



**D**er Kauf der Tenuta Vallocaia war ein wegweisender Entscheid: «Mit den eigenen Reben erwarben wir ein ganzheitliches Verständnis für den Wein.»

**A**ls Rudi Bindella zum Mittagessen im «Ristorante Vallocaia» in Zürich eintrifft, hat er schon sieben Stunden gearbeitet. Obwohl 67 Jahre alt, betritt der Unternehmer jeden Morgen um 5.15 Uhr das Hauptquartier in Höngg und trinkt als erstes mit Hausmeister Giuseppe einen Espresso. «So erfahre ich sofort, wenn es irgendwo klemmt», sagt er und meint damit nicht nur technische Pannen, sondern auch Trübungen des Arbeitsklimas.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass in der Firma Bindella mit ihren 1300 Mitarbeitern, 40 Restaurants und den vier Sparten Wein-

handel, Gastronomie, Immobilien und Handwerksbetriebe ein überdurchschnittlich guter Spirit herrscht. Das Unternehmen wurde 1909 von Grossvater Jean Bindella als Chi-anti-Import gegründet und von Vater Rudolf erfolgreich ausgebaut. Rudi Bindella doktorierte in St. Gallen in Wirtschaftswissenschaften. Seine erste Grosstat war der Import von Tignanello 1971 und Sassicaia 1972. Die Flasche kostete 20 Franken, und Vater Rudolf, dem das zu teuer war, staunte nicht schlecht, als der Filius an der Expovina 1976 jede Bouteille verkaufte. Rudolf Bindella starb 1982, und seither leitet Rudi die Geschäfte. Er konzentrierte seine Aktivitäten konse-



quent auf Italien, verkaufte die Westschweizer Weingüter, womit die Firma auch als Produzent aufgetreten war, und sah sich in der Toskana nach Ersatz um. In Montepulciano wurde er mit Unterstützung des einheimischen Traditionsbetriebs Fanetti fündig und erwarb 1984 die heruntergekommene Tenuta Vallocaia. Aus 2,5 Hektaren Reben wurde 1985 in Fanettis Keller der erste *Vino Nobile Bindella* gekeltert. «Mit den eigenen Reben erwarben wir ein ganzheitliches Verständnis für den Wein», resümiert er.

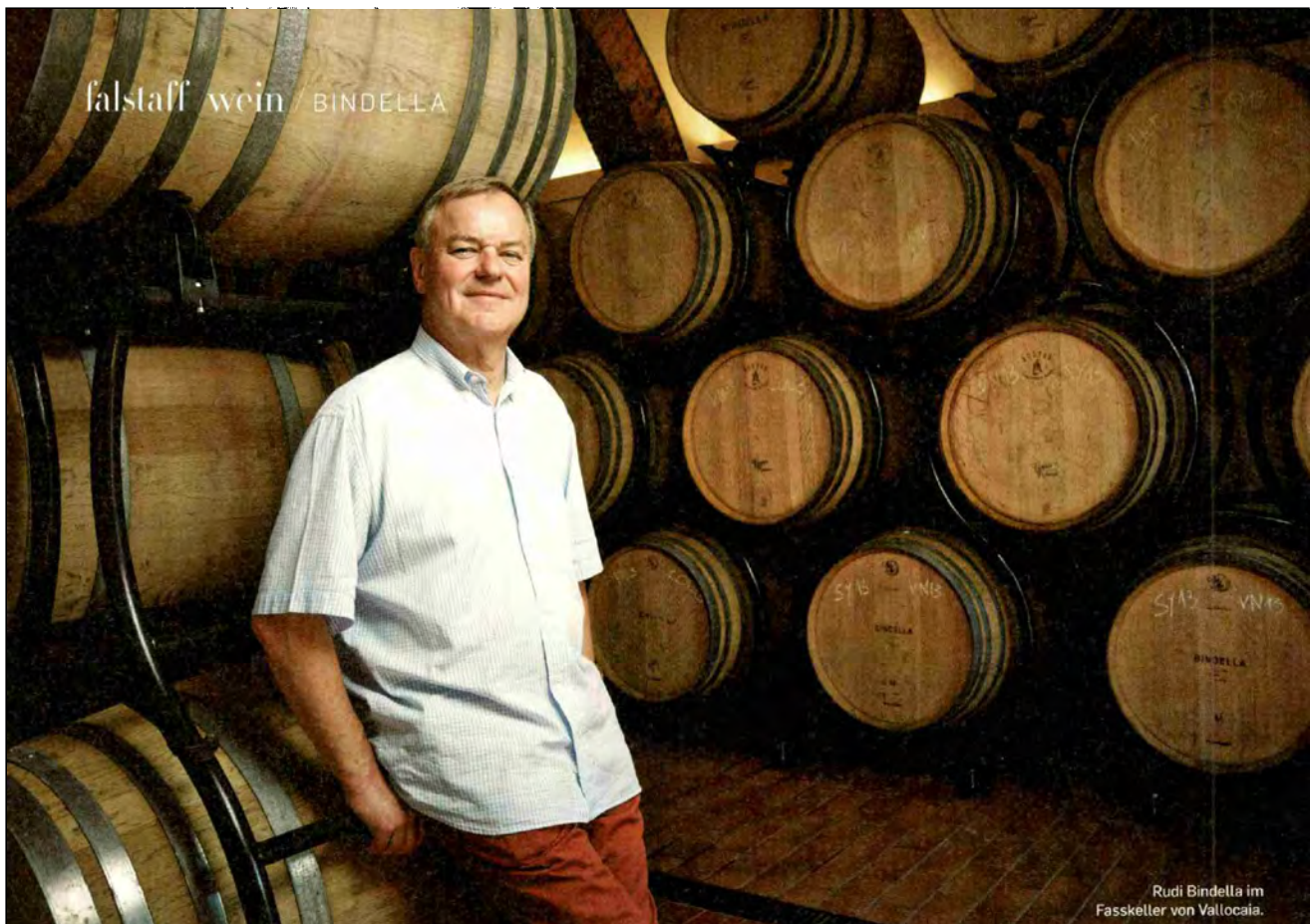
Zum Essen im «Vallocaia» hat sich auch Bruno Orlandi gesellt. Orlandi ist seit mehr als 30 Jahren im Weinhandel Bindella tätig. Als Verwaltungsrat übt er heute noch immer seine wichtigste Funktion aus: den manchmal überschäumenden Kreativitätsfluss seines

Freundes Rudi in die geordneten Bahnen der ökonomischen Vernunft zu lenken.

#### IDEALE BÖDEN FÜR SANGIOVESE

Orlandi hatte das Abenteuer Vallocaia seit den Anfängen wohlwollend und kritisch begleitet. Ich hätte mir keinen besseren Reiseführer vorstellen können, als wir zehn Tage zuvor nach Montepulciano aufgebrochen waren. Rudi Bindella war damals verhindert gewesen und lässt sich nun Eindrücke der zweitägigen Exkursion erzählen.

Empfangen wurden wir von Giovanni Capuano. Er ist der Gutsdirektor, 45-jährig, stammt aus dem kampanischen Avellino, ist promovierter Agronom, blitzgescheit, naturverbunden und darüber hinaus passionierter Kakteensammler und -züchter, worin ihm



Rudi Bindella im Fasskeller von Vallocaia.



Schweiz-Ausgabe

falstaff  
8032 Zürich  
044 254 45 50

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'000  
Erscheinungsweise: 8x jährlich

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 34  
Fläche: 282'940 mm<sup>2</sup>

seine beiden Kinder nicht folgen wollen, was ihn sichtlich grämt. Wir besuchten die vier Weinberge von Vallocaia, die insgesamt eine Grösse von 40 Hektaren umfassen und alle in der sanften Hügellandschaft der DOCG Vino Nobile di Montepulciano liegen, östlich des mittelalterlichen Städtchens, das majestätisch und im vorabendlichen Dunst nur schemenhaft wahrnehmbar über dem Anbaugelände thront. Auf Santa Maria in der Zone Sanguineto wächst der Sangiovese für den Nobile I Quadri und der Merlot Antenata. Der schwere, tonig-lehmige Boden ergibt kraftvolle, streng strukturierte, an Montalcino erinnernde Weine.

Im Rebberg Fossolupaio in Paterno finden sich in unterschiedlicher Höhenlage zwei verschiedene Bodentypen: schwerer, lehmiger und höher die Parzelle des Syrah Ardore; leichter, etwas sandiger und tiefer jene des

Sangiovese für den Rosso Fossolupaio. Die Reben standen in voller Blüte. Capuano rechnete mit einer Ernte in der zweiten Septemberhälfte. Vallocaia im Gebiet Argiano ist das Herzstück des Weingutes. Hier wuchsen die Trauben des ersten Weins. Hier steht das Gutsgebäude und hier wird derzeit ein neuer, klug konzipierter, so funktioneller wie architektonisch gelungener Keller in den Boden getrieben. Er dürfte in zwei Jahren den Weinen der Tenuta nochmals mächtig Schub verleihen. Charakteristisch für Argiano sind ein hoher Sandanteil und geringe Kalkspuren. In den hohen Lagen wächst der Sangiovese für die elegante Riserva, in den tieferen jener des Bindella Nobile und gegen Norden der Sauvignon Blanc für den Gemella.

Auf der anderen Talseite hingegen – auf meist jungfräulichen Böden – liegen die



Weinlese in Vallocaia di Sopra.



jüngst erworbenen Weinberge von Camparone in der renommierten Gegend Cervognano. Sieben Parzellen sind unter anderem mit Sangiovese bestockt, zwei weitere tragen noch Weizenfelder. Das Gebiet ist von grosser landschaftlicher Schönheit. Aus der höchsten Parzelle möchte Rudi Bindella einen Cru keltern. Beschienen vom untergehenden Sonnenlicht, war es, als ob sich die Pflanzen freudig in dieses schöne Schicksal fügen.

Anderntags probierten wir die Weine von Vallocaia. Zunächst die noch heranrei-

fenden aus den Tonneaux und grossen Holzfässern, später die abgefüllten des aktuellen Jahrgangs. Kellermeisterin Christin Rütche führte uns unaufgeregt und ernsthaft durch die Degustation. Sie stammt aus der Ostschweiz, studierte in Changins und ergatterte sich, nach einem Abstecher nach Australien, auf die Ernte 2009 hin einen Praktikumsplatz auf Vallocaia. Die Zusammenarbeit mit Giovanni Capuano klappte auf Anhieb. Christin erhielt eine feste Anstellung, und die beiden bilden heute ein ganz patentes Gespann.

**I**n drei Jahren will Rudi Bindella das Geschäft den Söhnen übergeben und sich «als Mittelstürmer in die hinteren Reihen zurückziehen».



Das Team der Tenuta Vallocaia wird von einem guten, ansteckenden Spirit beseelt.

**TERROIRGEPRÄGTE WEINE**

Die Degustation überzeugte. Die Weine spiegeln präzise Sorte und Lage sowie ihre unterschiedliche Wertigkeit wider. Ab und zu störten trockene Holzannine. Die Flaschenreifung muss da noch korrigierend einwirken. Beim Merlot stellte sich angesichts des Alkoholgehalts von 15 Volumenprozent bei spürbar grünen Noten die Frage nach der Zukunft dieser Sorte in der Toskana in Zeiten der Klimaerwärmung. Wir fanden keine hilfreiche Antwort.

Im «Ristorante Vallocaia» sind wir bei der Pannacotta und dem Vin Santo angelangt. Eine letzte Frage an den Vater von vier erwachsenen Söhnen gilt der Nachfolgeregelung. Wie lange will er den Takt noch angeben? «In drei Jahren werde ich mich als Mittelstürmer in die hinteren Reihen zurückziehen.» Drei Söhne wollen übernehmen. Über

die genaue Arbeitsverteilung sind sie untereinander im Gespräch. Ganz aus dem Rhythmus wird Rudi Bindella aber nicht so schnell geraten: Er wird weiterhin die Trommel schlagen bei «Les Moby Dicks», seiner Band aus den Jugendzeiten, die noch regelmässig mit Hits aus den 60er-Jahren auftritt. <

Datum: 22.07.2015

REGELMÄSSIG AUSGEBEN  
**falstaff**

Schweiz-Ausgabe

falstaff  
8032 Zürich  
044 254 45 50

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 40'000  
Erscheinungsweise: 8x jährlich



*Bindella*  
la vita è bella

Themen-Nr.: 721.024  
Abo-Nr.: 1094406  
Seite: 34  
Fläche: 282'940 mm<sup>2</sup>

## TIPP: «VALLOCAIA»



Mitten im Niederdorf am Hirschenplatz hat Rudi Bindella mit dem «Ristorante Vallocaia» eine kleine Toskana-Welt geschaffen. Die Atmosphäre ist ländlich-rustikal, an den Wänden hängen Schwarz-Weiss-Fotos aus der Welt des Vino Nobile. Die Gerichte bringen die regionale ländliche Küche zur Geltung. In einer Osteria in Montepulciano könnte man nicht besser essen: Finocchiona (Fenchelwurst), Pici (dicke handgerollte Spaghetti) mit ragù toscano, Costata fiorentina vom weissen Chianina-Rind und mehr. Dazu werden die Weine der Tenuta Vallocaia ausgeschenkt, und es finden sich zu freundlichen Preisen stets ein paar Flaschen älteren Jahrgangs auf der Karte. [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)