

Grillo Sicilia IGT: 13 etichette da provare

scritto da Morris Lazzoni | 19/04/2017



Si avvicina la stagione estiva e arriva la voglia di trovarsi in riva al mare per gustare alcune ricette della cucina di pesce nostrana. In base al vostro piatto, “pescate” un Vino Grillo Sicilia IGT: 13 etichette da provare che abbiamo scoperto durante una masterclass sull’anima bianca della Sicilia

Ogni regione possiede le proprie anime vinicole e la **Sicilia** ne ha una bianca che è rappresentata dall’**uva Grillo**. Per anni bistrattata come uva da taglio, adesso è valorizzata per la sua vera natura, vicina per alcune caratteristiche ad un vitigno a bacca rossa, ma che punta anche a piacevolezza e freschezza.

Conoscete il **Marsala, il famoso vino liquoroso siciliano**? L’intuizione del commerciante **John Woodhouse** ci ha regalato questo capolavoro vinicolo, da secoli **rappresentativo della Sicilia orientale**. Il Marsala è creato grazie ad un uvaggio di varie uve tra cui Grillo, oltre a **Catarratto** e **Ansonica**, ognuna con una precisa personalità che contribuisce alla buona riuscita del assemblaggio.

Nel Marsala, il Grillo poteva vantare un lignaggio nobile rispetto agli altri, grazie anche alla sua innata eleganza e al carattere verace. La vinificazione come vitigno separato, è iniziata intorno al 2000 per valorizzare la sua adattabilità ai vari terroir, rispetto ai tanti vitigni internazionali che in Sicilia hanno successo “a macchia di leopardo”.

Masterclass Vino Grillo Sicilia IGT

Una masterclass, organizzata nel corso del [Vinitaly 2017](#) da **Cronache di Gusto** in collaborazione con **Daniele Cernilli**, alias [Doctor Wine](#), ha messo a **confronto 13 aziende per 13 differenti espressioni del medesimo vitigno** per capire quanto terroir, esposizione, microclima e vinificazione possano contribuire a differenziare il risultato finale. Tutti i campioni sono annata 2016: siete curiosi di sapere quali sono le aziende?

La **mappa della Sicilia è fondamentale** per capire il cammino compiuto per la scelta dei campioni, rappresentanti della **parte più occidentale dell'isola ad eccezione di uno solo proveniente da Noto**, come a testimoniare che l'eccezione casuale serve a confermare la regola.

1) Abbazia di Santa Anastasia | Cefalù

Naso con discreta intensità con pesca e mela che la fanno da padrone. **È fresco, con giusta sapidità ma con un particolare tocco agrumato che si unisce alla tipica nota marina.** Ha bisogno di un abbinamento con un piatto saporito per esaltarne la sua bella sapidità.

2) Alessandro di Camporeale | Camporeale

Impatto olfattivo composto, sobrio ma che spinge anche un su taglio erbaceo. Ritornano i frutti a polpa bianca uniti ad un piacevole sentore di pietra focaia che vira sul fumè, a dimostrazione che la lunga sosta sulle fecce ha prodotto i suoi effetti. **Ha freschezza, è persistente nel tono fruttato dato da pompelmo bianco, pesca e nota agrumata** che invade il palato e chiude con un ricordo leggermente amaricante.

3) Cusumano | Partinico

Frutti che hanno polpa più gialla dei precedenti, con un fine ricordo di vaniglia in fondo all'olfatto. **È anche più caldo, con una spinta alcolica che si fa percepire ben evidente.** Vino potente, che lascia anche una giusta freschezza ma che fa del corpo e del gusto pieno il suo punto di forza. Da abbinare a un cacciucco alla livornese, a una zuppa di pesce o una tagliata di tonno.

4) Feudo Disisa | Camporeale

Ritorniamo a Camporeale con un Grillo che ha un colore con più sfumature verdoline che solleticano le narici con quel ricordo erbaceo che si unisce a tratti polposi di albicocca e mela. Ha un corpo più agile, meno complesso e più snello degli altri finora degustati. Non manca però di persistenza, nonostante cali un pò sul lato della freschezza. **Elegante e fine.**

5) Baglio del Cristo di Campobello | Campobello di Licata

Il classico fruttato si spinge su toni più maturi, più gialli e più carichi di polpa. Pompelmo, pesca gialla e ananas matura si uniscono al tratto fumè, il tutto in modo molto piacevole. Entra in bocca con una bella acidità che dura il giusto per conferire persistenza e bella sensazione di piacevolezza globale. **Giustamente caldo e ben strutturato.**

6) Mandrarossa | Menfi

Giallo quasi dorato con ancora riflessi verdolini. Al naso esprime più toni tropicali che agrumati mentre in bocca è molto sapido, riuscendo a spingere sulla freschezza come dote principale. Lascia la bocca con un traccia citrina ben evidente, quasi “tagliata” dalla sua caratteristica di acidità. È un vino duro e vivido che rispecchia il suo terroir, più alto e con temperature più miti. **Ideale per un fritto di paranza.**

7) Feudo Arancio | Menfi

Restiamo a Menfi con un vino, però, che ha un colore più dorato e più potente come impatto olfattivo, che ammalia con i suoi frutti gialli e con polpa più matura. È caldo, entra con potenza al palato, lasciando un pò indietro la freschezza che resta in secondo piano rispetto alla potenza e alla struttura. Ma che persistenza però, lunga e piacevole. **Caldo come la Sicilia.**

8) Terre di Shemir | Trapani

C'è sintonia e coerenza tra colore, profumo e ingresso al palato. Tutto racconta di potenza e corpo, con frutti gialli pieni e “polposi”. In bocca riesce a conquistare per la sua struttura tonica e la poliedricità finale che fa posto alla sapidità con una chiusura leggermente amaricante. **Vino polivalente.**

9) Fondo Antico | Trapani

Parla tramite un colore più tenue e meno carico di molti altri vini che anticipa un ventaglio di note più leggere che si amalgamano in un ricordo di pietra focaia. Dimostra di avere poco residuo zuccherino, è molto secco e parte con un amaricante che anticipa una **sensazione fruttata decisa ma non invadente**. Fresco al punto giusto da conferire buona piacevolezza.

10) Tasca D'Almerita | Isola di San Pantaleo

Naso elegante con pesca bianca, mele e frutti tropicali che arrivano in modo fine. Entra caldo in bocca con sapidità e acidità ben marcate nonostante il corpo e la struttura non siano a livelli altissimi. **Giusta persistenza nel finale con ricordo piacevole.**

11) Gorghitondi | Mazara del Vallo

Frutti gialli al potere come mango, pesca e arancia. Spingono bene nella parte olfattiva e sono molto piacevoli. Non si fa pregare la grande acidità che arriva in bocca, causata da una sapidità che sa il fatto suo, riportando alla mente ricordi salini. **Persistenza lunga e bocca fresca per svariati secondi.**

12) Sibillina | Petrosino

Ananas e pesca sono spalleggiati da un fine tocco erbaceo che allarga il bouquet di sensazioni. Arriva fresco in bocca, senza dimenticarsi di mostrare corpo e sostanza a livelli pregevoli. È deciso quando entra al palato, ma rimane sul confine della piacevolezza grazie anche a una persistenza lunga, continuando a porta-re freschezza e sapidità. **Potente e di sostanza.**

13) Feudo Maccari | Noto

Confidente al naso con tocco esotico, sempre in un solco fatto di eleganza e piacevolezza. In bocca

ha un riscontro agrumato ma con un taglio un poco più verde, con una bella freschezza che tira fuori un pizzico di amaricante. È sapido, quasi salino, riuscendo ad innalzare la freschezza, senza dimenticare di allungare la persistenza per vari secondi. **Esotico con ricordo del mare.**

Adesso potete dire di conoscere meglio il Grillo. Merita di avere un proprio spazio nelle varie carte dei vini, non solo all'interno dei confini nazionali ma anche esteri visto il legame indissolubile che può vantare con l'isola siciliana per rappresentarne l'anima più vera e unica.

La stagione estiva si avvicina e arriva la voglia di trovarsi in riva al mare per gustarsi alcuni piatti della cucina di pesce nostrana: in base al vostro piatto "pescate" uno dei vini degustati e l'abbinamento sarà perfetto.