



Hauptausgabe

20 Minuten Zürich  
8004 Zürich  
044/ 248 68 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 114'885  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 23  
Fläche: 63'803 mm²

**Bindella**  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 93464253  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 1/2

#fokusherbst

Bindella Brandreport

# Der Herbst, Wein und die Magie der Langhe

Barolo und Barbaresco – zwei der edelsten Weine Italiens, beide aus der anspruchsvollen Nebbiolo-Traube gewonnen, stehen für die faszinierende Weintradition des Piemonts. Während Barolo oft als «König der Weine» bezeichnet wird und für seine majestätische Struktur und Langlebigkeit bekannt ist, gilt Barbaresco als sein eleganteres Pendant. Der Hauptunterschied zwischen den beiden Weinen liegt in ihrer geografischen Herkunft und den spezifischen klimatischen Bedingungen: Barolo kommt aus einer etwas höheren Lage mit kühleren Temperaturen, während Barbaresco in einer wärmeren Region gedeiht. Diese Unterschiede führen zu variierenden Geschmacksprofilen: Barolo ist kräftig und komplex, während Barbaresco oft fruchtiger und zugänglicher ist. Beide Weine entfalten jedoch gerade im Herbst ihre volle Pracht und spiegeln die tiefe Verbundenheit zur Region wider.



Rudi Bindella

Weinhändler und Gastronom



Um mehr über die Besonderheiten dieser einzigartigen Weine zu erfahren, sprach «Fokus» mit Weinhändler und Gastronom Rudi Bindella.

## Rudi Bindella, was hat Ihre Faszination für das Piemont geweckt und was macht diese Region für Sie so besonders?

*Rudi Bindella:* Schon als Bub übte das Piemont eine Faszination auf mich aus – eine Region, die ich oft mit meinem Vater bereiste. Und bis

heute spüre ich eine tiefe Verbindung zwischen Land, Mensch und Wein. Eine einzigartige Symbiose, die mich immer wieder aufs Neue beeindruckt.

## Barolo wird oft als «König der Weine» bezeichnet, wie kein anderer steht er für die Weintradition des Piemonts. Was zeichnet diesen Wein aus, dass er einen solch prestigeträchtigen Titel verdient?

*Rudi Bindella:* Barolo verdankt seinen königlichen Status vor allem seiner Herkunft und der einzigartigen Nebbiolo-Traube, aus der er entsteht. Der Name «Nebbiolo» leitet sich vom italienischen Wort «nebbia» (übersetzt: Nebel) ab, da die Trauben in den sanften Hügeln der Langhe häufig von dichten Nebelschwaden

umhüllt sind. Dieser Wein ist anspruchsvoll – nicht nur in der Herstellung, sondern auch in seiner Reifung. In jungen Jahren oft verschlossen, zeigt Barolo erst nach Jahren im Keller seine volle Komplexität und Finesse. Diese Eigenschaften sowie seine tief verwurzelte Tradition verleihen ihm seinen ehrwürdigen Titel.

## Wie beeinflusst die Region Piemont den Geschmack und die Qualität des Barolo und Barbaresco?

*Rudi Bindella:* Die Region bietet ideale Bedingungen: kalkhaltige Böden, ein besonderes Mikroklima mit heissen Tagen und kühlen Nächten sowie die hügelige Landschaft. Diese Kombination beeinflusst massgeblich die Struktur der Weine. Der Barolo ist bekannt für seine intensiven Aromen von Teer, Rosen und Trüffeln, während der Barbaresco oft etwas eleganter und zugänglicher ist, mit feineren Tanninen und etwas mehr Frucht. Beide Weine spiegeln jedoch die Ursprünglichkeit und den Charakter des Piemont wider.

## Würden Sie den Barolo und Barbaresco als ideale Herbstweine beschreiben? Was macht sie so passend für diese Jahreszeit?

*Rudi Bindella:* Absolut, sowohl Barolo als auch Barbaresco sind perfekte Herbstweine. Ihre tiefen, erdigen Aromen harmonisieren wunderbar mit den herbstlichen Gerichten.

## Welche Gerichte empfehlen Sie



Hauptausgabe

20 Minuten Zürich  
8004 Zürich  
044/ 248 68 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 114'885  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich



Seite: 23  
Fläche: 63'803 mm²

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 93464253  
Themen-Nr.: 721.024 Ausschnitt Seite: 2/2

### denn, um Barolo und Barbaresco im Herbst zu begleiten?

*Rudi Bindella:* Die Weine verlangen nach kräftigen, herzhaften Gerichten. Besonders zu Wildgerichten wie Wildschweinragout oder geschmortem Lamm passen sie hervorragend. Auch Fasan mit Pilzen oder ein klassisches Lammgigot sind grossartige Begleiter. Natürlich dürfen Trüffel, die im Herbst Saison haben, nicht fehlen – Barolo ist wohl der beste Wein, um die edlen Knollen zu begleiten.

### Welche Aromen und Noten im Barolo und Barbaresco spiegeln für Sie den Herbst wider?

*Rudi Bindella:* Der Herbst zeigt sich in diesen Weinen durch Aromen von reifen Pflaumen, Trüffeln, Veilchen und Gewürzen wie Nelke oder Zimt. Barolo bringt zudem erdige Noten und einen Hauch von Bitterorange und Leder mit, während der Barbaresco oft florale Nuancen wie Rosen und etwas fruchtigere Aromen von Kirschen und Beeren zeigt. Diese Kombination aus erdigen, würzigen und floralen Noten erinnert stark an die kühlen, nebelverhangenen Tage des Herbstes und macht diese Weine zu einem perfekten Spiegelbild dieser Jahreszeit.

### Wie beeinflusst der Herstellungsprozess,

### insbesondere die lange Reifung, den Charakter von Barolo?

*Rudi Bindella:* Die Reifung ist ein entscheidender Faktor für die Qualität von Barolo: Mindestens 38 Monate, davon 18 im Holzfass. In dieser Zeit wird das Tannin weicher, und der Wein gewinnt an Finesse und Tiefe. Während der Reife entstehen sekundäre und tertiäre Aromen wie getrocknete Früchte, Leder und Tabak, die dem Barolo seine charakteristische Vielschichtigkeit verleihen. Dieser langwierige Prozess macht ihn zu einem der renommiertesten Weine Italiens, der über Jahrzehnte hinweg an Komplexität und Ausdruck gewinnt.

### Gibt es in der Barolo-Produktion Bestrebungen in Richtung Nachhaltigkeit oder ökologische Anbauweisen, die für Sie besonders wichtig sind?

*Rudi Bindella:* Nachhaltigkeit spielt auch in der Barolo-Produktion eine immer grössere Rolle. Viele Winzer, darunter unser Produzent Prunotto, setzen zunehmend auf biologische und biodynamische Anbauweisen. Es geht darum, das natürliche Gleichgewicht zu bewahren und die Ressourcen der Region langfristig zu schützen. Dies fördert nicht nur die Qualität der Weine, sondern trägt auch zur Erhal-

tung der Umwelt bei. Diese Ansätze werden bei Weinliebhaber:innen, die immer stärker auf nachhaltige Produkte achten, zunehmend geschätzt.

### Welchen Barolo-Jahrgang empfehlen Sie besonders?

*Rudi Bindella:* Der Jahrgang 2016 war ein herausragender Jahrgang für Barolo. Perfekte Wetterbedingungen sorgten für Weine, die durch eine aussergewöhnliche Balance von Struktur, Frucht und Säure bestechen. Dieser Jahrgang verspricht ein langes Alterungspotenzial und wird noch über viele Jahre hinweg Freude bereiten. Ein besonders schöner Wein aus diesem Jahr ist der Vigna Colonnello Barolo Riserva aus dem Haus Prunotto – ein Wein, der die Essenz des Piemonts im Glas einfängt und eine wahre Perle für Sammler:innen und Geniesser:innen ist.

*Bindella*  
la vita è bella

Unsere schönsten Piemonteser:





Hauptausgabe

20 Minuten Zürich  
8004 Zürich  
044/ 248 68 20  
<https://www.20min.ch/>

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 114'885  
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 23  
Fläche: 63'803 mm<sup>2</sup>

*Rindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406 Referenz: 93464253  
Themen-Nr.: 721.024

Dieser Artikel erschien in folgenden Regionalausgaben:

Medium	Typ	Auflage
20 Minuten Zürich	Hauptausgabe	106'054
20 Minuten überregional	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	122'101
20 Minuten Bern	Kopfblätter u. Reg. ausgaben	70'274
	Gesamtauflage	298'429