

In evidenza Vini

# Vitigni di Sicilia, il Grillo

di: Redazione

6 maggio 2020



Il **Grillo** è una varietà tradizionale della Sicilia e non è un vitigno di antica diffusione. Non è nemmeno supportata l'ipotesi della introduzione del vitigno in Sicilia, dalla Puglia.

La prima citazione sembra risalire al 1873 (A. Alagna-Spanò) e successivamente in una relazione tenuta da Abele Damiani nel 1885 sulla viticoltura dell'area di Trapani. Il Damiani dichiara che l'elenco delle varietà che riporta gli è stato fornito dal barone Antonio Mendola di Favara e pertanto appare strano come questo vitigno non sia presente nella collezione del noto ampelografo, né nell'elenco delle varietà siciliane preparato, nel 1884, dallo stesso Autore.

Il vitigno non è citato tra quelli coltivati in provincia di Trapani (1886), è assente nella Monografia di Frojo (1871) che elenca 35 vitigni coltivati in Sicilia, né viene citato fra quelli utilizzati per la produzione del marsala (1890). Cerletti (1892), in un rapporto sulla produzione del Marsala, non riporta il Grillo tra le uve acquistate di preferenza dagli industriali del Marsala, mentre il vitigno è citato in un incontro tenutosi a Conegliano Veneto nello stesso anno, sul vino marsala. Il Mondini (1893), nella relazione sulla viticoltura in Sicilia, riporta per la produzione dei vini marsala solo due vitigni, il Catarratto e l'Inzolia.

È comunque certo che dalla fine del XIX secolo, con i reimpianti post filloserici, in sostituzione del Catarratto bianco, rivelatosi meno produttivo nell'area del Marsala, il vitigno assume una sempre più significativa presenza ed importanza nella viticoltura siciliana e in particolare nella provincia di Trapani.

Il Paulsen (1909) studia il comportamento del Grillo innestato su diversi portinnesti, lo considera una varietà di pregio ed importante per il territorio di Marsala e riferisce che è coltivato in provincia di Trapani e di Messina. Il Murania (1911) lo cita tra le varietà coltivate nell'agro di Castelvetro. Nel rapporto del Ministero (1923), su "Notizie e Studi sui vini Italiani", la varietà viene riportata per le province di Trapani e di Girgenti.

---

il barone Antonio Mendola di  
Favara

Studi molecolari hanno dimostrato che il Grillo è frutto di un incrocio tra Catarratto bianco e Zibibbo o Moscato di Alessandria (Di Vecchi Staraz et al., 2007, De Lorenzis et al., in litteris); altri studi molecolari hanno dimostrato che il Grillo ha identità con il Rossese bianco, vitigno coltivato in Liguria e che ha delle vicinanze molto strette con il Marchione e il Damaschino (Torello Mariani et al., 2009). L'origine di questo vitigno sembra debba essere attribuita ad Antonio Mendola, che ha realizzato numerosi incroci tra i genitori del Grillo, ottenendo il *Moscato Cerletti* e/o *Catarratto Cerletti*; quest'ultimo è ampiamente descritto dal Molon nella sua Ampelografia (1906), che invece ignora il Grillo.

## Importanza e diffusione

AREALE DI DIFFUSIONE



## diffusione Grillo

Il Grillo è storicamente e principalmente diffuso nel territorio di Trapani dove costituisce il vitigno base per produrre i migliori vini DOC marsala. Entra a far parte di altre numerose D.O. della Sicilia centro- occidentale e in questi ultimi anni, grazie alle sue caratteristiche qualitative, si sta diffondendo anche in altre aree della Regione per la produzione di vini bianchi. Presente anche in provincia di Agrigento e più limitatamente nelle provincie di Palermo, Caltanissetta e Siracusa. Fuori dalla Sicilia è coltivato soprattutto in Puglia dove entra a far parte di diversi vini ad I.G.T.

## Descrizione

Il Grillo presenta una discreta variabilità intravarietale, accertata attraverso la sua fenotipizzazione, che ha permesso l'individuazione di **due biotipi** caratterizzati sia per i parametri morfologici che per quelli legati alle caratteristiche qualitative dei mosti e dei vini. I due biotipi sono denominati come A (grappolo mediamente compatto) e B (grappolo spargolo). L'acino è di media lunghezza e larghezza, di forma da sferoidale ad ellissoidale largo, di colore verde-giallo, la polpa non presenta nessun sapore particolare, ed è di consistenza leggermente soda.

## Maturazione



L'accumulo degli zuccheri, che ha inizio tra la fine di luglio e i primi giorni di agosto, è precoce e si svolge in modo regolare fino ai primi giorni di settembre quando le uve vengono raccolte raggiungendo contenuti zuccherini da medi ad elevati. Lo scostamento da questo trend, registrato negli anni, è alquanto cospicuo, evidenziando così una instabilità nella cinetica di accumulo degli zuccheri. Il trend di maturazione relativo all'acidità titolabile ha un andamento piuttosto regolare con decrementi contenuti dei valori, ed in particolare nella seconda parte della maturazione. Questi andamenti portano ad avere dei mosti alla maturazione con valori di acidità nella norma. Inoltre mostrano una maggiore stabilità negli anni rispetto a quella fatta registrare dagli zuccheri.

---

## Caratteristiche enologiche

I vini presentano una gradazione alcolica da media a particolarmente elevata in funzione del biotipo. In entrambi i casi le gradazioni alcoliche sono accompagnate da una buona acidità totale, con valori di pH piuttosto contenuti.

## Profilo sensoriale del vino

Il vino presenta un colore giallo intenso con riflessi verdolini, all'olfatto è di elevata intensità aromatica, da cui emergono le note tipiche di agrumi, come il pompelmo, accompagnate da quelle vegetali speziate e di fiori bianchi. A queste si possono anche aggiungere note di frutto della passione; al gusto risulta ricco di elevata struttura ed ha un buon equilibrio tra la sensazione alcolica e quella acida; inoltre sovente risulta particolarmente sapido. La persistenza aromatica è elevata.

#



Grillo

---

*fonti: (Sicilia en Primeur 2017) Identità e ricchezza del vigneto Sicilia. A cura di Giacomo Ansaldi, Dario Cartabellotta, Vito Falco, Francesco Gagliano, Attilio Scienza. Regione Siciliana, Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea / Dipartimento Regionale dell'Agricoltura / VI Servizio Assistenza Tecnica in Agricoltura, Programmazione e Sistemi Informativi. © 2014*