



Das Tagebuch des Winzers **Rudi Bindella:** **«Wohltuende Entschleunigung»**

Ich lernte Rudi Bindella in jungen Jahren kennen, als meine Reise in die Welt der Weine noch ganz am Anfang war. Schon damals war der Name Bindella Synonym für grosse Weine aus Italien, einmalige Gastfreundschaft und einen charismatischen Patron, der seinen Beruf praktisch 24 Stunden am Tag lebte. Ich werde nie vergessen, dass ich damals nach einem «Wine & Dine» mit Weinen der Antinori-Kellerei am nächsten Tag von Rudi ein signiertes Buch über die «Magie des Mondes» erhalten habe. Mond, weil der Name «Chandra» Mond bedeutet. Signiert nicht nur mit seinem Namen, sondern mit einem poetischen Vers aus seiner Feder. So schreibt er auch heute noch. Ganz einmalig. Ganz anders. Ganz in seinem persönlichen Stil,

denn sein Motto lautet: *la vita è bella*. Die Jahre sind vergangen und Rudi ist nicht nur der grösste private Gastronom der Schweiz, sondern auch Winzer. Denn vor einigen Jahren erfüllte sich Rudi den Wunsch vom eigenen Weingut in der Toskana – der Tenuta Vallocaia.

www.bindella.ch

www.bindella.it

Text Rudi Bindella



Ich bin dankbar und glücklich.
In Montepulciano (Toskana) Wein-Bauer sein zu dürfen.
Etwa alle zwei Monate fliegen wir.
Meine Frau Christa, Bruno Orlandi (VR).
Geri Theiler (GL Bindella Weinbau-Weinhandel) und ich.
Nach Firenze.
Dort empfängt uns strahlend Giovanni Capuano.
Gutsleiter, Önologe – und Freund.
Das fühlt sich an wie heimkommen.
Unser Aufenthalt dauert etwa drei Tage.

Datum: 20.12.2016

CHANDRA KURT'S
**WEINSELLER
JOURNAL**



Bindella
la vita è bella

Chandra Kurt's Weinseller Journal

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 116
Fläche: 197'787 mm²



ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 63790708
Ausschnitt Seite: 2/6

Datum: 20.12.2016



Bindella
la vita è bella

Chandra Kurt's Weinseller Journal

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 116
Fläche: 197'787 mm²

Zwei Stunden später ist unser kleines Paradies.
Zum Greifen nah.
Und es findet eine wohltuende Entschleunigung statt.
Die stolzen Zypressen, leuchtenden Olivenbäume.
Mustergültig angelegten Rebärten – Giovannis Meisterwerke.
Saftigen Getreidefelder und Eichenwälder.
In fast kleinkarierter Mischkultur.
Die unverkennbaren Düfte und Tiergesänge.
Entführen uns in eine andere Welt.

Seit Ende 1983 arbeiten wir an Aufbau und Entwicklung.
Unserer zweiten Heimat – Vallocaia.
Und lassen immer wieder.
Liebe, Hingabe, Zeit, Geduld, Arbeit und Kraft.
In diese für uns so wichtige Vision einfließen.
Weinbau empfinden wir wie einen Schlüssel zum Thema «Wein».
Er verleiht uns im Markt eine im Boden verwurzelte Glaubwürdigkeit.
Ich erfahre die Bodenbearbeitung als die edelste Tätigkeit.

Inzwischen anerkennen auch unsere Partner-Produzenten.
So etwa Antinori, Banfi, Lageder, Masi, Sassicaia, Ornellaia.
Dass der Weinbau unsere Kompetenz auch im Handel stärkt.
Und das gegenseitige Verständnis begünstigt.

Mit dem Kader von Vallocaia besprechen wir die Geschäfte.
Um es bei seiner Aufgabe so gut wie möglich zu unterstützen.

Unsere junge Önologin, Christin Rütsche.
Bereitet die Degustation der Weine vor.
Deren Entwicklung wir laufend beobachten wollen.
Und auch die anstehenden Abfüllungen gemeinsam beraten.
Giovanni Capuano ist es gelungen.
Die Qualität kontinuierlich zu steigern.
Was uns besonders freut:
Für diese Leistung erhielten wir bereits drei Mal.
Die begehrten «Tre bicchieri» vom Gambero Rosso.

Gegenwärtig arbeiten wir am Bau einer neuen Infrastruktur.
Für Kelterung und Ausbau der Weine.
Ein sehr umfangreiches und anspruchsvolles Projekt.

Datum: 20.12.2016



Bindella
la vita è bella

Chandra Kurt's Weinseller Journal

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 10'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024
Abo-Nr.: 1094406
Seite: 116
Fläche: 197'787 mm²

Das uns alle intensiv fordert.

Die Mahlzeiten teilen wir immer mit unserem Team.
Ein wichtiges Ritual mit familiärem Charakter.
Am Mittag kocht jeweilen «unsere» Maria.
Etwa die feinsten Gnocchi der Welt.
Oder Ravioli fatti a mano.
Am Abend besuchen wir Gaststätten in der Gegend.
Unsere Kunden und Freunde.
Auch das fühlt sich ein bisschen an wie heimkommen.
In diesen Lokalen wird vor allem die örtliche Tradition gepflegt.
Die feinen Rezepte der «cucina povera».
Unsere Favoriten finden Sie in der Box rechts.

Zu den Höhepunkten zählen immer die Rundgänge.
Durch die Rebberge und Felder.
Giovanni erneuert jedes Jahr mehrere Rebkulturen.
Und zeigt sie uns mit grossem Stolz – und Befriedigung.
Nachts, vor dem Schlafengehen.
Fahre ich mit Giovanni durch das Gut.
Auf der Suche nach den wild lebenden Tieren:
Rehe, Wild- und Stachelschweine, Hasen, Dachse, Igel, Füchse.
In den Sommernächten geniessen wir die Konzerte.
Der quakenden Frösche, zirpenden Grillen.
Und das blinkende Leuchten der Lucciole.
Beruf und Ferien sind eins.

Hin und wieder besuchen wir die Kunstschmiede Biagiotti in Pienza.
Eine echte Familien-Kunst-Hand-Werk-Statt.
Geführt vom Vater, seinen drei Söhnen und einem Neffen.
Die Biagiottis schmieden typische Werke für unsere Gastronomie.

Wenn etwas Zeit bleibt.
Gehen wir auf dem Rückweg zu Elina in Cortona.
Elina trägt immer «mega-hohe» Stöckelschuhe.
Und besorgt uns besondere Kunstgegenstände.
Die wir in den Restaurants platzieren.
Mit Vorliebe antike Glocken und Tonvasen.



Unsere Besuche verstreichen immer viel zu schnell.
 Und flugs ruft uns der Alltag zurück.
 Ende Oktober sind wir wieder auf Vallocaia.
 Und freuen uns.
 Auf die frischen Düfte der Jungweine und Herbstfrüchte.
 Und bald auf das frische, kalt gepresste, trübe Olivenöl.
 Das jeder Speise ein besonderes Terroir-Aroma verleiht.

Wir wollen uns weiterhin einsetzen.
 Für das grosse Qualitätspotenzial des Vino Nobile.
 Der die Eleganz der toskanischen Hügellandschaft.
 Und die örtlichen Traditionen authentisch widerspiegelt.

la vita è bella

Rudi Bindellas Toskana-Empfehlungen

Hier finden Sie Interessantes für die Besichtigung von Weingütern (1 + 2), Restauranttipps, die nicht im touristischen Fokus stehen (3–5) und zwei Einkaufsmöglichkeiten für ungewöhnliche Einrichtungsgegenstände (6 + 7).

1 Bindella – Tenuta Vallocaia, Loc. Tre Berte, Montepulciano

Im familieneigenen Weingut sind 40 Hektaren mit Reben bestockt. Hauptsorte ist die Sangiovese-Traube, wobei auch Sauvignon Blanc, Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot in diversen Rebgärten prächtig gedeihen. Besichtigungen und Verkauf zu Ab-Hof-Preisen sind auf Anmeldung (T +39 0578 767 777, E-Mail visite@bindella.it) jederzeit möglich.

www.bindella.it

2 Cantina Antinori nel Chianti classico, Loc. Bargino, San Casciano Val di Pesa

Das Aushängeschild der weltbekannten Dynastie, die bereits seit 26 Generationen Wein produziert: ein monumentales Bauwerk – wunderbar in die Landschaft eingepasst. Ein ausgeklügeltes Besucherprogramm beginnt im Kinosaal mit nachfolgender Führung durch Kellerei und Flaschenlager. Empfehlenswert: das sich im gleichen Gebäude befindende Restaurant Rinuccio 1180 oder die in der Nähe gelegene Osteria di Passignano, ein gediegenes Speiselokal, das sich ebenfalls im Portfolio der Antinori-Familie befindet (www.osteriadiassignano.com).

www.antinorichianticlassico.it

3 Ristorante la Grotta, Montepulciano

Am Ende einer Zypressenallee und gegenüber der eindrücklichen Renaissance-Kirche San Biagio liegt dieser eher gehobene Hort der toskanischen Küche. Hungerige sollten sich das Degustations-Menü (ca. EUR 50.–) keinesfalls entgehen lassen. Die Weinkarte lässt kaum Wünsche offen.

www.lagrottamontepulciano.it



Chandra Kurt's Weinseller Journal

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 10'000
 Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.024
 Abo-Nr.: 1094406
 Seite: 116
 Fläche: 197'787 mm²

**4 Ristorante Osteria la Botte
 Piena, Fraz. Montefollonico,
 Torrita Di Siena**

Idyllisches Städtchen, rustikale Atmosphäre, grundsolide Küche, aussergewöhnliche Weinkarte – Prädikat: besuchenswert! Uns schmeckt jeweils besonders gut die Hühnerleber an Vin-Santo-Sauce sowie die grosse Auswahl an unterschiedlichsten Käsen. Übernachtungsmöglichkeiten.

www.ristorantelabottepiena.com

**5 Ristorante-Bar Dopolavoro
 La Foce, Loc. La Foce, Pienza**

Aus der früheren Landarbeiter-Bar (Dopolavoro = nach der Arbeit) entstand ein wunderschönes Anwesen mit prächtigem Umschwung. Exzellent die lokalen Produkte wie zum Beispiel die Salumi der Macelleria Belli. In der Bar kann man sich mit kleinen Köstlichkeiten verwöhnen lassen.

www.dopolavorolafoce.it

6 Ferro Battuto Biagiotti, Pienza

Fünf starke Familienmitglieder haben sich der anspruchsvollen Arbeit des Kunstschmiedens verschrieben. Ich bin von deren Produkten mehr als nur angetan. So stammen zum Beispiel die handgefertigten Stühle des Ristorante Vallocaia in Zürich aus diesem Unternehmen. Schwer vorstellbar, dass jemand im grossen Showroom der Biagiottis kein passendes Andenken findet.

www.biagiottipienza.com

7 Castellani antiquari, Cortona

Herz, was begehrt du: Im Ladengeschäft sowie im über 1000 m² gros-

sen Lager stapeln sich Antiquitäten aller Art – vom alten Frisörstuhl über Schreibtische und Reklameschilder bis zu Lampen. Auf Castellanis Website auf «Catalogo» klicken – und sich verzaubern lassen.

www.castellani1919.com