

Appuntamenti In evidenza

Phoenician wine day 2018. Gli antenati del Grillo, sabato 8 settembre

di: Redazione

3 settembre 2018



PHOENICIAN WINE DAY 2018

MISSIONE ARCHEOLOGICA A MOZIA
L'ANTENATO DEL GRILLO



8 SETTEMBRE 2018
ISOLA DI MOZIA

Il Grillo, l'isola di Mozia, i Fenici, l'archeologia siciliana. **Sabato 8 settembre alle ore 18,30** al **Moty** *phoenician wine day* saranno presentate in anteprima le recentissime scoperte effettuate nelle campagne di scavo.

Interverrà il professore **Lorenzo Nigro**, a capo della campagna di scavi, che racconterà dei primi Fenici a Mozia e del loro contributo alla prima viticoltura sull'isola. Sarà inaugurato il nuovo percorso enologico-archeologico nelle aree di scavo dove sono stati ritrovati antichi vinaccioli di probabile origine fenicia.

Nelle ultime campagne di scavi con le nostre archeo-botaniche, abbiamo identificato numerosi vinaccioli negli strati più antichi della colonia fenicia. Lo studio di questi reperti e delle installazioni ad essi collegate oltre che dei contenitori del vino – racconta Lorenzo Nigro – rivela il ruolo di questa bevanda nella società e nella cultura dei Fenici d'Occidente.

Le origini della viticoltura in Sicilia trovano un importante riferimento sull'isola di **Mozia**. Gli scavi e le analisi archeo-botaniche e del DNA, riportano al dominio di **Cartagine** sul Mediterraneo.



Isola di Pantaleo o "Mozia"

Protagonista dello studio è l'equipe scientifica della Missione archeologica a Mozia dell'Università Sapienza, in sinergia con la Soprintendenza di Trapani, la Fondazione G. Whitaker e Tasca d'Almerita. Durante l'evento saranno presentate in anteprima le recentissime scoperte effettuate nelle campagne di scavo.

Il Grillo

Sebbene il Grillo sia un vitigno contemporaneo, esso ha trovato nel trapanese, in particolare a Mozia, una particolare affinità elettiva. *Giacomo Ansaldi* enologo del Centro regionale vivaio "Federico Paulsen" racconterà la nascita e l'evoluzione di questo fondamentale vitigno siciliano. Ciò che comunemente si sa è che in un recente studio sono stati individuati due biotipi, chiamati A e B, che presentano differenze sostanziali. Uno è più fresco, più simile a un Sauvignon Blanc; l'altro è più potente, più alcolico e dall'aroma più mielato, forse più adatto a produrre vini liquorosi come il Marsala. Ed ecco spiegata la sua incredibile versatilità.

Mozia rappresenta la culla dove da 3 mila anni si raccontano le radici della vite. Dai fenici in poi, l'isola non ha più smesso la sua coltivazione. Qui nei primi del Novecento è stato impiantato probabilmente il primo nucleo del Grillo direttamente dai vivaio di Favara, dove è stato creato il vitigno siciliano più contemporaneo – racconta Ansaldi. Nell'isola scopriremo le piante più antiche ancora in produzione, che con i loro settant'anni sono un esempio interessante di adattamento della vite al luogo. Scopriremo insieme il profilo genetico del vitigno e la sua storia.

Il Grillo è un vitigno che inizia la sua personale storia di successo alla fine del XIX secolo, complice la necessità di reimpianto post fillosserico. Scrive Mendola:

ibridai il Catarratto comune di Sicilia collo Zibibbo, per ottenere un ibrido colle virtù miste dell'uno e dell'altro progenitore, per potere fabbricare un Marsala più aromatico // (...) seme di Catarratto bianco fecondato artificialmente col Zibibbo nella fioritura del 1869 nel mio vigneto Piana dei Peri presso Favara; raccolto a 27 agosto dello stesso anno; seminato in vaso a 3 marzo 1870 e nato verso il 20 maggio. Nel 1871 osservando nel vaso 105 una piantolina ben distinguersi tra le molte sue consorelle per vigore e colore delle foglie e più per tormento trassi una piccola mazza e la innestai nel febbraio 1872 sopra un robusto ceppo di Inzolia nera onde affrettare la fruttificazione e così ebbi il piacere di gustarne i primi grappoli nell'autunno 1874. Dedico questa pianta al chiarissimo. Ing. G. B. Cerletti, direttore della Stazione Enologica di Gattinara

Il programma della manifestazione prevede:

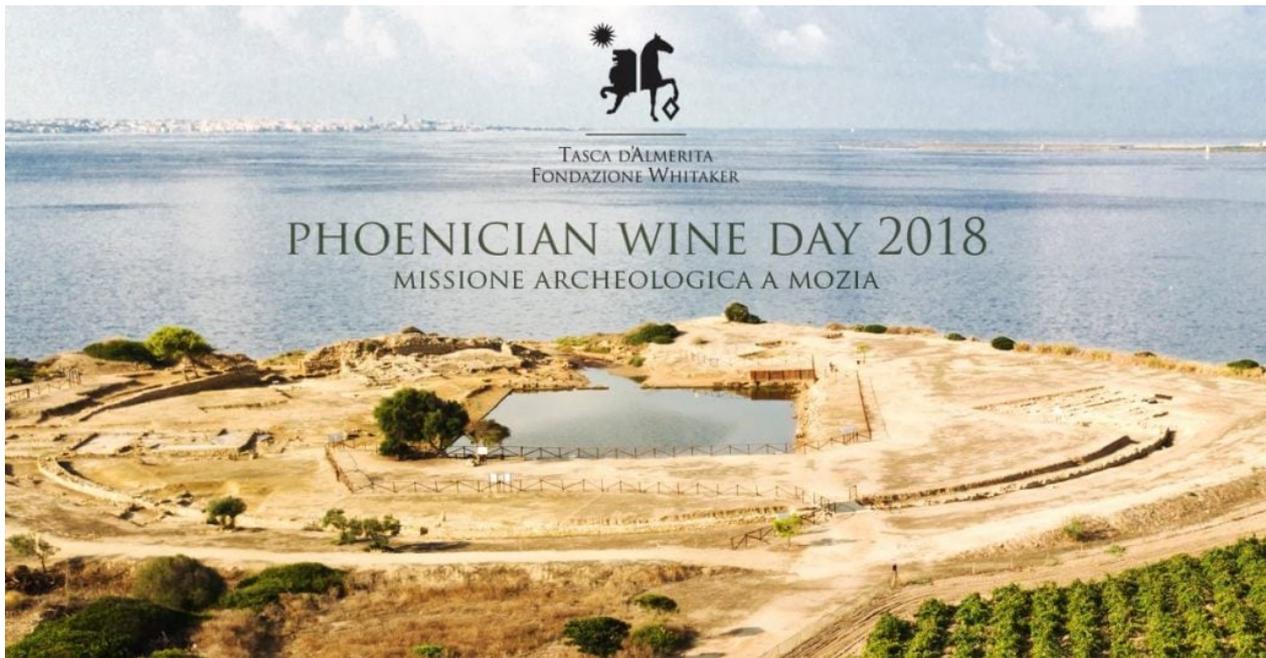
- 17,30: passeggiata alla ricerca delle tracce fenicie "Dall'archeologia alla viticoltura"
- 19:00: tavola rotonda "Alla scoperta delle origini del vino nell'isola di Mozia e della genesi del Grillo attraverso la paleobotanica e l'analisi del DNA della vite".

Oltre al professore Lorenzo Nigro, direttore della Missione archeologica a Mozia, intervengono: Claudia Moricca (paleobotanica con tesi sulla vite nel mediterraneo), Teresa Rinaldi (esperta dei lieviti del vino), Rodolfo Negri (esperto DNA antico), Giacomo Ansaldi (enologo del Centro regionale vivaio "Federico Paulsen").

Sono previsti 3 traghetti per Mozia dall'imbarcadero Salina Infersa (Mamma Caura – Mozia Line) alle 17,30, alle 17,45 e alle 18,00. Il ritorno è previsto alle 20.30 oppure alle 20.45.

La partecipazione all'evento è gratuita, su prenotazione.

Scrivere una email a: mailtenutawhitaker@tascadalmerita.it



Mozia e Tasca d'Almerita

Nel 2007 la Fondazione Whitaker ha affidato alla famiglia Tasca d'Almerita la realizzazione di un progetto per la promozione e il recupero dei vigneti storici di Grillo, facendo rivivere il "Vino dei fenici". Oggi qui si trovano in produzione 12,7 ettari di viti e 1.6 ettari di oliveti. Il risultato è il Grillo di Mozia, ricco di storia, e un olio extravergine di oliva espressione di questo territorio. Il vitigno Grillo, creato dal barone Antonio Mendola alla fine del 1800, è un ibrido di Catarratto e Moscato d'Alessandria (noto anche come Zibibbo). Questa varietà autoctona prospera nel caldo marsalese ed è abbastanza resistente alle malattie, conservando allo stesso tempo le qualità dei due vitigni d'origine.



PHOENICIAN WINE DAY 2018

MISSIONE ARCHEOLOGICA A MOZIA
L'ANTENATO DEL GRILLO



8 SETTEMBRE 2018
ISOLA DI MOZIA

DALLE ORE 17.30 - Dall'archeologia alla viticoltura,
passeggiata alla ricerca delle tracce fenicie.

ORE 19.00 - Tavola rotonda alla scoperta
delle origini del vino nell'isola di Mozia e della genesi del Grillo
attraverso la paleobotanica e l'analisi del DNA della vite.

Lorenzo Nigro

Claudia Moricca - Teresa Rinaldi - Rodolfo Negri - Giacomo Ansaldi

—

**Traghetto per Mozia da imbarcadere Salina infersa
(Mamma Caura - Mozia Line)**

ORE 17.30 | 17.45 | 18.00 ANDATA

ORE 20.30 | 20.45 RITORNO

—

PRENOTAZIONE ALLA SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
tenutawhitaker@tascadalmerita.it



In collaborazione con: Assessorato BBCCAA Regione Siciliana | Soprintendenza di Trapani