



Podere Riparbella

Massa Marittima · Toscana · Italien

*Ein neues Leben mit gesunden Böden und erstklassigen Produkten.
Kein Objekt. Ein Werk, das weiterwächst.*



Podere Riparbella

Das Wesentliche

In der Maremma, über drei Jahrzehnte gewachsen: ein durch und durch nachhaltig geführter, biozertifizierter Landwirtschaftsbetrieb mit vielfach ausgezeichneten Weinen und Olivenölen – und einem Agriturismo mit Charakter.

Wer Riparbella übernimmt, kauft nicht einfach ein Anwesen mit viel Land, sondern einen laufenden Betrieb: gesunde Böden, gepflegte Reb- und Olivenkulturen, eine eingeführte Marke, ein eingespieltes Team und einen geordneten, begleiteten Übergang.

Das Fundament ist die Landwirtschaft. Der Agriturismo ist der komplementäre Geschäftszweig, der darauf aufbaut – er lebt vom eigenen Wein, vom eigenen Olivenöl, vom eigenen Gemüse und von der Lage.

Verkauft wird alles zusammen: Land, Gebäude, landwirtschaftliche Kulturen, Marke Riparbella, Website, Auszeichnungen sowie Kunden- und Lieferantenbeziehungen.

Lage	Massa Marittima – Provinz Grosseto (GR), nördliche Maremma, Region Toscana 370–400 m ü.M.
Grundbesitz	46 ha – davon 4,5 ha Reben, 8,74 ha Olivenkulturen (im Besitz; zusätzlich 3,65 ha langfristig gepachtet), Gemüse- und Blumengarten, Wald, Ackerland
Gebäude	Gästehaus mit 11 Zimmern, Restaurant mit Gastroräumen, Wein- und Ölkeller, Wohn- und Nebengebäude
Jahresproduktion	Wein 10'000–15'000 Flaschen (Potenzial 18'000–22'000), Olivenöl Ø ca. 900 l, Grappa, Brandy
Zertifizierung Mitgliedschaften	Biologisch, ICEA-zertifiziert · Mitglied FIVI und FIOI
Bausubstanz	Totalsanierung 1994–96, Erweiterung 1999, Fassade 2015, durchgehend hoher Ausbaustandard, sehr gut unterhalten
Verkaufspreis	€ 3,2 Mio., schlüsselfertig, exkl. Waren- und Weinlager





Podere Riparbella

Landwirtschaft als Fundament

Anfang der Neunzigerjahre suchten eine erfahrene Gastronomin und ein zum Winzer gewordener Architekt, ein Gut, um eine Idee umzusetzen: Wein und Olivenöl in höchster Qualität zu produzieren und Gäste zu bewirten – beides konsequent ökologisch und nachhaltig. Was sie fanden, war ein Betrieb im Dornröschenschlaf: Häuser in schlechtem Zustand, Flächen kaum gepflegt, aber unbelastet und voller Potenzial.

Aus diesem Potenzial ist Kapital geworden, das sich nicht in wenigen Jahren nachbilden lässt. Die Böden werden seit über dreissig Jahren biologisch bewirtschaftet, begrünt und aufgebaut. Der Humusanteil ist hoch, der Trockenstress dadurch begrenzt, die Pflanzen sind widerstandsfähig. Wer einen bestehenden, gereiften Bio-Betrieb übernimmt, kauft die Zeit, die zwischen einer frischen Umstellung und einem stabilen, eingespielten Ökosystem liegt.

Die Reben sind an der qualitätsorientierten Lyra erzogen – ein Erziehungssystem mit doppelt so grosser Laubwand bei gleichem Ertrag. Wind und Sonne erreichen die Trauben besser, die Reife ist ausgeglichener, der Infektionsdruck geringer. Im biologischen Anbau ist das ein struktureller Vorteil. Im Keller wird der Wein begleitet, nicht gemacht: keine technischen Hilfsmittel, keine verändernden Zusätze, Schwefel nur in kleinen Mengen.

Diese Sorgfalt zieht sich durch den ganzen Betrieb – von der Pflege der über 1'150 Olivenbäume über die schonende, schnelle Verarbeitung der Oliven bis zur Auswahl der Partner.



Wein, Olivenöl und die Marke Riparbella

Riparbella ist über Jahre als Qualitätsmarke in drei Bereichen aufgebaut worden: mehrfach prämierter biologischer Weinbau, mehrfach prämierte biologische Extra-Vergine-Olivenöle und eine Gastronomie, die aus dem eigenen Garten schöpft. Diese Marke und alle Auszeichnungen sind Teil des Verkaufs und können vom Käufer uneingeschränkt weitergeführt werden.

Die Weine: Aus den Lagen Canonico, Triangolo, Vermentino und Vigna Vecchia entstehen ehrliche, fruchtige, strukturierte Weine – basierend auf Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Nero und Vermentino. Dazu kommen Grappa und Brandy, gebrannt vom renommierten Vittorio Capovilla. Riparbella ist Mitglied der FIVI, der Vereinigung unabhängiger italienischer Selbstkelterer sowie der FIOI, der Vereinigung unabhängiger Olivenölproduzenten.

Das Olivenöl: Aus den Sorten Frantoio, Moraiolo, Leccino, Pendolino und Maurino entstehen sortenspezifische Öle mit hohem Polyphenolgehalt. Gepresst werden die Oliven am Tag der Ernte in der renommierten Mühle Franci (www.frantoiofranci.it) – ein Partner, der nur mit erstklassigem Rohmaterial arbeitet.

Auszeichnungen (Auswahl). Die Produkte werden seit Jahren von den massgeblichen Publikationen und in Wettbewerben ausgezeichnet:

- Weine: Veronelli (bis 91 Punkte), Vitae, der Weinführer des AIS (bis 91,5 Punkte), Guida Bio (mehrfach Höchstnote von 5 Rebenblättern), Berliner Wine Trophy (Gold), Wine Hunter (Bollino Rosso), Vinum (17/20), Falstaff (91 Punkte).
- Olivenöl: Internationaler Wettbewerb Biol (Gold), Slow Food, Flos Olei – aufgelistet unter den weltweit ausgezeichneten Ölen.

Diese Auszeichnungen sind kein Beiwerk, sondern der unabhängige Beleg, dass die Substanz stimmt – über verschiedene Jahrgänge hinweg.



Der Agriturismo

Der Gästebetrieb ist die natürliche Ergänzung zur Landwirtschaft. Elf schlicht und ästhetisch eingerichtete Zimmer, ein Restaurant mit Kamin, eine professionelle Hotelküche, eine Bibliothek als Veranstaltungsraum, Bar und Produktverkauf, dazu gedeckte Terrassen und die rebenumrankte Pergola.

Es zieht Gäste an, die wegen der Ruhe, der Natur, des Essens und der Produkte kommen. Die Küche ist leicht, kreativ und schöpft aus dem eigenen biologischen Garten; Gäste trinken den Wein zum Essen und nehmen Wein und Öl mit nach Hause. Genau dieser Kreislauf – produzieren, bewirten, verkaufen – macht den Betrieb aus.

Die Rückmeldungen der Gäste über die Jahre sprechen von Erholung, Geschmack und einer Atmosphäre, die in Erinnerung bleibt. Dieser Goodwill, gewachsen über mehr als ein Vierteljahrhundert, geht mit dem Betrieb über.



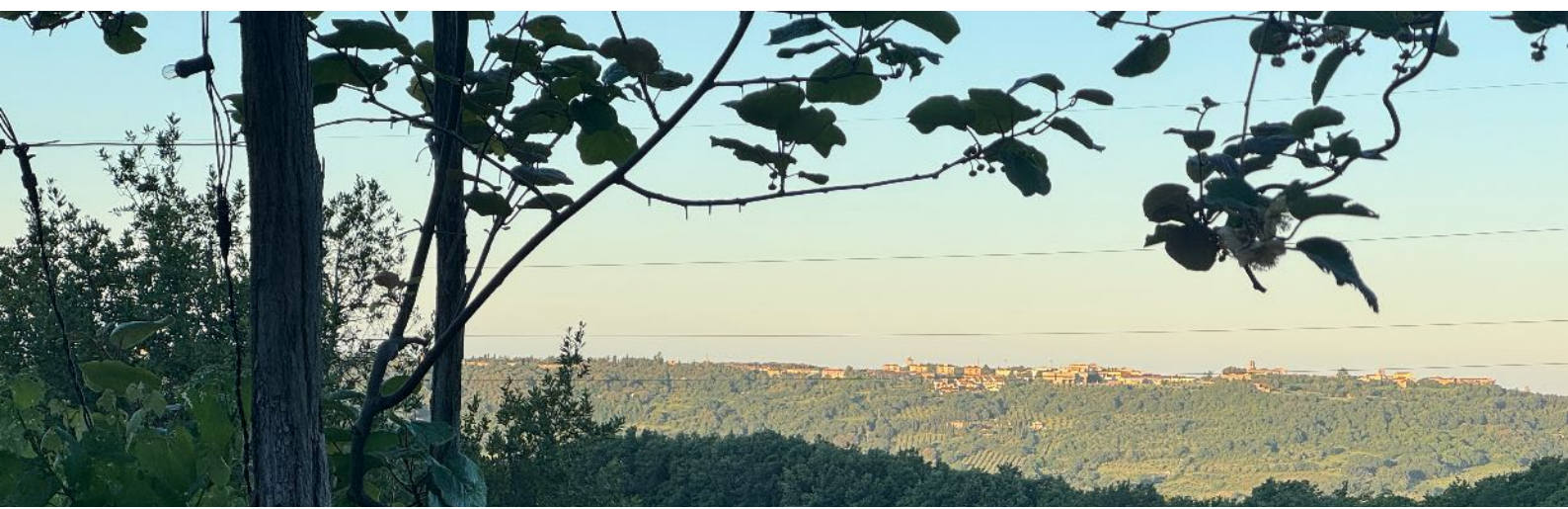
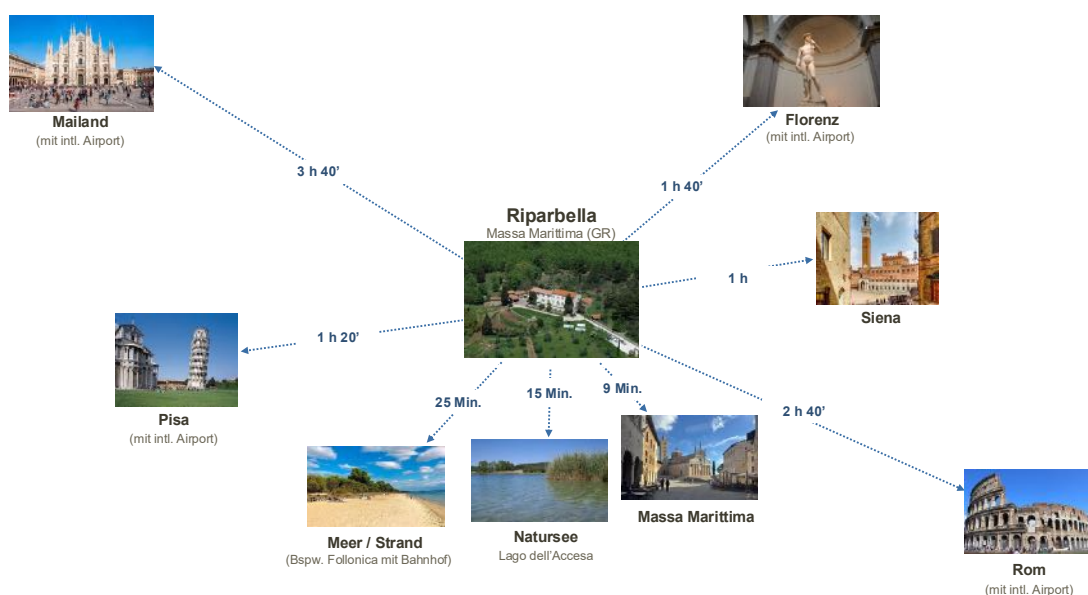


Die Lage

Die Maremma ist nicht das Chianti – und das ist ein Vorteil. Sie liegt etwas abseits der ausgetretenen Toskanapfade, ist landschaftlich weitgehend intakt und hat in den letzten Jahren spürbar an Ansehen gewonnen, ohne in die Preisniveaus der bekannteren Regionen weiter nördlich zu rutschen. Die Maremma gilt zunehmend als eine der dynamischsten Weinregionen Italiens. Während etablierte Toskanagebiete rückläufige Produktionszahlen verzeichnen, wuchs die Produktion der Denomination Maremma Toscana 2024 um über 8 % und hielt dieses Niveau 2025 auf 7,5 Millionen Flaschen (gemäss Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana 2025/2026). In der Denomination nehmen Reben nur rund 2 % der Fläche ein, der Rest sind Wälder und Olivenhaine in einem weitgehend industriefreien Landstrich.

Riparbella liegt auf rund 400 Metern über Meer in den grünen Hügeln der Colline Metallifere, leicht zurückversetzt, ruhig, aber gut erschlossen. Von der Pergola schweift der Blick über den eigenen Olivenhain zum nahegelegenen mittelalterlichen Städtchen Massa Marittima; bei klarer Sicht erscheinen am Horizont Elba und Korsika.

Fahrzeiten ab Riparbella circa:





Substanz, Technik und Zahlen

Riparbella ist nach hohem Schweizer Standard neu gebaut bzw. saniert worden und für italienische Verhältnisse ausserordentlich gut unterhalten. Die Bausubstanz wurde 1994-96 und 1999 gründlich saniert, alle Böden, Dächer, Terrassen und Wände wurden sorgfältig gedämmt; Elektro-, Sanitär- und Heizinstalltionen sind auf Schweizer Niveau realisiert und gewartet.

Bemerkenswert ist die durchgängig ökologische Bauweise – ein Wert, der unabhängig von der künftigen Nutzung zählt, weil er Betriebskosten senkt und Unabhängigkeit schafft:

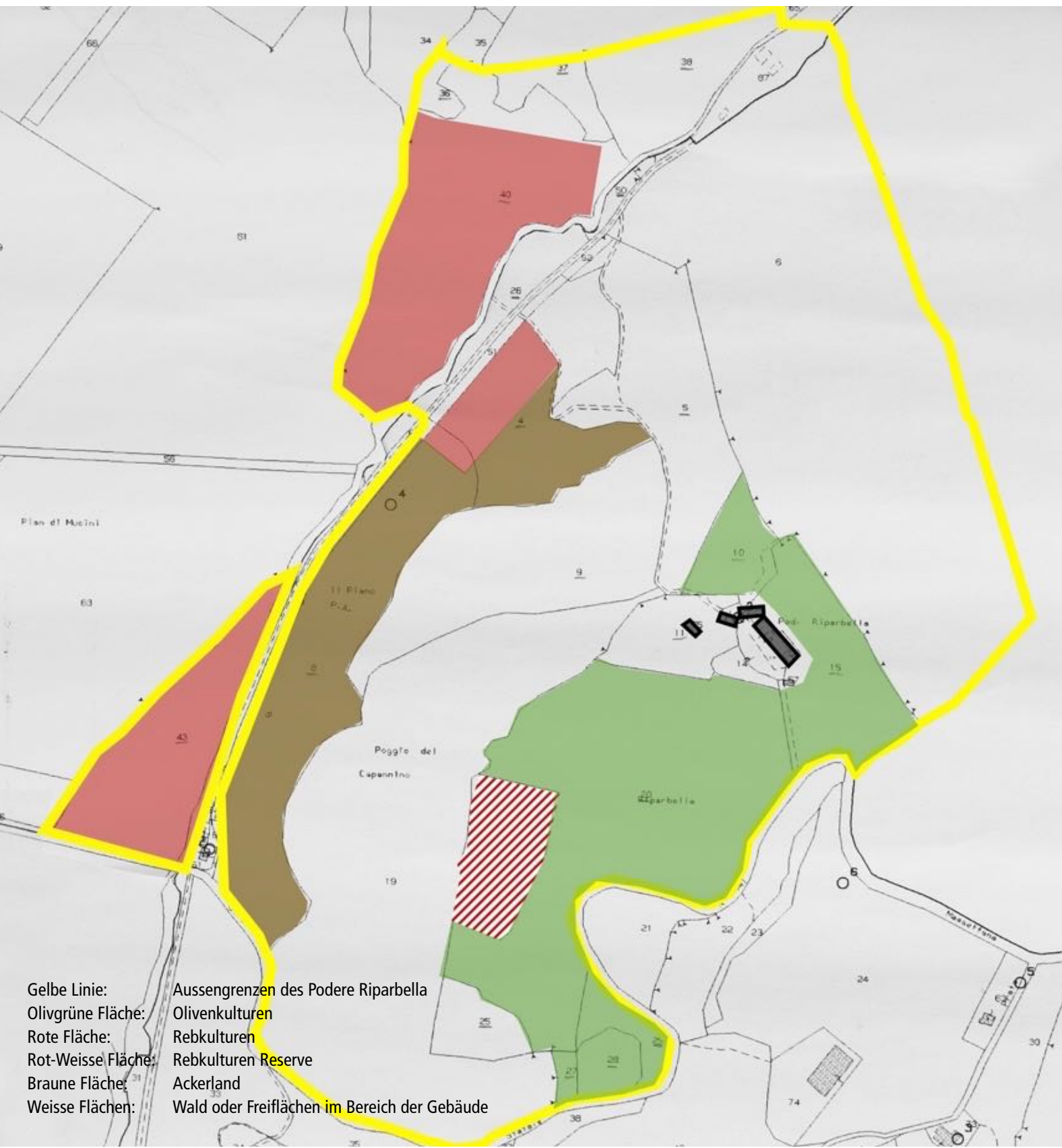
- Regenwasser-Zisternen (ca. 180 m³, rund 1'000 m² Sammelfläche)
- Sehr gute Dämmung und doppelschalige Bauweise statt energieintensiver Klimatechnik
- Kälte-/Wärmerückgewinnung, Fussbodenheizungen
- Thermische Solaranlage (deckt rund 30 % der Wärmeenergie für Warmwasser und Heizung)
- Holzvergaser-Zentralheizung mit eigenem Holz, ergänzt durch Flüssiggas-Heizkessel

Flächen und Gebäude

Gesamtfläche Grundbesitz	46 ha im Besitz und 4,8 ha mit langjährigem Pachtvertrag
Rebkulturen	4,5 ha (Canonico, Triangolo, Vermentino, Vigna Vecchia)
Olivenkulturen	12,39 ha: 8,74 ha im Besitz und 3,65 ha mit langjährigem Pachtvertrag. Über 1'150 Bäume, ca. 1'000 in Produktion
Gemüse- und Blumengarten	Ca. 300 m ² , bewässert mit Regenwasser-Zisternen
Flächen und Kubatur	Gebäude (Bruttonutzfläche, alle Geschosse) ca. 885 m ² ; Umgebungs- und Terrassenflächen zusätzlich ca. 415 m ² ; Kubatur netto ca. 4'600 m ³
Gästehaus	11 Zimmer, davon 9 mit Bad, 2 gedeckte Terrassen, Restaurant, Bar/Rezeption, Gästroküche, Bibliothek, Lagerräume, Kühlzellen, Weinkeller
Weitere Gebäude und Infrastruktur	Nebengebäude mit Wohnhaus, Wein-/Ölkeller, Lager, Remise, kleine Ställe, 15 Parkplätze (erweiterbar)
Erweiterungspotenzial	Bei landwirtschaftlicher Nutzung Gebäudevolumen um ca. 30 % erweiterbar, vorbehaltlich der erforderlichen Bewilligungen

Produktion

Wein	10'000–15'000 Flaschen/Jahr (Intensivierungspotenzial 18'000–22'000); Rebrecht 0,26 ha für Neupflanzung vorhanden
Olivenöl	Ø ca. 900 l (Mittelwert der letzten 7 Jahre)
Destillate	Grappa, Brandy gebrannt von <u>Capovilla, Rosà (VI)</u>



Eine Übergabe ohne Bruch

Ein Betrieb wie dieser lebt von Wissen, Erfahrung, Beziehungen und Routinen, die sich nicht im Kaufvertrag abbilden lassen. Genau hier bietet Riparbella, was die meisten Angebote nicht bieten: einen geordneten, begleiteten Übergang.

- **Bürokratie und Bewilligungen:** Bis der Käufer die nötigen Voraussetzungen geschaffen hat, bleibt die bestehende Betriebsgesellschaft mit der heutigen Betriebsleitung als IAP (imprenditore agricolo professionale, der italienische Status des hauptberuflichen Landwirts) in Funktion. Der Käufer kann der Gesellschaft beitreten und nach Abschluss der Prozesse die bisherigen Eigner ablösen. Hat der Käufer selbst keinen IAP-Status, lässt sich dieser über einen Betriebsleiter mit IAP lösen.
- **Begleitung:** Die heutigen Eigner bleiben in der Region, begleiten die Übergabe in den ersten Monaten persönlich und stehen anschliessend projektbezogen für Fragen und Rat zur Verfügung.
- **Team:** Langjährige Mitarbeiter sind da. Die Übernahme der Arbeitsverhältnisse ist die naheliegende Lösung und wird im Rahmen der Verhandlungen geregelt.
- **Netzwerk und Marke:** Lieferanten, Olivenmühle, Brennerei, Mitgliedschaften, Marke und Website gehen mit über.

Das reduziert das Risiko für den Käufer erheblich – gerade für jemanden, der von aussen kommt und sich Wissen, Sprache und lokale Abläufe schrittweise aneignen will oder einzelne Funktionen an Dienstleister auslagert.



Möglichkeiten

Die naheliegendste Zukunft für Riparbella ist die Fortführung im heutigen Sinn – biologischer Wein- und Olivenbau, Agriturismo, gelebte Ökologie und Nachhaltigkeit. Wer die Qualität der Produkte und den Wert der gesunden Böden schätzt, übernimmt eine intakte Basis und entwickelt sie mit eigenen Ideen weiter.

Zwingend ist das nicht.

Riparbella eignet sich für Menschen mit eigener Energie: für alle, die ein forderndes, oft abstraktes Leben hinter sich lassen wollen – Erfolg, der sich nicht anfassen lässt – und etwas Reales, Bodenständiges aufbauen möchten. Eine Familie oder eine Einzelperson mit gesichertem, substanziellem Vermögen, die keine Kapitalanlage sucht, sondern eine Aufgabe mit Sinn und Substanz.

Das setzt zweierlei voraus: die finanzielle Basis, ein Projekt dieser Grössenordnung über Jahre zu tragen, ohne auf einen bestimmten Rückfluss angewiesen zu sein. Und die Bereitschaft, sich auf das Wesen eines landwirtschaftlichen Betriebs einzulassen – mit seinen eigenen Rhythmen, seinem eigenen Tempo, seinen eigenen Regeln.

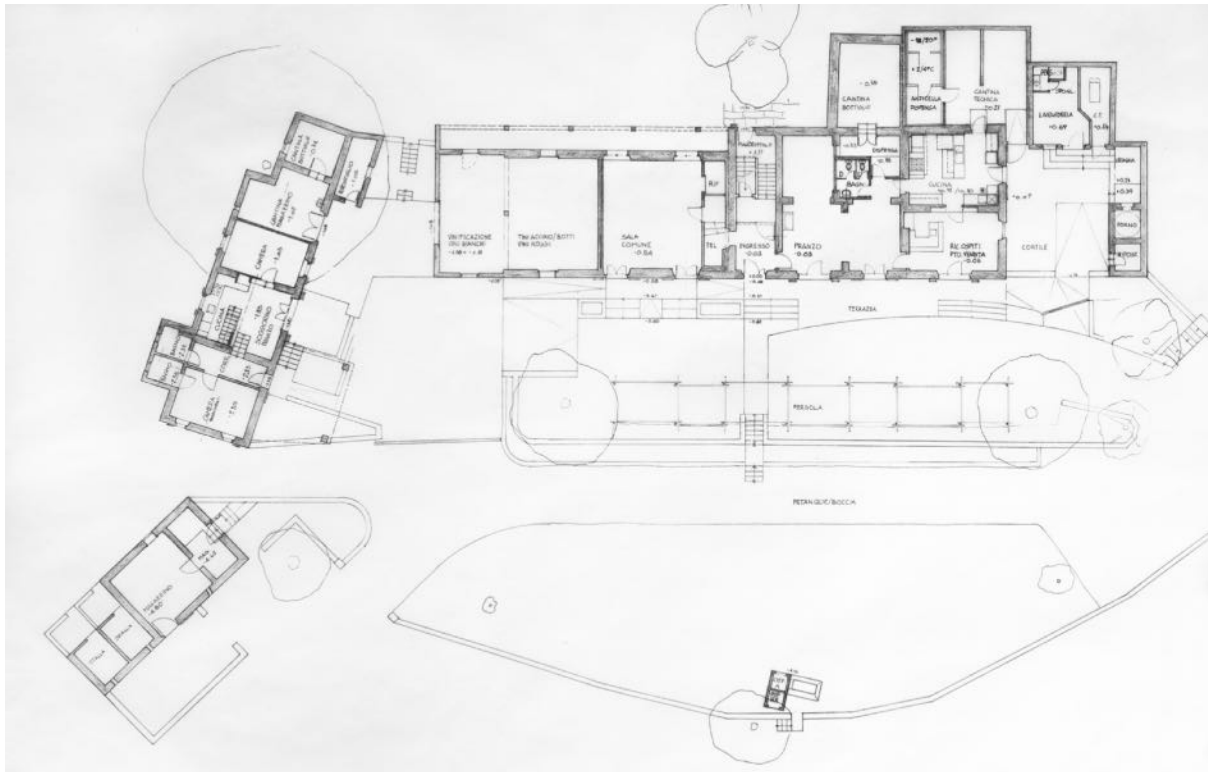
Riparbella ist ausdrücklich kein Renditeobjekt. Wer eine finanzielle Rendite sucht, ist hier falsch. Wer bereit ist, über Jahre in Substanz, Boden und Zukunft zu investieren, auch durch Jahre, die operativ schwierig sind, findet eine aussergewöhnliche Basis: dreissig Jahre nachhaltige Aufbauarbeit auf höchstem Niveau, qualitativ hochstehende Produkte, eine anerkannte Marke, und den Freiraum, daraus mit eigenen Ideen etwas Neues zu machen.

Der Massstab ist nicht, ob jemand sich Riparbella leisten kann. Sondern ob jemand bereit ist, es zu tragen.

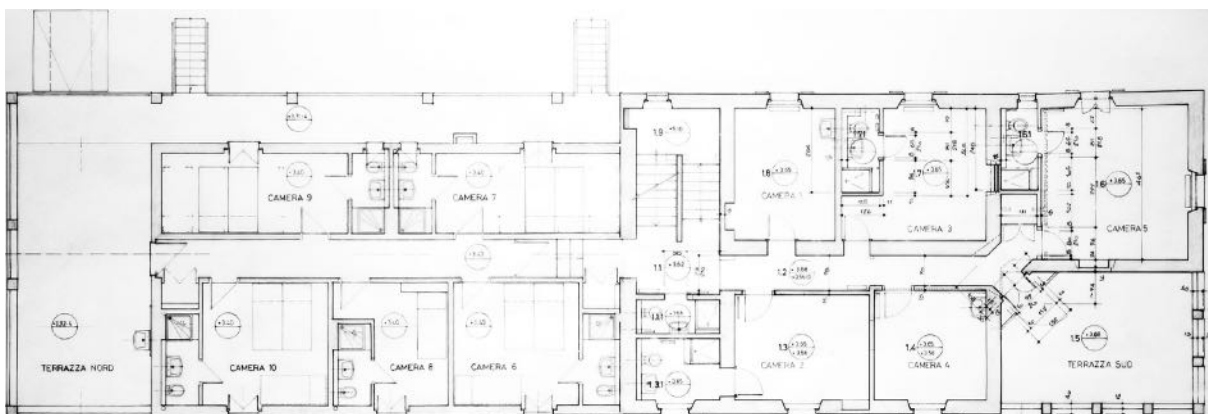


Anhänge

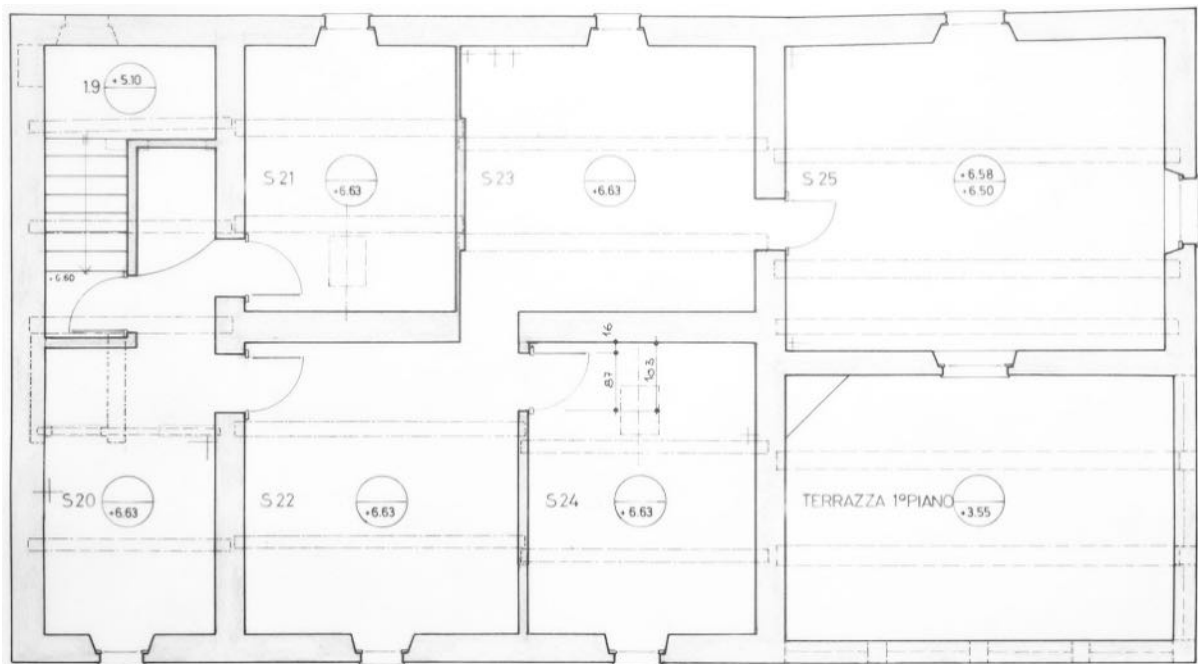
Übersicht Grundrisse der Gebäude: Erdgeschoss



Grundriss: Gästehaus 1. Obergeschoss



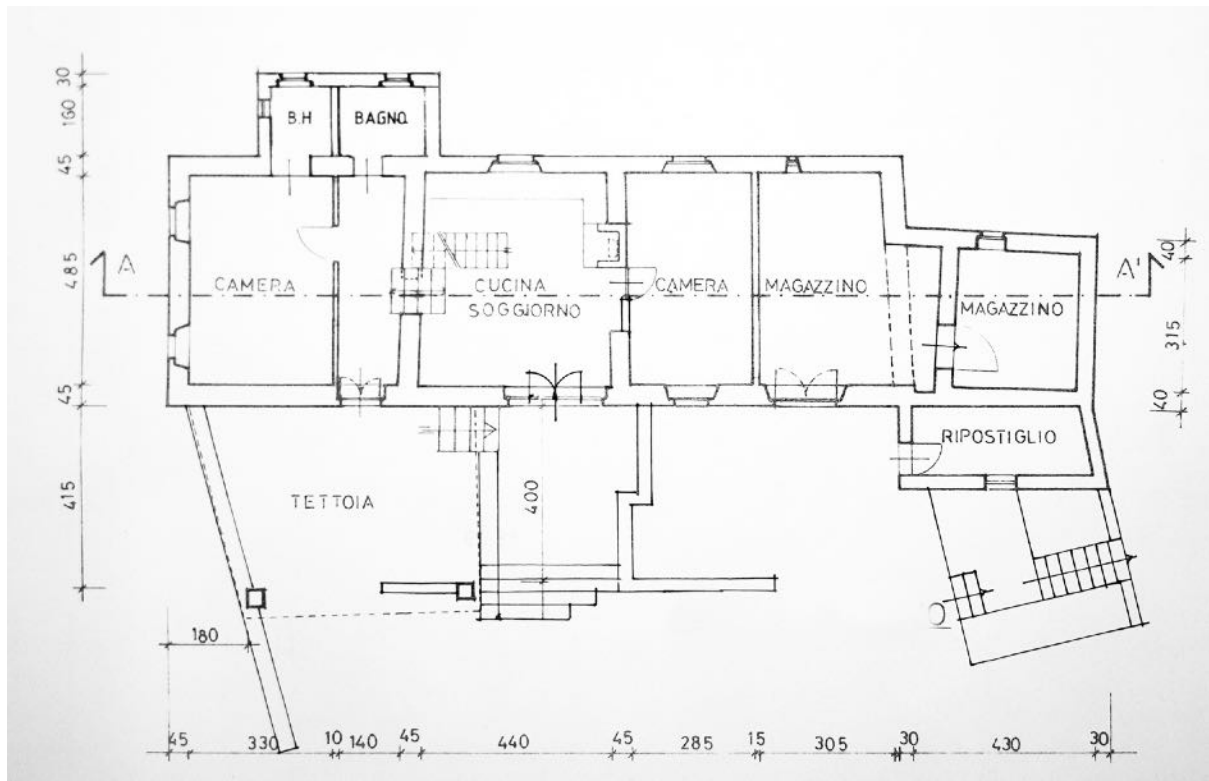
Grundriss: Gästehaus 2. Obergeschoss



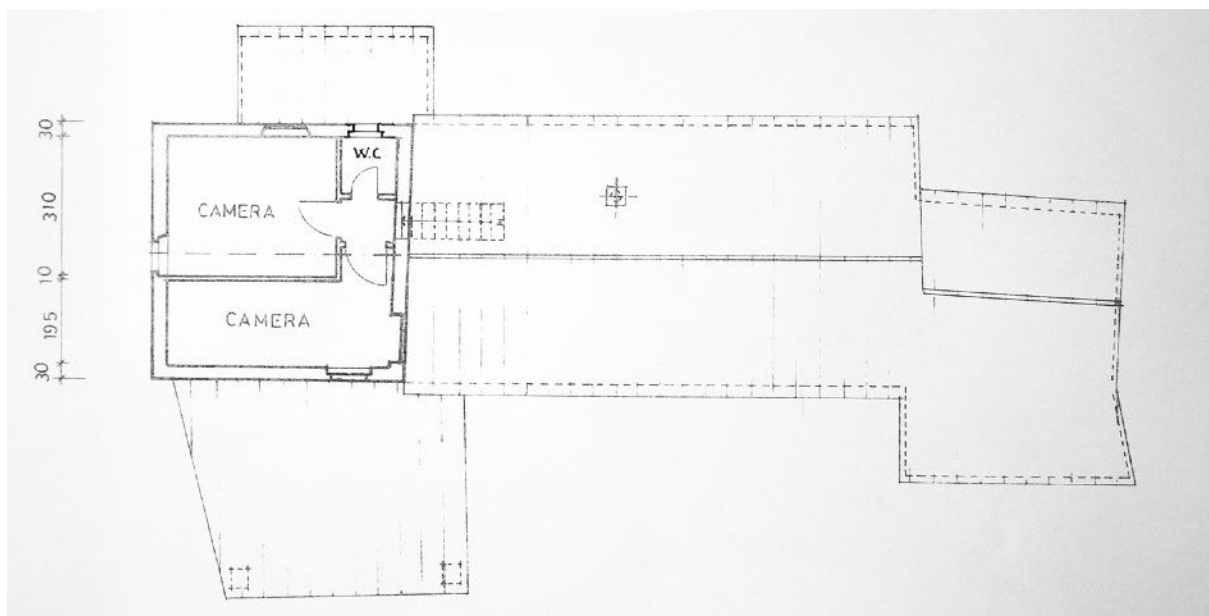
Nebengebäude mit Wohnhaus der Betriebsleitung



Grundriss Erdgeschoss: Nebengebäude mit Wohnhaus der Betriebsleitung



Grundriss Obergeschoss: Nebengebäude mit Wohnhaus der Betriebsleitung



Schlussimpressionen

Mehr Fotos auf www.riparbella.com



Kontakt

Dieses Podere muss man gesehen haben.

Ich gebe gerne weitere Auskünfte und vereinbare eine persönliche Besichtigung.
Für ernsthafte Interessenten stehen nach gegenseitiger Vertraulichkeitsvereinbarung weitere Informationen zur Verfügung.

Thomas Alder
ALDER CONSULTING AG
Neptunstrasse 99, 8032 Zürich, Schweiz
thomas.alder@alderconsulting.ch
+41 79 212 83 75

Podere Riparbella
Loc. Sopra Pian di Mucini
58024 Massa Marittima (GR)
Italien
www.riparbella.com





Podere Riparbella