





Tenuta Vallocaia

Eine neue Heimat für den Vino Nobile

Die Tenuta Vallocaia erstrahlt wieder in neuem Glanz: Nach mehr als drei Jahren Umbauzeit, in der Kellerei, Verwaltungsgebäude und Empfang grosszügig neu gestaltet wurden, ist das Weingut der Familie Bindella seit dem Frühsommer für

Besucher bereit. **Text: Christian Eder**

Die Tenuta Vallocaia liegt im östlichen Teil des Anbaugesbietes für Vino Nobile di Montepulciano: Inmitten von sanften Hügeln, die mit Reben und Oliven bepflanzt sind, mit Pinien und Zedern, ist die Kellerei perfekt in die Landschaft integriert.

Rudi Bindella hat sich 1971, als er in Perugia ein Gastsemester absolvierte, auf den ersten Blick in das Gebiet verliebt. Schon damals dachte er, er würde gerne ein Weingut in diesem einzigartigen Teil Italiens besitzen. 1983 war es dann so weit: Die Tenuta Vallocaia mit drei Hektar Reben und einem verfallenen Bauernhaus stand zum Verkauf, und seitdem ist Bindella - dritte Generation der Schweizer Familie mit Aktivitäten in der Wein- und Gastronomie-Branche - Produzent für Vino Nobile di Montepulciano, einen der grossen Sangiovese-Weine der Toskana.

Heute umfasst das Gut 174 Hektar, davon sind 54 Hektar mit Reben bestockt. Dazu kommen noch 16 Hektar mit Oliven und 40 Hektar Wies- und Ackerland. Die Rebberge verteilen sich auf vier Reblagen: Vallocaia, Camparone, Santa Maria und Fossolupaio. Sie liegen allesamt in vier Anbaugesbieten des Vino Nobile di Montepulciano: Argiano, Cervignano, Sanguineto (Casalte) und Paterno. Diese sind Teil des im Frühjahr 2021 präsentierten Projektes Pievi des Consorzio Vino Nobile di Montepulciano: Dabei wurden zwölf besondere Rebberglagen im Anbaugesbiet des Vino Nobile ausgewählt, die sich durch klar unterscheidbare Terroirs auszeichnen - als Name wurde jeweils eine Kirche (Pieve) gewählt, die symbolhaft für die jeweilige Reblage steht.

Charakteristisch zum Beispiel für die Böden von Vallocaia ist ein hoher Sandanteil, zum Teil auch Schlick und Lehm, ideal für lagerfähige Rotweine. Die Böden in Camparone sind denen von Vallocaia sehr ähnlich und zeichnen sich durch einen höheren Lehmgehalt und eine röt-

liche Färbung aus. Santa Maria im Gebiet von Sanguineto (Casalte) ist von schlickig-lehmigem Boden geprägt, ebenso der südliche Teil von Fossolupaio im Gebiet von Paterno. Der nördliche Teil hingegen ist gut durchmischt und von Sandstein beeinflusst.

Die Schaffung der Pievi und die Zonierung des Anbaugesbietes für Vino Nobile sei ein kulturelles Projekt, meint der Weingutsdirektor von Vallocaia, Giovanni Capuano, der das Gut seit mehr als 20 Jahren leitet. Und es entspricht auch, so Capuano, der Philosophie der Tenuta Vallocaia, terroirbezogene Weine zu keltern. Allen voran natürlich die drei Vino Nobile di Montepulciano: Bindella, I Quadri und die Reserva Vallocaia. Jeder ein eigenständiger Ausdruck der Rebsorte Prugnolo Gentile und des jeweiligen Mikroklimas.

Aber nicht nur Prugnolo Gentile - wie die Sangiovese-Traube im Gebiet von Montepulciano heisst, aus der Vino Nobile gekeltert wird - steht im Mittelpunkt der Produktion der Tenuta Vallocaia: Auch internationale Rebsorten wie Merlot, Cabernet und Syrah beziehungsweise Sauvignon Blanc finden hier ihr perfektes Terroir. Vallocaia würdigt das mit verschiedenen Interpretationen: Antenata heisst der im Jahrgang 2018 punktgenaue und elegante Toscana IGT Merlot, Ardore hingegen ist ein reinsortiger Syrah, der im Jahrgang 2017 mit dem charakteristischen Duft von Pfeffer und samtigen Tanninen überzeugt; Gioia schliesslich ist ein Toscana IGT Cabernet Sauvignon, im Jahrgang 2015 kraftvoll mit einladenden Beerennoten und grosser Länge. In der Linie Gemella werden erfolgreich ein Bianco aus Sauvignon Blanc und ein Rosato aus Sangiovese mit Syrah-Anteil produziert. «Aber Protagonist ist stets der Wein», sagt Weingutsdirektor Capuano, «und bei der Pflanzung der Traubensorten richten wir uns nach dem Terroir, das wir haben.»

Alle diese Weine haben eine neue Heimat in der grosszü-



gigen neuen Kellerei gefunden: Dreieinhalb Jahre hat der Bau des Kellers gedauert, zwei Jahre der des Empfangsbereichs und der Büros. Schonende Verarbeitung der Trauben, des Mostes und des Weines stehen dabei ebenso im Mittelpunkt wie die Nachhaltigkeit: 100 Kilowatt Strom werden mit Solarenergie produziert.

Rudi Bindella hat auch einen Teil seiner umfangreichen Kunstsammlung in die Kellerei integriert: Künstler wie Christopher Lehmpfuhl, der in den vergangenen Jahren viele Male zu Besuch war, haben dafür zahlreiche Wer-

ke geschaffen. Die Tenuta Vallocaia präsentiert sich daher mehr denn je als Gesamtkunstwerk, in dem Rudi Bindella seine Passionen vereint - allen voran natürlich seine Leidenschaft für guten Wein. Die Empfehlung für einen lohnenden Besuch...

Tenuta Vallocaia, Via delle Tre Berte 10/A, I-53045 Montepulciano, info@bindella.it, bindella.it





Dreimal Vino Nobile

Vino Nobile di Montepulciano DCG Bindella 2017

Noten von Beeren und Blüten prägen das einnehmende Bouquet; ausgewogene Textur mit schönem Schmelz, die Tannine spürbar, aber perfekt ausbalanciert mit der Säure, endet lang. Hervorragender Begleiter zu Pasta und Fleisch, aber auch zu gereiftem Käse.

Vino Nobile di Montepulciano DCG I Quadri 2017

Reinsortiger Sangiovese, der verführerisch nach Schwarzkirschen und Blüten duftet; kraftvoll am Gaumen, das feinkörnige Tannin perfekt eingebunden, fruchtig mit feinen balsamischen Komponenten bis ins Finish.

Vino Nobile di Montepulciano DCG Riserva Vallocaia 2016

Nach einem zweijährigen Ausbau in Tonneaux und grossem Holz präsentiert sich die Riserva mit einer facettenreichen, feinwürzigen Beeren-Kräuter-Nase, am Gaumen vereint sie Schliff, Eleganz und Länge. Passt hervorragend zu Wild und Wildgeflügel.

«Die Bezeichnung Nobile soll in die Tat umgesetzt werden.»

Rudi Bindella

ist seit 1983 Winzer in der Toskana. Was den Vino Nobile di Montepulciano und die Tenuta Vallocaia so besonders macht, erzählt er im Interview.





Herr Bindella, die Tenuta Vallocaia ist seit 1983 in Ihrem Besitz. Was hat Sie damals bewogen, das Gut zu erwerben? Haben Sie es je bereut?

1971 habe ich in Perugia studiert. Umbrien und die Toskana faszinierten mich immer mehr, ganz besonders das Städtchen Montepulciano, eingebettet in eine Umgebung von atemberaubender Schönheit. Hier würde ich mich eines Tages gerne niederlassen, war der spontane Gedanke... Seit den 80er Jahren richteten wir uns konsequent auf Italien aus. Dazu gehört auch die Ablösung unseres Weinbaus in der Westschweiz durch den Aufbau der Weinbautätigkeit in Italien. Die erste Wahl fiel damals etwas nostalgisch auf Montepulciano. Diesen Entscheid haben wir nie bereut - im Gegenteil.

Wie sehen Sie die Entwicklung des Vino Nobile di Montepulciano und seiner Ursprungsregion in diesen Jahren?

Der Vino Nobile verharrte in einer Stagnation. Das reich vorhandene Wertschöpfungspotenzial wurde zu wenig genutzt. Vino Nobile ist u.E. vor allem der bewährten Tradition gewidmet und weniger den kurzlebigeren Modeströmungen. Die Pflege dieser Tradition «auf höchster Oktave» sehen wir als unsere Berufung.

Was unterscheidet einen Vino Nobile von den anderen grossen Sangiovese-Weinen der Toskana, vor allem Brunello di Montalcino und Chianti Classico?

Montepulciano besitzt einzigartige geologische, pedologische, landschaftliche und kulturelle Eigenarten, welche dem Vino Nobile eine unverwechselbare Identität verleihen. Auch wenn die drei Anbaugebiete benachbart sind, schaffen die sehr unterschiedlichen Böden und Mikroklimata dem Sangiovese einen eigenständigen Ausdruck - bezüglich Aromatik, Säure, Polyphenolen und Konzentration.

Sie produzieren den Vino Nobile Bindella, den I Quadri und die Riserva Vallocaia. Was sind die Unterschiede zwischen diesen Weinen?

Vino Nobile bereiten wir klassisch-traditionell gemäss den reglementarischen Vorgaben. I Quadri - reiner Sangiovese - präsentieren wir als eine etwas modernere Interpretation des

Vino Nobile, vor allem bezüglich des Ausbaus im kleinen Holz und längerer Flaschenlagerung. Vallocaia - auch reiner Sangiovese - trägt den Namen des Weinguts und entsteht aus einer Selektion der vorzüglichsten Lagen und Trauben.

Die Tenuta Vallocaia ist auch Teil des vom Winzerkonsortium mitgetragenen Projektes Pievi, in dem die Unterschiede des Terroirs der Rebberge von Montepulciano im Mittelpunkt stehen. Was hat Sie dazu bewogen, mitzumachen?

Das Projekt widmet sich der Renaissance des Vino Nobile; das ist auch uns ein prioritäres Anliegen. Es sollen die reichen Ausdrucksformen des Sangiovese in den unterschiedlichen Anbauzonen bzw. Terroirs von Montepulciano in Wert gesetzt werden. An den Zielen des Projekts arbeiten wir seit Beginn unserer Ankunft, weil wir grossen Respekt haben vor der traditionsreichen Weinbaukultur von Montepulciano.

In den vergangenen Jahren haben Sie das Weingut komplett restrukturiert: Was waren die Vorgaben für die neue Geburtsstätte Ihrer Weine?

Die Bezeichnung «Nobile» soll in die Tat umgesetzt werden: Montepulciano hat in jeder Hinsicht viel zu bieten - kulturell, archäologisch, landschaftlich, architektonisch wie auch für das verführerische Geniessen. Die Besucher und Besucherinnen von Vallocaia sollen ein unvergessliches Erlebnis mitnehmen. Dafür haben wir viel in die besten Reblagen und Klone sowie in eine modernste technische Infrastruktur investiert. Unzertrennlich gehört für uns auch die selbstverständliche Einbindung der zeitgenössischen Kunst dazu - wie überall in unserer Unternehmung.

Unter anderem hat auch ein Teil Ihrer Kunstsammlung ein neues Heim in der Kellerei gefunden. Wie wichtig ist Ihnen diese Symbiose von Kunst und Wein?

In allen unseren Unternehmungen ist die Kunst selbstverständlicher Bestandteil. Als Stille, wohltuende Kraft. Sie prägt die Umgebung und wirkt sich auf die Mitarbeitenden und Gäste aus. Einfacher formuliert: Unsere Weine sollen die Schönheit der Landschaft und



der Räume spiegeln, in denen sie aufwachsen.

Haben Sie ein Lieblingswerk, das nun in den neuen Kellern besonders glänzt?

Die Komposition von Malerei und Bildhauerei soll begeistern. Besonders faszinierend wirken auf mich die Bilder von Christopher Lehmppfuhl und die Skulpturen von Flora Steiger-Crawford.

Sie keltern auf Vallocaia nicht nur Prugnolo Gentile und andere autochthone Rebsorten, sondern auch Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, die Basis von Rebsortenweinen. Wie sehr sind die Weinberge der Tenuta Vallocaia auch für diese Trauben geeignet?

Montepulciano ist die Heimat des Sangiovese. Dazu finden wir ergänzend auch ausgesuchte, passende Lagen für internationale Sorten. Mit hervorragenden Ergebnissen, je nach Jahrgang - vor allem für den Sauvignon Blanc.

Dolce Sinfonia ist Ihr Vin Santo di Montepulciano DOC, den es in einer weissen Version und als Occhio di Pernice aus roten Trauben gibt. Wie wichtig ist es Ihnen, diese alte Tradition zu bewahren?

Die Pflege dieser Traditionen liegt uns sehr am Herzen. Sie gehören zum kulturellen Verständnis wie beispielsweise Latein und Griechisch im Gymnasium. Das gilt auch für das Olivenöl. Dabei treten die kommerziellen Aspekte eher in den Hintergrund.

Und last, but not least noch ein persönlicher Tipp: Was sollte man auf keinen Fall bei einem Besuch in Montepulciano verpassen zu sehen oder zu tun?

Vallocaia, den Tempio di San Biagio und die Trattoria «La Grotta» davor.