



Nino Gandolfo – Catarratto Terre Siciliane IGT



Nino Gandolfo is een **jonge wijnbouwer** (1981) met toch al **meer dan 25 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. **Ambitueus en leergierig** en steeds op zoek naar **vernieuwende oplossingen** heeft hij zich intussen opgewerkt tot één van de **betere Siciliaanse producenten**.

Tot een tiental jaar geleden vertrok Nino's wijn integraal in **bulk** naar onder meer 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). **Intussen** bottelt Nino ca. 200.000 flessen per jaar en worden zijn wijnen **hoog gewaardeerd** in **heel Italië**, en meer en meer ook in het **buitenland**.

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**. Nino's wijnen kenmerken zich door heel veel **inhoud, materie en concentratie**, met **zonovergoten fruittoetsen**.

Voor velen een onbekend ras, toch is de **autochtone Catarratto** (1 x t, 2 x r, 2 x t) 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 – waar Nino is gevestigd) en ook op de Etna (als blend met Carricante in de Etna DOC Bianco). Catarratto 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).

Er bestaan drie sub-variëteiten:

- Catarratto **Bianco Comune** (“gewoon”). De schil kleurt (van) **goudgeel** (naar oranje bij grote rijpheid), en zet zich een héél klein beetje door de kleur van de wijn. Op de schil zit een beetje *pruina*, een dun, witte wasachtig, laagje. De smaak is wat ruwer.
- De Catarratto **Lucido** (“glanzend”) is **helderder** en geeft meer **elegante en subtiële wijnen**.
- De Catarratto **Extra Lucido** is over het algemeen **nog intenser in aroma** en met een **iets hogere zuurgraad** en lagere suikeropbouw dan de reguliere Lucido. Ze wordt vaak gezien als de **absolute topselectie** binnen de Catarratto-familie

Tegenwoordig is er veel overproductie (van matige wijnen, voornamelijk de Comune variant), deze worden ingezet in de distillatie. Maar mits de nodige zorg kan er een **prachtige cépagewijn** van worden gemaakt, zoals deze **Extra Lucido** van Nino. 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. **Veelzijdig**, als aperitief of bij antipasti, gevogelte en pasta's.