



Giornale VinoCibo.com



Testata di critica enogastronomica – Direttore Luigi Salvo

[Home](#) [Redazione](#) [Servizi Video](#) [Le Cantine](#) [I Ristoranti](#) [In English](#) [Contatti](#)

“Il giorno che il Grillo” a Mozia, il vitigno siciliano nelle sue migliori espressioni

GIUGNO 26, 2016

tags: il giorno che il grillo, il grillo a mozia, migliori grillo, vini da uve grillo, vitigni autoctoni siciliani



di **Luigi Salvo**

Bella l'idea del Consorzio Doc Sicilia di far un mirato focus sul Grillo, il vitigno siciliano a bacca bianca più in voga del momento. Lo scorso 25 giugno nel suggestivo scenario dell'isola di Mozia nello stagnone di Marsala stampa e operatori hanno avuto l'opportunità di seguire l'interessante convegno d'apertura con il prof. **Attilio Scienza**, l'enologo **Giacomo Ansaldo** ed il presidente

del consorzio **Antonio Rallo**, e di assaggiare poi 28 etichette da questo vitigno. Nel pomeriggio dalle 17 in poi l'evento è stato aperto al pubblico.

L'arrivo sull'isola di **Mozia** è sempre affascinante, un posto perfetto per parlare del grillo, qui vi sono 8 ettari di vigneto di grillo coltivati ad alberello, le viti affondano nella roccia calcarea, argillosa, morbida e friabile, è l'azienda Tasca d'Almerita che conduce i vigneti in agricoltura biologica non irrigua, sotto la tutela dalla Soprintendenza ai Beni culturali.



Il **grillo** è tra i vini siciliani più richiesti ed ha un gran successo commerciale, è il più giovane tra i vitigni autoctoni siciliani a bacca bianca, un vitigno che è possibile definire contemporaneo, gli studi molecolari sul Dna hanno dimostrato che è frutto dell'incrocio nel 1874 tra catarratto bianco e zibibbo da parte dell'agronomo ed ampelografo barone **Antonio Mendola** (1827-1908) di Favara (AG).

L'idea di Mendola era quella di dar vita ad un nuovo vitigno che si adattasse perfettamente alla vinificazione dando Marsala una componente aromatica maggiore.



[Clicca per scaricare la versione stampabile](#)

CATEGORIE

CERCA ARTICOLO

INSERISCI LA TUA EMAIL

PIU' LETTI

roberto.cipresso



➤ "Il giorno che il Grillo" a Mozia, il vitigno siciliano nelle sue migliori espressioni

➤ Vinitaly 2015, i migliori 30 vini siciliani tra novità e conferme

➤ Top 50 vini di Sicilia del 2013 parte 1: Spumanti e Bianchi

➤ I dati export del vino italiano sono falsati, lo spiegano

In epoca recente, il boom di questo vitigno è evidente, nel 2000 la superficie vitata era di 2141 ettari, già nel 2005 si contavano 2483 ettari, nel 2008 crescevano sino a 4118 ettari.

Oggi (Fonte Irvv su Agea dati 2015) in tutta la Sicilia sono presenti **6.576** ettari dei quali 5.753 (87%) sono in provincia di Trapani e 785 (12%) nel restante territorio siciliano.



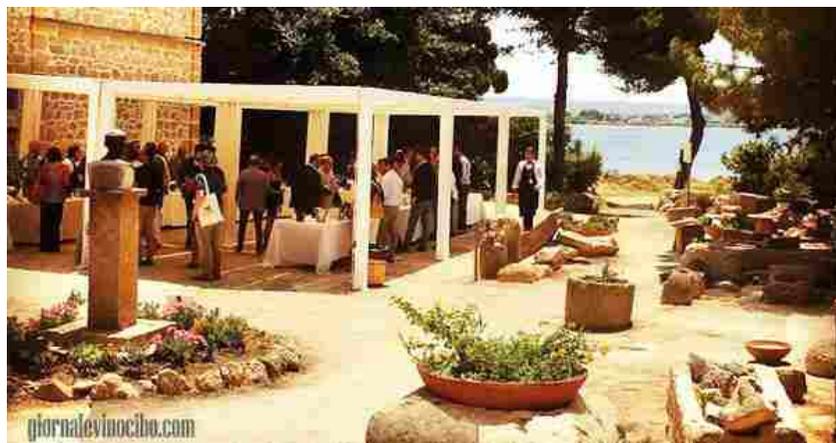
Giacomo Ansaldo, "Nel corso degli studi effettuati nel 2003-2009 per il progetto regionale sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani sono stati individuati due biotipi (A e B) il primo con caratteristiche di maggiore freschezza, con caratteristiche che nel bicchiere ricorda il sauvignon blanc, il secondo più potente e più alcolico.

Attilio Scienza: "E' importante capire se del Grillo si vuole fare un vitigno **identitario** o **elitario**, vogliamo farne un vino siciliano che si fa in ogni angolo o vogliamo farne un vino selezionato e particolare, è necessario scegliere una precisa strategia.

La Sicilia, come altre regioni è vittima delle mode, il successo va conservato e trasformato in cosa preziosa, una indiscriminata politica di impianti in tutta la Sicilia senza selezionare le zone più vocate potrebbe rivelarsi non ottimale.

Il grillo è un vitigno recente, non affonda la sua storia nell'antichità, essendo contemporaneo abbiamo la possibilità di operare su di lui con facilità, sarebbe bello poterne fare il primo vitigno italiano con i geni di resistenza alle malattie attraverso la tecnica del genoma editing, sarebbe un momento di comunicazione molto forte"

Ho degustato tutti i **Grillo** presenti, ecco la panoramica completa:



Alcesti Grillo Edesia 2015: esprime semplice naso tra fiori bianchi e frutta a polpa gialla, bocca morbida lievemente sapida **82**

Alessandro di Camporeale Grillo Vigna di Mandranova 2015: naso elegante e varietale, floreale di ginestra, fruttato di pera, pesca bianca, note di erbe aromatiche ed agrumate, bocca piena, fresca e lunga. **91**

Baglio Cristo di Campobello Laluci Grillo 2015: intenso ventaglio olfattivo di fiori bianchi, note di salvia, pera e pesca bianca, palato di vitale nota acida e di gran persistenza. **91**

Baglio di Pianetto Timeo Grillo 2015: alla sua prima annata, articola toni floreali e fruttati di buona maturazione, sorso più vivo, fresco e carezzevole di persistenza fruttata. **87**



Dario Stefano ed
Andrea Gabrielli

➤ Top 50 vini di Sicilia del 2013 parte 2: Rossi e Dolci\Speciali

➤ Il Sauvignon Blanc: ecco perché piace così tanto

➤ Presto dalla Cina potrebbero arrivare ottimi Cabernet a pochissimi euro

➤ Pinot Bianco o Weissburgunder fiore all'occhiello della viticoltura altoatesina. Ecco i 25 che abbiamo selezionato

➤ Il vino più caro al mondo è Henri Jayer Richebourg Grand Cru

➤ Eccovi i drink estremi: beva un sorso chi è in grado di farlo



Birgi Trisole Grillo 2015: semplice connubio tra freschezza e morbidezza al naso ed al gusto, finale lievemente mandorlato ed amaricante. **83**

Cantine Europa Eughenes Grillo 2015: unito ad una percentuale di moscato che ne amplifica la piacevolezza all'olfatto ed al sorso, coniuga freschezza e dolci note fruttate ed aromatiche. **85**

Colomba Bianca Grillo Kore 2015: dal bicchiere note di fiori gialli, pesca di buona maturazione, sorso di gentile morbidezza. **83**

Cantine Paolini Gurgò Grillo 2015: versione pronta beva del vitigno, olfatto semplice e gusto con note morbide lievemente sapide. **80**

Cantine Petrosino Vignammuri Grillo 2015: bel naso di biancospino, pera, pesca bianca, erbe di campo, ingresso in bocca di piena freschezza e buona lunghezza. **86**

Cantine Rallo Bianco Maggiore 2015: naso intrigante di acacia, ginestra, pesca gialla, ritorni agrumati e minerali, bocca di viva acidità e bella sapidità. **89**

Cantine Settesoli Costadune Grillo 2015: glicine, pera, erbe aromatiche e rimandi salini, dal palato pieno e di gran bevibilità. **86**

Caruso&Minini Timpune Grillo 2015: olfatto varietale dai toni freschi e pieni, pesca gialla, agrumi e ortica, in bocca dal carattere sapido e di morbidezza glicerica. **89**

Cusumano Shamaris 2015: percezioni di biancospino, pesca gialla, note agrumate e pepe verde, sorso dinamico ed avvolgente **88**



CVA Canicatti Fileno Grillo 2015: grande impatto olfattivo, di sambuco, frutta fresca, bosso, bocca di gran spalla acida, lunga ed avvolgente **92**

Donnafugata SurSur Grillo 2015: naso semplice e godibile, sorso fruttato fresco e morbido, chiusura giustamente sapida. **87**

Feudo Arancio Grillo Feudo Arancio 2015: naso delicato, sorso leggiadro su toni di maturazione. **83**

Firriato Altavilla Grillo 2015: naso varietale, bocca che coniuga freschezza, materia e lunga scia erbacea. **87**

Fondo Antico Grillo Parlante 2015: perfetta corrispondenza naso e bocca con note di glicine, ginestra, pera williams, piacevole note erbacee, lunga chiusura fresca e sapida. **92**

Gorghi Tondi Kheirè Grillo 2015: naso su toni fruttati e di erbe aromatiche dolci, bocca tesa e di gran bella lunghezza. **89**

Masseria del Feudo Grillo 2015: naso composto, sorprende al palato per le fresche note varietali e la lunga chiusura frutto sapida. **88**

Tasca D'Almerita Cavallo delle Fate 2015: profilo olfattivo particolare tra floreale fruttato e note erbacee, bocca marcata da fresca cremosità. **88**

Tasca d'Almerita Mozia Grillo 2015: effonde biancospino e ginestra, pesca bianca e agrumi, sorso pieno e persistente. **91**

Tenute Rapitalà Tenuta Rapitalà Grillo 2015: apre con naso flebile tra il floreale ed il fruttato varietale, bocca più intensa e di buon registro. **85**

Valle dell'Acate Zagra Grillo 2015: quadro olfattivo tra fiori bianchi, fieno, pera e pesca bianca, bocca lunga tra bel calore e piacevole freschezza. **90**

Share this:



from → [degustazioni vino, grandi eventi](#)

← [I dati export del vino italiano sono falsati, lo spiegano Dario Stefano ed Andrea Gabrielli](#)

No comments yet

Lascia un commento



Email (necessario)

(L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome (necessario)

Sito web

Notificami nuovi commenti via e-mail

Commento all'articolo

[Il tema Vigilance.](#)

[Blog su WordPress.com.](#)