



**E**s war der Ausblick, der Rudi Bindella dazu bewog, 1983 einen Vorvertrag für den Kauf eines Landstücks bei Montepulciano zu unterschreiben. Auf dem Grundstück gab es damals ein baufälliges Bauernhaus, dazu gehörten 15 Hektar Land, wovon 2,5 Hektar mit Reben bestockt waren. «Der Blick gibt diesem Ort einen ganz besonderen Charme», sagt Rudi Bindella beim Empfang auf der Tenuta Vallocaia. «Darum nennen wir das hier auch unser «piccolo paradiso».» Von der grossen Empfangshalle sind es nur wenige Schritte bis ins Bistro des Weinguts, wo auch die Gäste den paradiesischen Ausblick über die hügelige Region geniessen. Das Bistro und der ganze Bau sind noch neu. Erst vor zwei

Jahren wurde er eröffnet, in erster Linie als Weinproduktionsstätte, aber auch als Ort für Besichtigungen, Degustationen und natürlich auch feines Essen. Vom Frühling bis in den Herbst 2022 nahmen satte 5000 Gäste dieses Angebot in Anspruch, mit diesen Zahlen rechneten Bindellas erst für das Jahr 2024, ein voller Erfolg.

Die drei sind ein eingespieltes Team, auch Giovanni Capuano ist seit bald 25 Jahren im Unternehmen. «Giovanni arbeitet nicht hier, er ist Vallocaia», sagt Rudi Bindella. Der studierte Agronom Capuano ist ein belebter Weinmacher, weiss über die aktuellen Techniken und Trends Bescheid und führt uns sichtlich stolz durch das neue Weingut. Die Handschrift von Rudi Bindella ist hier überall zu spüren, mit natürlichen, angeneh-



men Materialien und vielen Kunstwerken in allen Räumen, sogar in denen, zu denen die Gäste keinen Zutritt haben. «Eine Umgebung wirkt sich auf die Leute aus, die dort arbeiten», sagt Rudi Bindella. «Man kann keinen schönen, eleganten, geschmeidigen Wein haben wollen und das dann in einer lieblosen Umgebung aufziehen.»

## NACHHALTIGER WEINBAU

Giovanni Capuano führt uns hinter die Kulissen, präsentiert die Kellerei, den Fasskeller, die eigene Photovoltaikanlage, das ausgeklügelte Wasseraufbereitungssystem und zeigt uns sogar das Fundament, das für eine natürliche Kühlung der Räume sorgt. Die Bemühungen in Richtung Nachhaltigkeit sind bemerkenswert. Das bestätigt sich auch bei der anschliessenden Fahrt durch die Reben, sie alle sind dauerbegrünt. Zwischen einigen Rebzeilen spriessen Leguminosen, Ackerbohnen, die dafür sorgen, dass sich Stickstoff im Boden anreichert. Eine Methode nahe an der Natur, biologisch zertifiziert ist das Weingut bis heute allerdings nicht, Capuano scheut die engen Vorgaben und die damit verbundene Bürokratie. «Wir halten viele der Vorgaben einer Biozertifizierung mehr als ein», sagt er. «Unser Ziel ist es, dass die Reben natürlich gedeihen können, wir wollen, dass sie möglichst alt werden.» Dafür setzen er und sein Team auf viel Handarbeit und versuchen, Mechanisierung zu vermeiden. «Das verdichtet nicht nur die Böden, die Gefahr, dabei die Reben zu verletzen, ist ebenfalls gross.»

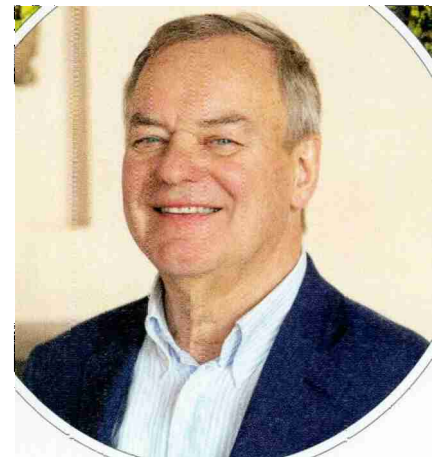
Die Weine der Tenuta Vallocaia werden zum grössten Teil in die Schweiz exportiert, doch auch in Italien erfreuen sie sich grosser Beliebtheit. Weitere Märkte kommen stetig dazu, die USA etwa oder Deutschland. Die Tenuta Vallocaia ist zwar Teil der Unternehmungen der Familie Bindella, doch spürt man vor Ort, dass dieser Betrieb ein starkes Eigenleben hat. «Wir profitieren von den Erfahrungen hier als Weinbauern im Bereich des Weinhandels – aber auch umgekehrt», gibt Rudi Bindella zu Protokoll. Wegen der vielen Besucher hat das Weingut im letzten Jahr drei neue Mitarbeiter fest angestellt – für das ganze Jahr. «Im Winter, als es hier weniger zu tun gab, kamen sie in die Schweiz und haben uns in Betrieben dort unterstützt», erzählt Bruno Orlandi.

Die Tenuta Vallocaia ist ein fast perfektes Paradies. Wenn es noch etwas zu verbessern gäbe, dann wären es die Rahmenbedingungen für den Wein aus Montepulciano, laut Rudi Bindella befindet sich die Region noch heute in einer Art Dornröschenschlaf. Bindella war vor 40 Jahren der erste internationale Investor in der Region, heute gibt es weitere und auch die italienischen Weinfirmen Antinori und Frescobaldi sind hier aktiv. Rudi Bindella ist überzeugt, dass die Region in den nächsten Jahren weiteren Schub erhalten wird. «Bei uns ist alles auf der Langzeitachse ausgelegt», sagt er bestimmt, «gründlich, solid und dauerhaft – so verstehen wir Nachhaltigkeit.» >



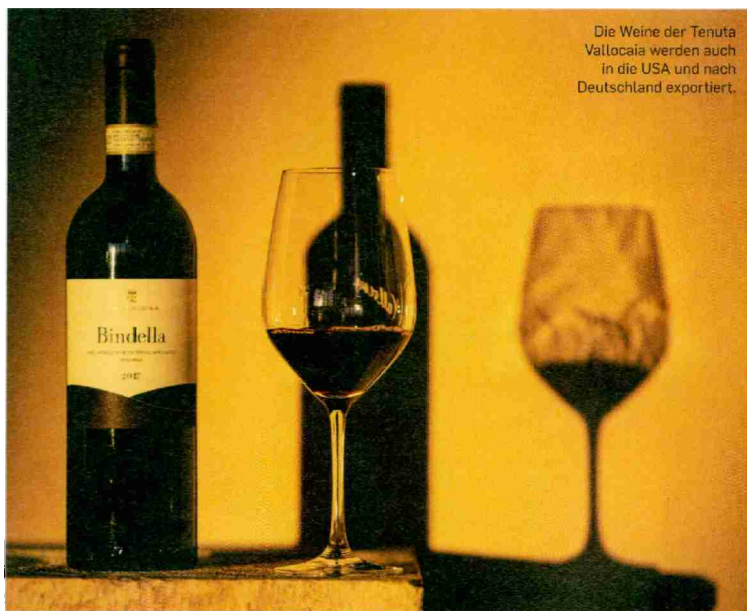


Genuss wird bei den Bindellas grossgeschrieben. Im Bild das vor zwei Jahren eröffnete Bistro der Tenuta Vallocaia.



## BEI UNS IST ALLES AUF DIE LANGZEITACHSE AUSGELEGT. GRÜNDLICH, SOLID UND DAUERHAFT – SO VERSTEHEN WIR NACHHALTIGKEIT.

RUDI BINDELLA BINDELLA WEINBAU-WEINHANDEL AG



Die Weine der Tenuta Vallocaia werden auch in die USA und nach Deutschland exportiert.

### DER EINFLUSS DER UMGEBUNG

Rudi Bindella hat die operative Leitung für die Geschäfte in der Schweiz zu seinem 75. Geburtstag im Frühling 2023 seinem Sohn Rudi Bindella jr. übertragen, so war es schon lange ausgemacht. Pensioniert ist er deswegen aber nicht. «Ich arbeite genau gleich weiter in der Firma in Zürich, habe einfach keine Stimme mehr», erklärt er. «Ich könnte mir aber durchaus auch vorstellen, etwas öfter hier in der Toskana zu sein.» Rudi Bindella ist mit seinem engen Vertrauten und wichtigsten Geschäftspartner, Bruno Orlandi, auf die Tenuta Vallocaia gereist, so wie sie es seit 40 Jahren tun. Pension hin oder her. Schliesslich gilt es, gemeinsam mit Weingutsleiter Giovanni Capuano die Jungweine zu verkosten und Entscheidungen für die Assemblagen zu treffen. Ein wichtiger Moment.



93



### ANTENATA 2020

Reiffruchtige, edle Nase mit Noten von Schwarzkirsche und Brombeere, dazu dunkle Gewürze, etwas Veilchen und kräutrige Anklänge. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit fein gewobenem, reifem Tannin, stützendem Säurenerve und langem Nachhall. Eleganter Merlot mit Potenzial.

**bindella.ch, CHF 49,-**

92



### I QUADRI – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2020

Dunkle Beeren in der Nase, dazu Zwetschge und schwarze Kirsche, angenehme Holzwürze, etwas Zedernholz, Zimt und Nelken. Am Gaumen sehr elegant mit reifer Säure, feinem Tannin und langem, saftigem Abgang. Ein Wein, der jetzt schon viel Spass macht, aber auch weiter reifen kann.

**bindella.ch, CHF 34,-**





91

### ARDORE MERLOT-CABERNET 2020

Dunkle Waldbeeren, etwas Kirsche, dazu frische, vegetale Nuancen, etwas Pfeffer. Am Gaumen überraschend leicht mit frischem Eindruck, reifem Tannin und passender Länge. Moderner Speisenbegleiter aus der Toskana.

[bindella.ch](http://bindella.ch), CHF 19,50



93

### VALLOCAIA – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2019

Leuchtendes, dunkles Rubinrot. In der Nase herzhaft, ausdrucksstark, nach edler Schokolade, Blutorangen, dazu etwas Toast, im Nachhall nach gezuckerten Kirschen, duftig. Am Gaumen präzise und geschliffen, öffnet sich mit toller Saftigkeit und strahlendem Kern, dazu leicht salziger Unterton, tolle Länge, noch jung, kann lange lagern.

[bindella.ch](http://bindella.ch), CHF 45,-



91

### GEMELLA BIANCO 2022

Sehr frische Nase mit Noten von tropischen Früchten, Holunder und Grapefruit, auch vegetale Nuancen. Am Gaumen ausgewogen mit schöner Balance aus süsslicher Frucht und saftiger Säure. Zitrus- und Apfelnoten im langen Finale. Animierender Grip im Nachhall.

[bindella.ch](http://bindella.ch), CHF 18,50



90

### GEMELLA ROSATO 2022

Helles Lachsrosa. Schöne Beerenfrucht, Erdbeere, etwas Kirsche, dazu blütenhafte Anklänge, dezent Zitrus. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit schön frischem Charakter, zeigt wiederum Noten heller Beeren und Zitrone. Endet mittellang mit trinkförderndem Schmelz.

[bindella.ch](http://bindella.ch), CHF 16,50