



Bindella

la vita è bella



RUDI BINDELLA IN TOSCANA

New Vallocaia

Considéré depuis toujours comme l'importateur en Suisse de vins italiens (plus de 600 crus) le plus entreprenant, le Zurichois Rudi Bindella est aussi un excellent restaurateur (40 établissements) et aime surtout la cuisine de la Toscane, une terre qu'il a choisie pour son futur «buen retiro». En effet, il avait 35 ans quand il racheta le domaine dont il était tombé amoureux, situé sur la colline de Montepulciano et appelé Vallocaia. Dès lors, exploité de manière optimale, ce vignoble de 44 hectares produit de grands vins grâce à l'œnologue Giovanni Capuano. Aujourd'hui, après 38 vendanges à Vallocaia, Rudi Bindella, et sa famille, s'offre une artistique cave de vinification de haute technologie (stockage de 220 000 bouteilles), une «barri-caia» et une vinothèque avec un restaurant confié au cuisinier toscan Luca Biancucci. Le tout est intégré dans un paysage merveilleux où la culture, l'art et les traditions se fondent autour d'un grand vin toscan à l'accent suisse.



Der Zürcher Unternehmer Rudi Bindella ist nicht nur einer der aktivsten Importeure von italienischen Tropfen der Schweiz (über 600 Weine), sondern auch ein exzellenter Restaurateur (40 Restaurants). So hat er sich als Liebhaber der toskanischen Küche auch schon seinen idealen «angenehmen Rückzugsort» eingerichtet. Bereits vor 35 Jahren verliebte er sich in das auf einem sanften Hügel in Montepulciano gelegene Weingut namens Vallocaia, kaufte es, und fing an, auf 44 Hektaren unter idealen Bedingungen grosse Weine zu produzieren. Heute, nach 38 Vallocaia-Jahrgängen, schenkt Rudi Bindella sich und seiner Familie einen hochmodernen Vinifikationskeller (mit Lagerung für 220'000 Flaschen), Barrique-Keller sowie Vinothek mit Restaurant, anvertraut dem toskanischen Koch Luca Biancucci. Alles harmonisch integriert in eine wunderbare Landschaft voller Kultur, Kunst und Tradition rund um grosse toskanische Weine mit schweizerischer Note. (G&T)