

## Merotto, Colmolina Millesimato 2009 Heerlijk bubbelen deze warme zomer!

### De wijn

De populaire belletjeswijn Prosecco heeft een eigen DOCG gekregen. Dit is de hoogste klasse van Italiaanse kwaliteitswijnen; wijnen uit een specifiek gebied en met zeer strenge productieregels. Dat betekent ook dat Prosecco volwassen is en aan strenge eisen moet voldoen.

Merotto maakt zo'n DOCG Prosecco. Deze spumante wordt gekenmerkt door zijn fijne mousse en zijn volle brede smaak en frisse geur van appels en exotisch fruit. Deze uiterst chique Prosecco kan de concurrentie aan met de beste Franse belletjeswijnen.

Het perfecte aperitief bij een zomers gerecht, bij Gravad Lachs tot ver in de nazomer of een heugelijk feit te bruisend te ondersteunen.



### Geschiedenis wijnhuis

Merotto is al ruim 100 jaar een familiebedrijf, gevestigd in Col San Martino in het hart van de Valdobbiadene Doc Prosecco gebied. Dit prachtige gebied ligt tussen Venetië en Cortina d'Ampezzo in. De huidige eigenaar, Graziano Merotto, heeft hier 12 hectare wijngaarden waar jaarlijks 2,3 ton druiven geteeld worden. De Glera (voorheen Prosecco) druiven voor deze Colmolina komen van de steile, op het zuiden gelegen heuvels van San Martino. De grote verschillen in temperatuur hier zorgen voor de perfecte rijping van de druif en het behoud van al zijn aroma's.

### Het gebied

Col San Martino ligt in de Italiaanse provincie Treviso (regio Veneto). Door de hoofdstad Treviso lopen enkele kanalen waardoor er een licht aan Venetië doet denken. In het hart van de stad staat het 13de-eeuwse stadhuis Palazzo dei Trecento. Veel plaatsen in de provincie hebben een goed behouden historisch centrum zoals Conegliano, Vittorio, Veneto en Asolo. Castelfranco Veneto is de geboorteplaats van de beroemde middeleeuwse schilder Giorgione. In de domkerk San Liberale hangt een door hem geschilderde afbeelding van Maria. In het noordoosten ligt de hoogvlakte van Cansiglio, delen ervan zijn tot beschermd natuurgebied verklaard.

### Gravad Lachs

Gravad lachs is van oorsprong rauwe zalm die gemarineerd is met zout, suiker en verse dille. Het vindt zijn oorsprong in het hoge noorden van Noorwegen en Zweden en stamt uit de Middeleeuwen. Vissers uit het verre verleden pekelden de zalm en begroeven de zalm in het zand. Dat was een vorm van conserveren die ook op andere plaatsen ter wereld voorkwam. Gravad lachs komt van het Scandinavische woord 'Grav', dat letterlijk graven betekent en 'laks' betekent zalm. Het ingraven van de gepekelde zalm heeft als doel dat, door het gewicht van zand dat op de zalm rust, het vocht sneller uit de zalm trekt en zo dus enigszins indroogt. Gravad lachs wordt tegenwoordig op modernere wijze gemaakt. Dit kan door iets zwaars op de zalm te leggen of door deze te vacumeren. Dat men enkel zout, suiker en dille toevoegt wil nog niet zeggen dat elke gravad lachs hetzelfde smaakt. De basis voor een smaakvolle gravad lachs is de zalm, deze dient zeer vers te zijn en niet te vet. Probeer zelf eens Gravad Lachs te maken als voorgerecht, voor een recept [klik hier](#).