



Nino Gandolfo – Grillo Sicilia DOC



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**.

Autochtone Siciliaan. Een **bron** vermeldt dat **Grillo** (dialect: Riddu) een **kruising** zou zijn van **Catarratto en Moscato d'Alessandria** (in west-Sicilië Zibibbo genoemd); als dat niet waar is is het wel goed gevonden want haar **karakteristieken** liggen een beetje **tussen deze beide**. Andere bronnen vermelden dat Grillo **uit Puglia** zou zijn geïmporteerd na het phylloxera tijdperk, omstreeks **1875**. Grillo was lange tijd de sterkhoudster achter de populaire versterkte wijn **Marsala**, maar haar succes op dit vlak nam af ten voordele van de productievriendelijke rassen Catarratto en Inzolia. Nog maar een jaar of **20-25** wordt ze ook **afzonderlijk gevinifieerd**.

Dikke, geelgoude **schil** met roestvlekken, die **bescherm**t tegen de hitte, het uitdrogen en "koken" van het vruchtvlees, en te snelle rijping. **Zacht fruitige wijn**, medium aciditeit, die vooral tot haar recht komt bij gisting op relatief lage temperatuur. **Plezante**, fruit gedreven **dorstlesser**, licht **aromatisch**, een tikje **exotisch, tropisch** (gele meloen, perzik, ananas, peer), licht **floraal** ook. Vaak interessante **citrustonen** en een **robuuste** en zware **structuur**. Hoge suikeropbouw in de druif en daardoor een behoorlijk hoog **alcoholgehalte** in de wijn. Structuur en alcohol (**13,0 vol%**) zorgen voor enige **bewaarbaarheid**, individueel kan de ontwikkeling van tertiaire aroma's behagen (of niet).

Perfect **aperitief**, zeker bij **zeevruchthapjes**. Voorgerechten met **groenten**. Bij **pasta, krab** en spinaziegerechten. **Gevogelte**, krachtig gekruide **kip**. Half beleggen kazen.