

Naam van de wijn: Bardolino

Producent: Cantina Gorgo

Herkomstbepaling: Bardolino DOC, Veneto, Italië

Druivenras(sen): Corvina, Rondinella, Molinara

Wijnbedrijf: Geheel volgens de familietraditie was ook Roberto Bricolo voorbestemd om arts te worden. Echter, toen hij in 1973 de kans kreeg om de wijngaarden van zijn grootmoeder over te nemen in het gehucht Gorgo, dat vlakbij het plaatsje Custoza ligt, was zijn beslissing snel genomen. Hij stopte direct met zijn studie medicijnen. Zo ontstond in 1973 het 22 grote Azienda Agricola Gorgo waar Roberto Bricolo met ziel en zaligheid werkte om streekwijnen als de witte Custoza en rode Bardolino aan de reputatie van 'slobber wijnen van dertien in een dozijn' te onttrekken. Met ploegen, enkel gebruik van organische mest, handmatig oogsten en zonder gebruik van chemische onkruidverdelgers, maakte Roberto Bricolo juist stijlvolle en pure wijnen. Ondertussen is Azienda Agricola Gorgo voorzien van een moderne en zeer goed geoutilleerde wijnkelder en is de oppervlakte aan wijngaarden uitgegroeid tot 60 hectare met, naast diverse regionale wijnen, ook speciale wijnen met de DOC's (herkomstbepalingen) Custoza, Bardolino en Valpolicella. In 2010 nam Roberto's dochter Roberta de dagelijks leiding op zich, hiermee werd er op Azienda Agricola Gorgo geheel biologisch gewerkt. Dat Roberta uitstekende wijnen weet te maken, blijkt wel uit de keuze die de vliegtuigmaatschappijen Lufthansa en American Airlines maakten om wijnen van Azienda Agricola Gorgo te serveren in hun business class.



Regio: In het noordoosten van Italië ligt Veneto, een gebied dat zich uitstrekt van de Alpen in het noorden tot aan de rivier de Po in het zuiden en van het Gardameer in het westen tot de Adriatische kust bij Venetië. Uit Veneto komt ongeveer 20% van alle Italiaanse wijn en van alle Italiaanse DOC wijnen is Veneto zelfs de grootste producent. Dan gaat het om DOC's en DOCG's als o.a.: Custoza, Soave, Soave Classico, Bardolino, Bardolino Classico, Prosecco, Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Valpolicella, Amazone della Valpolicella en Breganze. De zuidoostelijke oever van het Gardameer is het gebied van Bardolino en Valpolicella, de twee belangrijkste rode wijnen van Veneto. Beide worden voornamelijk gemaakt van de corvina veronese druif. De verschillen tussen Bardolino en Valpolicella zijn zeer klein, in het beste geval is Valpolicella net iets fruitiger en geconcentreerder, maar helaas zijn beide vaak van zeer matige kwaliteit. Het is echt de producent die het verschil maakt en de kwaliteit bepaalt.

Vinificatie (wijnbereiding): Na de pluk vindt er een selectie plaats van de druiven die vervolgens ontsteeld en licht gekneusd worden. Hierna laat men de druiven 8 tot 10 dagen een temperatuur gecontroleerde alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten op roestvrijstalen tanks ondergaan, waarbij regelmatig het sap heel rustig over de hoed (korst van gekneusde druiven die bovenop de wijn drijft) wordt gepompt. Vervolgens persing van de druivenmost en het oversteken van de jonge wijn op schone rvs-tanks voor de malolactische gisting en rijping. In voorjaar volgend op de oogst wordt de wijn geassembleerd en gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Een alcoholpercentage van 12,5%. Heldere robijnrode kleur. In de neus aroma's van vooral rode kersen en iets van rijpe aardbeien. In het smaakpalet tonen van klein roodzwart fruit, die gaat gepaard met een afdrank met een klein prettig bittertje, zeer zachte tannines en milde zuren.

Serveren: 12 tot 15°C. Bewaren: tot 3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Ideale zomerwijn, lunch, picknick, barbecue, pastagerechten, pizza, geroosterde groenten en aubergine lasagne.

Smaaktype: Droog, licht, fruitig, zacht en elegant.

Glasadvies: Riedel Veritas Riesling/Zinfandel, Riedel Vinum Riesling/Zinfandel