

Bindella
la vita è bella



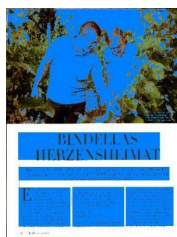
Rudi Bindella (r.) mit
Gutsdirektor Giovanni Capuano
in den Weingärten der Tenuta
Vallocaia bei Montepulciano.

BINDELLAS HERZENSHHEIMAT

Man kann sich nicht nur in einen Menschen verlieben, sondern auch in einen Flecken Erde. So ging es dem Zürcher Gastronomen und Weinhändler Rudi Bindella vor 36 Jahren mit seiner Tenuta Vallocaia bei Montepulciano.

Es war Liebe auf den ersten Blick, als Rudi Bindella das Gut bei Montepulciano vor über drei Jahrzehnten entdeckte – trotz verfallener Mauern und verwilderter Rebberge. Und wenn er von seiner Tenuta Vallocaia im Herzen der Toskana schwärmt, leuchten sei-

ne Augen: «Sie lädt ein zum Niederknien, die faszinierende Schönheit der sanften Hügel von Vallocaia. Ein einzigartiger Ort, der einem kleinen Paradies gleicht.» Mit viel Geduld, Herzblut und Handarbeit brachten er und seine Mitarbeitenden vor Ort den Rohdiamanten zum Funkeln. Aus



anfänglich 2,5 Hektaren Reben wurden über die Jahre 140 Hektaren Land. Ein Drittel ist heute mit Reben bestockt, auf 15 Hektaren gedeihen Olivenbäume.

DAS ROTE GOLD VON MONTEPULCIANO

«Wir sind eng mit dem Boden verbunden», wiederholt Rudi Bindella stets. Keine noblere Tätigkeit gibt es für ihn. «Schonend bestellen wir die Rebberge und Felder und erwarten von ihnen nicht mehr, als sie aus eigenen Kräften hergeben.» Seine grosse Liebe gilt der Rebsorte Prugnolo Gentile, einem lokalen Klon der Sangiovese-Traube, perfekt angepasst an die Region südöstlich von Florenz. Gutsdirektor und Chefönologe Giovanni Capuano entlockt der toskanischen Paradedraube rotes Gold: *Vino Nobile di Montepulciano*. «Dank der sandigen Böden von Vallocaia verführen unsere Nobile-Weine speziell durch ihre floralen Noten, die sie extrem ausdrucksstark machen», verrät Capuano. Seit 2001 leitet der promovierte Agronom die Geschicke vor Ort. «Giovanni kennt den Betrieb aus dem Effeff und pflegt unsere Tenuta, als wäre es seine eigene – ein echter Glücksfall für uns», so Rudi Bindella.

DIE WEINE IN RUHE LASSEN

Auf Vallocaia gedeihen nebst Sangiovese auch internationale Traubensorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Der heimliche Publikumsliebling ist aber nicht etwa ein Roter, sondern Bindellas sortenreiner Sauvignon Blanc Gemella,

herrlich frisch und jedes Jahr im Nu ausverkauft. Das Geheimnis hinter der hervorragenden Qualität der Vallocaia-Kreszenzen? Rudi Bindella: «Wir lassen die Weine in Ruhe, damit sie die Pracht dieser Landschaft widerspiegeln. Und die Seele des Winzers.»

Das jüngste Glanzstück der Tenuta ist der neue Keller. Um den Energieverbrauch zu minimieren, ist die Cantina unterirdisch gebaut und mit einer Fotovoltaikanlage ausgestattet. Und wie immer hat Rudi Bindella auch in dieses Projekt sein Herz als Kunstsammler gelegt. Gemälde des Berliner Künstlers Christopher Lehmppfuhl sowie Skulpturen der Schweizer Bildhauer Flora Steiger-Crawford und Rolf Brem beleben die Gewölbe vor Ort.

TIPP DES WINZERS

Für Gäste stehen die Türen auf Vallocaia weit offen: für einen Spaziergang in den Rebbergen, einen Rundgang durch den neuen Keller oder eine Degustation der Vallocaia-Weine – schreiben Sie einfach eine E-Mail an:

visite@bindella.it

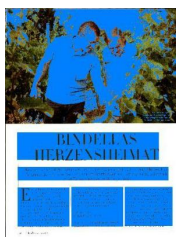
Tenuta Vallocaia

Via delle Tre Berte 10/A
 I-53045 Montepulciano
 +39 0578 767777

bindella.it

INFO

Alle Weine von Bindellas Tenuta Vallocaia sind erhältlich bei:
bindella.ch/weinshop



Oben: Rudi Bindella verhalf seinem Herzensprojekt – dem Weingut bei Montepulciano – zu neuem Glanz.

Links: Die Trauben werden auf Vallocaia traditionell von Hand gelesen.



Bindella
la vita è bella

