

# Vinaioli

## Nino Gandolfo – ZI – Zibibbo Terre Siciliane IGP



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**.

**Zibibbo** is de **west-Siciliaanse naam** voor **Muskaat van Alexandrië**. Deze telt een vijftigtal verschillende sub variëteiten en heeft steeds een opvallende **aromatische** smaak, een **vol fruitig aroma**, **florale** toetsen en **medium aan zuren**. De druif komt oorspronkelijk uit **Egypte** en werd door de **Feniciërs** naar Sicilië en Europa gebracht. De naam Zibibbo is afkomstig uit het Arabisch; **zabīb** betekent namelijk **rozijn**.

In **aroma** en **smaak** herinneren Zibibbo wijnen het **meest van alle soortgenoten** aan **druiven**; de **zoete soorten** (van **ingedroogde** druiven) aan **rozijnen**. Van Zibibbo worden **veel verschillende wijnenstijlen** geproduceerd: frisse lichte wijnen; droge volle witte wijnen; en volle aromatische dessertwijnen. De goudgele Zibibbo wijnen hebben ook een karakteristieke geur van bloemen.

De wijn die **Nino** ervan maakt is **vol en droog**, en inderdaad ook **ongelofelijk aromatisch**. **Groengele** kleur. In de neus **fruitige** (druif, citrus, perzik, appel) en **bloemige aroma's**. **Fris, sappig** en harmonieus, lang. Geweldig **aperitief**, wijn om **zomaar tussendoor** te drinken, voor wie in de wijn de echte smaak van de druif wil herkennen.

Vinaioli

Magazijn:  
Handelskaai 1 - 3500 Hasselt  
[www.vinaioli.be](http://www.vinaioli.be)

KWART gcv

Karel Wilmots  
+32 (0)495 380382  
[karel@vinaioli.be](mailto:karel@vinaioli.be)