



Grillo

Origine e cenni storici

Probabilmente è un vitigno di origine pugliese, importato in Sicilia dopo l'invasione fillosserica. Nel 1897 era diffuso nella provincia di Trapani (Rizzo, 1951), ma secondo altre testimonianze pare che fosse già diffuso da tempi più antichi. Nel 1870 sarebbe già stato utilizzato per la produzione del vino Marsala. Negli anni '60 del secolo scorso il *Grillo* arrivò ad occupare il 60% della superficie viticola della provincia di Trapani. Oggi ne occupa solo il 3%.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Riddu.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

La coltivazione del vitigno *Grillo* viene effettuata principalmente in Sicilia nella provincia di Trapani. Viene utilizzato sia per la vinificazione che sporadicamente come uva da tavola. Entra nella composizione di diverse DOC dell'isola, tra cui *Alcamo*, *Contessa Entellina*, *Delia Nivolelli*, *Monreale*, *Contea di Sclafani* e soprattutto della tradizionale DOC *Marsala*.

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio medio, lanuginoso o sub-lanuginoso, di colore bianco-verdastro.

Foglia adulta di medie dimensioni, pentagonale a volte quasi orbicolare, quinquelobata o quasi intera. Seno peziolare chiuso con bordi sovrapposti o a V molto stretta. Lembo mediamente consistente, contorto.

Grappolo medio, di forma cilindrica o conica, solitamente semplice ma a volte anche alato, spargolo o mediamente compatto.

Acino medio o grosso, sferoidale. Buccia trasparente, spessa e consistente, leggermente pruinosa, di colore giallo dorato con chiazze di color ruggine. Polpa a sapore dolce e semplice.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: media
Invaiaura: media Maturazione: media

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Non si conoscono problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme	X		
Fertilità basale delle gemme	X		

Esigenze ambientali e colturali

Questo vitigno predilige sistemi di allevamento a scarsa espansione con potatura corta o mista. Con tali tecniche si ottiene una produzione buona e costante. Se innestato su Kober 5BB può presentare fenomeni di disaffinità.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Presenta sufficiente resistenza nei confronti delle principali malattie crittogamiche. Tollera le avversità climatiche, in particolar modo le temperature elevate.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
19-25	3,4-3,7	4,0-6,5			

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Dalla vinificazione di queste uve si ottengono vini di colore da giallo paglierino a dorato, dal profumo intenso, leggermente aromatico che tende a marsaleggiare con l'invecchiamento, asciutti, leggermente tannici. Si prestano ad un affinamento in botte.

Utilizzato per la preparazione del *Marsala* grazie alle caratteristiche di elevata alcolicità e di facile ossidazione del suo vino.