

## Grillo, identità siciliana: le 10 etichette da provare almeno una volta per capirlo

Publicato in [Vini E Territori](#) il 06 Luglio 2022



**di Manuela Zanni**

Il Consorzio di tutela vini Doc Sicilia, di concerto con la Fondazione SOStain Sicilia è stato il motore dell'iniziativa Discovery Grillo con la quale ha ribadito il proprio impegno per una viticoltura sostenibile.

Noi abbiamo degustato alcune tra le migliori etichette isolate di Grillo e vi diciamo quali sono (secondo noi) le più rappresentative. Secondo quanto evidenziato dal Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia La vendemmia 2021 di Grillo ha prodotto 21.126.895 milioni di bottiglie di Grillo Sicilia DOC, +26 % rispetto ai 16.707.274 del 2020 ne parlavamo **in questo articolo**).

“I risultati complessivi del Grillo nel 2021 - commenta Antonio Rallo, presidente del Consorzio Vini Doc Sicilia - sono più che soddisfacenti. Il Grillo si distingue tra le oltre 70 varietà autoctone della regione e si distingue sicuramente tra i vitigni che hanno conosciuto maggiore crescita negli ultimi anni, in virtù di caratteristiche qualitative e di versatilità uniche: per profumi, struttura e vivacità. Sia sui mercati nazionali che su quelli internazionali possiamo definirlo un vero e proprio caso di successo”.



Sebbene con espressioni diverse, il Grillo ha regalato in ogni area dell'isola una versione di sé riconducibile alle sue caratteristiche varietali e che, come conviene a un fenotipo nato e cresciuto in Sicilia, è in grado di creare in ogni contesto un'interessante sinergia. Il Grillo è il vitigno a bacca bianca, tra le Doc isolane, più rappresentativo. Nasce dall'incrocio creato dal barone Antonio Mendola di Favara in provincia di Agrigento nel 1874 tra catarratto bianco e zibibbo per dar vita ad un nuovo vitigno che si adattasse perfettamente alla vinificazione dando al Marsala una componente aromatica maggiore. Dal 2004 ad oggi vi è stato un vero e proprio boom che ha portato una crescita esponenziale della superficie vitata che, mentre nel 2003 era di 2.300 ettari, nel 2020 arriva a ben 8.450 ettari vitati. Esiste nel grillo una distinzione tra il Biotipo A compatto ed il Biotipo B spargolo dal quadro aromatico variabile in base alla zona e ai metodi di allevamento, vinificazione e affinamento. Ed ecco dieci etichette di Grillo tra le più rappresentative della Doc Sicilia.

#### **Baglio del Cristo di Campobello Laluci 2020**

Naso floreale con note di pera Williams e mela Smith. Sorso armonico e aggraziato con qualche punta acida.

#### **Casa Grazia Zahara Grillo 2020**

Naso floreale con spiccati sentori di frutta, spezie ed erbe mediterranee. Sorso pieno vivido e fresco sorretto da una buona spalla acida.

#### **Cva Fileno 2020**

Naso intenso di fiori bianchi e frutta fresca. Sorso fresco e fragrante con finale erbaceo lungo e persistente.

#### **Alessandro di Camporeale Grillo Vigna di Mandranova 2020**

Naso delicato di fiori bianchi con sentori erbacei e agrumati. Sorso pieno e fresco che avvolge il palato con frutta a polpa bianca come pera e pesca. Finale lungo e persistente.

#### **Cusumano Sharmis 2020**

Naso floreale con spiccate note di erbe mediterranee. Sorso fresco e pieno dalla buona persistenza.



**Feudo Disisa Grillo 2020**

Naso ricco e pieno di fiori e frutti a polpa bianca. Il sorso è sorretto da una buona acidità che ne garantisce la longevità.