



Nino Gandolfo – Syrah Terre Siciliane IGT



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. **Ambitueus 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**.

Nino's rode wijnen kenmerken zich door heel veel **inhoud, materie** en **concentratie**. Extra **fruittoetsen** door **korte maceratie** (1 week, samen met de fermentatie), **micro-oxygenatie** en een **zeer korte passage in eiken vaten**.

Syrah is zo'n **druif waar de hele wereld over ruziet**. Ondanks hardnekkige legendes die de herkomst koppelen aan het **Iraanse Shiraz** of het **Siciliaanse Syracuse** (uiteraard!!!), zouden DNA-onderzoeken hebben aangetoond dat ze uit de **noordelijke Rhône** stamt. De druif voelt zich in ieder geval het best in een **warm tot gematigd klimaat**, wat resulteert in **krachtige wijnen** met tonen van **zwarte peper, donker fruit en tabak**.

Nino's Syrah gedijt in **middelzware zanderige en licht kleiachtige** bodem. In combinatie met het **warmer Siciliaanse klimaat** produceren de ranken **volle en zoete druiven**.

Handmatige oogst in kratten en zorgvuldige **selectie** van de beste druiven is. Vinificatie en maceratie bij **gecontroleerde temperatuur** in **betonnen kuipen** gedurende **8-10 dagen**. Rijping van 12 maanden, **deels** in **beton** en **deels** in **Amerikaanse eikenhouten barriques** van 225 liter; daarna minimaal 6 maanden op fles.

Intense en **levendige robijnrode** kleur, **evolutie** naar **granaattinten** met de veroudering. Zeer kenmerkend **zacht aroma**, met tonen van **tabak, kruiden en koffie**. **Droog en hartig** in de mond, **harmonisch**, met **fruitige smaken van bramen en pruimen**.

Lekker bij **gegrild rood vlees, gekookt vlees, gevogelte en konijn, gebrad en halfrijpe kazen**.