



# Grillo

Ansaldi G., Barbagallo M. G., Brancadoro L., De Lorenzis G., Di Lorenzo R., Falco V., Fici G., Gagliano F., Marino G., Monteleone G., Pisciotta A., Scienza A., 2015. Grillo (Biotipo A). in: Italian Vitis Datababase, www.vitisdb.it. ISSN 2282-006X

release 08/03/2017, ultimo aggiorn. 15/11/2018 url <http://vitisdb.it/varieties/show/1567>

## Informazioni generali gestite da

Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

Dipartimento di Scienze Agrarie ed Ambientali - Università degli Studi di Milano Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali - Università degli Studi di Palermo

## Ringraziamenti

Regione Sicilia, Ager Foundation

## Informazioni botaniche

**nome** Grillo

**tipo di origine** spontanea

**specie** non disponibile

**gruppo di varietà** non disponibile

**trueness to type** accertato con rilievi morfologici e microsatelliti

**codice** IVD-var\_371

**genere** non disponibile

**sottospecie** non disponibile

**vitigno da**

## True-name

confermato

si

## Registrazione

**iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Viti** si

**codice** 101

**nome ufficiale** Grillo B.

## Sinonimi

**sinonimi accertati (2)**

sinonimi accertati dall'Istituzione che compare con eventuale supporto bibliografico

Ariddu Riddu

## Accessione principale

**accessione principale** Grillo A

**componente che l'ha inserita** Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

## Accessioni standardizzate (2)

- Grillo A - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Grillo B - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

## Tutte le accessioni (2)

- Grillo A - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala
- Grillo B - Regione Siciliana - Assessorato delle Risorse Agricole e Alimentari - Dip. Interventi Infrastrutturali per l'Agricoltura - Centro per l'Innovazione della Filiera Vitivinicola UOS Marsala

## Cloni omologati (4)

I - VFP 91 I - VFP 92 I - VFP 93 I - Regione Sicilia 297

## Profilo microsatellite standardizzato

loci:	loci predefiniti ( 9 )																	
locus SSR:	VVS2		VVMD5		VVMD7		VVMD27		VrZAG62		VrZAG79		VVMD25		VVMD28		VVMD32	
allele:	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2	A1	A2
dimensione:	143	149	225	227	249	249	179	194	186	202	247	251	250	256	240	247	253	273

## Immagini



germoglio



foglia



grappolo



acino



vinacciolo

## Riferimenti storici

E' una varietà tradizionale della Sicilia, e non sembra, quindi, sufficientemente supportata l'ipotesi (Giavedoni e Gily, 2006) della introduzione del vitigno in Sicilia, dalla Puglia. Non è un vitigno di antica diffusione. La prima citazione sembra risalire al 1873 (Alagna- Spanò) e successivamente in una relazione tenuta da Abele Damiani nel 1885 sulla viticoltura dell'area di Trapani. Il Damiani però dichiara che l'elenco delle varietà che riporta gli è stato fornito dal Mendola e pertanto appare strano come questo vitigno non sia presente nella Collezione del noto Ampelografo né nell'elenco delle varietà siciliane preparato, nel 1884, dallo stesso Autore. Il vitigno non è citato tra quelli coltivati in provincia di Trapani (1886), è assente nella Monografia di Frojo (1871) che elenca 35 vitigni coltivati in Sicilia, ne viene citato fra quelli utilizzati per la produzione del marsala (AA.VV, 1890). Cerletti (1892) in un rapporto sulla produzione del Marsala non riporta il Grillo tra le uve acquistate di preferenza dagli industriali del Marsala, mentre il vitigno è citato in un incontro tenutosi a Conegliano Veneto nello stesso anno, sul vino Marsala. Il Mondini (1890) nella relazione sulla viticoltura in Sicilia riporta per la produzione dei vini Marsala solo due vitigni il Catarratto e l'Inzolia. E' comunque certo che dalla fine del XIX secolo, con i reimpianti post filloserici, in sostituzione del Cattarratto bianco, rivelatosi meno produttivo nell'area del Marsala, il vitigno assume una sempre più significativa presenza ed importanza nella viticoltura siciliana e in particolare della provincia di Trapani. Il Paulsen (1908) studia il comportamento del Grillo innestato su diversi portinnesti, la considera una varietà di pregio ed importante per il territorio di Marsala e riferisce che è coltivato in provincia di Trapani e di Messina. Il Murania (1911) lo cita tra le varietà coltivate nell'agro di Castelvetro. Nel rapporto del Ministero (1923), su Notizie e Studi sui vini Italiani, la varietà viene riportata per le province di Trapani e di Girgenti. Studi molecolari hanno dimostrato che il Grillo è frutto di un incrocio spontaneo tra Catarratto bianco e Zibibbo o Moscato di Alessandria (Di Vecchi Staraz et al., 2007; De Lorenzis et al., 2014) e la sua identità con la varietà Rossese bianco coltivata in Liguria (Torello Marianoni et al., 2009). L'origine di questo vitigno sembra debba essere attribuita al Mendola, che ha realizzato numerosi incroci tra i genitori del Grillo, ottenendo il "Moscato Cerletti" e/o "Catarratto Cerletti" (1874; 1920); quest'ultimo è ampiamente descritto dal Molon nella sua "Ampelografia" (1906), che invece ignora il Grillo.

## Diffusione & variabilità

Il Grillo è storicamente e principalmente diffuso nel territorio di Trapani dove costituisce il vitigno base per produrre i migliori vini DOC Marsala. Entra a far parte di altre numerose D.O. della Sicilia centro occidentale e in questi ultimi anni, grazie alle sue caratteristiche qualitative, si sta diffondendo anche in altre aree della Regione per la produzione di vini bianchi. Presente anche in provincia di Agrigento e più limitatamente nelle provincie di Palermo, Caltanissetta e Siracusa. Fuori dalla sua Regione di origine è coltivato principalmente in Puglia dove entra a far parte di diversi vini ad IGT. Il Grillo presenta una discreta variabilità intravarietale, accertata attraverso la sua fenotipizzazione, che ha permesso l'individuazione di due biotipi caratterizzati sia per i parametri morfologici che per quelli legati alle caratteristiche qualitative dei mosti e dei vini. I due biotipi sono denominati come A (grappolo mediamente compatto) e B (grappolo spargolo).

Vitigno di buona produttività grazie soprattutto ad un peso medio del grappolo superiore, non sempre costante a causa dei fenomeni di colatura e/o di cascola che ne possono compromettere anche in modo sostanziale la produttività. La fertilità potenziale del germoglio è medio bassa, quella del tratto basale bassa I due biotipi mostrano produttività diverse in funzione delle caratteristiche morfologiche del grappolo.

Tradizionalmente allevato ad alberello marsalese, si adatta molto bene a forma di allevamento a contro spalliera, con potatura mista a tralcio rinnovabile, in funzione del suo elevato vigore vegetativo richiede potature piuttosto ricche. Può essere potato anche a sperone ma con una riduzione di produzione di uva per la più bassa fertilità del germoglio nel tratto basale.

Ottima affinità con il 420A e il 110RI, più in generale e al fine di ridurre i fenomeni di colatura, in funzione della sua elevata vigoria, si consiglia di utilizzarlo in combinazione con portinnesti non vigorosi.

E' diffuso per 6.820,87 Ha corrispondente a 6.28% della superficie viticola siciliana.

## Utilizzazione tecnologica

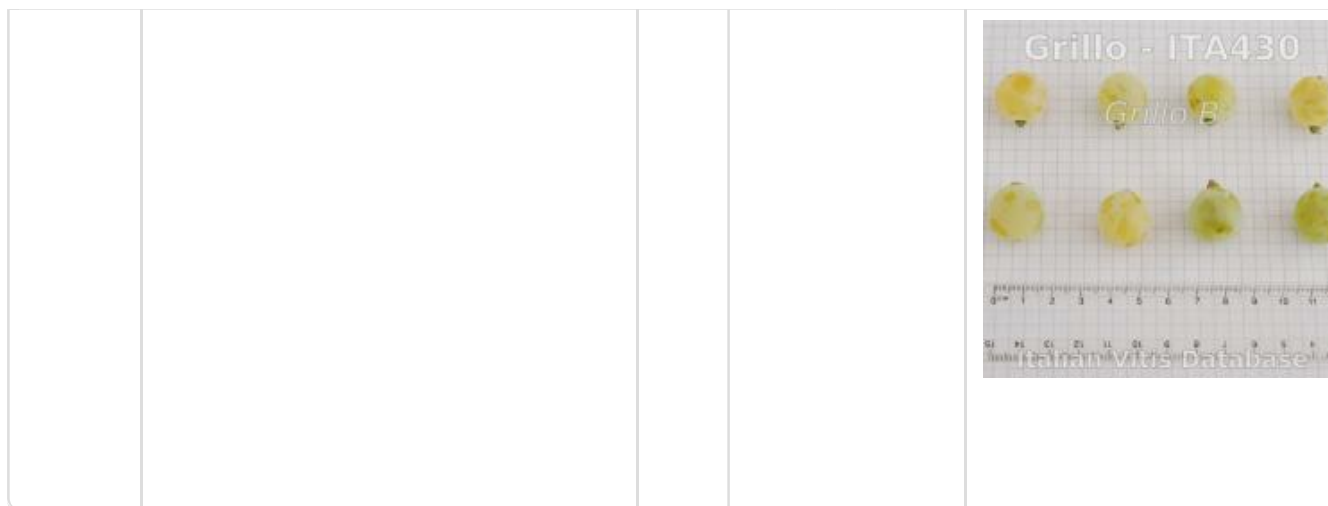
Il vino presenta un colore giallo ambrato, all'olfatto è di elevata intensità aromatica, da cui emergono le note tipiche di agrumi, come il pompelmo, accompagnate da quelle vegetali speziate e di fiori bianchi, a queste si possono anche aggiungere note di frutto della passione; al gusto risulta ricco di elevata struttura ed un buon equilibrio tra la sensazione alcolica e quella acida inoltre sovente risulta particolarmente sapido. La persistenza aromatica è elevata.

## Ampelografia

OIV	descrizione	valore		immagini
001	Giovane germoglio: apertura dell'apice	5	completamente aperto	
002	Giovane germoglio: distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3	diffusa	
003	Giovane germoglio: intensità della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice	3	bassa	
006	Germoglio: portamento (prima della legatura)	1	eretto	
007	Germoglio: colore del lato dorsale degli internodi	2	verde e rosso	

008	Germoglio: colore del lato ventrale degli internodi	1	verde
016	Germoglio: numero di viticci consecutivi	1	2 o meno
051	Foglia giovane: colore della pagina superiore del lembo (4 a foglia)	4	ramato - rosso
053	Foglia giovane: densità peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore (4a foglia)	7	elevata
065	Foglia adulta: dimensione del lembo	5 / 7	medio / grande
067	Foglia adulta: forma del lembo	4 (Ø 3)	orbicolare
068	Foglia adulta: numero dei lobi	3 / 4	cinque / sette
070	Foglia adulta: distribuzione pigmentazione antocianica nervature principali pagina superiore	1 (Ø 3)	assente
072	Foglia adulta: depressioni del lembo	5 (Ø 7)	medie
074	Foglia adulta: profilo del lembo in sezione trasversale	2	a V
075	Foglia adulta: bollosità della pagina superiore del lembo	5	media
076	Foglia adulta: forma dei denti	2 / 3	entrambi i lati rettilinei / entrambi i lati convessi
079	Foglia adulta: grado di apertura / sovrapposizione dei bordi del seno peziolare	7 (Ø 5)	sovrapposto
080	Foglia adulta: forma della base del seno peziolare	3 / 1	a V / a U
081-1	Foglia adulta: denti del seno peziolare	1	assenti
081-2	Foglia adulta: base del seno peziolare delimitata dalla nervatura	1	non delimitata
083-1	Foglia adulta: forma della base dei seni laterali superiori	1	a U
083-2	Foglia adulta: denti nei seni laterali superiori	1	assenti
084	Foglia adulta: densità dei peli striscianti tra le nervature principali sulla pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa
086	Foglia adulta: densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	3 / 5	bassa / media
087	Foglia adulta: densità dei peli eretti sulle nervature principali della pagina inferiore del lembo	1	nulla o molto bassa
093	Foglia adulta: lunghezza del picciolo in rapporto alla lunghezza della nervatura mediana	5	uguale
094	Foglia adulta: profondità dei seni laterali superiori	5 / 7	medio / profondo
151	Fiore: organi sessuali	3	stami completamente sviluppati e gineceo completamente sviluppato
202	Grappolo: lunghezza (escluso il peduncolo)	5 / 7	medio / lungo
204	Grappolo: compattezza	5	medio
206	Grappolo: lunghezza del peduncolo del grappolo principale	3	corto
208	Grappolo: forma	1 / 2	cilindrico / conico
209	Grappolo: numero di ali del grappolo principale	2	1 - 2 ali
220	Acino: lunghezza	5	medio
221	Acino: larghezza	5	medio
223	Acino: forma	2 / 3	sferoidale / ellissoidale largo
225	Acino: colore della buccia	1	verde giallo
236	Acino: particolarità dell'aroma	1	nessuna
241	Acino: sviluppo dei vinaccioli	3	completo





### Note ampelografiche

<!-- /\* Style Definitions \*/ p.MsoNormal, li.MsoNormal, div.MsoNormal {mso-style-unhide:no; mso-style-qformat:yes; mso-style-parent:""; margin:0cm; margin-bottom:.0001pt; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-foreast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:IT; mso-no-proof:yes;} p.MsoBodyText3, li.MsoBodyText3, div.MsoBodyText3 {mso-style-noshow:yes; mso-style-unhide:no; mso-style-link:"Corpo del testo 3 Carattere"; margin:0cm; margin-bottom:.0001pt; text-align:justify; mso-pagination:widow-orphan; font-size:12.0pt; font-family:"Times New Roman"; mso-foreast-font-family:"Times New Roman"; mso-ansi-language:IT; mso-no-proof:yes;} span.Corpo del testo 3 Carattere {mso-style-name:"Corpo del testo 3 Carattere"; mso-style-noshow:yes; mso-style-unhide:no; mso-style-locked:yes; mso-style-link:"Corpo del testo 3"; mso-ansi-font-size:12.0pt; mso-bidi-font-size:12.0pt; mso-ansi-language:IT; mso-no-proof:yes;} .MsoChpDefault {mso-style-type:export-only; mso-default-props:yes; font-size:10.0pt; mso-ansi-font-size:10.0pt; mso-bidi-font-size:10.0pt;} @page WordSection1 {size:612.0pt 792.0pt; margin:70.85pt 2.0cm 2.0cm 2.0cm; mso-header-margin:36.0pt; mso-footer-margin:36.0pt; mso-paper-source:0;} div.WordSection1 {page:WordSection1;} -->

Il Grillo presenta una discreta variabilità intravarietale, accertata attraverso la sua fenotipizzazione, che ha permesso l'individuazione di due biotipi caratterizzati sia per i parametri morfologici che per quelli legati alle caratteristiche qualitative dei mosti e dei vini. I due biotipi sono denominati come A (grappolo mediamente compatto) e B (grappolo spargolo).

### Ampelometria

#### OIV

OIV	PDF	descrizione	valore
601	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N1	( Ø 100.02 )
602	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N2	( Ø 93.05 )
603	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N3	( Ø 75.65 )
604	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N4	( Ø 53.28 )
605	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale superiore	( Ø 47.00 )
606	PDF	Foglia adulta: distanza dal seno peziolare al seno laterale inferiore	( Ø 46.15 )
607	PDF	Foglia adulta: angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	( Ø 63.23 )
608	PDF	Foglia adulta: angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	( Ø 52.41 )
609	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e N4 misurato alla prima biforcazione	( Ø 59.10 )
610	PDF	Foglia adulta: angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	( Ø 72.53 )
611	PDF	Foglia adulta: lunghezza della nervatura N5	( Ø 30.60 )
612	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N2	( Ø 10.04 )
613	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N2	( Ø 12.66 )
614	PDF	Foglia adulta: lunghezza del dente di N4	( Ø 9.46 )
615	PDF	Foglia adulta: larghezza del dente di N4	( Ø 10.31 )
617	PDF	Foglia adulta: distanza tra l'estremità di N2 e l'estremità della prima nervatura secondaria di N2	( Ø 48.48 )
618	PDF	Foglia adulta: apertura/sovrapposizione del seno peziolare	( Ø -11.37 )

## Superampelo

distanze		
descrittore	valore	deviazione standard
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro	45.010	9.840
Distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro	47.290	11.170
Distanza dal seno peziolare al seno superiore sinistro	46.830	12.550
Distanza dal seno peziolare al seno superiore destro	47.160	9.940
Nervatura N3', lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4'	7.980	2.230
Nervatura N3, lunghezza dal seno peziolare alla nervatura N4	7.990	1.810
Lunghezza della nervatura N5'	31.150	5.710
Lunghezza della nervatura N5	30.050	4.990
Lunghezza della nervatura N4'	54.180	7.400
Lunghezza della nervatura N4	52.380	4.710
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4'	60.110	7.230
Distanza tra punto peziolare ed estremità della nervatura N4	58.630	4.210
Lunghezza della foglia	156.710	9.380
Larghezza della foglia	150.750	12.050
Lunghezza della foglia compreso il picciolo	190.800	24.250
Lunghezza del picciolo	90.780	21.590
Lunghezza della nervatura N1	100.020	7.510
Distanza tra gli estremi delle nervature N2 e N2'	141.470	12.900
Distanza tra gli estremi delle nervature N3 e N3'	146.480	13.550
Distanza tra gli estremi delle nervature N4 e N4'	52.680	17.700
Larghezza del seno peziolare / Distanza tra i punti SP e SP'	-11.370	9.060
Lunghezza della nervatura N2	91.600	8.130
Lunghezza della nervatura N2'	94.490	9.200
Lunghezza della nervatura N3	74.130	7.120
Lunghezza della nervatura N3'	77.170	9.670
Distanza tra estremità di N2 e estremità della prima ramificazione laterale di N2	46.240	6.860
Distanza tra estremità di N2' e estremità della prima ramificazione laterale di N2'	50.720	13.160

angoli		
descrittore	valore	deviazione standard
Angolo tra N1 e N2 misurato alla prima biforcazione	62.490	6.680
Angolo tra N1 e N2' misurato alla prima biforcazione	63.970	6.630
Angolo tra N2 e N3 misurato alla prima biforcazione	52.750	7.090
Angolo tra N2' e N3' misurato alla prima biforcazione	52.070	6.880
Angolo tra N3 e N4 alla prima biforcazione di N3	58.850	5.270
Angolo tra N3' e N4'	59.340	5.980
Angolo tra N1 e N2 misurato agli estremi delle nervature	47.910	4.740
Angolo tra N1 e N2' misurato agli estremi delle nervature	51.370	8.420
Angolo tra N2 e N3 misurato agli estremi delle nervature	52.460	8.090
Angolo tra N2' e N3' misurato agli estremi delle nervature	54.070	5.570
Angolo tra N3 e N4 misurato agli estremi delle nervature	50.050	7.120
Angolo tra N3' e N4' misurato agli estremi delle nervature	51.180	5.710
Angolo di apertura del seno peziolare misurato a SP e SP'	23.080	22.160
Angolo tra D e D' con centro in N1	107.080	9.970
Angolo tra S e S' con centro in N1	47.690	16.490
Angolo tra I e I' con centro in N1	47.460	7.890
Angolo tra N3 e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5	81.260	10.170
Angolo tra N3' e la tangente tra il punto peziolare e l'estremità N5'	84.100	10.750

rapporti		
descrittore	valore	deviazione standard
Media della base dei denti del lato sinistro	11.190	2.780
Media dell'altezza dei denti del lato sinistro	9.680	2.210
Media della base dei denti del lato destro	11.770	3.100
Media dell'altezza dei denti del lato destro	9.820	1.150
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4'	0.770	0.190
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N4	0.840	0.260
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2'	0.770	0.160
Rapporto tra l'altezza e la base del dente all'estremità della nervatura N2	0.710	0.130
Rapporto tra la somma degli angoli a' + b' e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore sinistro OS' e il seno peziolare e il seno inferiore sinistro OI'	0.020	0.010
Rapporto tra la somma degli angoli a + b e la somma della distanza tra il seno peziolare e il seno superiore destro OS e il seno peziolare e il seno inferiore destro OI	0.020	0.000
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5' e la lunghezza della nervatura N1	0.310	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N5 e la lunghezza della nervatura N1	0.300	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4' e la lunghezza della nervatura N1	0.540	0.080
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N4 e la lunghezza della nervatura N1	0.530	0.050
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3' e la lunghezza della nervatura N1	0.770	0.100
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N3 e la lunghezza della nervatura N1	0.740	0.060
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2' e la lunghezza della nervatura N1	0.950	0.080
Rapporto tra la lunghezza della nervatura N2 e la lunghezza della nervatura N1	0.920	0.050
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore sinistro OI' e la lunghezza della nervatura N3'	0.590	0.120
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare al seno inferiore destro OI e la lunghezza della nervatura N3	0.640	0.140
Rapporto tra Lunghezza e larghezza della foglia	1.040	0.050
Rapporto tra la lunghezza del picciolo OP e la lunghezza della nervatura N1	0.910	0.210
Rapporto tra la distanza dal seno la lunghezza della nervatura N2	0.520	0.120
Rapporto tra la distanza dal seno peziolare la lunghezza della nervatura N2'	0.500	0.130

**Bibliografia (14)**

autori	anno	titolo	rivista	citazione
AA.VV.	1890	La produzione vinicola di Sicilia giudicata dagli inglesi		Bollettino della Società generale dei viticoltori italiani, n.1
Alagna Spanò A.	1873	La vite e il vino in Marsala		in: Giorn. d'Agr. Ind. e Comm. del Regno d'Italia XX
Cerletti G.B.	1892	I prodotti vinicoli all'esposizione di Palermo.		Bollettino della società generale dei viticoltori italiani.
Di Vecchi-Staraz M., Bandinelli R., Boselli M., Patrice T., Boursiquot J.M., Laucou V., Lacombe T.	2007	Genetic Structuring and Parentage Analysis for Evolutionary Studies in Grapevine: Kin Group and Origin of the Cultivar Sangiovese Revealed	Journal of the American Society for Horticultural Science	132(4): 514-524
Frojo G.	1871	Sul miglior modo di coltivare la vite in Italia		Tipografia del Regio Istituto Sordo-Muti, Genova
Giavedoni F., Gily M.,	2005	Guida ai vitigni d'Italia		Ed. Slow Food
Mazzei A. e Zappalà A.	1964	Grillo		in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume III, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste
Mendola A.	1874	Moscato Cerletti		Rivista di ampelografia, n. 3
Mendola A.	1920	Il Catarratto Moscato Cerletti		Annali di Viticoltura ed Enologia italiana. Vol. VI
Molon G.	1906	Ampelografia.		vol. II - Hoepli, Milano.
Mondini S.	1890	Il Marsala		Palermo
Murania G.	1911	L' agricoltura nel territorio di Castelvetrano - con un saggio della sua carta agronomica		Palermo - Tip. Fratelli Vena
Paulsen F.	1908	Influence du greffage sur les produits des vignes greffées.		Progrès agricoles et viticole. Tomo XLIX
Torello Marinoni D., Raimondi S., Rolle L. and Mannini F.	2009	Genetic and phenolic characterization of several intraspecific crosses (Vitis vinifera L.) registered in the Italian National Catalogue	Acta Horticulturae	Proc. IX Intl. Conf. on grape Genetics and Breeding. 827: 485-492