



 **WEINTIPP präsentiert von Bindella, [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)**



Das Bindella-Weingut Tenuta Vallocaia, das den Fossolupaio hervorbringt, befindet sich südlich von Florenz.



## Bindella

la vita è bella

Fossolupaio 2018  
17/20 Punkte, Preis ●●

**Preisskala:**

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr



## Ein kleines Paradies in der Toskana

TEXT RETO E. WILD

Montepulciano ist nicht nur eine toskanische Kleinstadt in der Nähe von Siena, sondern auch eine Traubensorte. Manch einer rümpft die Nase, wenn er den Begriff hört. Doch inzwischen bringt die Region auch bemerkenswerte Rotweine hervor. Der Fossolupaio 2018 präsentiert sich als erfrischender und ehrlicher Rosso di Montepulciano. Dabei handelt es sich um eine Cuvée aus Sangiovese und Syrah: im Gaumen saftig und knackig, in der Nase würzig, mit Aromen von Sauerkirschen, getrockneten Steinpilzen und einem Hauch von Vanille. Der Wein mit seinem mittleren Körper zeigt sich schon sehr zugänglich. Und gleich zwei weitere Gründe, um diesen Montepulciano des Weinguts Tenuta Vallocaia auf der Weinkarte zu berücksichtigen: Er verfügt über ein ausgezeichnetes Preis-Genuss-Verhältnis. Und ein Selbsttest zeigt, dass er selbst 24 Stunden nach dem Entkorken noch immer seine Qualität ausspielt.

Iлона Grau-Tschopp, Geschäftsführerin Einkauf bei Bindella, erklärt: «Der Fossolupaio ist ein saftiger Wein für den Alltag und begleitet bestens Speisen wie Pizza und Pasta, ist aber auch

schön zu einem Schweinesteak, also vielseitig einsetzbar. Die 85 Prozent Sangiovese sorgen für Frische und die 15 Prozent Syrah für eine schöne Würze.» Ausserdem ermöge die Gastronomiepreis von 11.50 Franken, auch für den Offenausschank ein attraktives Angebot zu gestalten, argumentiert die Bindella-Geschäftsführerin.

Nach der Lese von Hand durchlaufen die Trauben eine Maischegärung von zwei Wochen in grossen Holzbottichen. Der anschliessende Ausbau erfolgt für sechs Monate in Stahltanks und für weitere drei Monate im grossen Holzfass. Der Wein präsentiert sich durch den dezenten Holzeinsatz in der Nase mit einer zusätzlichen würzigen Komponente.

Für Rudi Bindella, den Patron des gleichnamigen Familienunternehmens, war es übrigens Liebe auf den ersten Blick, als er die Tenuta Vallocaia erstmals sah. Mit viel Herzblut, Engagement und Handarbeit gelang es ihm und seinem Team vor Ort, einen Vorzeigebetrieb zu schaffen. 2,5 Hektar waren es 1983, heute sind es 140 Hektar! Ein Drittel ist mit Reben bestockt, die Olivenbäume gedeihen auf weiteren 15 Hektar. «Mit dieser Erde fühlen wir uns verwachsen. Vallocaia ist mein «piccolo paradiso»», sagt Rudi Bindella.

★ **Bindella RBWW, Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich**  
**Telefonnummer: 044 276 62 60, [wein@bindella.ch](mailto:wein@bindella.ch)**

Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals und Weinliebhaber.