



## Entkorkt

### Erntedank

Der Weinmonat und mit ihm auch die Weinlese neigen sich allmählich dem Ende zu. Höchste Zeit, innezuhalten und Erntedank zu feiern. Klingt vielleicht etwas altmodisch. Aber eigentlich ist es ja ein schöner Brauch, dankbar zu sein für die Gaben der Natur. Einer, der seit Jahren an der Tradition des Erntedanks festhält, ist Rudi Bindella von der gleichnamigen Zürcher Weinhandlung. Pünktlich trafen auch in diesem Herbst zwei Flaschen VINO Nobile di Montepulciano vom eigenen Weingut in der Toskana bei uns ein. Dazu eine Karte mit der Reproduktion eines Stillebens von Granatäpfeln und Trauben, auf der etwas pathetisch stand: «Wir sind dankbar. Für die Ernte auf unserem Weingut Vallocaia. Teilen gehört zu unseren Grundwerten.» Mancher mag dieses Teilen als pure PR-Massnahme abtun, doch uns freut die kleine, aufmerksame Geste immer wieder.

Und weil wir uns als Beschenkte bei Rudi Bindella gebührend bedanken möchten, soll das für einmal öffentlich geschehen (Sie sehen, die PR-Massnahme greift...): Der markante, kräftige Bindella 2012, die «Annata» des VINO Nobile von Vallocaia, hat uns einen genussvollen Abend beschert, wie es uns Bindellas engste Mitarbeiter Karin Fuhrer und Hans-Jörg Degen wünschten. Gern hätten wir den superben Wein (18 Punkte) auch für unsere Leser entkorkt, doch leider ist der Jahrgang ausverkauft. Wir baten daher um Musterflaschen vom Bindella 2013, der jetzt auf dem Markt ist, und wir waren nochmals begeistert. Zwar besitzt der 2013er nicht die Kraft des 2012ers, weshalb wir ihn fairerweise auch nicht ganz so hoch benoten konnten. Aber persönlich bevorzugen wir eigentlich den eleganten, finessenreichen 2013er, der die ursprüngliche Toskana unverfälscht widerspiegelt.

ANDREAS KELLER



### BINDELLA 2013

**Produzent:** Tenuta Vallocaia, Bindella s.r.l., Montepulciano (I).

**Herkunft:** Toskana.

**Appellation:** VINO Nobile di Montepulciano DOCG.

**Appellation:** VINO Nobile di Montepulciano DOCG.

**Rebsorte:** Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero, Mammolo

**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2023

**Passende Gerichte:** Trüffelrisotto,

Kalbskoteletts, Rebhuhn.

**Bewertung:** 17,5 Punkte.

**Bezugsquelle:** Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, Zürich, Tel. 044 276 60 60, www.bindellaweine.ch,

Fr. 21.50.