

GAMBERO ROSSO®



CHE 2021 SARÀ? RISPONDONO 50 COMUNICATORI DEL FOOD

SUPPLÌ, STORIA ED EVOLUZIONE

CLASSIFICA: MIELE DI CORBEZZOLO

GRILLO, UVA PIRANDELLIANA

CHEF: MATTIA BARONI E NINO DI COSTANZO



9 771592 856009

10348

anno 29 numero 348 - mensile gennaio 2021 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 132 e 412





GRILLO DI SICILIA. UVA PIRANDELLIANA PER UN VINO DALLE TANTE IDENTITÀ

Un vitigno recente per un vino dalle molte personalità. Nasce per andare nel Marsala, poi ne segue l'oblio, fino a tornare in grande spolvero a imporsi per la sua freschezza e per i suoi profumi, per la dolcezza del frutto e la sua acidità. Oggi è probabilmente il più interessante tra i vitigni siciliani, unione tra catarratto e moscato d'Alessandria.

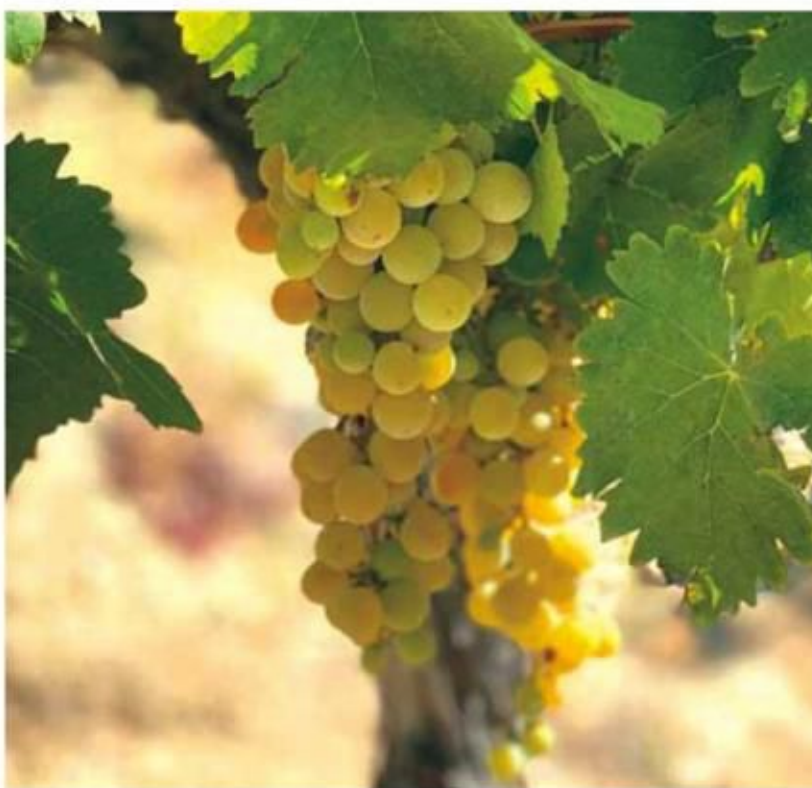
Siamo andati a vedere i suoi territori e a sentire le storie di chi lo coltiva e lo vinifica

Che cosa hanno in comune il Grillo e Vitangelo Moscarda, protagonista del romanzo di **Luigi Pirandello** *Uno, nessuno e centomila*?

Sono tutti e due siciliani e sono nati a pochi decenni di distanza, il primo nel 1874 e il secondo nei primi anni del '900, anche se la data di pubblicazione del libro risale al 1926. Tuttavia, appartenere alla stessa terra ed epoca storica non basta. Ciò che li unisce è, invece, la personalità (anzi, le personalità), l'intima essenza. Nel suo ultimo romanzo, Pirandello porta a compimento la riflessione sulla crisi dell'individuo e sulla progressiva disgregazione dell'io. Vitangelo Moscarda scopre la fragilità della sua identità, annullata da un caleidoscopio di "centomila" immagini riflesse da una realtà cangiante, fino a diventare "nessuno". Beh, anche il Grillo nasce con un'identità ben definita.

LA NASCITA DI UN NUOVO VITIGNO

Il barone Antonio Mendola incrocia cataratto e moscato d'Alessandria per creare un'uva adatta a produrre un Marsala più ricco e aromatico. Il risultato? Eccellente: il Grillo dimostra ben presto di possedere un'attitudine da protagonista nel campo dei vini liquorosi. Ma la sua identità si sgretola progressivamente seguendo il triste destino del Marsala, che nel secondo dopoguerra sarà distrutto dalla presenza sul mercato di molte etichette di bassa qualità che lo renderanno irriconoscibile e lo faranno cadere nell'oblio. Se il destino di **Vitangelo Moscarda** è irrimediabilmente segnato, per il grillo invece non tutto è perduto. Negli anni Novanta, sarà un grande produttore come **Marco De Bartoli** a dare nuova vita al vitigno, con l'etichetta *Grappoli del Grillo*. Fuori dallo storico mondo del Marsala, il vino Grillo si presenta, se non proprio in "centomila", comunque in molte versioni. Tuttavia, questa sfuggente e disorientante molteplicità fa parte di un naturale



processo di mutamento ed evoluzione. In fondo si tratta di una varietà giovane, che sta ancora attraversando una fase di ricerca e sperimentazione. È con questo spirito di curiosità che ci siamo avvicinati al vitigno, per cercare di capirne meglio le diverse anime e sfaccettature. Il Grillo, che da quelle uve deriva, ama i contrasti: è un vino dinamico, versatile, alla continua ricerca di un instabile equilibrio. Il suo fascino risiede proprio nell'irrisolta tensione espressiva tra i suoi elementi, tra acidità e ricca dolcezza del frutto. È un'uva duttile, il grillo, che si presta a essere plasmata dal clima, dai suoli, dalla gestione della vigna e dalle pratiche di cantina. Forse sono proprio queste sue caratteristiche, complesse e un po' sfuggenti, a fare la base del suo crescente successo fino ad averlo fatto diventare il bianco più interessante dell'attuale panorama del vino siciliano.

UN TOUR TRA I PRODUTTORI ALLA SCOPERTA DEL GRILLO

Per cercare di comprendere meglio le caratteristiche del vitigno, ci siamo fatti raccontare da produttori ed enologi le loro esperienze in vigna e in cantina. Anche se il grillo viene coltivato in quasi tutta l'isola, abbiamo scelto di circoscrivere il perimetro all'area storica della Sicilia occidentale. Per mettere meglio a fuoco le diverse interpretazioni e le sue sfaccettature, ci siamo concentrati su alcune zone particolari: **la costa occidentale** della Sicilia, dove il grillo è coltivato in prossimità del mare; **le saline**, con vigne nell'habitat lagunare della Riserva Naturale Orientata Isole dello Stagnone; **le colline dell'entroterra** e infine la zona intorno ad **Agrigento**. Abbiamo scelto cantine legate da un profondo rapporto con il territorio e che propongono versioni molto diverse tra di loro.

LA COSTA OCCIDENTALE SICILIANA

Protesa nel mare ventoso delle Egadi come la bianca prua di una nave, Marsala è da sempre legata alla storia del grillo, nato proprio per migliorare il suo celebre vino. I filari, scossi dalle raffiche salmastre dello scirocco o del maestrale, salgono dal blu del mare verso l'entroterra, affondando le radici in sabbie marine e aride terre ricche di calcare.

Cominciamo il nostro viaggio alla scoperta del grillo con Sebastiano de Bartoli, titolare di una storica cantina di Marsala, che ha svolto un ruolo fondamentale nella valorizzazione del vitigno. Nel 1990, **Marco de Bartoli**, che già utilizzava il grillo in purezza per il Vecchio Samperi e per tutti i Marsala, comincia a produrre un bianco da tavola. Nasce così il vino *Grappoli del Grillo*. Ma da quali vigne? «I nostri filari sono coltivati su terreni calcareo-sabbiosi, con impianti ad alberello marsalese o a Guyot, secondo i principi dell'agricoltura biologica: basse rese

e lavorazioni esclusivamente manuali - spiega **Sebastiano**, figlio di Marco, scomparso nel 2011 - *Le vendemmie si svolgono con una rigorosa selezione dei migliori grappoli, un presupposto indispensabile per vinificare in modo naturale e con lieviti indigeni*». Tutto questo, terroir e filosofia di produzione, porta a un vitigno che dà al vino caratteristiche particolari: «In questa zona il Grillo ha un'alta acidità e tipiche note minerali: due caratteristiche sempre presenti, insieme a un buon corpo e a una gradazione alcolica abbastanza elevata. Noi produciamo da sempre vini territoriali, nel pieno rispetto del vitigno e del luogo. Come ha sempre sostenuto mio padre Marco, che ha creduto nel vitigno in tempi non sospetti, il grillo è la varietà più adatta per la produzione del Marsala, ma è anche molto duttile e versatile. Oltre alla storica etichetta *Grappoli del Grillo*, nel 2006 abbiamo cominciato a produrre *Integer Grillo*, un bianco macerato con vinificazione e affinamento in fusti di legno (solo un 10%) e anfore in terracotta da 330 litri e nel 2008 il *Metodo Classico Terza* ▶



IL VITIGNO, ANZI I VITIGNI: I 2 BIOTIPI A E B

Il grillo è un vitigno vigoroso, con una buona produzione ma non sempre costante. Ha un ciclo produttivo piuttosto breve, con un germogliamento tardivo e un'epoca di vendemmia abbastanza precoce. La forma d'allevamento tradizionale è ad alberello con potatura alla marsalese, ma si adatta molto bene anche a impianti a Guyot. Arriva a maturazione con una ricca componente zuccherina, conservando sempre un buon livello di acidità. Sono stati individuati due biotipi, A e B, che differiscono tra di loro per diverse caratteristiche.

BIOTIPO A

Si presenta con un grappolo compatto, mentre il B ha un grappolo più spargolo. I mosti del biotipo A hanno una minore concentrazione di zuccheri, un'acidità più alta, una percentuale maggiore di acido malico e un pH più basso. Dona vini freschi, di media struttura, con una gradazione alcolica moderata, caratterizzati da aromi di agrumi, frutta fragrante, cenni floreali e note vegetali.

BIOTIPO B

I mosti del biotipo B sono più ricchi di zuccheri, con acidità leggermente più basse rispetto al fratello A, ha scarso contenuto di malico e pH più alto. Questo biotipo tende a dare vini più ricchi e corposi, con una gradazione alcolica più alta, aromi di frutta gialla matura, frutta tropicale e sfumature mielate.



Via. Una ricerca di nuove chiavi espressive del vitigno, ma sempre fedeli al territorio».

Il **Grappoli del Grillo 2018** è l'etichetta storica della cantina: è un bianco complesso, sapido ed elegante, con aromi di frutta fragrante, sfumature tropicali, scorza d'agrumi, cenni floreali e di erbe aromatiche. L'**Integer Grillo 2018** è un vino dallo spettro aromatico ricco e sfaccettato, con note mature di frutta gialla, scorza di cedro candita, erbe officinali, cenni speziati, ricordi iodati e di pietra focaia.

OLTRE LE MODE DEI BIANCHI MAINSTREAM

Sempre a Marsala, in Contrada Bausa, si trova la cantina di **Nino Barraco**. Da vero artigiano del vino, ha sempre attribuito grande importanza al rapporto con la terra. La sua filosofia è ispirata alle vinificazioni in stile ossidativo, che hanno reso celebre Marsala nel mondo. I suoi vini nascono da fermentazioni spontanee con lieviti indigeni e rappresenta- ▶

IL GLOSSARIETTO

Alberello

Antica forma di allevamento della vite tradizionale in piccoli vigneti in condizioni di limitata disponibilità idrica o nutrizionale o di clima sfavorevole, caratteristiche delle aree mediterranee. In generale è caratterizzata da uno sviluppo contenuto della pianta e da un limitato carico di gemme.

Bâtonnage

L'azione di rimettere in sospensione la feccia del vino che tende a depositarsi: si fa agitando il vino con un bastone, da cui il nome (francese).

Clone

Tutte le piante derivanti per via vegetativa dalla stessa pianta madre, e non mutate, nel loro insieme formano un clone.

Criomacerazione

Prevede che in fase antecedente la fermentazione si lasci, per circa 12 ore, il piggiato a una temperatura di 5 °C in modo che le bucce rimangano a contatto con il mosto (succo).

Crioestrazione

Spesso assimilata alla criomacerazione, si esegue facendo congelare (a -5 °) le uve intere per poi pressarle:

questo consente l'estrazione di un mosto maggiormente ricco di zucchero.

Fortificati (vini)

Detti anche liquorosi: sono ottenuti da vini (o mosti) base in cui l'aggiunta di alcol (fortificazione) blocca la fermentazione e stabilizza il prodotto.

Guyot

Sistema di allevamento per vigneti specializzati in cui si tende ad eliminare tutta la vegetazione ad eccezione di un tralcio vecchio di un anno (capo a frutto) e un piccolo sperone, ovvero una porzione di tralcio di

dimensioni ridotte, portante due o tre gemme. Può essere anche "doppio": si lasciano due capi a frutto.

Lieviti indigeni

Detti anche selvaggi, sono funghi (microrganismi) naturalmente presenti sulle uve e in cantina. Possono essere autoctoni, ovvero che costituiscono componenti essenziali di una comunità tipiche del territorio, o alloctoni, ovvero presenti casualmente in un ambiente.

Macerato (vino)

Nascono da uve bianche vinificate come fossero

no il frutto di una profonda interazione tra vitigno, luogo e tradizione. Lontani anni luce dalle versioni tioliche realizzate in riduzione, che strizzano l'occhio al sauvignon blanc, i vini di Nino Barraco rifuggono le mode e il gusto mainstream, ma sono capaci di regalare l'emozione di assaporare lo spirito autentico di un lontano passato. «Abbiamo vari vigneti, alcuni più giovani e altri più vecchi, con viti sia del biotipo A che B (vedi box). Le caratteristiche del territorio sono varie e regalano uve diverse. Per questo motivo ho scelto di realizzare un'etichetta per ogni parcella. Il Vignammare è prodotto nella zona di Petrosino, su terre rosse ricche di calcare; le vigne dell'Altogrado sono sullo stesso tipo di suoli, ma a Mazara del Vallo; l'etichetta Grillo nasce sulle dune di sabbia di Castelvetro e l'Altomare è l'unico vino realizzato con una selezione di uve di tutte le vigne». Tornano le tante identità di uno stesso vino, ognuna che riesce a esprimere un'idea, una filosofia di vinificazione. «Credo tutti i vini, anche il Grillo, dovrebbero essere il prodotto

della storia e della cultura di un territorio - spiega Barraco - Produrre a Marsala vuol dire avere come riferimento culturale la tradizione dei vini fortificati e ossidativi. Il Marsala resta un modello e una fonte d'ispirazione anche per la produzione dei vini da tavola: credo che le radici siano importanti per l'identità di un territorio e per illustrarne il suo volto autentico. Per questo motivo mi piace produrre etichette capaci di conservare un legame con il passato e realizzare versioni di Grillo verticali, sapide, austere, ma che conservano un'eco lontana del grande Marsala».

Il **Grillo 2019** è una versione macerata che esprime aromi di scorza d'agrumi, di frutta gialla matura, mandorla, ricordi iodati e una scia fresca e sapida. L'**Altomare** è in piccola parte vinificato a grappolo intero e affinato in botti grandi da 25 ettolitri. È un Grillo che ricorda la scorza d'arancia amara, il bergamotto, la nespolia, l'albicocca, la frutta secca e le spezie. La chiusura è marina e salmastra, con una piacevole ruvidità tannica. L'**Al-** ▶

1. Un grappolo di uva grillo (foto Consorzio SiciliaDOC)
2. La raccolta tra i filari dell'azienda Marco de Bartoli, dove le viti convivono con le palme
3. Nino Barraco passeggia tra i filari a controllare lo sviluppo vegetativo delle sue viti

rosse, mantenendo le bucce a contatto con il mosto per un periodo che va da poche ore a mesi interi.

Ossidativo

L'ossidazione è una reazione chimica che proviene dall'esposizione del liquido all'aria (ossigeno), e caratterizza il metodo per realizzare alcune delle più importanti espressioni nazionali e internazionali, come il Marsala, la Vernaccia di Oristano, la Malvasia di Bosa, lo Sherry e il Vin Jaune.

Pied de cuve

È uno starter di fermenta-

zione: una parte di mosto viene lasciata fermentare e si aggiunge poi alla massa di mosto proveniente dalla raccolta vera e propria.

Pre-British

È il Grillo, da cui proviene il Marsala, vinificato come fosse il Marsala, ma senza aggiunta di alcol (che permetteva di bloccare la fermentazione per il trasporto dalla Sicilia all'Inghilterra). Il vino viene stoccato in grandi botti di legno che sono ricolmate ogni anno.

Riduzione (in)

Consente di preservare gli aromi varietali del vitigno

di partenza. Questa tecnica viene usata per la vinificazione in bianco e in rosé e consente di eliminare completamente (in vendemmia e nella vinificazione) dell'ossigeno. Tecnica recente utilizzata in Francia e in Europa specialmente per i vitigni aromatici (come Sauvignon, Gewurztraminer, Colombar...).

Sur lies

Consiste nel mantenere il vino a contatto con il sedimento di lieviti morti a fine fermentazione alcolica (feccia fine) per un periodo che può variare da alcuni

mesi ad un anno. Si può utilizzare per avere più corposità, salvaguardare il vino dall'ossidazione, ammorbidire i tannini, aumentare la persistenza aromatica.

Tiolo

Vino caratterizzato dalla presenza di tioli, molecole volatili, che sono dei precursori aromatici: ovvero gli aromi si sviluppano nella fermentazione e sono quasi impercettibili nel mosto. Particolarmente ricco di tioli è il sauvignon. Ci sono diverse tecniche per esaltare questi aromi (come peperone, cassis...) o per limitarli.

togrado è invece un grillo pre-british: invecchiato in botte di castagno colmata per i primi due anni e poi lasciata scolma con sviluppo della flora. Seduce con aromi di mallo di noce, frutta secca tostata, mandorla, miele di castagno e spezie.

RICERCA E SPERIMENTAZIONE SUL VITIGNO

La Cantina Heritage di **Francesco Intorcchia** rappresenta un pezzo di storia dei vini di Marsala. Oltre a produrre il *Grillo Vignemie*, propone altre versioni di grillo in purezza: il *Pre-British* affinato con metodo perpetuo, il *Vigna di Maestranza*, un macerato che si rifà alla tradizione del vino quotidiano dei contadini marsalesi e il *Marsala Superiore Riserva e Vergine*. È un'azienda che ha investito molto nella ricerca e sperimentazione sul grillo e che conosce bene tutte le sfumature espressive del vitigno. Francesco Intorcchia ci racconta il suo storico rapporto con il grillo: «Coltiviamo il grillo per la produzione di Marsala dai primi del Novecento e negli ultimi anni abbiamo ampliato la superficie vitata per poter vinificare anche etichette da tavola. Nella tenuta di Contrada Casale coltiviamo 3 ettari del biotipo A e 6 del biotipo B. Il biotipo A permette di ottenere vini meno alcolici e più freschi, con sentori a volte tiolici, che somigliano al sauvignon. Il clone B dona vini più alcolici, con aromi complessi, sfumature mielate ed è più adatto alla produzione del Marsala». Ma parliamo del *Vignemie*, che di Francesco Intorcchia esprime la filosofia e concretizza la sua idea di Grillo: «Le uve provengono dal biotipo A coltivate nei terreni più freschi e ricchi dell'azienda. Contrada Casale si trova nell'entroterra, ha un microclima caratterizzato da venti che soffiano da nord e da buone escursioni termiche. L'esposizione a nord-ovest e la ricca vegetazione permettono di ottenere maturazioni equilibrate anche durante le estati più torride. La buona acidità ci permette di ottenere un vino fresco e moderatamente alcolico - spiega France-

sco - *Il Grillo Vignemie vuol essere un vino contemporaneo, capace però di conservare le caratteristiche tipiche del vitigno. Cerchiamo di trovare un equilibrio tra l'eleganza olfattiva e la potenza gustativa, proponendo un calice dai profumi piacevolmente fruttati e con un sorso fresco e avvolgente».*

Il **Vignemie 2019** esprime un profilo fresco e sapido. Elegante e armonioso, regala fragranti note agrumate, di erbe aromatiche, pesca bianca e melone cartucchiario. Il **Grillo Vigna di Maestranza 2019** è un macerato vinificato e affinato in legno, che esprime aromi densi e complessi, caldi e armoniosi di frutta matura, morbide spezie e frutta secca.

LUNGO LA COSTA CHE PORTA A MAZARA

Lasciamo Marsala e scendiamo lungo la costa fino a Mazara del Vallo. Annamaria e Clara Sala gestiscono in regime d'agricoltura biologica la tenuta **Gorghi Tondi**, all'interno dell'area dell'oasi naturalistica protetta dal WWF del Lago

Preola e Gorghi Tondi. I vigneti scendono verso il mare immersi in una natura dal volto selvaggio, tra arbusti della macchia mediterranea, zone palustri e olivi sara-ceni. Ci accoglie Tonino Guzzo, enologo della cantina, e ci racconta il "suo" grillo. «Gorghi Tondi ha una lunga tradizione nella coltivazione del grillo e può contare su una superficie di circa 35 ettari, frazionata in diversi appezzamenti che differiscono per età e caratteristiche genetiche delle uve. Nel corso degli anni, abbiamo cercato di selezionare e moltiplicare le piante che producevano le uve migliori. Una sorta di 'selezione aziendale' delle viti che meglio si adattano alle caratteristiche pedoclimatiche locali. Il grillo è un vitigno dalla sorprendente duttilità. Se si conosce bene la fisiologia di questa varietà, si riesce a ottenere una produzione costante con uve che mantengono interessanti livelli di acidità e pH anche in fasi di maturazione avanzata. In terreni vocati, e non esagerando con le rese, esprime tutto il suo potenziale aromatico e la componente tiolica». E come fare a esaltare queste caratteristiche par-

IL SOMMELIER: "UN VINO IN CONTINUA ASCESA"



Il Grillo è un vino in continua ascesa. Negli ultimi anni sta crescendo l'attenzione dei produttori e anche il numero di etichette disponibili sul mercato. È un vitigno che nelle migliori espressioni può ben trovare spazio nella ristorazione gourmet e di alto livello. È sicuramente uno dei bianchi siciliani più importanti e conosciuti: a parte i vini dell'Etna, che in questo periodo godono di una fama particolare, il Grillo ha ormai raggiunto la popolarità di vitigni storici come Inzolia e Catarratto. Di conseguenza, è aumentata anche la presenza del Grillo nelle carte: nel nostro ristorante, proponiamo abitualmente sette o otto etichette di Grillo e riscontriamo sempre una maggior richiesta da parte dei clienti e soddisfazione nell'abbinamento alle ricette di chef Ciccio Sultano. In generale, i nostri ospiti amano il bouquet intenso di questo vino, i profumi floreali e fruttati, il sorso armonioso ed equilibrato, la piacevolezza immediata di beva e la sapidità, che si sposa molto bene con la cucina di mare.

– **Antonio Currò**,
head sommelier del ristorante Duomo di Ragusa

TRECENTO ANNI DI GRILLO

1700 — Marsala perpetuum o pre-british. È la versione più antica di Marsala: viene affinato in botti di rovere e ogni volta che si preleva del vino, la botte viene ricolmata, in modo da creare un vino perpetuo

1773 — Il brigantino del commerciante inglese John Woodhouse è costretto a uno scalo di fortuna a Marsala. Quando Woodhouse assaggia il Marsala perpetuum coglie le similitudini con i grandi vini di Porto, Jerez e Madeira. Ne imbarca alcuni barili, aggiungendo dell'acquavite al vino per garantirne la conservazione. Nasce il Marsala British

1832 — Nasce la cantina Florio. Il successo sul mercato internazionale del Marsala british favorisce un florido commercio e la nascita di numerose cantine siciliane; tra le altre Rallo (1860), Martinez (1866), Curatolo Arini (1875), Pellegrino (1880), Pipitone Spanò (1880), F.lli Lombardo (1881)

1874 — Il barone Antonio Mendola crea il vitigno grillo incrociando catarratto e moscato d'Alessandria

1969 — Nasce la Denominazione d'Origine Controllata Marsala

1990 — Marco De Bartoli produce il primo vino da tavola con il grillo in purezza: I Grappoli del Grillo. Il vitigno esce dal mondo del Marsala

1995 — Nasce la Igt Sicilia

2011 — Nasce la Doc Sicilia (sostituisce la IGT) con l'obiettivo di promuovere e valorizzare le varietà storicamente presenti sull'isola

1700

1800

1900

2000

tendo dalla vigna? «Qui vendemmiamo in agosto: cerchiamo di preservare la fragranza delle uve, in modo da avere una maggiore acidità e mantenere integri gli aromi primari. Il Grillo è una varietà ricca di precursori aromatici sulle bucce, pertanto facciamo delle brevi macerazioni a freddo prima di completare la fase di pressatura. Utilizziamo sia lieviti selezionati che indigeni, con l'obiettivo di conservare le caratteristiche della varietà e il legame con il territorio, ma soprattutto lavoriamo evitando il contatto eccessivo con l'aria per scongiurare ossidazioni: una sorta di riduzione controllata. La nostra è un'interpretazione moderna del vitigno, che mette in risalto acidità, freschezza aromatica e sapidità».

Il **Grillo Kheiré 2019** è intenso, salino e aromatico; offre note di zagara, scorza d'agrumi, erbe officinali, frutta bianca e lievi sfumature tropicali, ben bilanciate dalla freschezza finale. Il **Grillo Giletto 2019** (senza solfiti aggiunti) è un vino più ▶ 4





5

semplice ed essenziale, con una purezza di frutto diretta e genuina e un finale marino. Una menzione la merita anche il Grillodoro 2016: una vendemmia tardiva, armoniosa e suadente, realizzata da uve attaccate dalla botrytis cinerea. Uno dei rari vini da dessert "muffati" della nostra Penisola.

IL GRILLO DELLE SALINE

Montagne bianche di sale brillano al sole, accecando le fessure di uno sguardo inondato di luce. Le lente pale dei mulini accarezzano l'azzurro smaltato di un cielo terso e denso. Una distesa di luccicanti vasche rosate si perde nell'orizzonte blu del mare, mentre il lontano profilo delle Egadi s'allontana disperso dal soffio del vento. Lo scenario della Riserva Naturale Orientata Isole dello Stagnone offre un paesaggio di una nuda e solare bellezza e regala i tramonti dalle tinte

più calde di tutta la Sicilia. La Riserva è un'ampia laguna delimitata dall'isola Grande con tre piccoli isolotti al suo interno: San Pantaleo-Mozia, Santa Maria e Schola. In questa piccola frangia di terra la vite dimora fin dai tempi della prima colonizzazione fenicia e ancora oggi ne disegna il paesaggio. **Cantine Rallo** coltiva in località Piane Liquide una decina di ettari e **Tasca d'Almerita** gestisce un vigneto di una dozzina di ettari nella Tenuta Whitaker di Mozia. Il clima dell'area presenta buone escursioni termiche, grazie alle notti sempre fresche, che favoriscono la maturazione di uve ricche d'aromi. I suoli derivano da antichi fondali marini e sono caratterizzati da terreni sciolti, costituiti da sabbie e calcare. In questo estremo lembo di Sicilia il grillo ha trovato un habitat per esprimersi con un carattere unico e particolare.

4. Annamaria e Clara Sala di Gorghi Tondi, l'azienda biologica all'interno dell'oasi naturale Wwf (foto di Benedetto Tarantino)
5. Sarah e Andrea Vesco di Cantina Rallo
6. L'isola di Mozia che è "ritratta" con i suoi filari di uva grillo sul mare anche nella foto di apertura del servizio (le foto sono di Benedetto Tarantino)

L'UVA DELLO STAGNONE

Nella Cantina Rallo ci accoglie Andrea Vesco e ci racconta subito dell'approccio biologico alle vigne. «Hanno circa 20 anni e sono coltivate ad alberello marsalese. Qui abbiamo scelto di piantare il clone A del grillo, tipico della zona dello Stagnone: è un'uva versatile, dalla struttura ricca in polifenoli e sostanze terpeniche. In passato è stato adoperato soprattutto per ottenere vini strutturati e longevi come il Marsala, ma si adatta molto bene anche alla realizzazione di vini eleganti e di facile beva. Noi lavoriamo in riduzione, in assenza di ossigeno e con azoto per l'intero processo, in modo da esaltare il quadro aromatico dell'uva. Utilizziamo lieviti selezionati e certificati bio. Il Bianco Maggiore si affina alcuni mesi in acciaio, mentre il LaCuba fermenta in tini d'acacia e si affina per sei mesi in botti da 10 ettolitri - spiega Andrea - Il vino dello Stagnone ha fra- ▶

granti aromi fruttati e floreali, morbido ma sapido, fresco e al contempo avvolgente, ed esprime note salmastre e minerali. Le caratteristiche principali del nostro vino sono la sapidità, l'acidità e la mineralità, tipiche del suolo e della vicinanza al mare. Il terroir conferisce una complessità aromatica particolare, con note di agrumi, sentori tipici della macchia mediterranea come mirto, lentisco, rosmarino, mentuccia selvatica e, alle volte, anche piacevoli note floreali».

Se il **Bianco Maggiore 2019** è un vino solare, ampio e maturo, con note di frutta gialla, sfumature tropicali e un sorso aromaticamente ricco e salino, il **LaCuba 2017** ha un profilo raffinato e sapido, che ricorda la macchia mediterranea, le erbe officinali e balsamiche, gli aromi di agrumi e la frutta bianca.

UN BAGNO NELLA STORIA, NELL'ISOLA DI MOZIA

Mozia rappresenta un luogo della memoria, una sorta di museo archeologico della vite. I primi navigatori fenici

sbarcarono sull'isola tra la seconda metà del II millennio a.C. e il I millennio a.C. Da allora la vite ha sempre dimorato in questa terra. Nel 2007, la Fondazione Whitaker ha affidato alla famiglia **Tasca d'Almerita** la realizzazione di un progetto di recupero dei vigneti storici di grillo, per far rivivere il "Vino dei Fenici". Sull'isola erano presenti vigneti ad alberello di oltre settant'anni, che purtroppo sono stati distrutti dai conigli selvatici nel 2012. Si è per fortuna salvato un vigneto di circa 20 anni, creato con selezioni massali di vecchie viti. È Alberto Tasca a raccontarci il Grillo di Mozia: «Le viti sono allevate ad alberello basso con potatura alla marsalese, con due tralci lunghi intrecciati sopra il fusto: è una forma che si adatta molto bene ai climi siccitosi e ventilati. Il grillo possiede un grande patrimonio aromatico, che si esprime diversamente in base alle zone di coltivazione: nelle zone più calde come Mozia prevalgono gli aromi terpenici dello zibibbo, nei territori più freschi e collinari prevalgono invece le

note del catarratto. Noi facciamo una prima vendemmia leggermente anticipata e una seconda a piena maturazione, per dare una maggiore complessità aromatica pur conservando una buona acidità. La vinificazione avviene con lieviti selezionati neutri e il vino si affina in vasche d'acciaio sur lies per circa 6 mesi». E qual è l'identità, la personalità del Grillo di Tasca? «Il grillo è una varietà molto plastica, che può esprimere vini con caratteristiche diverse in funzione della maturazione e del territorio. Noi - spiega Alberto - cerchiamo di assecondare i caratteri naturali dell'uva di quest'area, senza interventi enologici che possano alterarne il naturale equilibrio. Il vino dovrebbe esprimere la variabilità climatica e territoriale del continente Sicilia, dove la viticoltura si sviluppa dalle piccole isole, alle fasce litoranee più calde, dalle zone collinari interne, alle zone montane più fresche. Vini differenti, che possano rappresentare in modo autentico ogni territorio: dai più strutturati, con note aromatiche, floreali e tipicamente mediterranea- ▶



6

LE MIGLIORI TAVOLE IN 11 INDIRIZZI

1 Le Boccherie

AGRICENTO - VIA ATENEA, 231
0922627662 - LEBOCCHERIE.IT

ALESSANDRO RAVANÀ È ARTEFICE DI UNA FORMULA ACILE, BISTRÒ-PIZZERIA CON SHOP DI PRODUZIONI DI PROSSIMITÀ. IL MENU ACCONTENTA UNO SPETTRO MOLTO AMPIO DI CUIENTELA. PER CHI VA DI FRETTA, PANE E PANNELLE, HAMBURGER, ARANCINE E FOCACCE. DALLA CUCINA PIATTI SFIZIOSI E RICCHI DI SAPORE SECONDO STAGIONALITÀ ED ESTRO.

2 Osteria ex Panificio

AGRICENTO - PIAZZETTA G. SINATRA, 16
0922595399 - OSTERIAEXPANIFICIO.IT

INTERNI CURATI E CARATTERISTICI E TAVOLI ALL'APERTO PER LA BELLA STAGIONE. E, SOPRATTUTTO, UNA CUCINA CHE SA DI TERRITORIO E TRADIZIONE. LA PROPOSTA SPAZIA TRA MARE E TERRA NON SENZA TOCCHI DI ESTRO E RIVISITAZIONI DEL RICETTARIO TIPICO. GOLOSI E BEN FATTI I DESSERT. CANTINA IN LINEA.

3 Terrazza degli Dei

DELL'HOTEL VILLA ATHENA

AGRICENTO - VIA PASSEGGIATA ARCHEOLOGICA, 33
0922596288 - HOTELVILLAATHENA.IT

ALL'INTERNO DEL PARCO ARCHEOLOGICO DELLA VALLE DEI TEMPI, LA TERRAZZA È L'UNICA OPZIONE AMMISSIBILE, LA VISTA INIMMAGINABILE. SEMBRA DI TOCCARE IL TEMPIO DELLA CONCORDIA, POCO SPOSTATO SULLA SINISTRA, IL TEMPIO DI GIUNONE. PALME E ULIVI COMPLETANO UNA SUGGERENZA SENZA EGUALI. DALLA CUCINA, NINO FERRERI, GIOVANE CHEF ISOLANO, UNISCE TECNICA E INTIMA SICILIANITÀ.

4 La Madia

LICATA (AG) - C.SO FILIPPO RE CAPRIATA, 22
0922771443 - RISTORANTELAMADIA.IT

TAPPA OBBLIGATA PER OGNI GOURMET DI PASSAGGIO IN SICILIA E DA ANNI TRA LE PIÙ AMATE TAVOLE D'ITALIA. MA IL CARATTERE DI PINO CUTTAIA NON È MUTATO. TIMIDEZZA QUASI, E UMILTÀ. E CALDA ATTENZIONE PER OGNI CLIENTE. UNA SOSTA QUI È DUNQUE UN VIAGGIO NEI SAPORI E NELL'INFANZIA DELLO CHEF ALLA SCOPERTA DI TUTTO CIÒ CHE HA SEDIMENTATO NELLA MEMORIA (PER SUA STESSA AMMISSIONE IL VERO INGREDIENTE SEGRETO).

5 L'Oste e il Sacrestano

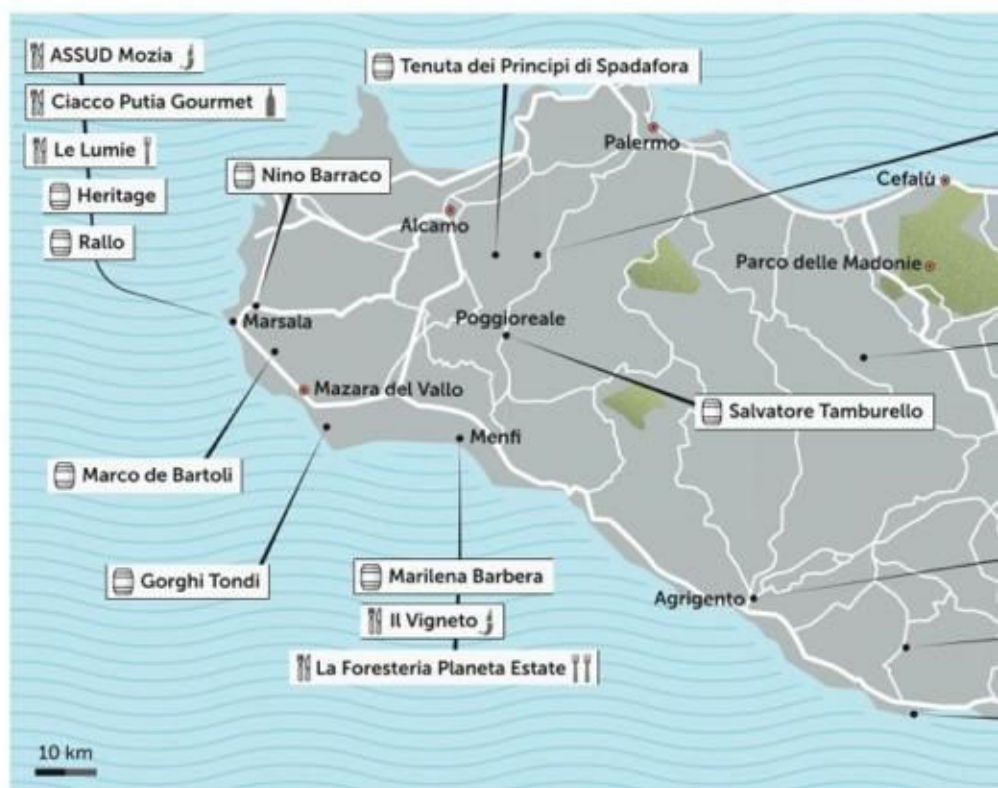
LICATA (AG) - VIA SANT'ANDREA, 19
0922774736 - LOSTEELSACRESTANO.IT

VICINO AL PORTICCIULO, ECCO IL LOCALE DI PEPPE BONSIGNORE, ORGOGLIOSAMENTE AUTODIDATTA, CHE OPERA INSIEME ALLA MOGLIE CHIARA SABELLA, IN SALA CON CARBO E PROFESSIONALITÀ. LA CUCINA, CHE HA SUGLI INGREDIENTI DI PROSSIMITÀ IL FOCUS, SORPRENDE SEMPRE PER INTENSITÀ, TECNICA ED EQUILIBRIO. CARTA DEI VINI COSTRUITA CON GRANDE PASSIONE.

6 Osteria del Mare dell'Oasi Beach

LICATA (AG) - VIA SERCENTE PROFUMO
0922803494 - OASIBEACHLICATA.IT

IL POLIEDRICO LOCALE DELLA FAMIGLIA MORELLO E



nee, ai più freschi, con aromi agrumati ed erbacei».

Il **Grillo Mozia 2019** di Tasca d'Almerita ha un profilo inconfondibile, con delicati profumi di zagara, di scorza di lime, agrumi, cenni di frutta tropicale, sfumature balsamiche e di erbe aromatiche. Il sorso è fresco, attraversato da una sottile vena salmastra.

L'UVA CHE NASCE NELL'ENTROTERRA
Lasciamo la costa per addentrarci nel cuore profondo della Sicilia occidentale. Dal litorale di Marsala si sale verso la valle del Belice, alla scoperta di un territorio di dolci colline, aspre alture e fertili vallate. Uno splendido paesaggio colorato da verdi filari, grano dorato, macchie rosse di sulla e irrequiete chiome argentate d'olivo. Smarrito l'orizzonte del mare, il grillo si misura con una natura selvaggia e con il profilo roccioso dei monti. Il ri-

cordo delle dolci atmosfere del Mediterraneo si stempera in un clima più fresco e continentale. Il volto armonioso e solare del grillo del litorale lascia spazio a una fresca tensione espressiva, a un profilo più austero e verticale.

CLIMA FRESCO, LONTANO DAL MARE

La cantina **Alessandro di Camporeale** è una realtà di carattere familiare che si occupa di viticoltura dagli inizi del '900. Parliamo delle caratteristiche del grillo di Camporeale con **Benedetto Alessandro**, enologo della cantina, che ci racconta le scelte fatte in vigna. «I nostri filari di grillo sono stati impiantati nel 2009 e oggi rappresentano un vero e proprio Cru aziendale. Abbiamo optato per il biotipo A, più simile al sauvignon blanc, perché riteniamo possa esprimere al meglio la freschezza del territorio di Camporeale. La vigna è allevata a Guyot, con un capo a frutto piuttosto ▶



AFFIANCATO DA UNA RIZZERIA, UN BAR E UN LIDO ATTEZZATO, NELL'AMPIA SALA SI STA IN UN'ATMOSFERA INFORMALE E RILASSANTE, E D'ESTATE SI MANGIA ANCHE NELLO SPENDIDO DEHORS SULLA SPIAGGIA. I PIATTI A BASE DI PESCE SONO LA PROPOSTA PRINCIPALE, SEMPLICI E BEN FATTI.

7 ASSUD MOZIA

MARSALA (TP) - C.DA SPACNOLA, 228
3701225622 - ASSUD.EU

TUTTO È NATO CIRCA UNA QUINDICINA DI ANNI FA NEL LOCALE DI PORTA NUOVA A MARSALA. POI, IL PROGETTO SI È ESPANSO ANCHE NEI LOCALI ASSUD MOZIA, ALLE SALINE, E ASSUD CIBO DI STRADA (INDIRIZZO E CONTATTI SUL SITO WEB), CHE SONO DECUNAZIONI DIVERSE DI UNA STESSA IDEA: FARE UNA CUCINA DI TRADIZIONE AGGIORNATA AI TEMPI MODERNI CON MATERIE PRIME DI QUALITÀ.

8 CIACCO PUTIA GOURMET

MARSALA (TP) - VIA S. CAMMARERI SCURTI, 3
0923711160 - CIACCOPUTIA.IT

LOCATION SUGGERITIVA PER QUESTO PICCOLO LOCALE CON TAVOLI SU PIAZZA DEL PURGATORIO E VISTA SU UNO SPENDIDO SCENARIO IN STILE BAROCCO. IN MENÙ POCHI PIATTI, CON ALCUNI PUNTI FISSI E DIVERSE PROPOSTE DI CIORNATA (RECITATE A VOCE AL TAVOLO) CHE ATTINGONO DALLA TRADIZIONE RIVISITANDOLA CON UN PIZZICO DI ESTRO E TANTO RISPETTO.

9 LE LUMIE

MARSALA (TP) - C.DA FONTANELLE, 178B
0923995197 - RISTORANTELELUMIE.IT

LA FAMIGLIA RUSSO PORTA AVANTI CON IMMUTATA CURA UN'ATTIVITÀ DALL'ACCENTO RAFFINATO, IN UN'ELEGANTE PALAZZINA, ORNATA DI FIORI E PIANTE MEDITERRANEE, IN UNA DELLE ALTURE DI MARSALA, DALLA QUALE È POSSIBILE CODERE DI UN TRAMONTO STRAORDINARIO SULLE EGADI. IL GIOVANE EMANUELE RUSSO, IN CUCINA, METTE A PUNTO PIATTI DI TERRITORIO E MARE VALORIZZANDO OTTIMI PRODOTTI.

10 LA FORESTERIA PLANETA ESTATE

MENFI (AG) - C.DA PASSO DI GURRA
STRADA PROVINCIALE 79, KM 91 (EX S.S. 115)
09251955460 - PLANETAESTATE.IT

BELLISSIMO RESORT CIRCONDATO DA VIGNE, IN POSIZIONE PANORAMICA SULLE COLLINE, DI PROPRIETÀ DELLA FAMIGLIA PLANETA. PRECEVOLE IL LAVORO DELLO CHEF ANGELO PUMILIA, MODULATO SU DUE PROPOSTE PRINCIPALI, PER PRANZO I PIATTI "DI CASA", LEGGERI O DELLA TRADIZIONE SICILIANA, PER CENA UN'OFFERTA CREATIVA.

11 IL VICNETO

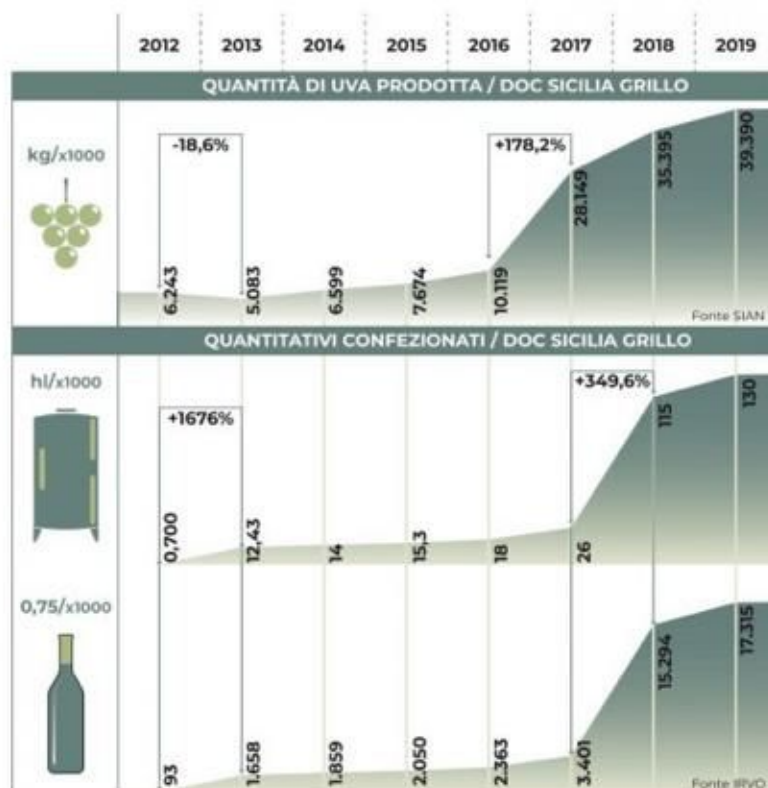
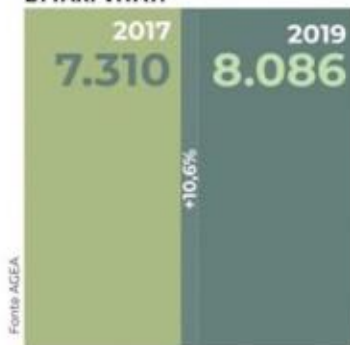
MENFI (AG) - C.DA GURRA DI MARE
092571732 - RISTORANTEILVICNETO.COM

FRA MARE E CAMPAGNA, QUELLO DELLA FAMIGLIA BURSI È UN RESORT CHE COCCOLA IL CLIENTE CON CAMERE CONFORTEVOLI E UNA TAVOLA TIPICA DELLA CUCINA LOCALE, CHE SI ESPRIME IN PIATTI CUSTOSI E SAPORITI. INTERESSANTE LA CARTA DEI VINI, INCENTRATA SULLE AZIENDE DELLA ZONA.

I NUMERI DEL GRILLO IN SICILIA



ETTARI VITATI



lungo, per limitarne la vigoria e avere un rapporto uva/foglia bilanciato, limitando i problemi di acinellatura». In questo areale, lontano dal mare e in collina, le escursioni termiche si fanno sentire molto; il suolo è franco-argilloso, di origine alluvionale, con presenza di scheletro calcareo. Caratteristiche di cui vendemmia e vinificazione devono tener conto. «La nostra raccolta è leggermente anticipata: cerchiamo di contenere il grado alcolico, dare risalto all'acidità e massimizzare gli aromi tiolici che altrimenti andrebbero persi nell'ultima fase della maturazione. Non facciamo criomacerazione perché non vogliamo estrarre polifenoli ossidabili che darebbero, nel tempo, problemi di ossidazione e che renderebbero il vino più tannico e duro al palato. Inoltre, si estrarrebbe troppo potassio dalle bucce che farebbe perdere una parte di acido tartarico. Utilizziamo lieviti selezionati per avere garanzia di pulizia aromatica e realiz-

ziamo la vinificazione in riduzione, dalla diraspatura dell'uva sino all'imbottigliamento. Il vino matura in acciaio sulle fecce grosse senza nessun travaso e con semplici bâtonnage settimanali». Tutto ciò per riuscire a produrre un vino che esprima ciò che il produttore vuole da quell'uva: «Esaltarne la delicata aromaticità agrumata e allo stesso tempo l'intensa mineralità che esprime il territorio di Camporeale. Nella nostra idea, il Grillo dovrebbe avere grande aromaticità di tipo tiolico, freschezza al palato, verticalità, senza risultare dunque eccessivamente maturo e strutturato».

Il Vigna Mandranova 2019 (unico Grillo con Due Bicchieri Rossi in Vini d'Italia 2021 del Gambero Rosso) traduce nel calice le parole di Benedetto: è un bianco profumato, teso e molto fresco, con fragranze di zagara e gelsomino, aromi di agrumi e frutta a polpa bianca, che anticipano un finale lungo e sapido.

SCARSE RESE E BUONA PROPENSIONE ALL'INVECCHIAMENTO

La **Tenuta dei Principi di Spadafora** si trova in Contrada Virzi, poco distante da Camporeale. Le vigne sono coltivate in regime d'agricoltura biologica a un'altitudine compresa tra i 220 e i 400 metri sul livello del mare, su terreni sabbiosi con poca argilla. Il clima è fresco, con escursioni termiche di 10-15 °C tra il giorno e la notte. Qui, Francesco Spadafora ci racconta una realtà diversa che dà vita a personalità ancora differenti dello stesso vitigno. «Il grillo è un vitigno versatile: nonostante la ricchezza in zuccheri e i suoi 13,50 gradi alcolici, in questa zona riesce a conservare sempre anche un'alta acidità, fino a 6,50 g/l, con 3,20 di pH. Per tutti i vini prepariamo un pie de cuve con le stesse uve e, una volta partita la fermentazione,



lo aggiungiamo ai mosti. Le vinificazioni si svolgono in modo tradizionale con un lungo affinamento sur lies, anche di un anno, in modo da conferire ai vini intensità e struttura. Il nostro Grillo, da uve con rese basse (circa 45 quintali per ettaro), vuole essere un vino diretto, deciso e fresco, dotato di un sorso vibrante e capace di invecchiare bene».

Le due etichette della cantina propongono interpretazioni molto diverse. Il **Principe G Bio** matura 12 mesi sui lieviti in vasche di cemento e 12 mesi in bottiglia. Ha un profilo molto fresco, dominato da note agrumate, cenni di frutta bianca ed erbe aromatiche. Il **Siriki Bianco Bio 2015** nasce da una lunga macerazione sulle bucce, matura un anno sui lieviti e 6 mesi in bottiglia. Propone uno spettro aromatico ricco e ampio, con aromi di albicocca, frutta gialla matura, scorza d'agrumi candita e frutta tropicale, che accompagnano il sorso verso un finale molto persistente. ▶

LO CHEF: UN VINO PER TUTTI, OTTIMO CON PESCE AZZURRO E CRUDI

ABBIAMO CHIESTO ALLO CHEF **EMANUELE RUSSO** DEL **RISTORANTE LE LUMIE** DI MARSALA UN'OPINIONE SUL GRILLO DA UN PUNTO DI VISTA GASTRONOMICO E QUALCHE SUGGERIMENTO SUGLI ABBINAMENTI.

Il Grillo conquista sempre più fan. Accade anche i tavoli dei ristoranti?

Sì, è uno dei vini più richiesti del momento. Riesce ad accontentare sia i palati più esigenti che a conquistare chi non lo conosce.

Quali sono le caratteristiche che lo rendono così richiesto?

Sicuramente la sua versatilità e l'ampia gamma di diverse interpretazioni. Il Grillo offre espressioni diverse in base alla zona di produzione. Presenta una grande duttilità e permette di scoprire le varie sfumature del territorio trapanese, che vanno da Mozia a Salemi fino a Petrosino e Mazara. Le sue caratteristiche di grande longevità, permettono anche di proporre vini macerati, pre-british o Altogrado.

5 piatti per 5 Grillo...

Piatti diversi, da abbinare a Grillo con diverse personalità e sfaccettature: innanzitutto con i crudi di pesce, magari con una soffusa nota di scorza di limone. Poi, con un cuscus di cernia e mandorle: dolcezza e mineralità. Ancora: con le tradizionalissime alici alla carbonella con origano e aglio marinato. Poi, lo berrei con un piatto di spaghetti freschi con granchio di mare e pomodoro: ancora iodio, freschezza e sapidità. E infine, sempre della serie crudi, con una tartare di tonno rosso, il re del mare.

Invece, un abbinamento per un Grillo pre-british come l'Altogrado?

Mi piace abbinare l'Altogrado con i crudi di pesce, in particolare con i crostacei e con i prodotti di tonnara: bottarga di tonno, ficazza, lattume, cuore e bresaola di tonno.

ARTIGIANALITÀ E LEGAME CON IL TERRITORIO

Una decina di chilometri più a sud, **Salvatore Tamburello** coltiva una tenuta tra le colline della Contrada Dagala della Donna di Poggioreale. Erede di un'antica famiglia di viticoltori, dal 2010 gestisce le vigne in regime di agricoltura biologica e dal 2014 ha cominciato a imbottigliare in proprio. I vini di Salvatore Tamburello hanno il tipico volto artigianale, caratteristico di una piccola produzione di qualità, intimamente legata al territorio. «Il nostro vigneto è stato piantato a contropalliera, con una densità di 4.000 piante per ettaro, con entrambi i biotipi A e B, più o meno al 50%, per avere un vino più complesso e armonioso - spiega Salvatore - Il nostro terroir è fatto di suoli molto variegati, con calcare, limo e argilla. Il microclima è tendenzialmente mediterraneo, con temperature estive che superano spesso i 32 °C e con punte di 40 °C. Vendemmiamo di solito verso la seconda metà di agosto. Le uve sono sottoposte a criomacerazione per 6 ore e poi

avviate alla fermentazione, che si svolge con lieviti indigeni. La vinificazione avviene in riduzione, con successivo affinamento sur lies in vasche d'acciaio». E anche Tamburello ha "il suo" ideale di Grillo, che si ritrova poi nei suoi calici: «Fresco, ed equilibrato, deve esaltare tutti i profumi e gli aromi tipici del vitigno senza essere però troppo aromatico. Deve essere soprattutto sincero, capace d'esprimere il proprio carattere, esaltando la tipicità e il territorio di provenienza». Il suo **Grillo 204 2019** si pone a metà strada tra le interpretazioni più mediterranee della costa, quelle più fresche dell'area di Camporeale: è un vino armonioso, con aromi solari di frutta gialla, frutta tropicale e un finale con ricordi di mandorla e fragranze agrumate.

IL GRILLO DELL'AGRIGENTINO

Dalla Valle del Belice scendiamo verso il mare, fino alla costa che si affaccia sull'Africa. Siamo nel cuore dell'Agrigentino, terra d'antiche testimonianze archeologiche e di millenaria tradizione nel

campo della viticoltura. Un territorio in cui il grillo è arrivato nei primi del '900 e che ha conosciuto un'importante diffusione soprattutto nel corso degli ultimi vent'anni.

La tenuta di **Marilena Barbera** si trova nei pressi di Menfi, a due passi dal mare, in uno scenario naturale di solare bellezza. Le dune di sabbia svelano l'azzurro del Mediterraneo increspato dal vento africano, che soffia leggero e iodato. La luce, violenta e tersa, accarezza una campagna di vigne e uliveti che si perdono all'orizzonte.

BIODIVERSITÀ E NATURALITÀ

Marilena Barbera coltiva le sue vigne in regime d'agricoltura biologica, nel massimo rispetto della natura e della biodiversità ambientale. I suoi vini sono schietti e genuini, frutto di un'enologia leggera, basata su vinificazioni semplici e rispettose delle caratteristiche delle uve. Una filosofia produttiva che esalta la personalità del vitigno e il suo legame con la terra. «La parcella Vigne del Pozzo, caratterizzata da terreni di origine alluvionale con una buona componente argillosa, offre terreni fertili e ricchi di sostanze nutritive, che danno condizioni ottimali per la maturazione delle uve - racconta Marilena Barbera delle sue vigne e del territorio di Menfi - Il mio grillo deriva da vecchi vigneti locali di oltre 50 anni d'età ed è stato piantato con marze innestate su selvatico. Dall'osservazione delle viti la maggior parte sembrano appartenere al biotipo A. Come per tutte le altre varietà, vendemmio il grillo a piena maturità. La fermentazione si svolge spontaneamente con lieviti selvaggi e una macerazione sulle bucce di circa una settimana. La malolattica è spontanea e l'affinamento viene effettuato sur lies per un periodo minimo di 6/8 mesi. Poi, niente chiarificazione né filtrazione, solo una decantazione statica. Questo vitigno - spiega Marilena - si adatta a tanti tipi di vinificazione perché è molto versatile. Tuttavia, credo che rinunciare alla



sua buccia ricca, aromatica e croccante, impoverisca il vino e lo renda meno mediterraneo e più somigliante nel corredo aromatico a varietà internazionali come sauvignon, chenin o semillon. Inoltre, non ho particolare predilezione per le vinificazioni in riduzione, ancor meno le trovo interessanti nel caso di uve semi-aromatiche o aromatiche. Preferisco lasciare che il grillo esprima solarità, pienezza e salinità, tutte caratteristiche che appartengono al territorio di Menfi, almeno nelle sottozone più vicine al mare. Non mi pongo mai altro obiettivo enologico se non quello di provare ad aiutare l'uva a diventare il vino che già esiste dentro di lei. Mi interessa solo far prendere vita a un vino che appartiene a quel vigneto, a quel terreno e a quel particolare ecosistema naturale». Il suo **Coste Al Vento 2019**, fin dal colore dorato, annuncia una solare maturità che si ritrova nei profumi di frutta gialla, erbe aromatiche della macchia mediterranea, cenni iodati e balsamici. Il sorso è ampio e sapido, appagante, il finale armonioso.

10



STORIA ANTICA... E RECENTE

Proseguendo lungo la costa agrigentina verso oriente arriviamo al **Baglio del Cristo di Campobello**. La famiglia Bonetta coltiva queste terre da più generazioni, ma solo da una decina d'anni ha deciso di vinificare e imbottigliare in proprio. Le vigne sono coltivate su dolci rilievi collinari a pochi chilometri dal mare, caratterizzati dalla presenza di terre bianche di gesso affiorante. Il racconto è affidato a Carmelo Bonetta: «L'età media delle nostre viti è di 20 anni e gli innesti di grillo provengono da vecchie vigne di 80 anni. I cloni sono di due tipi: uno con grappolo un po' più spargolo che dona ai vini una maggiore aromaticità, l'altro con grappolo più serrato che conferisce una maggiore struttura. Qui a Campobello i terreni sono prevalentemente gessosi, di giacitura collinare, con altitudine tra i 230 e i 300 metri, ma a pochi chilometri dalla costa: la zona è caratterizzata da forti escursioni termiche

e dalla presenza di brezze marine - spiega Carmelo che ci racconta anche la nascita (e il nome) del suo Grillo Lalüci - Vendemmiamo a piena maturità e alle prime luci dell'alba. Segue una macerazione a freddo per 12 ore e la fermentazione con lieviti selezionati. L'affinamento si svolge in acciaio con sosta sulle fecce fini per quattro mesi. Tutte le lavorazioni sono fatte in riduzione, per preservare l'aromaticità tipica del vitigno. Vogliamo vini con personalità spiccata, che siano espressione inequivocabile del nostro territorio: calici che possono essere bevuti giovani, ma che se conservati bene possono essere apprezzati anche dopo 10 anni. La freschezza e la mineralità sono caratteristiche tipiche del nostro Grillo». Il **Lalüci 2019** conferma: è intenso e profumato, con note di scorza di cedro, pompelmo, lime, pesca, kiwi e frutta tropicale. Il sorso è teso e verticale, con una chiusura gessosa e salina. ❖

7. Benedetto Alessandro della cantina Alessandro di Camporeale
8. Francesco ed Enrica Spadafora della cantina Tenuta dei Principi di Spadafora
9. Salvatore Tamburello, in vigna, con tutta la famiglia
10. Angelo Bonetta della cantina Baglio del Cristo di Campobello