

GRILLO

Descrizione generale

Il vitigno grillo è una varietà siciliana a bacca bianca, legata storicamente alla viticoltura del Trapanese e alla produzione del Marsala. La descrizione ufficiale, redatta da Mazzei e Zappalà nel 1964 su un clone della collezione dell'Istituto Tecnico Agrario di Marsala, lo colloca fra i vitigni adatti all'alberello basso della zona. La prima attestazione documentaria nell'area risale al 1873, quando Alagna Spanò lo elenca fra le uve bianche coltivate nel marsalese. Negli ultimi decenni la varietà ha superato il perimetro del vino liquoroso e alimenta una produzione crescente di bianchi secchi, dentro e fuori la provincia d'origine.

Sinonimi e omonimie

Il Registro Nazionale riporta un solo sinonimo, riddu, forma dialettale diffusa nel Trapanese. La stessa fonte avverte di non confondere il grillo con la grilla nera, citata da Di Rovasenda con i sinonimi di grilla nera e margigrana e ricordata da Carlone, e prima ancora da Pier de' Crescenzi e da Tanara, con i nomi di grillo e rubiola: si tratta di un'uva a bacca nera e di una varietà del tutto diversa. L'espressione grillo di Marsala non individua un biotipo riconosciuto e distinto, ma richiama l'origine geografica del materiale di propagazione.

Descrizione ampelografica

La foglia è media, pentagonale tondeggiante e talvolta quasi orbicolare, quinquelobata, con seno peziolare chiuso a bordi sovrapposti oppure a V molto stretta e pagina superiore glabra di colore verde intenso. Il grappolo risulta medio, cilindrico o conico, in genere semplice, spargolo o mediamente compatto, con lunghezza media di sedici centimetri. L'acino è medio o grosso, sferoide, con buccia trasparente e giallo dorata, poco pruinosa, spessa e consistente, spesso segnata da chiazze color ruggine; la polpa è carnosa, di sapore dolce e semplice, con succo incolore. I vinaccioli sono in media due per acino.

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al grillo vigoria ottima e produzione buona e costante, con allevamento tradizionale ad alberello basso marsalese e potatura corta o mista. Il primo germoglio fruttifero si colloca fra il secondo e il terzo nodo, con una sola infiorescenza per germoglio e femminelle poco fertili. La resistenza alle malattie parassitarie e alle avversità meteoriche è buona, mentre verso gli eccessi termici risulta ottima: un carattere che spiega l'adattamento alle condizioni estreme del litorale trapanese. L'affinità con i portinnesti diffusi in zona è ampia e il 420A attenua in modo marcato la colatura dei fiori e l'acinellatura.

Fenologia

Le osservazioni condotte a Marsala indicano un germogliamento precoce, fra la seconda e la terza decade di marzo, e una maturazione di terza epoca, fra la

seconda e la terza decade di settembre. Il grillo non appartiene quindi alle varietà precoci sotto il profilo della maturazione, nonostante l'anticipo del risveglio vegetativo. La vendemmia destinata ai bianchi secchi anticipa spesso questo riferimento per preservare acidità e precursori aromatici, mentre le uve destinate al Marsala raggiungono la piena maturità. Il germogliamento precoce espone la varietà ai ritorni di freddo primaverili, evenienza rara sulla costa ma possibile nell'entroterra.

Aspetti genetici

Le indagini molecolari collocano il grillo fra i discendenti del catarratto bianco comune e del moscato d'Alessandria, o zibibbo. Il confronto dei clorotipi assegna al catarratto il ruolo di genitore femminile, poiché nella vite i plastidi si trasmettono per via materna. Per decenni si è ritenuto che l'incrocio fosse stato realizzato in modo artificiale dal barone Antonio Mendola di Favara, agronomo e collezionista che coltivava oltre quattromila varietà di vite.

Le ricerche di Sparacio, Mercati, Crespan e collaboratori (OENO One, 2021) hanno smentito questa ricostruzione. L'analisi della barbatella originale del moscato Cerletti di Mendola, ottenuto nel 1869 e conservato presso il centro INRAE di Vassal-Montpellier, ha mostrato che si tratta di una varietà distinta dal grillo, figlia dello zibibbo e di un secondo genitore ancora ignoto, in ogni caso diverso dal catarratto. La citazione del 1873 precede inoltre la descrizione che Mendola pubblicò nel 1874. Il grillo risulta quindi di origine spontanea, nato dove catarratto e zibibbo convivevano nei vigneti promiscui del marsalese.

Caratteristiche organolettiche

Il vino vinificato in purezza mostra colore giallo paglierino con riflessi dorati e un profilo olfattivo che unisce fiori bianchi, agrumi, erbe mediterranee e sensazioni salate. Al palato l'acidità sostiene un corpo medio-pieno, con sapidità marcata e buona persistenza aromatica. La buccia spessa e l'attitudine ad accumulare zuccheri consentono alla varietà di raggiungere gradazioni elevate senza perdere freschezza, requisito che ne ha determinato la fortuna nel Marsala. Nelle versioni ossidative emergono frutta secca, agrume candito e sensazioni ammandorlate, mentre la vinificazione in riduzione accentua il registro agrumato.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra nella Sicilia occidentale, con il nucleo principale in provincia di Trapani. Il disciplinare del Marsala ammette per le tipologie oro e ambra grillo, catarratto in tutte le sue varietà, ansonica e damaschino, da soli o congiuntamente: il grillo non è quindi obbligatorio, ma resta la scelta preferita per le categorie di maggiore pregio grazie all'acidità e alla capacità di invecchiamento. La stessa uva alimenta la tipologia varietale della DOC Sicilia e rientra nella base della DOC Alcamo. Il Registro segnala infine una duplice attitudine, alla vinificazione e al consumo diretto.

Fonti e riferimenti essenziali

[1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Grillo. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026).

[2] Mazzei A., Zappalà A. (1964). Grillo. In: Principali vitigni da vino coltivati in Italia, Volume III. Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, Roma.

[3] Sparacio A., Mercati F., Sciara F., Pisciotta A., Capraro F., Sparla S., Abbate L., Mauceri A., Planeta D., Corona O., Crespan M., Sunseri F., Barbagallo M.G. (2021). Moscato Cerletti, a rediscovered aromatic cultivar with oenological potential in warm and dry areas. *OENO One*, 55 (3), 123-140.

[4] Alagna Spanò A. (1873). La vite ed il vino in Marsala. *Giornale di Agricoltura, Industria e Commercio del Regno d'Italia*, anno X, serie III, 20 (22), 232-233.

[5] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Marsala”, testo consolidato vigente.