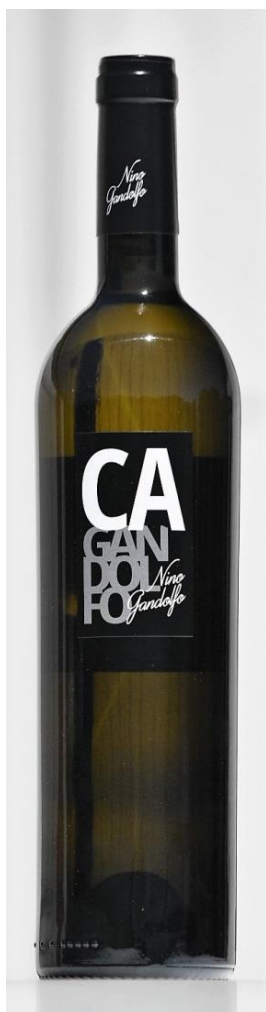


Vinaioli

Nino Gandolfo – CA – Catarratto Terre Siciliane IGP



Nino Gandolfo is een **jonge wijnbouwer** (1981) met toch al **meer dan 20 jaar ervaring**. Hij ging niet graag naar de middelbare school en besloot als **16-17 jarige** wijn te gaan maken van de 12 ha druiven die zijn vader verbouwde maar verkocht. **Ambitieuus en leergierig** en steeds op zoek naar **betere oplossingen** heeft hij zich intussen opgewerkt tot één van de **betere Siciliaanse producenten**; nog met te **weinig naam** echter, immers tot een paar jaar geleden vertrok Nino's wijn integraal in **bulk** naar Friuli en Veneto (wit) en Toscane (rood). In **2015** bracht de geboorte van zijn **dochter** daar **verandering** in en startte Nino met een **bescheiden botteling** van Grillo, Zibibbo (droge moscato) en Catarratto (wit) en diverse varianten van Nero d'Avola en Syrah (rood).

De wijngaarden van Nino liggen in en om **Salemi**, in **West-Sicilië**, op een hoogte tussen **450 m en 550 m voor de witte** en **250 m tot 350 m voor de rode druiven**. De nabijheid van de **zee** (ongeveer 35 km in de drie belangrijkste windrichtingen zuid, west en noord) zorgt voor een **frisse en heilzame nachtelijke verkoeling**).

Voor velen een onbekend ras, toch is de **autochtone Catarratto** de **meest voorkomende witte druif in Sicilië** en na Trebbiano de tweede witte druif in heel Italië; (buiten Sicilië is ze dan weer weinig aangeplant). Grotere concentraties vinden we in de **provincie Trapani** (west-Sicilië) en ook op de Etna (als blend met Carricante in de Etna DOC Bianco). Het is een **sterke groeier** met een relatief **late oogst**, een goede en **stabiele opbrengst**, relatief goed **bestand** tegen **ziektes**. In het verleden werd Catarratto voornamelijk gebruikt voor de productie van Marsala (versterkte wijn). Tegenwoordig is er veel overproductie (van matige wijnen); deze worden ingezet in de distillatie.

Mits de nodige zorg kan er een **prachtige cépagewijn** van worden gemaakt, zoals deze CA van Nino Gandolfo. De schil kleurt (van) **goudgeel** (naar oranje bij grote rijpheid), en zet zich een héél klein beetje door de kleur van de wijn. In de mond heeft hij "**karakter**" (let op de woordspeling), hij is **krokant** en **pittig**, fris door **voldoende zuren**, fruitig (**perzik, citrus**), floraal én met een **licht kruidig bittertje** in de finale.

Te drinken als aperitief of bij antipasti, gevogelte en pasta's.

Vinaioli

Magazijn:
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWART gcv

Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be