



Der Name Bindella steht für italienische Lebensfreude wie kaum ein anderer Familienname in der Schweiz. Es kann ja auch kein Zufall sein, dass sich dieser perfekt auf den Ausspruch «La vita è bella» reimt ... Bekannt ist die Familie für ihre Restaurants, aber natürlich auch für ihren Weinhandel: Familie Bindella importiert unter anderem die toskanischen Top-Weine Sassicaia und Ornellaia, Amarone und Co. aus dem Hause Masi oder auch den italienischen Schaumwein-Klassiker Ferrari. Mehr italienische Weinkultur geht eigentlich nicht. Als Rudi Bindella jr. vor etwas mehr als einem Jahr seinen ersten eigenen Wein präsentierte, war die Überraschung gross. Es handelte sich dabei eben nicht um einen Klassiker –

ganz im Gegenteil – Bindella lancierte den leichtfüssigen, unkomplizierten «Flamingo Rosato», gekeltert auf dem Weingut der Familie, der Tenuta Vallocaia bei Montepulciano in der Toskana. Der Rosé wurde mittlerweile auch um ein weisses Pendant, den «Pfau Bianco», gleicher Herkunft ergänzt. Die Weine teilen ihren Namen mit dem Bindella-Restaurant «Più» und fungieren dort als Hausweine. Die «Più Ristoranti» waren Rudi Bindella juniors Erstlingswerk im Gastrobereich der Familie. Ein voller Erfolg, wie etwa die Auszeichnung «Gastrokonzept des Jahres» im Falstaff Restau-

rant- und Beizenguide vergangenes Jahr zeigte. Mit der Weinlinie Più Vino soll genau daran angeknüpft werden.

Als Falstaff vor einigen Monaten auf der Tenuta Vallocaia zu Besuch war, kamen auch die Signature-Più-Weine ins Glas – und zwar im Vergleich zum bewährten Gemella Rosato und Sauvignon Blanc der Tenuta selbst. Rudi Bindella jr. war damals nicht dabei, jedoch dessen Vater Rudi Bindella, der voll hinter der Strategie seines Sohnes steht und diesem erst vor einigen Wochen die Gesamtverantwortung für alle Aktivitäten des Familienunternehmens übertragen hat. Die Qualität stimmt bei den Più-Weinen – da war sich die Verkostungsrunde in



Montepulciano einig. Auch Rudi Bindella nickte anerkennend und gab zu, dass er selbst solche Weine vermutlich nie entworfen hätte und es darum ganz gut sei, dass sein Sohn heute in der Verantwortung stehe. Die Più-Weine wirken unbeschwert modern ohne grosse Ecken und Kanten und können genau damit begeistern.

Der «Flamingo Rosato» und «Pfau Bianco» sind die Signature-Weine von Più Vino, das Konzept aber reicht weiter. Seit Mai verkauft Familie Bindella online (piu-vino.ch) und in ihren «Più Ristoranti» neben den neuen Hausweinen auch moderne Weine aus Deutschland – darunter auch einen alkoholfreien Schaumwein. «Italianità ist für mich nicht an ein Land gebunden», gibt Rudi Bindella jr. darauf angesprochen zu Protokoll. «Es ist eine Haltung und eine Lebenseinstellung.»

NACHHALTIGER GENUSS

Das eine tun und das andere nicht lassen – das scheint die derzeitige Strategie bei Bindella zu sein. Die klassischen Weine werden weiterhin importiert, ergänzt von modernen Weinen für eine jüngere Zielgruppe. Für Zweites hat Familie Bindella zunächst den Markt intensiv untersucht. «Mit Più Vino möchte ich junge Leute ab

25 Jahren für Wein begeistern», sagt Rudi Bindella jr. «Ich möchte den Zeitgeist aufnehmen. Mit stylishen, preiswerten und zugänglichen Weinen.» Im Gespräch mit Rudi Bindella jr. fallen auch wiederholt Schlagwörter wie Nachhaltigkeit oder Natürlichkeit, auch diese sollen bei Più Vino im Zentrum stehen. Darum bemüht sich Rudi Bindella jr. nicht nur auf dem eigenen Weingut, das in diesen Punkten fast schon vorbildlich handelt. Er reiste Anfang Jahr etwa auch erstmals nach Montpellier zur Millésime Bio, der grössten Bioweinmesse Europas, und liess sich dort inspirieren.

NEUE DESTINATIONEN

Und wie kommt die neue Strategie bei den Bindella-Kunden an? Die deutschen Weiss- und Perlweine verkaufen sich jetzt schon enorm gut in den «Più Ristoranti», Spitzenreiter seien aber natürlich die Hausweine «Flamingo Rosato» und «Pfau Bianco», so Rudi Bindella jr. Ab Spätsommer werde das Portfolio dann mit Weinen von der südlichen Rhône und aus der Emilia-Romagna erweitert. Im Gespräch sei auch Spanien. Auf Übersee-Weine werde man jedoch verzichten. «Wir fokussieren auf Europa», so Rudi Bindella jr.



«ICH MÖCHTE DEN ZEITGEIST AUFNEHMEN. MIT STYLISCHEN, PREISWERTEN UND ZUGÄNGLICHEN WEINEN.»

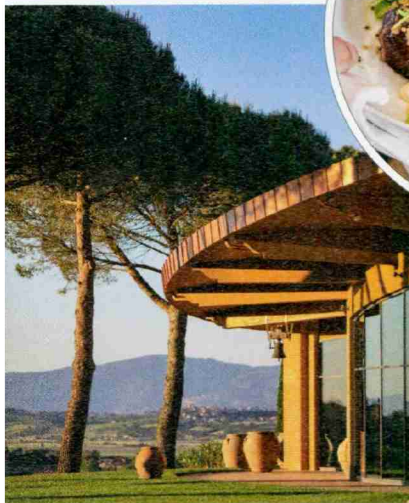
RUDI BINDELLA JR.

Die Più-Weine fungieren in den schmucken «Più Ristoranti» als Hausweine. Links der weisse Pfau Bianco und der rosafarbene Flamingo Rosato.





Family Business:
Rudi Bindella und
Rudi Bindella jr. in
den Rebbergen der
Tenuta Vallocaia.



Den Startschuss für die Più-Weinlinie machte der «Flamingo Rosato». Ein leichtfüssiger Rosé und hervorragender Speisenbegleiter, der auf dem Weingut der Familie Bindella (links) entsteht.