

Il Grillo rampante

Sull'isola di Mothia, davanti a Marsala, per un focus su un vitigno siciliano in grande ascesa

30-06-2016



Le vigne di Grillo sull'isola di Mothia, antica città fenicia sull'isola di San Pantaleo, nello stagnone di Marsala (Trapani). E' stata l'ambientazione di una rassegna dedicata al Grillo, un vitigno su cui scommette molto per il futuro il [Consorzio di Tutela vini Sicilia Doc](#)

Due settimane fa al tradizionale appuntamento con il [Food and Wine Classic](#) di Aspen, in Colorado, è scoppiato un amore a prima vista tra gli appassionati d'Oltreoceano e il Grillo, definito come una specie di "Pinot grigio con il carattere dei siciliani". Lo racconta, senza nascondere una sana dose

d'orgoglio, **Antonio Rallo**, titolare di [Donnafugata](#) e presidente del [Consorzio di Tutela vini Sicilia Doc](#).

In piedi sotto a un grande ombrellone bianco, circondato dalla vegetazione di Mothia in cui crescono le piante di Grillo di [Tasca d'Almerita](#), **Rallo** fa il punto del lavoro che, in pochi anni, ha saputo superare radicati pregiudizi trasformando un vino – essenzialmente da taglio – in uno dei possibili "brand" del futuro vitivinicolo siciliano. Non è certo un caso che, con 13 milioni di bottiglie prodotte, il Grillo è un vino in crescita. Anzi, come sottolinea **Rallo**, «è il vitigno siciliano che sta crescendo di più nonostante non sia facile da coltivare perché ha bisogno di un terroir ben definito». Come, ad esempio, quello del [Marsalese](#) che si estende a sud verso l'Agrigentino, compresa l'isola di Mozia (o [Mothia](#) come era conosciuta nell'antichità) che s'affaccia di fronte alle saline della Laguna dello Stagnone di Marsala, il luogo scelto dal Consorzio per "Quelli che il Grillo", la prima giornata dedicata interamente al Grillo: 25 aziende e 28 vini in degustazione.



Da sinistra, l'enologo **Giacomo Ansaldi**; il titolare di [Donnafugata](#) e presidente del [Consorzio di Tutela vini Sicilia Doc](#) **Antonio Rallo** e il professor **Attilio Scienza**

Ma da dove arriva il Grillo? Se l'è chiesto **Giacomo Ansaldi**, enologo del Vivaio governativo [Paulsen](#) che lavora alla valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani. La risposta, in qualche modo sorprendente, racconta di un «vitigno moderno citato per la prima in un manuale di viticoltura da **Antonino Alagna-Spanò**», spiega **Ansaldi**. Andando ancora più indietro, ma non di molto, si arriva all'ampelografo favarese **Antonino Mendola**. «Uno studioso che – dice l'enologo - aveva il "vizio" di incrociare. Lo fece anche con catarratto e zibibbo facendo nascere il Grillo nel 1874. Lo scopo era

migliorare le qualità del Marsala».

Ad ascoltare, con "paterni" cenci di assenso, c'è **Attilio Scienza**. Il professore, grande conoscitore della viticoltura siciliana, è certo delle potenzialità del Grillo, «primo vitigno cisgenico e sostenibile, perché sarà possibile piantare e raccogliere senza aggiungere nulla. Caratteristiche che possono diventare un modello di comunicazione. A patto, però – avverte **Scienza** – di farne un vino elitario e non identitario».



Per intenderci occorre evitare di far percorrere al Grillo la strada imboccata dal Nero d'Avola «che – sottolinea **Scienza** – ha rischiato molto». Nei fatti «bisogna proteggere il Grillo dall'abuso del nome, attraverso un processo di tracciabilità e rintracciabilità – continua il professore -. Per evitare di farne un nome senza contenuti, occorre definire i modelli viticoli e poi un modo di vinificare. Questo significa dargli un carattere e lavorare a un grande progetto che potrebbe essere anticipatore di un grande bianco siciliano che ancora manca».

Un progetto del genere eviterebbe la (s)vendita di sfuso, con conseguente basso reddito per ettaro (2.000/2.500 euro) che i viticoltori siciliani non possono permettersi. L'elitarismo del Grillo, però, anche se solletica l'interesse di **Rallo**, è da valutare bene. «Per continuare a far rimanere la Sicilia il vitigno d'Italia – conclude - occorre dare reddito agli agricoltori». Il quesito è servito, la risposta arriverà.



a cura di

Mariella Caruso

Giornalista catanese a Milano, classe 1966. «Vado in giro, incontro gente e racconto storie su [Volevofareilgiornalista](#)» e per una quantità di altre testate. Inscalfibile