

26
GIU

Così la Sicilia del vino (ri)scopre il Grillo. Ed Attilio Scienza: fatene un bianco elitario

on 26 Giugno 2016. Pubblicato in [Vini e territori](#)

Evento a Mozia organizzato dalla Doc Sicilia e dedicato al vitigno a bacca bianca. "Attenti ai prezzi, non svendetelo ed evitate di produrlo ovunque"



Se ne fanno tredici milioni di bottiglie. Coinvolgendo una superficie di circa seimila ettari. Tutto questo da un vitigno che è quello che più fa discutere al momento la Sicilia del vino.

Presente già intrigante, futuro dalle prospettive stupefacenti. Grillo superstar. E questa volta la politica non c'entra nulla. Riflettori accesi su questa varietà di uva a bacca bianca. Tanto da fare dire al professore Attilio Scienza, guru della vitivinicoltura in Italia e all'estero, che il "Grillo è l'unico vino italiano contemporaneo, un bianco che ha un grande futuro".

Scienza parla ad una platea di giornalisti e addetti ai lavori sull'isolotto di Mozia, davanti a Marsala, luogo di bellezza e molteplici suggestioni in una sorta di meeting nato per volontà di un'azienda come Tasca d'Almerita che a Mozia coltiva proprio le vigne a Grillo per uno dei suoi bianchi molto promettente. Un incontro che ha organizzato e fatto proprio il consorzio Doc Sicilia ed è diventato un evento dal nome "Il giorno che il Grillo".

Un'occasione per riflettere e per spostare verso l'alto l'asticella di un possibile traguardo. E Scienza non delude le aspettative. "Non fatene solo un vino identitario, fatene semmai un vino elitario - dice rivolgendosi ai tanti produttori -. Cercate modelli produttivi definiti, scegliete e individuate i territori migliori perché non serve farlo ovunque altrimenti ne fate un vino di moda e le mode prima o poi finiscono. Come per il Prosecco o il Nero d'Avola. Col Grillo si può fare molto di più, proteggerlo dall'abuso che se ne può fare col nome. Si sappia sempre da quale parte della Sicilia proviene e chi lo fa". Scienza rilancia: "Proteggerlo anche dai prezzi troppo bassi. Per esempio lo sfuso, se i produttori tutti insieme decidessero di non svenderlo impegnandosi a rispettare un prezzo minimo sarebbe già tantissimo. Il Grillo non può essere paragonato a un vino qualsiasi. Tra l'altro abbiamo visto che tra le varie zone il Grillo cambia carattere, li più aromatico, li meno, ma è un bere sempre molto interessante. E contemporaneo".

Il perchè del contemporaneo è ben noto agli esperti. Il Grillo, grazie a un lavoro compiuto pochi anni fa sarebbe il frutto di un incrocio tra il Catarratto e il Moscato di Alessandria creato alla fine dell'Ottocento dal barone Mendola (ne abbiamo parlato [qui](#)) come ben ricorda - assieme alle origini etimologiche del termine Grillo - Giacomo Ansaldi, enologo appassionato del vivaio governativo Paulsen. Scienza lancia una proposta: "Studiate un piano di promozione senza aiuti pubblici. Fate una sottoscrizione volontaria, due centesimi a bottiglia, e con gli introiti aiutate a farlo conoscere e così tutti i produttori saranno i padri di questo vitigno".

Antonio Rallo, presidente del consorzio Doc Sicilia con soddisfazione ricorda che proprio sul Grillo (e sul Nero d'Avola) si è avviato un percorso di tutela (se lo si scriverà sull'etichetta potrà essere solo Doc) che darà ulteriore garanzia per i consumatori. Ricordando che sono già al lavoro gli ispettori che dovranno vigilare sulla tracciabilità del vino venduto all'estero a marchio Doc Sicilia. E poi due parole sulla promozione. "La Sicilia e il vino devono diventare un binomio riconosciuto da tutti. È il nostro compito". A seguire una degustazione con i Grillo di 25 cantine. Teoria e pratica.

C.d.G.