

Vergaia: Sieben Buchstaben, die man sich merken muss

Philipp Hildebrand ist Bordeaux-Liebhaber, der sich in der Toskana mit seiner Tenuta Vergaia auf ein Bolgheri-Weinabenteuer in prominenter Umgebung eingelassen hat. Mit Biserno, Ornellaia und Sassicaia als Nachbarn. Jetzt lancierte der ehemalige Präsident der Schweizerischen Nationalbank mit Jahrgang 2020 seinen ersten Vergaia – einen modernen Bordeaux-Blend.

Sein allererster Rotwein, der 2019er, war mehr ein Prototyp. Philipp Hildebrands erfahrener Önologe Riccardo Cotarella, der als Flying Winemaker auch den Papst oder den Musiker Sting berät, hatte von der ausgezeichneten Traubenqualität geschwärmt. Deshalb gab es überhaupt ein paar Flaschen. Wobei die ganz grosse Qualität in den ersten Jahren nicht erwartet werden darf, zu jung sind die Reben der Tenuta Vergaia, sie wurden erst 2016 ausgepflanzt. Umso erstaunlicher ist, in welcher ausgezeichneten Form sich der Vergaia 2020 bereits präsentiert, der offiziell erste Jahrgang am Markt. Davon konnten sich 70 geladene Gäste im Bindella-Restaurant «Conti» in Zürich überzeugen. Eine illustre Gesellschaft, die sich zu Trento-DOC-Schaumweinen von Ferrari (2017 und Rosé Riserva 2016) köstliche Kleinigkeiten schmecken liess – Tatar vom Wolfsbarsch mit Erbsentapenade, Minze und Kaviar, Wagyu-Rindscarpaccio mit Trüffel und Pata negra mit Focaccia. Danach durfte sie zwei Jahrgänge von Philipp Hildebrands Vergaia in grossen Bordeaux-Gläsern miteinander vergleichen (2019, 2020), das zu Ravioli mit einer Füllung von Rindsschmorbraten an Butter und Salbei sowie zu einem Rindsfilet, am Stück gebraten mit Risotto und Gemüse. Die Premiere des Jahrgangs 2020 sorgte für Begeisterung bei den weinkundigen Gästen – noch während des Essens wurden die ersten Flaschen bestellt, auch in grösseren Formaten.

Die Vergaia-Mengen sind ziemlich überschaubar (2400 Flaschen), dereinst sollen sie etwas grösser werden (20000 Flaschen). Im Moment umfasst die Tenuta Vergaia zwischen 7,5 und 8 Hektaren. Philipp Hildebrand hatte ursprünglich 3 Hektaren neu bepflanzt, mittlerweile sind weitere 3,5 Hektaren dazugekommen, die über ältere Reben verfügen, deren Trauben künftigen Jahrgängen

zugutekommen werden. Zudem ist geplant, eine weitere, nicht im Ertrag stehende Parzelle von 1,5 Hektaren mit Reben zu bepflanzen. Fertig gebaut ist inzwischen die fünf Minuten von den Weingärten befindliche Winery in Bibbona.

Philipp Hildebrand, der gerne Skirennfahrer geworden wäre und beim Namen Streif, der Skirennstrecke oberhalb von Kitzbühel, ins Schwärmen gerät, hat sich zum Ziel gesetzt, einmal im Monat in Bolgheri zu sein. Wenn die anderen Verpflichtungen das zulassen. Der 63-jährige Vater von drei Töchtern ist in erster Linie Vice Chairman beim weltgrössten Vermögensverwalter, BlackRock. Seit diesem Sommer auch Präsident der Kunsthausgesellschaft in Zürich, seit einem Jahr betreibt er zudem mit dem Gastronomie-Unternehmer Rudi Bindella das Ristorante «Zafferano» am Zürcher Limmatquai. Hildebrand und Bindella sind Freunde. Es versteht sich also von selbst, dass Rudi Bindella als Winzer Philipp Hildebrand beratend zur Seite steht. *wm*

2020 VERGAIA

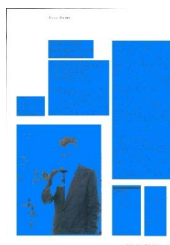
Tenuta Vergaia,
Bibbona
43% Cabernet franc,
29% Merlot,
21% Cabernet Sauvignon,
7% Petit Verdot
Fr. 69.-;
Magnum Fr. 159.-
Imponierende Nase,
Brombeeren, Cassis,
recht offen. Eleganter,
mundfüllend,
sehr ansprechende

Süsse, gut eingebundene Säure, schöne Balance, Schmelz, dunkel-fruchtig, dicht frisch bleibend, würzig, beachtlicher Nachhall, jetzt schon sehr schön zu trinken, reichlich Potenzial. Auch für eine noch höhere Note.

18/20 2024-2039

Erhältlich bei:

www.bindella.ch



Vergaia 2020:
Philipp Hildebrand stellte
im Bindella-Restaurant
«Conti» in Zürich den offi-
ziell ersten Jahrgang seines
Bolgheri-Weinguts vor.