Grillo, Catarratto, Zibibbo: tre bianchi siciliani e le loro vite parallele

scritto da Emanuele Fiorio | 25 Maggio 2026



Il panorama dei vitigni autoctoni siciliani è un mosaico complesso e affascinante, tutt'altro che omogeneo. Grillo, Catarratto e Zibibbo rappresentano tre anime distinte della Sicilia occidentale, capaci di esprimere versatilità internazionale, insospettabile longevità e mineralità marina. Un viaggio sensoriale unico tra le eccellenze del territorio di Birgi e dello Stagnone.

Si tende a parlare di vitigni autoctoni siciliani come se fossero un blocco omogeneo, un patrimonio compatto da difendere. In realtà, le singole varietà hanno caratteri così distinti che trattarle insieme equivale a confondere un barocco leccese con un gotico veneziano: stessa penisola,

mondi lontanissimi. Vale la pena soffermarsi su tre dei bianchi più rappresentativi dell'area occidentale dell'isola – **Grillo, Catarratto e Zibibbo** – per **capire cosa li differenzia e perché tutti e tre meritano attenzione.**

Il **Grillo** è forse il più versatile. Vitigno a maturazione media, tollera bene il caldo e sviluppa profili aromatici che spaziano dai fiori bianchi alla frutta tropicale, con una vena sapida di fondo che lo rende **particolarmente adatto ai mercati internazionali.** Non è un caso che, da quando il Grillo è entrato a pieno titolo nella **DOC Sicilia**, le vendite all'estero abbiano registrato una crescita sensibile. *«Le denominazioni hanno cambiato la percezione del Grillo fuori dall'Italia* – conferma il **direttore commerciale di Cantine Birgi, Salvatore Marino** –. *Prima era quasi invisibile; oggi i buyer stranieri lo cercano attivamente».*

Il **Catarratto** è un'altra storia. Vitigno ad altissima diffusione – è una delle varietà più coltivate d'Italia – ha sofferto per anni di una reputazione legata alle produzioni di massa. Ma nelle mani di chi lo tratta con attenzione, il **Catarratto è capace di vini di carattere, con una struttura acida importante e una longevità sorprendente.** Nell'agro di Birgi, dove i suoli minerali esaltano la sua componente sapida, può esprimere una complessità che molti ancora non si aspettano.

Lo **Zibibbo** – il Moscato di Alessandria della tradizione siciliana – è il più antico dei tre, con una storia che risale probabilmente alle rotte commerciali fenicie. **Vitigno aromatico per eccellenza**, dà il meglio di sé nelle interpretazioni da dessert, come il passito, ma si presta anche a versioni secche di grande personalità. Nell'area dello Stagnone, la vicinanza al mare e la concentrazione salina del suolo aggiungono una tensione minerale che bilancia la dolcezza naturale della varietà.

Tre vitigni, **tre modi diversi di raccontare la stessa terra**.

Chi vuole capire davvero la Sicilia del vino non può fermarsi alla prima bottiglia.

Punti chiave:

1. **Diversità dei vitigni**: Grillo, Catarratto e Zibibbo possiedono caratteristiche profondamente distinte e non sono in alcun modo intercambiabili.
2. **Il successo internazionale del Grillo**: Grazie all'inserimento nella DOC Sicilia, questo vitigno versatile e sapido attira attivamente i buyer stranieri.
3. **La longevità del Catarratto**: Se coltivata con cura nell'agro di Birgi, questa varietà esprime una struttura acida importante e una complessità inaspettata.
4. **La tensione minerale dello Zibibbo**: Vitigno aromatico antichissimo, offre versioni secche e da dessert bilanciate dalla salinità dell'area dello Stagnone.
5. **L'importanza dell'esplorazione**: Per comprendere a fondo la Sicilia del vino è necessario andare oltre la prima bottiglia ed esplorare queste tre diverse anime territoriali.

UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: l'Europa investe nelle zone rurali
MINISTERO DELL'AGRICOLTURA DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA
PSR SICILIA 2014 2022 PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE

Fondo FEASR – PSP Regione Sicilia 2023-2027, INTERVENTO SRG10 PROMOZIONE DEI PRODOTTI DI QUALITÀ bando 2026 DDG n. 1763 del 16/03/2026 Domanda n. 64830070401