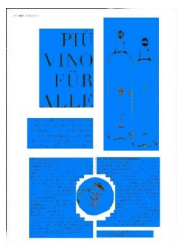


PIÙ VINO FÜR ALLE

Rudi Bindella jr., vierte Generation der gleichnamigen Zürcher Gastrofamilie, möchte die Jungen für Wein begeistern.

Im Sommer 2022 lancierte er seinen ersten eigenen Rosé, ein Jahr später hebt das Projekt Più Vino nun so richtig ab.





«Wo Più draufsteht, ist Vino drin, für den du weder eine Hypothek aufnehmen noch ein Fass voller Fachausdrücke kennen musst», schreibt Rudi Bindella jr. auf seiner neuen Weinplattform piu-vino.ch. Sein erklärtes Ziel: junge Leute ab 25 Jahren für Wein begeistern – und mit dem Zeitgeist gehen. «Wir haben ein starkes Fundament mit italienischen Klassikern, aber damit möchte ich mich nicht zufriedengeben. Um die Jungen langfristig zu erreichen, braucht es einen erlebbaren Brand und gute Hausweine.»

Die Weine in der Più-Vino-Linie sind zugänglich, leichtfüssig, süffig und machen auch optisch viel her, denn das Auge trinkt bekanntlich mit. Zu dem wendet sich Rudi Bindella jr. mit Più Vino bewusst hin zu anderen Ländern. «Unsere Neugier wecken Weinregionen aus der ganzen Welt, die Trendweine keltern und die Natur achten. Denn Italianità ist für mich nicht an ein Land gebunden, es ist vielmehr eine Haltung und eine Lebenseinstellung.»



Der Wein für lange Sommernächte

Die ersten beiden Signature-Weine werden auf Bindellas Tenuta Vallocaia in der Toskana produziert. Flamingo Rosato ist ein südländischer Rosé auf Grenache-Basis, Pfau Bianco ein unkomplizierter Blend aus Grechetto, Trebbiano, Malvasia – ideal zum Apéro und für lange Sommernächte. Dazu kommen handverlesene Tropfen anderer Winzer:innen. Für den Start ist Deutschland hoch im Kurs, im Più-Vino-Portfolio finden sich klingende Namen der Szene: Secret Sommelier Society, Weinschwester aus Württemberg oder Dillmann aus dem Rheingau. «Deutsche Weine entsprechen dem Geschmacksprofil der Jungen und sind trotz wenig Alkohol fantastische Essensbegleiter», so Bindella. Das Sortiment wird laufend ausgebaut, unter anderem mit Weinen aus Spanien, Frankreich – und natürlich Italien.

Die Weine gibt es online und in den Più-Ristoranti in Zürich, Bern und Zug. piu-vino.ch