



## VINI

## TOSCANA - MONTEPULCIANO LA TENUTA VALLOCAIA DI BINDELLA AD ARGIANO

La Tenuta Vallocaia è adagiata su un poggio, quasi come tonda di nave che spazia sull'orizzonte della Val di Chiana, nella zona di Argiano nel cuore storico della produzione vitivinicola di Montepulciano. In questo luogo, il Vino Nobile di Montepulciano ha una storia secolare, radicata nelle campagne che circondano l'antica città poliziana tra la Val di Chiana e la Val d'Orcia, in provincia di Siena.

La storia recente della importante tenuta vitivinicola e olivaria inizia negli anni '80, grazie alla passione del suo fondatore, l'imprenditore e 'gentleman farmer' svizzero Rudi Bindella, nipote di quel pioniere, Jean Bindella, che all'inizio del 1900 con soli due cavalli aveva cominciato a trasportare damigiane e successivamente introdotto il famoso fiasco toscano in Svizzera.

Rudi Bindella, sulla traccia di quanto avviato dal nonno, approfondisce e sviluppa le attività di famiglia iniziando ad importare e distribuire eccellenze italiane nel mercato elvetico, aprendo anche ristoranti da Zurigo a Losanna, da Ginevra a Berna, Lucer-

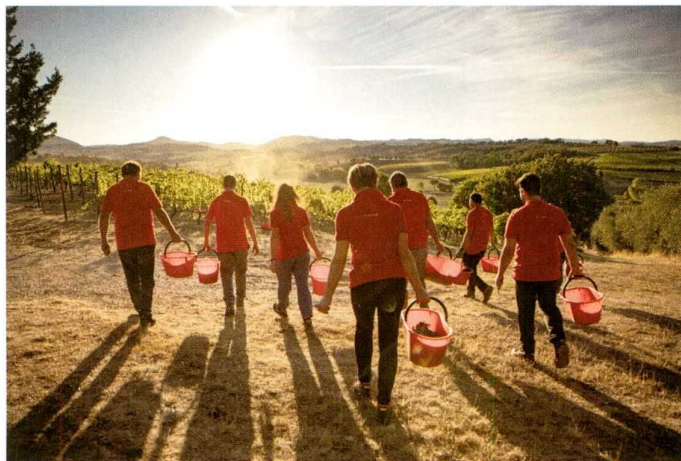


produzione vitivinicola di Montepulciano: Vallocaia, nella zona di Argiano, comprendente un rudere e due ettari e mezzo di vigneti. Nel corso degli anni la proprietà si amplia, con l'acquisto di importanti appezzamenti, oliveti e boschi limi-

na, Basilea e via di seguito. Durante i suoi studi in Italia scopre Montepulciano, dove decide di diventare viticoltore ed avviare la propria Tenuta. Nel 1983 Rudi Bindella acquista una piccola proprietà nel cuore storico della

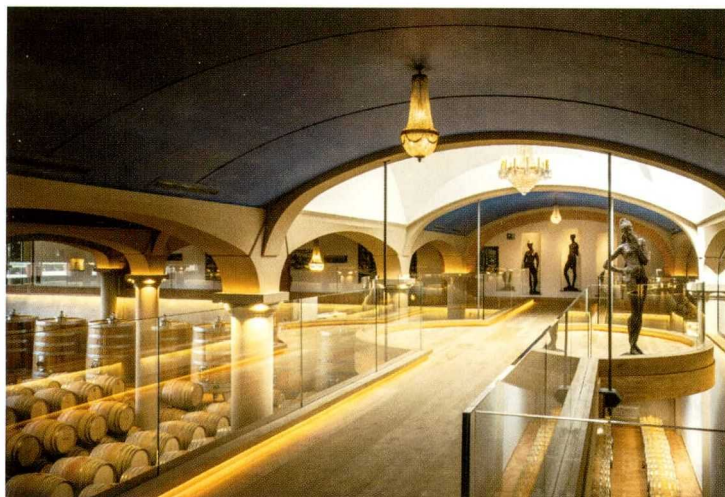
trofi ai vigneti per diversificare le produzioni e aumentare la biodiversità.

Oggi Tenuta Vallocaia si estende per 175 ettari, di cui 54 sono coltivati a vite con altri 16 dedicati agli oliveti. È anche una moderna cantina dal cuore antico racchiuso in architetture che ne esaltano le funzioni e la bellezza. Nel 2015, sono iniziati i lavori per la nuova cantina, a coronamento di un processo di crescita e di arricchimento della Tenuta. Una struttura interrata, progettata con le più recenti tecnologie che permette di intervenire con la massima attenzione su ogni operazione. Ogni dettaglio è stato curato con lo stesso approccio meticoloso che è applicato alla produzione, utilizzando colori e materiali affini al luogo, fino ad arrivare alla personale collezione di Arte ed Antiquariato che Rudi Bindella ha scelto per accompagnare i vini nel loro percorso di affinamento inclusa una 'Sala del Sonno', un grande spazio dove le migliori bottiglie ripo-





## LA TENUTA VALLOCAIA



sano, in attesa di divenire Riserva Storica delle migliori annate.

Fin dal tempo degli Etruschi, Montepulciano è stata al centro - sia geografico, che agricolo e storico - del commercio del Vino in Toscana. Una storia ed un'unicità che sono state sancite dalla creazione della DOC nel 1960 e della DOCG Vino Nobile di Montepulciano nel 1980. Tenuta Vallocaia dispone di vigneti situati a Vallocaia, Camparone, Santa Maria, Fossolupaio e Casalte, Tenuta Vallocaia e produce in cinque zone di produzione del Vino Nobile di Montepulciano, rispettivamente: Argiano, Cervognano, Sanguinetto, Paterno e Casalte. Ognuna di queste zone ha delle proprie peculiarità in termini di origine e natura del terreno, altitudine ed esposizione e conferisce ai vini carattere identitario e personalità. Con l'intento di evidenziare e valorizzare queste differenze, per il Sangiovese in particolare, ma anche per altri vitigni, sono stati tracciati differenti percorsi enologici. Così nelle botti grandi, da 50 ettolitri, sono lasciate a maturare i Sangiovesi delle 'sabbie' di Vallocaia e Camparone (Vino Nobile di Montepulciano "Bindel-

la"): sottili e tesi, con delicate ed eleganti note floreali, i cui tannini hanno bisogno di un lungo periodo di matu-

razione per armonizzarsi e trovare il giusto equilibrio. Diversamente i Sangiovesi delle "argille calcaree di Sanguinetto" (Vino Nobile di Montepulciano "I Quadri") e quelli delle "terre rosse di Vallocaia" (Vino Nobile di Montepulciano Riserva), più potenti, strutturati e complessi, traggono maggiore vantaggio dalla maturazione in legni più piccoli.

La produzione dell'azienda include alcuni vini bandiera della DOCG, quali i pluripremiati "Vallocaia" - Nobile di Montepulciano DOCG Riserva Bindella ed "I Quadri" - Nobile di Montepulciano DOCG, accanto al più giovanile e fresco "Fossolupaio" - Rosso di Montepulciano DOC, ed i Toscana IGT "Gemella" - ottenuto da uve Sauvignon Blanc - ed il "Gemella" Rosso, da Sangiovese.



Rudi Bindella  
e suo figlio Rudi Jr.  
nella loro Tenuta  
in Toscana