



*Bindella*  
la vita è bella



## Bella Italia in Wipkingen

In der Vinoteca des Familienunternehmens Bindella in Wipkingen gibt es über 600 edle Tropfen zu entdecken.

**Zürich** Von Zürich in die Toskana ist es nur ein Schritt: jener über die Türschwelle an der Hönggerstrasse 115, dem Hauptsitz von Bindella. Aussen ein normales Geschäftshaus: drei Stockwerke, neutrale Fassade, eine Rampe für Lieferanten. Innen: das süsse Leben. Hier im Erdgeschoss befindet sich die Vinoteca der Familie Bindella. Wüsste man nicht, dass man sich in Wipkingen aufhält, wähnte man sich in einer italienischen Villa, irgendwo auf einem Hügel zwischen Reben.

Edle Kronleuchter tauchen den Raum in warmes Licht, auf dem dunklen Parkett stehen Bronzestatuen, antike Traubenpressen und Vasen mit prächtigen Tulpen. An den Wänden hängt Kunst aus dem Privatbesitz von Firmenchef Rudi Bindella. Über 600

Weine gibt es hier zu kaufen, die allermeisten davon stammen aus Italien. Ein junges Paar hat es sich auf den Ledersesseln bequem gemacht und degustiert verschiedene Rotweine. Am Ende entscheidet man sich für den Barolo mit Jahrgang 2007 fürs bevorstehende Hochzeitsfest. Währenddessen fahren Kunden mit ihren Autos vor und lassen sich Weine einladen, die sie zuvor bequem über die übersichtliche Webseite bestellt haben. Oder sie lassen sich bei spontanen Einkäufen beraten. Und packen die gefundenen Schätze gleich ein. Wer die Weine persönlich abholt, bekommt 3 Prozent Rabatt.

### Neuheiten und Klassiker in der Vinothek entdecken

Die Vinothek existiert seit 2011, davor gab es keinen Raum, in dem Bindella

Privatkunden empfangen konnte. Nun haben Weinliebhaber von Montag bis Samstag die Möglichkeit, die Neuheiten, Klassiker und Eigenproduktionen des Weinspezialisten in geschmackvollem Ambiente zu entdecken. Dafür, dass jeder einen Wein findet, der ihm entspricht, sorgen bestens geschulte Beraterinnen und Berater.

Viele haben schon eine klare Vorstellung, wenn sie den Laden betreten: Aus dem Eichenfass soll er sein, der Tropfen, nicht zu schwer, sanft im Abgang - sämtliche önologischen Facetten halt. «Manche Kunden kommen aber auch mit einem Rezept zu uns, das sie am Wochenende kochen wollen», sagt Sprecher Hans-Jörg Degen. Dann gilt es jeweils herauszufinden, was zum Filet im Teig passt, vielleicht ein feiner Sangiovese? «Erlaubt ist, was



schmeckt», sagt Degen. Die Zeiten, als es hiess, dass man unmöglich einen Rotwein zu Fisch servieren könne, seien zum Glück vorbei. «Ein Pinot Noir passt dazu nämlich hervorragend.»

Wer mehr über Wein erfahren möchte, kann bei Bindella einen Kurs belegen oder an den Wine Tastings für Gruppen teilnehmen. Diese Veranstaltungen, bei denen Basiswissen vermittelt wird oder auch Tipps für Fortgeschrittene angeboten werden, seien auch bei Jungen sehr beliebt, sagt Hans-Jörg Degen. Profitieren kann man dabei von jahrzehntelanger Erfahrung: der Familiengeschichte der Bindellas. Rudi Bindellas Grossvater hatte den Grundstein gelegt für das Unternehmen, das mittlerweile in der dritten Generation geführt wird: Er importierte Chianti für die italienischen Gastarbeiter in der Schweiz. Rudi Bindellas Vater Rudolf eröffnete dann die ersten Res-

taurants, und unter dem aktuellen Firmenchef wuchs das Unternehmen zur jetzigen Grösse. Mittlerweile betreibt das Familienunternehmen 41 Restaurants und beschäftigt über 1300 Mitarbeitende.

Bei den Restaurants und beim Wein setzt die Familie Bindella seit Jahren ganz auf Italianità. Das hat nicht nur da-

mit zu tun, dass man in der Toscana ein eigenes, 45 Hektaren grosses Weingut betreibt. «Die Klassiker aus den traditionellen Weinbauländern Europas werden immer gefragt sein», sagt Bindellas Marketingleiterin Karin Fuhrer und verweist auf die Statistik, auf der Weinimporte aus Italien auf Platz 1 stehen.



## Bindella

la vita è bella

Vinoteca Bindella  
Hönggerstrasse 115  
8037 Zürich  
Montag bis Freitag: 10.00 bis 18.30 Uhr  
Samstag: 9.30 bis 16.00 Uhr  
bindella.ch