



Nino Gandolfo – Zibibbo secco Terre Siciliane IGT



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**.

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**, maar zij hebben ook een **kenmerkende geur van bloemen**. Van Zibibbo worden **veelal zoete wijnen** geproduceerd: van **frisse lichte** zoete wijnen tot erg zoete volle **aromatische dessertwijnen**, vaak van **ingedroogde druiven** – bijna rozijnen (**passito**).

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