



Das Restaurant «Più», von Rudi Bindella jr. vor ein paar Jahren entwickelt, kennt ein klares Rezept: «mehr Pizza», «mehr Dolci», vor allem «mehr Napoli». Das «Più», in Zürich gestartet und mittlerweile auch in Bern und Zug erfolgreich, wirkt wie eine moderne Version der traditionellen «Santa Lucia»-Betriebe. Dass die Bindellas investitionsfreudige Restaurant-Betreiber und voller Ideen sind, zeigen zwei Vögel, ein **Flamingo und ein **Pfau**, auf den Etiketten zweier neuer Weine – eines frischen Rosato und eines knackigen Bianco. Mit **«Più Vino»** macht Rudi Bindella jr. der hauseigenen Weinhandlung, die mit mehrheitlich italienischen klassischen Weinen gewachsen ist, keine wirkliche Konkurrenz. Er möchte eine zweite Linie aufbauen und mit unkomplizierten, trinkfreudigen Tropfen junge Leute ab 25 Jahren für Wein begeistern. «Um die Jungen langfristig zu erreichen, braucht es einen erlebbaren Brand und Hausweine, die dem jungen Publikum gefallen.» Flamingo-Rosato (Grenache, Sangiovese) und Bianco-Pfau (Grecchetto, Trebbiano, Malvasia), die beide von Bindellas Tenuta Vallocaia in der Toskana kommen, sind erst der Anfang. Weine aus anderen Weinregionen erweitern laufend das «Più-Vino-Portfolio». Wie **Secret Sommelier Society**, ein trockener Riesling von Wegeler im Rheingau. Oder der Schaumwein, ein Cabernet blanc-Muscaris-Blend, der **Weinschwestern** aus Württemberg – das sind Cathrin, Desiree, Beatrice und Amelie vom Familienweingut Bihlmayer in Löwenstein.**

Foto: Rudi Bindella jr.