



# BINDELLA FEIERT 40 ANNI VALLOCAIA

1984 war es nur ein Fleckchen Erde. Ein Ort, umarmt von sanft geschwungenen Hügeln und durchzogen von sonnenverwöhnten Reben, im Herzen der Toskana. In diesem Jahr feiert das Weingut der Familie Bindella Geburtstag.

Vor über 40 Jahren entstand aus Liebe auf den ersten Blick ein Weingut, das durch Herzblut, Engagement und Handarbeit zu einem Vorzeigebetrieb heranwuchs.



An seinem 75. Geburtstag im April des letzten Jahres übergab Rudi Bindella sen. die volle Verantwortung an seinen Sohn, Rudi Bindella.



**I**nmitten der idyllischen Landschaft, nahe dem Städtchen Montepulciano, liegt Vallocaia. Ein Kleinod, das die ganze Liebe einer Familie zu Tradition, Terroir und Wein widerspiegelt. Ein Ort, an dem Leidenschaft, Kunst und Geschichte einzigartig zusammenfinden. Hier widmet sich die Familie Bindella der Gewinnung erstklassiger Weine – und das seit 40 Jahren.

### «LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK»

Als Rudi Bindella 1983 das kleine Anwesen bei Montepulciano besuchte, war von einem florierenden Weingut nichts zu sehen. Auf den 15 Hektar Land standen 2,5 Hektar Reben und mittendrin ein verfallenes dreihundertjähriges Bauernhaus: die Tenuta Vallocaia. Rudi Bindella spürte das Potenzial des Orts in diesem historischen Anbaugebiet und überlegte nicht lange: «Damals war es Liebe auf den ersten Blick. Heute fühlen wir uns mit dieser Erde verwachsen. Vallocaia ist mein «piccolo paradiso».» Ein kleines Paradies, geschaffen mit viel Herzblut, Engagement und Handarbeit. Die Vision, Weine zu produzieren, die das Terroir in seiner reinsten Form widerspiegeln, wurde Wirklichkeit. Durch unermüdlichen Einsatz und die Passion für Weinbau und Landwirtschaft konnten die damaligen 15 Hektar schrittweise auf 175 Hektar arrondiert werden. Ein Drittel davon ist mit Reben bestockt. Die Olivenbäume gedeihen auf weiteren 16 Hektar. Für die Familie Bindella ist es ein Ort der respektvollen Bodenbearbeitung, ein Refugium – eine Annäherung an die Natur.

### TRADITION UND INNOVATION IM EINKLANG

Das Engagement für die Umwelt und der Schutz der Biodiversität ist kein Trend, sondern eine Überzeugung, die auf Vallocaia seit Jahren gelebt wird. Das Weingut profitiert von einem Zusammenspiel aus reich-

haltigem Boden, optimaler Sonneneinstrahlung und einem Klima, das wie geschaffen ist für die Reifung der Sangiovese-Trauben. Weil die Qualität des Weins untrennbar mit der Gesundheit des Landes verbunden ist, legt die Familie Bindella besonderen Wert auf den respektvollen Umgang mit der Natur. Die behutsame Pflege des Bodens und die Leidenschaft für die Kunst des Weinbaus sind die Säulen, auf denen die Qualität der Vallocaia-Weine ruht. Ein Zeugnis dieser Hingabe ist nicht nur die Beliebtheit des klassisch toskanischen *Vino Nobile di Montepulciano*, sondern auch, dass sich internationale Rebsorten in der sehr traditionell gehaltenen Weinregion Toskana durchgesetzt haben. Das zeigt: Auf Vallocaia gehen Tradition und Innovation Hand in Hand.

### SO FEIERT BINDELLA DAS JUBILÄUM

Ein Besuch auf der Tenuta Vallocaia zeigt Lebensfreude und die Liebe zu Italien. Neben den feinen toskanischen Weinen, die den Gästen serviert werden, gibt es im Bistro «Serenò – Cucina di Vallocaia» typische Gerichte der regionalen Küche zu probieren. Einen Hauch davon, wie die italienische Tradition auf Bindellas Weingut gelebt wird, gibt es während der *Settimana Vallocaia* auch in Zürich und Bern. Während einer Woche feiert Bindella den 40. Geburtstag der Tenuta Vallocaia mit attraktiven Events. Vom typisch italienischen Nachmittagsnack «la merenda» über «la degustazione» erlesener Weine bis hin zum Kochkurs traditioneller Pasta. Höhepunkt bildet «la tavolata» – ein klassisch italienisches Nachtessen, das am gleichen Abend (Donnerstag, 13. Juni 2024) in Bern und in Zürich stattfindet. Beim Aperitivo und beim Hauptgang werden typisch toskanische Speisen von der Tenuta Vallocaia dargeboten, um die reiche kulinarische Tradition Italiens widerzuspiegeln. Eine Auswahl an erst-



klassigen Weinen darf dabei nicht fehlen.

In Zürich sind Rudi Bindella sen. und Vallocaia-Gutsdirektor Giovanni Capuano vor Ort. Der herausragende Önologe leitet Vallocaia seit über 20 Jahren und wird an diesem feierlichen Abend die Weine kommentieren.

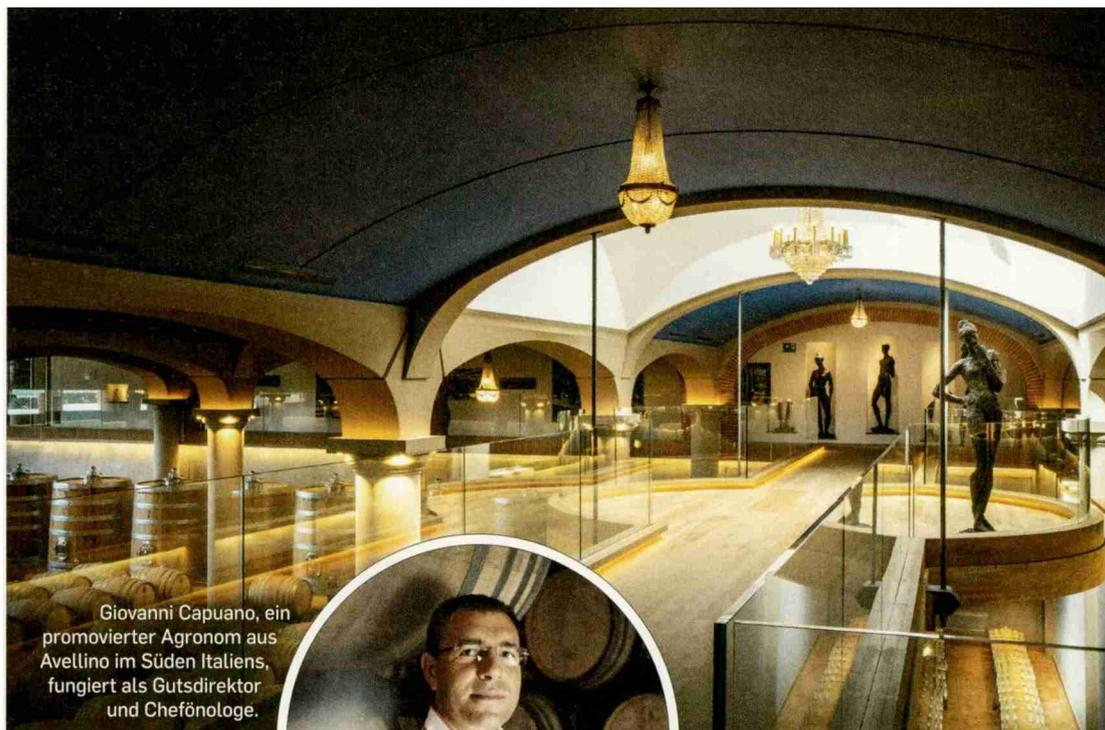
### INFO

Hier finden Sie alle Events während der Settimana Vallocaia  
[bindella.ch/weinshop/ueber-bindella/40-anni-vallocaia](http://bindella.ch/weinshop/ueber-bindella/40-anni-vallocaia)

### BESUCHEN SIE UNS IN DER TOSKANA!

Wir sind gerne für Sie da. Und freuen uns, wenn Sie uns auf Vallocaia besuchen – zu Besichtigungen, Rundgängen und Degustationen.

[visite@bindella.it](mailto:visite@bindella.it)  
[bindella.it](http://bindella.it)



Giovanni Capuano, ein promovierter Agronom aus Avellino im Süden Italiens, fungiert als Gutsdirektor und Chefönologe.