



Piemont (Italien): «Nibbio» von Ghisolfi

1
Blick auf Ghisolfis Kellerei
in unmittelbarer Nähe von
Monforte d'Alba.

Es ist immer eine grosse Freude, die Ghisolfis in den Hügeln von Monforte d'Alba zu besuchen – einem der bedeutendsten Orte der gesamten Barolo-Zone. Seit Generationen widmet sich die Familie mit Leidenschaft dem Weinbau und zählt heute zu den besonders spannenden Qualitätsproduzenten der Region. Ghisolfis Rebberge befinden sich grösstenteils in der berühmten Lage Bussia auf kalk- und mergelhaltigen Böden in 300 bis 400 Metern Höhe und bieten ideale Voraussetzungen für charaktervolle Gewächse höchster Qualität.

Ausserordentlich freut es uns, dass wir den sehr gesuchten «Nibbio» wieder anbieten können. Dieser Wein besitzt eine ungewöhnliche Entstehungsgeschichte. Gianmarco Ghisolfi erklärt: «Der «Nibbio» besteht zu einem grossen Teil aus Übererträgen unserer Barolo-Rebberge. Aufgrund der hohen Pflanzdichte überschreiten wir in gewissen Jahren die zugelassene Erntemenge. Obwohl die Stockerträge bewusst niedrig gehalten sind, möchten wir diese nicht weiter reduzieren, da der Barolo sonst viel zu wuchtig würde. Stattdessen verwenden wir diese Trauben für den «Nibbio»; er ist im Kern ein Barolo, ergänzt durch unsere besten Barbera-Partien sowie kleine Anteile Cabernet Sauvignon und Merlot.»

Der jährliche Überertrag ist jedoch bescheiden, deshalb besteht der «Nibbio» aus einer Assemblage von drei aufeinanderfolgenden Jahrgängen – aktuell 2019, 2020 und 2021. Der Wein vereint auf ideale Weise Reife, Struktur und Kraft; die Vergärung geschieht mit natürlichen Hefen, gefolgt von einem einjährigen Ausbau in klei-

2
Im Reifekeller mit Gianmarco
Ghisolfi (rechts).

3
Turin lohnt auf alle Fälle einen
Abstecher.

nen Holzfässern und Barriques. Mit nur rund 11 500 produzierten Flaschen über drei Jahre ist die Nachfrage nach «Nibbio» deutlich grösser als die verfügbare Menge. Mein Freund Andrea Masüger aus Chur, ein ausgewiesener Barolo-Kenner, schwört auf diesen Wein. Wie ich meine: zu Recht!

Bei unserer Verkostung im Ristorante Le Torri in Castiglione Falletto zeigt sich eindrücklich, wie harmonisch der «Nibbio» die Noblesse des Nebbiolo mit der charmanten Frucht des Barbera verbindet. Kraftvoll, vielschichtig und zugleich zugänglich, ist er ein idealer Begleiter zu klassischen piemontesischen Gerichten wie Tajarin, Brasato al Barolo oder Ossobuco sowie zu mittlereiften Käsesorten. Ghisolfis «Nibbio» bietet Barolo-Liehabern zweifellos eine besonders attraktive Gelegenheit, piemontesische Klasse im Alltag zu einem vernünftigen Preis zu geniessen!



Ghisolfi «Nibbio»
VINO Rosso di Monforte d'Alba
55% Nebbiolo, 25% Barbera, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

Kräftiges Rubinrot; ausdrucksvolles, vielschichtiges Bouquet mit reifen Kirschen, Pflaumen und feinen würzigen Noten, unterlegt von dezenten Barriquearomen; am Gaumen vollmundig, harmonisch und geschmeidig; langanhaltend. Ein charaktervoller, hochwertiger Alltags-Piemonteser. Ab jetzt bis mindestens Ende 2029.

Fr. 16.50 (ab Juli 2026 Fr. 17.90)



Mehr Informationen zum
Weingut Ghisolfi.