

In evidenza

Mozia e il Grillo. Tasca d'Almerita inizia una vendemmia lunga tre mesi

di: Redazione

30 agosto 2019



“Un vero e proprio museo all’aperto dove vigna e rovine convivono, creando un ecosistema unico e affascinante. Da qui, agli inizi del Novecento, è ripartita la viticoltura siciliana dopo l’infezione della fillossera qui è stato probabilmente impiantato il primo vigneto sperimentale di una varietà, ibrido di Catarratto e Zibibbo, che successivamente verrà battezzata con il nome “italianizzato” di Grillo (dal siciliano antico “ariddu”, frutto con un solo seme) ...”.



Alberto Tasca
d'Almerita

E' lo stesso Alberto Tasca a raccontare dei primi vagiti del Grillo, un vitigno nato in un momento difficilissimo dell'enologia europea. La vendemmia è iniziata per Tasca d'Almerita pochi giorni fa. Qui, sull'isola di Mozia, presso la Fondazione Whithaker, nel cuore della riserva naturale dello Stagnone di Marsala, è la sintesi della storia di due famiglie che si intrecciano in un progetto di viticoltura lungo due secoli.

L'isola, ormai disabitata, vanta un microclima particolare in cui il vitigno Grillo esprime tutta la sua forza vitale. Durante le ultime e recenti campagne di scavi numerosi vinaccioli sono stati ritrovati negli strati più antichi della colonia fenicia: lo studio di questi reperti rivela il ruolo di questa "bevanda" nella società e nella cultura dei "Fenici d'Occidente".

Dal 2007, la Fondazione Whitaker (custodi dell'isola dal 1940) ha affidato ad Alberto Tasca la realizzazione di un progetto per la promozione e il recupero dei vigneti storici di Grillo sull'isola di Mozia: oggi sono in produzione dodici ettari di vigna; il terreno è sabbioso, di origine marina, molto drenante. La coltivazione ad alberello è l'unica forma di allevamento possibile poiché il suo modesto sviluppo aereo richiede meno risorse idriche rispetto ad altri sistemi colturali (l'isola non dispone di acqua per l'irrigazione). Le viti sono allevate con una "*potatura alla marsalese*", che consiste nell'intrecciare due lunghi tralci per formare una coppia di piccoli archi, che protegge l'uva dai venti marini e dal sole.

Le uve vengono raccolte all'alba e immediatamente trasferite sulla terraferma con piccole imbarcazioni a fondo piatto che attraversano lo Stagnone fino alla costa: qui le attendono camion refrigerati a bordo dei quali viaggiano fino alla Tenuta Regaleali.

In ritardo rispetto agli ultimi anni, a causa di un Maggio straordinariamente freddo, che ha rallentato notevolmente il germogliamento, oggi la qualità di quanto raccolto è molto buona. Buona la maturazione, buona la gradazione e particolarmente buone le acidità, determinanti per i profumi.

Dopo Mozia, la vendemmia si sposterà sulle altre due isole, Vulcano prima e Salina poi, per proseguire tra la Tenuta Sallier de La Tour e la Tenuta Regaleali, per concludersi poi alle pendici dell'Etna, nella Tenuta Tascante.

Una vendemmia tra le più lunghe, oltre tre i mesi di lavoro.

www.tascadalmerita.it

Foto di ©Benedetto Tarantino