DAS WEIN- UND GENIESSERMAGAZIN

AUSGABE 3, FRÜHLING 2020

La vita è bella

FRANCIACORTA
Italiens Antwort auf Champagner

INTERVIEW
GaultMillau-Chef Urs Heller

BENVENUTA PRIMAVERA!
Frühlingsboten im Glas

REZEPTE
Sonne und Meer auf dem Teller

MEIN APULIEN
Vito Palumbo brennt für den Süden

Bindella

«Man könnte wohl ein Jahr lang täglich eine neue Delikatesse entdecken.»

Vito Palumbo vom Weingut
Tormaresca zeigt uns sein Apulien.
Seite 8

Rudi Bindella und
Rudi Bindella jr.

Liebe Leserinnen und Leser

Diese Frühlingsausgabe widmen wir insbesondere.
Apulien – einer faszinierenden, gesegneten Region Süditaliens.
Vito Palumbo leitet hier den wegbereitenden Weinbau von Antinori.
Und zeigt Ihnen dieses Land von seiner schönsten Seite.

Urs Heller.
Chefredaktor von «GaultMillau» Schweiz.
Ist wohl der kompetenteste und erfahrenste Experte.
Innerhalb der Gastronomie und Hotellerie.
Und – er liebt das Geniessen …
Wir durften mit ihm ein anregendes Gespräch führen.

Italiens Schaumweine erfreuen sich zunehmender Resonanz im Markt.
Wir stellen Ihnen Meisterwerke vor.
Von Antinoris Montenisa, Masis Canevel und Ferrari.

Je grösser die Flasche, desto spontaner der Anklang bei den Gästen.
Auch darüber erfahren Sie mehr.

Gerne berichten wir Ihnen über unsere Arbeit.
Und über unsere Erlebnisse in der italienischen Weinwelt.
Mögen Sie auf anregende Entdeckungen stossen.

Herzliche Grüsse

IHRE MEINUNG IST UNS WICHTIG:
magazin@bindella.ch

8

UNTERWEGS

Vito Palumbos Apulien

La vita è bella
DAS WEIN- UND GENIESSERMAGAZIN

Herausgeber
Bindella terra vite vita SA
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
info@bindella.ch
bindella.ch

Chefredaktion
Nicole Rüsch

Text
Nicole Hunziker
Nicole Rüsch
Britta Wiegelmann
Andrin C. Willi

Bild
Cover, Unterwegs, Kochen: Umberto Lopez
Kurzfutter: David Biedert (Donati),
Claudio Del Principe (Buch),
René Dürr (Ornellaia)
Weintipps: iStock.com
Franciacorta: Felix Groteloh
Corriere di Vallocaia: Gian Marco Castelberg
Im Gespräch: Thomas Buchwalder
Foodpairing: Gian Marco Castelberg
Hinter den Kulissen: Philipp Jeker
Delikatessen: Lukas Lienhard
Interview: Ethan Oelman
Veranstaltungskalender:
Gian Marco Castelberg (Tag der offenen Tür),
David Biedert (Master Battle)
Kunst: Maria-Luisa Marchionni

Illustration
Foodpairing, Unsere Werte:
Kornel Stadler

Design, Realisation und Korrektorat
Linkgroup AG, Zürich

Druck
Printlink AG, Zürich

Papier
Refutura, 100 % aus Altpapier

Auflage
25 000 Exemplare

34

WEINTIPPS

FRÜHLING IM GLAS

201

KOCHEN

SÜDITALIENISCHE SONNENKÜCHE

6 KURZFUTTER

8 UNTERWEGS
Vito Palumbos Apulien

20 KOCHEN
Rezepte aus Lecce

26 WEINTIPPS
Echte Perlen im Glas

28 FRANCIACORTA
Schaumwein mit Stil

34 WEINTIPPS
Benvenuta Primavera!

36 CORRIERE DI VALLOCAIA
Neues von unserem Weingut

38 IM GESPRÄCH
GaultMillau-Chef Urs Heller

41 FOODPAIRING
Cabernet Sauvignon & Kalbskotelett

42 WEINTIPPS
Königin der Toskana

44 HINTER DEN KULISSEN
Villa Antinori da Bindella

47 UNSERE WERTE
Ver-Trauen

48 BILD ZUM STAUNEN
Gerüttelt

50 FAKTEN
Alles über Magnum & Co.

52 WEINTIPPS
Big Boys

54 DELIKATESSEN
Grissini, handgemacht

58 INTERVIEW
14 Fragen an Tilla Theus

60 VERANSTALTUNGSKALENDER
Unsere nächsten Events

61 VINOTECA

62 KUNST
Johan Peter Pernath

64 WISSEN

66 SERVICE
Die Weine dieser Ausgabe
Unsere Winzer

68 BESTELLEN
Probierpakete

52

WEINTIPPS

BIG BOYS

BINDELLA.CH/WEINSHOP

FRISCHZELLEN-KUR

Auch bewährte Klassiker brauchen hin und wieder ein kleines Facelifting. Eben geschehen beim Etikett von Antinoris Pèppoli. Im Glas bleibt der Chianti so, wie wir ihn lieben: mit Biss, Schmelz und herrlichen Schokoladenoten. Ein Cincin auf die ewige Jugend!

PÈPPOLI 2018
Tenuta Pèppoli – Marchesi Antinori, Toscana

CHF 19.50 (75 cl)
Art. 22413

BINDELLA.CH/RISTORANTI

ZART, ZARTER, GITZI

Auch wenn heute kaum einer mehr fastet, zu Ostern gönnen wir uns was Besonderes. Wie es in Italien Tradition ist, gibt's in unseren Ristoranti zum Fest Capretto – Gitzi. Übrigens, falls Sie dazu noch einen guten Weintipp brauchen: Unsere Experten vor Ort wissen Rat!

RISTORANTE-ORNELLAIA.CH

SUPEREXKLUSIV

Massetino, das ist der Zweitwein des legendären Merlot-Cru Masseto. Und irgendwie ist er fast noch exklusiver als sein grosser Bruder. Denn ihn gibt's – von seiner Heimat Italien mal abgesehen – europaweit nur im Zürcher Ristorante Ornellaia. Ein Grund mehr, Sternekoch Giuseppe D'Errico einen Besuch abzustatten. Übrigens auch zum Businesslunch.

BINDELLA.CH/EVENTS

BIG BOTTLE PARTY

Manchmal ist grösser eben doch gleich besser. Die Weine vom Amarone-Haus Masi sind an sich ja schon top – aus der Grossflasche sind sie ein echtes Erlebnis. Dazu gibt's gute Beats und feine Häppchen. Big Bottle Party in der Masi Wine Bar in Zürich: unser Highlight am 16. April!

TASCADALMERITA.IT/DE/NACHHALTIGKEIT

NACHHALTIG

Tasca ist Weingut des Jahres 2019! Die renommierte Zeitschrift «Wine Enthusiast» ehrte insbesondere das Engagement der Grafenfamilie aus Sizilien für den nachhaltigen Weinbau. CEO Alberto Tasca hat das Label «SOStain» mit ins Leben gerufen: ein Nachhaltigkeitsprogramm von und für Winzer, das von Naturschutz über Arbeitsbedingungen bis hin zum Konsumenten die ganze Wertschöpfungskette miteinbezieht.

BINDELLA.CH/CHEZ-DONATI

NEU ERÖFFNET

Seit Januar dürfen wir Sie im wohl exklusivsten Italiener von Basel verwöhnen. Und dies neu sieben Tage die Woche. Das probate Konzept des Chez Donati bleibt: Italianità, Italianità, Italianità.

«a mano»
AT Verlag
CHF 39.90

AT-VERLAG.CH

HANDGEMACHT

Sein Blog «Anonyme Köche» ist seit Jahren ein sicherer Wert. Und auch in Sachen Pasta macht dem Italoschweizer so schnell keiner was vor. Claudio Del Principes neues Kochbuch heisst «a mano» und ist ein sinnliches Kunstwerk mit wunderschönen Bildern (macht er selber) und süffigen Texten (macht er auch selber). Nur schon beim Durchblättern läuft einem das Wasser im Mund zusammen …

Mein Apulien

Apulien neu erfinden. Und der jungen Generation beweisen, dass Weintrinken nichts mit elitär zu tun hat: Das hat sich Vito Palumbo vom Weingut Tormaresca auf die Fahne geschrieben. Er nimmt uns mit auf einen Streifzug – in eine der genussvollsten Ecken Italiens.

Vito Palumbo engagiert sich mit viel Herzblut für seine Heimat.

Surreal schön:
die blaue Stunde in Matera.

Eigentlich beginnt diese Reise gar nicht in Apulien, sondern in der Nachbarprovinz Basilikata. Und eigentlich ist das gar nicht so wichtig, denn: «Matera ist die aussergewöhnlichste Stadt Italiens», hatte uns Vito Palumbo, Brand Manager vom Weingut Tormaresca, ganz unbescheiden versprochen. Seit 1993 ist Matera Weltkulturerbe, 2019 war es Kulturhauptstadt. Und im letzten Sommer flitzte Daniel Craig für den neuen Bond-Streifen «No Time to Die» im silbergrauen Aston Martin durch die engen Gassen. Matera, in der kargen Felslandschaft der Murgia gelegen, ist berühmt für die in den Tuffstein gegrabenen Höhlen und schwer im Kommen. Und: Von der apulischen Kapitale Bari sind es gerade mal 40 Autominuten hierher. Für Vito, der in Bari lebt, ein Katzensprung.

«Wir treffen uns zur blauen Stunde, dann ist Matera am schönsten», sagte Vito Palumbo am Telefon. Und tatsächlich. Golden leuchten die Höhlenhäuser im schwindenden Abendlicht, Schwalben jagen durch den Himmel, dieser färbt sich langsam rosa, dann blau. In den Höhlen gehen die Lichter an. Eine Szenerie von surrealer Schönheit. Unser Abendspaziergang führt uns steil hinab in die Schlucht, die glattgeschliffenen Steinstufen sind gefährlich rutschig. «Ich weiss schon, warum ich Sneakers trage.» Vito lacht und deutet auf seine weissen Retro-Ledertreter. Die Höhlenhäuser – die Einheimischen nennen sie Sassi – bedecken jeden Meter Fels. «Man kann es sich kaum vorstellen, doch bis in die 1950er Jahre war Matera der Schandfleck Italiens. Die Menschen hausten mit ihren Nutztieren im selben Raum, die Gassen dienten als offenes Abwassersystem, die Kindersterblichkeit lag bei 50 Prozent.» 1952 ordnete die italienische Regierung die Zwangsumsiedlung der 15 000 Sassi-Bewohner an. Zwischen 1970 und 1986 stand alles leer, Matera war eine Geisterstadt, sogar von Abbruchplänen war die Rede. «Heute leben wieder 1800 Leute in den Höhlen, doch sind es längst nicht mehr die Armen. Pro Quadratmeter bezahlt man 3000 bis 5000 Euro.» Von der Goldgräberstimmung zeugen luxuriöse Höhlenhotels und gute Restaurants. Das wollen wir sehen!

1

MATERA

Hotel Palazzo Viceconte

Das luxuriöse Hotel in einem Palazzo aus dem 17. Jahrhundert überzeugt mit schlichter Eleganz und einer Dachterrasse mit Blick über ganz Matera. Atemberaubend schön!

Via San Potito 7, Matera
palazzoviceconte.it

Ristorante Oi Marì

«Chilometro zero» ist hier in den stylisch renovierten Höhlengewölben Konzept: raffinierte Spezialitäten aus den besten Produkten der Region. Der heimliche Star aber ist die Pizza neapolitana.

Via Fiorentini 66, Matera
oimari.it

Area 8

Am Tag eine Kreativagentur, nachts Café, Bar und Theater zugleich: Hier trifft sich das junge, hippe Matera. Gute Cocktails und ein einmaliges Ambiente zwischen gestern und heute.

Via Casalnuovo 11-13-15, Matera
area8.it

Das Ristorante Oi Marì 1 ist ein stylischer Mix aus Alt und Neu, drinnen tafelt man in renovierten Höhlengewölben, und von der Terrasse blickt man über Materas Sassi-Labyrinth. Das Essen beginnt mit Peperoni cruschi, getrockneten Spitzpaprikas, die für wenige Sekunden im heissen Olivenöl gebraten werden. «Das sind unsere lokalen Chips! Sind sie nicht herrlich knusprig?» Vitos Augen blitzen. Dazu trinkt man Calafuria. Tormarescas Trend-Rosato wird uns auf dieser Reise noch öfters begegnen, Vito Palumbo hat mit dem Wein und seinem auffälligen Etikett eine wahre Rosé-Renaissance eingeläutet. Wobei, neu? «Schon die Römer tranken Rosato, denn für Schalenkontakt war schlicht keine Zeit.» Vito lacht.

Gastfreundschaft auf Süditalienisch: Ristorante Oi Marì.

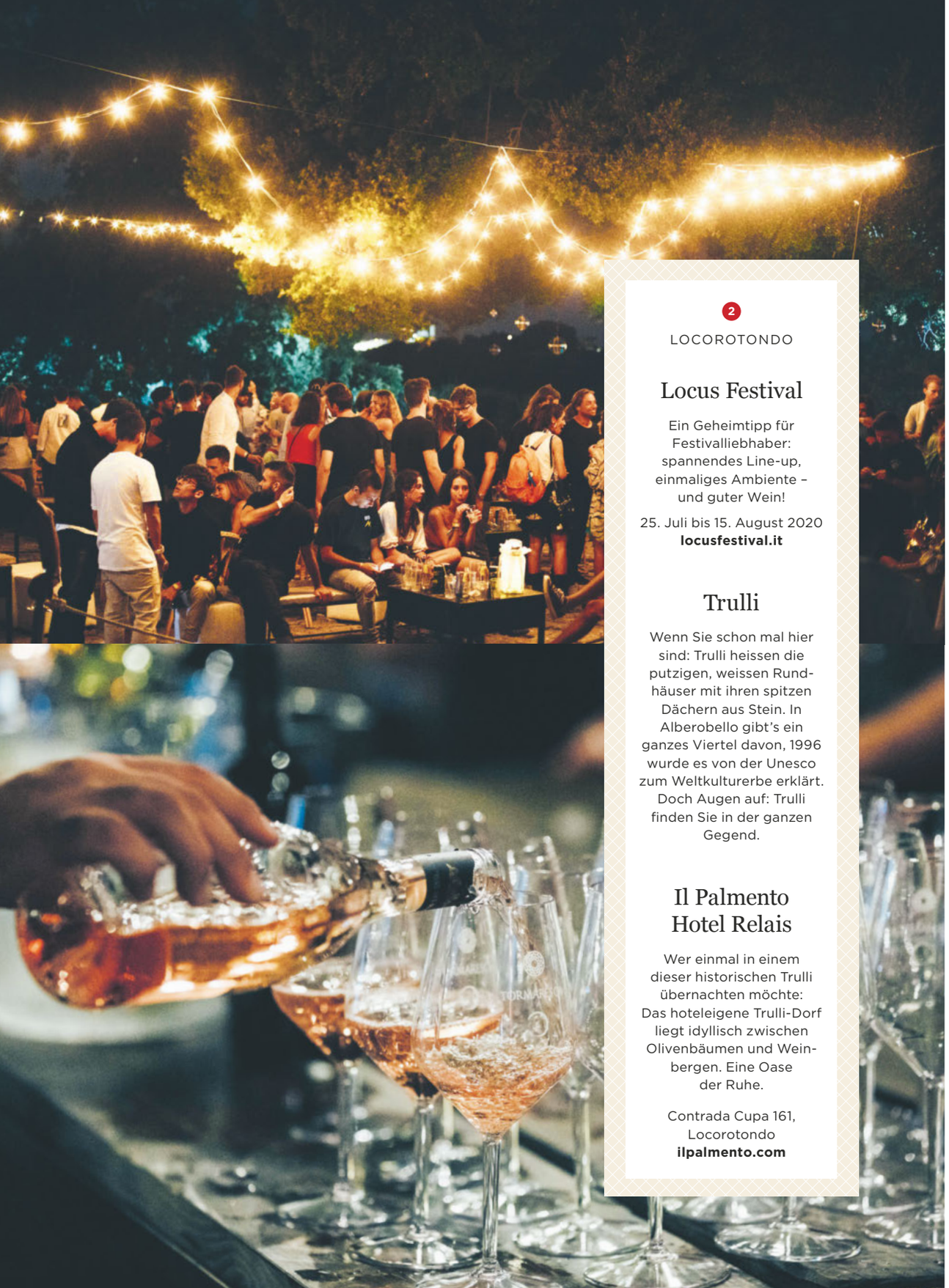
Von Masse zu Klasse

Vito Palumbos Familie wurde gross mit Tafeltrauben und Tankwein. «Wie es zu Beginn des 20. Jahrhunderts üblich war, verkauften wir den Offenwein ins Piemont, ins Veneto.» Süditalien galt damals als Massenweinmekka, die Winzer wurden nach Zuckergehalt der Trauben bezahlt, nach potenziellem Alkoholgehalt also und nicht nach Qualität. «In den frühen 1980er Jahren beschlossen mein Vater und Vittorio Gancia, der berühmte Prosecco-Pionier aus dem Piemont, in die Gegend zu investieren – mit der Idee, Spitzenweine aus Apulien zu keltern.» Sie kauften das Weingut Bocca di Lupo an der Grenze zur Basilikata und liessen bereits mit ihren ersten Flaschenabfüllungen das Potenzial von Apulien erahnen. Dies bemerkte auch Marchese Piero Antinori, visionärer Kopf der weltbekannten Florentiner Winzerfamilie. «1998, ich war noch Kind, aber ich erinnere mich gut, wie mein Vater den Marchese und Antinori-CEO Renzo Cotarella durch die Reben führte.» Piero Antinori kaufte: nebst dem Weingut Bocca di Lupo auch das 240 Hektar grosse Anwesen Masseria Maìme im Salento. Der Name für das neue Projekt: Tormaresca. Vito Palumbos Vater blieb weiterhin als Geschäftsführer tätig. Und die Erweckung der Region aus dem Dornröschenschlaf schritt mit Siebenmeilenstiefeln voran. «Die Weinbauregion Apulien wäre ohne Piero Antinori nicht das, was sie heute ist. Er investierte mehr als 40 Millionen Euro in die Region. Er brachte Technologie und Know-how nach Süditalien. Und – das ist fast der wichtigste Punkt. Er war derjenige, der eine klare Vorstellung hatte, wie Weine aus Apulien sein könnten: lebendig, elegant, genussvoll.»

Das hippe Süditalien

Gefühlte zehn Gänge später – Widerstand ist hier im Süden Italiens zwecklos – geht's mit kneifendem Hosenbund auf einen Absacker in die Bar Area 8 1. Der Barkeeper serviert aus dem Heck eines alten VW-Busses, über unseren Köpfen schweben bunte Lichterketten, hier trifft sich das hippe Matera. «Siehst du, die Stadt ist nicht nur ein Juwel in historischer Sicht, sondern auch eine junge, lebendige Stadt, die die Nächte mit Kreativität und Leidenschaft lebt – so wie Apulien.» Der 36-jährige Vito Palumbo verkörpert das junge Apulien durch und durch. Vito ist Charisma, Vito ist natürliche Coolness. Und Vito ist auch moderner Traditionalist, der etwas bewegen will in seiner Heimat. Bevor er zurück zu seinen Wurzeln und zu Tormaresca kam und seither als Markenbotschafter durch die Welt jettet, studierte er an der Bocconi in Mailand Finanzwirtschaft, arbeitete mit erneuerbaren Energien. «In den letzten zehn Jahren konnten wir den Ruf Apuliens als ‹Keller Europas› aus dem Bewusstsein der Weinliebhaber löschen und mit ‹Qualität› neu besetzen. Nur: Ohne ein starkes Apulien gibt es auch keine starke Marke Tormaresca. Deshalb unterstützen wir die Region auf unsere Weise, um eine touristische Identität zu entwickeln, die sie von jeder anderen italienischen Destination unterscheidet.»

Prachtvoll: der Gutshof Bocca di Lupo.



2

LOCOROTONDO

Locus Festival

Ein Geheimtipp für Festivalliebhaber: spannendes Line-up, einmaliges Ambiente – und guter Wein!

25. Juli bis 15. August 2020
locusfestival.it

Trulli

Wenn Sie schon mal hier sind: Trulli heissen die putzigen, weissen Rundhäuser mit ihren spitzen Dächern aus Stein. In Alberobello gibt's ein ganzes Viertel davon, 1996 wurde es von der Unesco zum Weltkulturerbe erklärt. Doch Augen auf: Trulli finden Sie in der ganzen Gegend.

Il Palmento Hotel Relais

Wer einmal in einem dieser historischen Trulli übernachten möchte: Das hoteleigene Trulli-Dorf liegt idyllisch zwischen Olivenbäumen und Weinbergen. Eine Oase der Ruhe.

Contrada Cupa 161,
Locorotondo
ilpalmento.com

Was er damit meint, zeigt uns Vito am Abend auf der Masseria Mavù bei Locorotondo 2, einem abgelegenen Gutshof aus dem 17. Jahrhundert, wie er typisch ist für Apulien. Nur schon der Weg dorthin – schmale Provinzsträsschen, holprige Feldwege – ist in der stockdunklen Nacht ein Abenteuer. Doch dann hören wir in der Ferne Musik. Tormaresca ist Partner des Locus Festival, einer intimen Konzertreihe. Während auf der Bühne die grossen Namen von morgen performen, trinken die Leute – jung und hip – ja, Calafuria! Ein moderner Sommernachtstraum. «Das Festival ist eine unserer grössten Marketinginvestitionen, aber wir glauben wirklich, dass dies sowohl unserer Marke hilft als auch Apulien: In den letzten fünf Jahren konnten wir nicht nur Künstler wie Bonobo, Ben Harper oder Lauryn Hill nach Süditalien holen, wir konnten der jungen Generation auch beweisen, dass Weintrinken nichts mit stier oder elitär zu tun hat.»

Reben mit Meerblick: Tormarescas Masseria Maìme im Salento.

Sexuallockstoffe gegen Schädlinge

Am nächsten Vormittag treffen wir Vito auf Bocca di Lupo 3. Olivenbäume säumen die Anfahrt zum Anwesen, die Luft flimmert vor Hitze, Besichtigung auf Anmeldung. Die Tenuta liegt innerhalb des berühmten Anbaugebiets doc Castel del Monte und ist quasi dessen Filetstück. «Boden und Klima sind hier im westlichen Teil der Appellation wirklich einzigartig.» Und das Terroir ist prädestiniert für den biologischen Weinbau, da wenig Feuchtigkeit und kaum Unkraut. «Zur Schädlingsbekämpfung im Rebberg arbeiten wir mit Sexuallockstoffen von Insekten. Die künstlichen Pheromone der Weibchen verwirren die Männchen und verhindern so die Paarung», erklärt Vito und nimmt uns mit in den Aglianico-Keller.

Die uralte Sorte ist die Paradetraube auf Bocca di Lupo – und Vitos Obsession. «Man sagt, dass der Aglianico vor mehr als 2000 Jahren von den Griechen gebracht wurde, damals, als ganz Süditalien als Magna Grecia bekannt war. Und auch der allererste Premiumwein der Geschichte, Falerno, soll aus der Aglianico-Traube gekeltert worden sein.» Für Vito ist sie «die nobelste Traube Italiens», denn auch wenn heute die meisten Weine gut seien, gebe es nur wenige, die auch tatsächlich in Erinnerung blieben. «Aglianico ist wie Catherine Deneuve, ihre Schönheit entdeckt man nicht auf den ersten Blick.» Vito lacht sein sympathisches heiseres Lachen. Aglianico sei eine sehr schwierige Sorte mit nervösen Tanninen. Nervöse Tannine? «Das Umpumpen des Mosts während der Fermentation ist beispielsweise purer Stress für ihn, den er mit aggressiven, grünen Gerbstoffen straft.» Eine Herausforderung, die im besten Fall in einem roten Meisterwerk wie Tormarescas Bocca di Lupo endet. «Weiter südlich, auf unserer Tenuta Masseria Maìme im Salento, wäre es dem Aglianico viel zu heiss.» Dort gedeihen Sorten wie Negroamaro, Chardonnay oder der apulische Klassiker Primitivo. Zugängliche Weine mit dem Feuer des Südens. Oder um bei Vitos Hollywoodvergleich zu bleiben: «Ist Aglianico Catherine Denevue, wäre Primitivo Sofia Loren.»

Olivenbäume säumen die Strasse zum Anwesen Bocca di Lupo.

3

Tenuta Bocca di Lupo

Blicken Sie hinter die Kulissen von Tormarescas Tenuta Bocca di Lupo mit ihren 140 Hektar Reben und tausend Holzfässern im Keller. Besichtigung auf Anmeldung, jeweils von Montag bis Freitag.

Contrada Torre d'Isola, Minervino Murge
tormaresca.it

Hier ruht das rote Gold von Apulien: Aglianico.

4

Castel del Monte

Imposante: Stolz thront die mythische Festung über der Hochebene der Murgia. Seit 1996 Unesco-Weltkulturerbe.

Stillgelegt: Die Pressanlage ist erst im Herbst wieder in Betrieb.

Eine berühmte Appellation und ein mythisches Kastell

Auf dem Weg in den Süden – Vito will uns unbedingt noch das gutseigene Ristorante in Lecce zeigen – fahren wir am Castel del Monte 4 vorbei. So heisst auch die Appellation der Weine von Bocca di Lupo. Das achteckige Bauwerk ist wie aus einer anderen Welt, vollkommene Symmetrie, ein mächtiges Kastell. «Man weiss nicht, warum es Kaiser Federico gerade hier gebaut hatte», sagt Vito. Federico, oder Stauferkaiser Friedrich II., zog als 16-Jähriger über die Alpen, um die Krone, die ihm zustand, einzufordern. Er wurde König der Deutschen und kehrte nach Italien zurück, wurde römischer Kaiser und liess ab 1240 sein Castel del Monte errichten. «Castel del Monte ist sowohl für die Geschichte Apuliens als auch für die Geschichte des Weinbaus von entscheidender Bedeutung: Die Appellation war eine der ersten, die die Verwendung internationaler Trauben wie Cabernet Sauvignon oder Chardonnay in den doc-Weinen erlaubte.»

So simpel, so gut: Vitos Leibspeise Bietola – Mangold.

Schlemmen in Lecce

Nach drei Stunden im Auto fahren wir in Lecce ein, Hauptstadt des italienischen Barock: prächtige Gebäude aus Pietra leccese, so heisst der gelbe Kalkstein, der seit Urzeiten im Salento verbaut wird. Und in Tormarescas Restaurant Vino e Cucina 5 handbemalte Maioliche, Platten im arabischen Stil. «Die sind original!» Vito Palumbo hat das Bistro im Herzen Lecces vor fünf Jahren eröffnet. Das Konzept: apulische Spezialitäten mit einem modernen Twist. «In Anbetracht der Tatsache, dass nur Bocca di Lupo für die Öffentlichkeit zugänglich ist, brauchten wir ein Haus im Salento. Was liegt näher, als Wein und Essen zu verbinden?» Laut Vito findet man in keiner anderen Region Italiens eine solche Diversität an lokalen Spezialitäten. «Man könnte bestimmt ein Jahr lang jeden Tag etwas Neues probieren.» Hausspezialität ist die Frisa pugliese, eine Art apulischer Zwieback in Bagelform. Das Gebäck aus Hartweizenmehl wird wie Crostini mit Köstlichkeiten belegt. Oder mit Olivenöl und Wasser weichgemacht und in der Küche weiterverarbeitet. Dazu gibt's alles, was frisch aus dem Meer kommt. Das junge Servicepersonal bringt Teller um Teller: Frise mit Frischkäse und Gamberoni. Carbonara di mare con bottarga – Fischrogen. Thunfischtatar. Spaghettoni con pomodorini scattariciatie e caciocavallo. «Ein typisches Gericht der apulischen Arme-Leute-Küche: Die Kirschtomaten wurden direkt am Zweig aufgehängt und für die Wintermonate aufbewahrt.» Das intensive Aroma der Tomaten plus Caciocavallo, jener Käse, der ausschaut, wie eine erwürgte Birne – wow! Dazu trinkt man sämtliche Tormaresca-Weine im Offenausschank. Vitos Lieblingsgericht übrigens ist Fava e bietola – Saubohnen und Mangold. Einfach, aber gut. «Die Nouvelle Cuisine macht hier im Süden schlicht keinen Sinn.»

Wieder draussen, empfängt uns die Nachmittagshitze wie ein Backofen. Kein Hupen, kaum Touristen, selbst die Katzen schleichen träge dem Schatten entlang. Das «Verdauerli» nach dem üppigen Mittagessen gibt's dieses Mal in der angesagten Bar Doppiozero 5: Caffè leccese, Espresso mit Mandelmilch und viel, viel Eis. Wegen uns könnte das apulische Dolce Vita für ewig so weitergehen … ●

5

LECCE

Vino e Cucina

Schlemmen Sie sich einmal quer durch die Küche Apuliens. Tormarescas Bistro im Herzen der Barockstadt Lecce interpretiert die traditionellen Rezepte mit einem modernen Twist. Dazu gibt's sämtliche Weine auch glasweise.

Via Benedetto Cairoli 25, Lecce
tormaresca.it/restaurant

Appetit bekommen? Blättern Sie um. Auf den folgenden Seiten finden Sie drei Rezepte aus Tormarescas Ristorante in Lecce.

Doppiozero

Probieren Sie hier den Caffè leccese – Espresso mit Mandelmilch auf Eis. Hunger? Lassen Sie sich einfach an der Käse- und Salumi-Theke inspirieren…

Via Guglielmo Paladini 2, Lecce

Hotel Palazzo de Noha

Hier vereint sich das historische Erbe Lecces mit zeitgenössischem Design: ein elegantes Boutiquehotel mit warmem Ambiente und einer grandiosen Dachterrasse mit Pool. Ein echtes Juwel.

Via Guglielmo Paladini 47, Lecce
palazzodenoha.it

Apulien auf dem Teller – in Tormarescas Bistro in Lecce.

Zum Weich-werden

Ristorante Amalfi

Keine Lust, selber zu kochen? Der Küchenchef im Zürcher Ristorante Amalfi, Marco Fontò, stammt aus Apulien und verwöhnt Sie im März mit Köstlichkeiten aus seiner Heimat.

Mainaustrasse 23
8008 Zürich
+41 43 497 96 86
Täglich geöffnet
bindella.ch/ristoranti

FRISA MIT DATTELTOMATEN UND STRACCIATELLA

2 PERSONEN

Zutaten

1	Frisa pugliese (apulischer Zwieback)
150 g	Datteltomaten
20 g	rote Zwiebel
10	Kapern
50 g	Stracciatella-Käse
1	Handvoll Basilikum
	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

1. Datteltomaten waschen und halbieren. Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl andünsten. Zwei Drittel der Tomatenhälften dazugeben, salzen und zugedeckt für 7 bis 8 Minuten köcheln lassen.

2. Frisa grob zerbrechen und mit Wasser und Olivenöl benetzen. Überschüssige Flüssigkeit abgiessen und die Frisa mit den gedünsteten Tomaten und den Kapern vermengen.

3. Das Frisa-Tomaten-Gemisch mithilfe eines Rings zusammensetzen. Restliche Datteltomaten in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Stracciatella-Käse auf die Frisa legen. Mit Olivenöl beträufeln und Basilikum garnieren.

TORMARESCA CHARDONNAY 2019
Puglia igt
Tormaresca, Puglia
CHF 12.50 (75 cl)
Art. 12750

CARBONARA DI MARE

2 PERSONEN

Zutaten

160 g	Bucatini
12	Venusmuscheln, gereinigt
80 g	Seeteufel
80 g	Thunfisch, frisch
3	Eigelb
110 g	Parmesan, gerieben
1	Knoblauchzehe
2 dl	Weisswein
2 dl	Fischbrühe
	Petersilie, gehackt
	schwarzer Pfeffer
	Salz
	Olivenöl

Zubereitung

1. Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen, Muscheln beigeben, mit 1 dl Weisswein ablöschen und sofort zudecken. Sobald sie sich geöffnet haben, Muscheln aus den Schalen lösen und mit Küchenfolie abgedeckt beiseitestellen. Nicht geöffnete Muscheln wegwerfen.

2. Seeteufel und Thunfisch in 2 cm dicke Würfel schneiden. Mit einem Spritzer Öl und der Knoblauchzehe in einer Pfanne anbraten. Mit Weisswein und Fischbrühe ablöschen und für circa 10 Minuten bei schwacher Hitze einkochen. Mit Salz abschmecken.

3. Währenddessen Pasta in reichlich Salzwasser kochen. Kurz bevor die Bucatini al dente sind, Pasta abgiessen und etwas Kochwasser auffangen. Pasta zusammen mit dem Kochwasser in die Fischpfanne geben, nochmals aufkochen. Muscheln beigeben.

4. Eigelbe in einer kleinen Schüssel verquirlen, Parmesan beigeben und gut vermischen. Die Pfanne vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Pasta rasch mit der Eisauce vermengen, gehackte Petersilie dazugeben. Bucatini vor dem Servieren mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

CALAFURIA 2019
Salento igt
Tormaresca, Puglia

CHF 15.00 (75 cl)
Art. 28722

Mehr Meer

Schön knusprig

POLPO AUF KARTOFFEL-LAUCH-PÜREE

2 PERSONEN

Zutaten

1	Oktopus à 800 g, gereinigt und ausgenommen
½	Stange Stangensellerie
1	Karotte
3	schwarze Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
375 g	Kartoffeln
125 g	Lauch
1	Handvoll Petersilie
100 ml	Rahm
250 ml	Fleischbouillon
	Olivenöl
	Salz

Zubereitung

1 Sellerie und Karotte grob in Stücke schneiden. Zusammen mit Pfeffer und Lorbeer in einen hohen Topf mit reichlich ungesalzenem Wasser aufkochen. Den Oktopus hineingeben und 30 bis 40 Minuten köcheln lassen (oder so lange, bis er gut weich ist). Oktopus im Kochwasser abkühlen lassen.

2 In der Zwischenzeit Lauch und Kartoffeln putzen und grob in Scheiben schneiden. Lauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, eine Schöpfkelle Fleischbouillon dazugeben, 5 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln hinzugeben, das Gemüse mit der restlichen Bouillon bedecken, mit Salz würzen und 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.

3 Kartoffel-Lauch-Gemüse mit dem Pürierstab pürieren (nach Belieben zuvor etwas Petersilie hinzugeben). Danach Rahm unter ständigem Rühren hinzugiessen und das Püree weitere 5 Minuten köcheln lassen.

4 Oktopus abtropfen und trocknen. Jedes Tentakel einzeln in Olivenöl scharf anbraten, damit sich eine knusprige Kruste bildet.

5 Kartoffel-Lauch-Püree in einen tiefen Teller geben, Tentakel darauf anrichten. Mit wenig Olivenöl beträufeln.

TORCICODA 2017
Salento igt
Tormaresca, Puglia

CHF 19.50 (75 cl)
Art. 22726

Echte PERLEN IM GLAS

Brandneu in unserem Sortiment:
die Spitzen-Prosecchi aus dem Hause Canevel.
Schnell, schnell probieren!

Jetzt bestellen unter
bindella.ch/weinshop

PROSECCO DOC – CASA CANEVEL BRUT
Canevel – Masi, Veneto

Der Lebhafte
Servieren Sie ihn als Eisbrecher zum Apéro – wir garantieren, er bringt jedes Gespräch ins Fliessen! Voller Charme und Überschwang, mit Frucht, Fülle und kräftiger Säure präsentiert sich dieser Brut. Er kann es mit jedem, ob mit italienischen Habitués wie Grissini mit Prosciutto di Parma oder mit exotischen Gästen wie Sushi.

	Prosecco doc brut
	Glera
%	11,0 vol
	jetzt bis 2021
cl	75
	Art. 34259

CHF 12.50

PROSECCO DOC – CASA CANEVEL EXTRA DRY
Canevel – Masi, Veneto

Der Saftige
Mundwässernd! Anders als viele seiner Artgenossen zeigt der Extra-dry aus dem Hause Canevel nur einen winzigen Hauch Restsüsse. Diese verleiht ihm Saft und Schwung und ist ein exzellenter Gegenspieler zu leicht salzigen Frischkäsen oder jodigen Fisch- und Meeresfrüchtegerichten. Auch gar nicht schlecht zu Macarons!

	Prosecco doc extra dry
	Glera
%	11,0 vol
	jetzt bis 2021
cl	75
	Art. 34258

CHF 12.50

CAMPOFALCO – VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG – BRUT 2018
Canevel – Masi, Veneto

Der Blumige
Ein Strauss von Blüten steigt aus dem Glas, dazu gesellt sich grüner Apfel, den Gaumen belebt eine erfrischende Säure – der Campofalco ist ein Muster an Ausgewogenheit. Die Trauben wachsen in der extrasteilen Cru-Lage Monfalcon bis zu 400 m ü. M. Apropos Meer: Probieren Sie ihn zu Meeresfrüchte-Risotto.

	Valdobbiadene Prosecco docg
	90% Glera, 10% Verdiso
%	11,0 vol
	jetzt bis 2022
Bio	Bio
cl	75
	Art. 34256

CHF 19.90

VIGNETO DEL FAÈ – VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG 2018
Canevel – Masi, Veneto

Der Kraftvolle
Sie suchen einen Prosecco, der es mit den intensiven Fischgerichten der venezianischen Küche wie Baccalà (Stockfisch) oder Sarde in saor (Sardinen in Zwiebelsud) aufnehmen kann? Dann ist dieser knochentrockene, knackige, kraftvolle Cru aus der Prestige-Parzelle Faè Ihr Ticket. Eine aparte Mandelnote gibt ihm zusätzlichen Charakter.

	Valdobbiadene Prosecco docg – dosaggio zero
	Glera
%	11,0 vol
	jetzt bis 2022
cl	75
	Art. 34255

CHF 19.90

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG EXTRA DRY – SETÀGE 2018
Canevel – Masi, Veneto

Der Seidige
Der Augapfel des Hauses Canevel. Wie mit Handschuhen streichelt der Setàge den Gaumen. Seinen Namen verdankt er dem italienischen Wort für Seide, «seta». Die Nase überrascht er mit verführerischen Noten von Glyzinie und Akazienblüte. Eleganz, Harmonie, Subtilität – ein grosser Wein! Begleitet souverän sogar Geflügel und weisses Fleisch.

	Valdobbiadene docg extra dry – Setàge
	Glera
%	11,0 vol
	jetzt bis 2022
cl	75
	Art. 34257

CHF 16.50

Die Tenuta Montenisa gehört der toskanischen Weinfamilie Antinori.

Schaumwein MIT STIL

Der grosse Aufschlag? Ist nicht die Sache der Tenuta Montenisa. Mit ihren Schaumweinen aus der Franciacorta setzt sie auf diskrete Klasse. Eine echte Entdeckung.

Mit Giorgio Oddi zu degustieren, ist eine Übung in Meditation. Eigentlich, so darf man annehmen, kennt er seine Weine ja in- und auswendig. Und doch begegnet er jedem einzelnen, als wäre es das erste Mal. Schnuppert am Glas. Rollt den Wein im Mund. Lässt ihn nachwirken. Aufmerksam. Geduldig. Still. Konzentriert. Ohne Hast oder schnelles Urteil. Er gehört nicht zu jenen, die Gästen während einer Verkostung laut die Aromen herunterbeten. Für Giorgio bemisst sich die Qualität eines Weines ohnehin an etwas anderem: «Balance.» Ein scheinbar simples Wort, das aber ganz viel in sich trägt. Erstens das Offensichtliche: Harmonie. Eine innere Ausgewogenheit, welche den Wein zusammenhält. Zweitens: Komplexität. Denn Balance heisst automatisch auch Kontrast, sie kann sich nur einstellen, wenn verschiedene Elemente zusammenspielen. Eindimensionalität schliesst das aus. Und drittens: Subtilität. Denn ein wohlbalancierter Wein hat nichts Marktschreierisches. Kein Aspekt seiner Persönlichkeit dominiert oder drängelt sich in den Vordergrund. Wie bei Giorgio eigentlich.

Vor dem Degorgieren ruht Franciacorta in der Flasche auf den Hefen. Die Mindestreifezeit ist länger als beim Champagner.

Vorbild Champagner? Das war einmal

Giorgio Oddi ist Kellermeister der Tenuta Montenisa in Calino in der Franciacorta, einem Landstrich am Südufer des Lago d'Iseo in der Lombardei. Es ist ein junges Weinbaugebiet, 1967 erhielt es den doc-Status, 1995 die docg. Doch in dieser kurzen Zeit hat es sich einen Ruf für einige der besten Schaumweine Italiens gemacht. Gekeltert werden sie nach Champagnerrezept, also mit zweiter Gärung in der Flasche und aus denselben Sorten, hauptsächlich Pinot noir und Chardonnay. Gerne wird Franciacorta daher als Italiens Antwort auf den Champagner bezeichnet. Giorgio sieht das anders. «Anfangs haben wir uns tatsächlich am Champagnerstil orientiert», sagt er. «Die Weine hatten Opulenz, waren rund und reif. Heute ernten wir bewusst früher, so dass die Grundweine leichter, floraler, frischer bleiben. Das ist für mich Franciacorta: Struktur und Komplexität, gepaart mit Frische und Duft. Normalerweise haben Schaumweine entweder das eine oder andere. Ich strebe nach Balance.» Da ist es wieder, dieses Wort.

Um die richtige Balance zu finden, feilt Giorgio an Details. Die Trauben aus verschiedenen Parzellen werden konsequent getrennt gekeltert, das gibt ihm Manövriermasse: «So kann ich etwa besonders mineralische Partien einsetzen wie Salz.» Den Liqueur d'expédition, also den Zusatz aus Wein und Zucker, welcher den Schaumwein vor der Flaschenfüllung abrundet, baut er oft, aber nicht immer im Holz aus. «Mit dem Liqueur kann man den ganzen Stil bestimmen», sagt er – obwohl es sich pro Flasche nur um ein paar Tropfen handelt. Die Grundweine hingegen sehen niemals Holz, denn: «Holz ist Holz, es hat immer mehr als nur eine kleine Wirkung.» Die Verantwortung dafür, wie das Resultat ausfällt, nimmt er sehr ernst. «Wein machen ist etwas ganz Spezielles. Man hat eine beschränkte Anzahl von Versuchen. Es ist, als würde man nur einmal im Jahr einen Kuchen backen.»

Raus in die Rebberge, sehen, wo die Trauben wachsen. Giorgio lenkt unseren Blick auf den Boden. Steinig ist er, durchsetzt von Kieseln, gut drainiert. «Wasserstau gibt es hier nie, man kann direkt nach dem Regen in die Weinberge, ohne dass die Schuhe matschig werden. Das ideale Terroir für Pinot und Chardonnay.» Das Klima ist ausgewogen. «Frost gibt es hier nicht. Wir sind geschützt durch die Berge und die temperierende Wirkung des Iseosees.»

«Wein machen ist etwas ganz Spezielles. Man hat eine beschränkte Anzahl von Versuchen. Es ist, als würde man nur einmal im Jahr einen Kuchen backen.»

Giorgio Oddi

Hat ein Önologe «Lieblingskinder»? Giorgio Oddi gesteht eine Vorliebe für den Spitzen-Franciacorta Donna Cora Satèn.

Die gesamte Franciacorta umfasst nur 3000 Hektar und produziert pro Jahr rund 18 bis 19 Millionen Flaschen – weniger als manches einzelne Champagnerhaus. Die Tenuta Montenisa gehört übrigens der toskanischen Weinfamilie Antinori. In Sachen Schaumwein hat sie eine lange Geschichte. Schon 1905 kelterte sie den ersten Wein nach traditioneller Flaschengärungsmethode. Damit war sie ihrer Zeit weit voraus.

Apropos Zeit. Die spielt bei den Schaumweinen aus der Franciacorta eine entscheidende Rolle. Theoretisch ist Schaumwein parat für den Konsum, sobald die zweite Gärung abgeschlossen ist. Franciacorta aber ruht, genau wie Champagner, noch eine Weile in der Flasche auf den Hefen. Diese haben ihre Arbeit getan und sind danach abgestorben – was sie aber noch lange nicht nutzlos macht. Denn ihnen verdankt der Schaumwein seine Komplexität und Tiefe, seine feinen Briochenoten und seine Lagerfähigkeit. Bei einem Rundgang durch den Keller hält Giorgio eine Flasche gegen das Licht, man erkennt die Hefe, sie sieht aus wie ein flauschiger Teppich, der die Flaschenwand auskleidet. Die Mindestlagerzeit «sur lies», also auf den Hefen, beträgt für Franciacorta 18 Monate, länger als für Champagner.

Druck machen? Nicht beim Satèn

Giorgios persönlicher Liebling im Programm? So richtig mag er sich nicht festlegen, zu unterschiedlich sind die Typen: vom jungen Blanc de Blancs bis zu den Millesimati, lange gereiften Spezialitäten aus besonders guten Jahrgängen. Doch, gibt er schliesslich zu, eine Schwäche habe er für den Donna Cora Satèn. Die Bezeichnung Satèn steht für einen Schaumwein aus hundert Prozent Chardonnay. Vorgeschrieben sind mindestens 24 Monate auf der Hefe, für den Donna Cora hat Giorgio die Reifezeit verdoppelt. Und noch eine Eigenheit hat dieser Weintyp: Er wird mit geringerem Druck abgefüllt als seine Artgenossen. Das macht ihn weinig und ausgewogen und gibt ihm eine ganz besondere – genau: Balance. ●

MARCHESE ANTINORI CUVÉE ROYALE
Franciacorta docg
Tenuta Montenisa – Marchese Antinori, Lombardia

Harmonie mit Kick! Dieser Brut brilliert mit einem vielschichtigen Bouquet von Zitrus, Röstbrot und Weinbergspfirsich, durchzogen von einer frischen Säureader.

CHF 26.50 (75 cl)
Art. 34445

MARCHESE ANTINORI BLANC DE BLANCS
Franciacorta docg
Tenuta Montenisa – Marchese Antinori, Lombardia

Mundwässernd! Dieser Blanc de Blancs aus Chardonnay und Pinot bianco zeigt reife Frucht, eine cremige Perlage und ganz viel Saft.

CHF 30.00 (75 cl)
Art. 34448

MARCHESE ANTINORI ROSÉ
Franciacorta docg
Tenuta Montenisa – Marchese Antinori, Lombardia

Das schmeckt nach Pinot noir: Waldige Noten und eine dezente Kirsch- und Beerenfrucht prägen diesen feinen Rosé-Spumante mit filigraner Struktur. Viel Duft, null Kitsch.

CHF 31.50 (75 cl)
Art. 34446

MARCHESE ANTINORI DONNA CORA SATÈN 2012
Franciacorta docg
Tenuta Montenisa – Marchese Antinori, Lombardia

Seine seidige Textur verdankt er dem geringen Fülldruck, der Chardonnay steuert eine nussige Note bei, die 48-monatige Reife Aromen von Honig und Brioche. Vornehm.

CHF 35.00 (75 cl)
Art. 34447

BENVENUTA PRIMA-vera!

Grau in Grau hatten wir jetzt lange genug. Dürfen wir vorstellen: Frühlingsboten im Glas.

Jetzt bestellen unter bindella.ch/weinshop

GEMELLA BIANCO 2019
Tenuta Vallocaia – Bindella, Toscana

Bordeaux all'italiana
Mit geschlossenen Augen könnte man ihn glatt ins Bordeaux verorten: unseren Gemella. Typisch Sauvignon blanc überzeugt auch der neue Jahrgang mit herrlich frischen Grapefruitnoten und belebender Säure. Übrigens, der Wein ist jeweils im Nu ausverkauft, es gilt: Dä Schnäller isch dä Gschwinder!

	Toscana igt
	Sauvignon blanc
%	13,0 vol
	jetzt bis 2023
cl	75
	Art. 12405

CHF 18.50

CHARDONNAY 2018
Alois Lageder, Alto Adige

Chardonnay in Frisch
Sie sind ein überzeugter ABC-Trinker, anything but Chardonnay? Zeit, zu überdenken! Die Version von Lageder, dem berühmten Biowinzer aus Südtirol, kommt ganz ohne Holzeinfluss aus. Ein mineralisch-frischer Chardonnay mit Zitrusund Honignoten – alles andere als alkoholreich und üppig. Toll zu Fisch.

	Alto Adige doc
	Chardonnay
%	12,5 vol
	jetzt bis 2022
cl	75
	Art. 12200

CHF 16.00

REGALEALI LE ROSE 2019
Tenuta Regaleali – Tasca, Sicilia

Der Terroir-Rosé
Ein Schluck, und man wähnt sich im sonnigen Sizilien. Die Grafenfamilie Tasca d'Almerita keltert ihren Rosato aus der lokalen Nerello-Mascalese-Traube, das «nero» im Namen ist eine Anspielung auf die schwarzen Ätna-Vulkanböden, auf dem die Reben stehen. Ein Rosé mit Körper, Eleganz und verführerischen Himbeernoten.

	Terre Siliciane igt
	Nerello Mascalese
%	12,0 vol
	jetzt bis 2022
cl	75
	Art. 22814

CHF 12.50

VIGNA SENZA NOME 2018
Braida, Piemonte

Dolce Vita im Glas
Sie mögen es süss und elegant? Dann werden Sie Braidas Moscato lieben! Im Fall dieses charmanten Piemontesers bedeutet Restsüsse nicht klebrig, sondern wunderbar frisch, fein perlend und mit dem Duft von Orangenblüten und Rosen. Dazu ein Stück Panettone oder frisches Obst … Das nennt man Dolce Vita.

	Moscato d'Asti docg
	Moscato bianco
%	5,5 vol
	jetzt bis 2021
	vegan
cl	75
	Art. 34415

CHF 14.50

VILLA ANTINORI PINOT BIANCO 2019
Marchesi Antinori, Toscana

Neu!
2018 war ein besonders gutes Jahr für den Weissburgunder – ein Glück für die Antinoris und ein Glück für Sie, denn dieser Pinot bianco ist ganz neu im Bindella-Sortiment. Im Bouquet Noten von Ananas, Mango und Akazienblüten, im Gaumen schön mineralisch. Spargelsaison, wir kommen!

	Toscana igt
	Pinot bianco (Weissburgunder)
%	12,5 vol
	jetzt bis 2022
cl	75
	Art. 12412

CHF 17.00

Giovanni Capuano, Gutsdirektor auf Vallocaia

NEUES VON
UNSEREM WEINGUT

Corriere di Vallocaia

Wir glauben, dass uns erst der eigene Rebbau das ganzheitliche Verständnis für den Wein auftut. Im Herzen der Toskana erfüllte sich 1983 unser Traum, selbst Weinbauern zu werden. Mit der Erde von Montepulciano fühlen wir uns verwachsen.

I QUADRI 2016
Vino Nobile di Montepulciano docg,
Tenuta Vallocaia – Bindella, Toscana

CHF 35.00 (75 cl)
Art. 22471

Neue Reblagen

Letztes Jahr haben wir ein ausserordentliches Anwesen gekauft, nur wenige Kilometer von Vallocaia entfernt: Le Casalte. Die schweren lehmigen Böden sind für den Sangiovese perfekt, 2019 konnten wir bereits eine erste vielversprechende Ernte einbringen. Die Weinberge bedürfen nun akribischer Pflege und Instandhaltung. Einige Parzellen und Pflanzen müssen wir in den nächsten Jahren auch erneuern, weil sie das Ende ihres Zyklus erreicht haben.

Vin Santo

Die Arbeit für eine Flasche Vin Santo ist enorm: Zehn Kilogramm Trauben ergeben etwa einen Liter Süsswein. Wir pflücken die Trauben sorgfältig von Hand und trocknen sie während drei bis vier Monate in einem kühlen, gut belüfteten Raum, der sogenannten Vinsantaia. Dabei verlieren sie mehr als 50 Prozent ihres Ausgangsgewichts. Nach dem Pressen vergären wir den süssen Most in 50-Liter-Eichenfässern, danach reift er für etwa vier Jahre im selben Fass.

DOLCE SINFONIA 2012
Vin Santo di Montepulciano doc
Tenuta Vallocaia – Bindella, Toscana

CHF 36.00 (37,5 cl)
Art. 31422

Tonneaux

Die Kreation eines neuen Weins erfordert relativ aufwendige Tests. Mit der Ernte 2019 haben wir das Potenzial der Trauben einiger Parzellen von Le Casalte bewertet, indem wir sie versuchsweise in 500-Liter-Tonneaux vergoren haben. Die ersten Verkostungen nach der malolaktischen Gärung lieferten wirklich interessante Ergebnisse.

Blick auf die Baustelle

Die Bauarbeiten für Büro- und Empfangsgebäude, Vinoteca und Verkostungsraum mit herrlichem Blick auf Montepulciano sind im Gange. Sie sollen Ende Jahr abgeschlossen sein.

Dürfen wir vorstellen?

Giulia Fiacca heisst seit sieben Jahren Gäste auf Vallocaia willkommen. Nebst Wein sind Fremdsprachen ihre Leidenschaft. «In China entdeckte ich, dass man dank der Sprache Weltenbürgerin sein kann.» Und so führt sie in ihrer toskanischen Heimat internationale Gäste durch Weinkeller und Rebgärten – stets mit viel Charisma und Fachwissen. Wenn Sie uns also auf Vallocaia besuchen möchten, melden Sie sich doch einfach bei Giulia:

+39 0578 767 777
visite@bindella.it

Botschafter des guten Geschmacks

Der GaultMillau-Chefredaktor über Trends, Tripadvisor und «Wine to Share».

Urs Heller, lassen Sie sich je etwas nach Hause liefern?
Nein. Wenn wir Gelegenheit haben, zu Hause zu essen, gehen wir – ganz wie früher – auf den Markt einkaufen und kochen selber.

Der schnelle Konsum passt in unseren durchgetakteten Alltag. Haben Delivery-Konzepte Zukunft?
Selbstverständlich braucht's die, und selbstverständlich gibt es auch sehr gute Beispiele. Möglicherweise ist dies eine Generationenfrage, aber ich persönlich gehe lieber schnell entschlossen in ein Restaurant, bestelle einen Eingänger, den Espresso und die Rechnung und bin in 45 Minuten wieder draussen. Das dauert in etwa gleich lang wie anrufen, warten …

Dann wird die bediente Gastronomie überleben?
In einer Zeit, wo die Leute im Normalfall streng arbeiten, ist der Restaurantbesuch die wahrscheinlich längste Zeit im Wachzustand, die man zusammen mit dem Partner, mit Freunden verbringt. Es ist eine gute Gelegenheit, sich zu treffen und ein, zwei Stunden für das Visavis da zu sein. Das wird nicht verschwinden.

Wohin gehen die Strömungen im Markt?
Klassiker werden sich zurückmelden. Gerade bei der italienischen Küche sollte man nicht zu weit suchen, Stichwort Nonna-Küche. Klar kann man die Gerichte etwas leichter machen. Die Cerea-Brüder in Bergamo sind diesbezüglich meine Benchmarks. Sie haben alle Punkte und Sterne dieser Welt und sind doch sehr authentisch, sehr italienisch. In der französischen Küche gibt es den Begriff «New French», daran glaube auch ich: Klassiker, die einst schwer und kompliziert waren, werden neu definiert, entschlackt, entspannt.

Auch Nachhaltigkeit ist ein grosses Thema …
Die Leute wollen regionale Produkte und wissen, wo die Ware herkommt. Dafür sind sie auch bereit, ein paar Franken mehr zu bezahlen. Ich glaube, dies ist eine riesige Chance für die Gastronomen. Denn statt zu fragen: «War's recht?», kann man eine Geschichte erzählen. Das macht den Beruf spannender – und auch den Aufenthalt im Restaurant. Und es wertet die Rolle der Mitarbeitenden auf: nicht bloss Teller bringen und abräumen, sondern die Philosophie des Küchenchefs weitertragen.

Werden wir uns in Zukunft jemals fleischlos ernähren?
Nein, zumindest mir wird das wohl erspart bleiben. Wie es in den nächsten Generationen aussieht, weiss ich nicht. Aus meiner Sicht geht der Weg eben nicht ins Entweder-oder, sondern man ernährt sich an einem Tag fleischlos und beisst am nächsten freudig in einen Burger. Selbstverständlich wird sich der eine oder andere vegetarische oder gar vegane Gang in einem Menü halten, ich denke an Spitzenköche wie Heiko Niederer oder Tanja Grandits, die machen das grossartig. Leute aber, die aus gesellschaftlicher Überzeugung so strikt sind – gesundheitliche Gründe immer ausgenommen –, sind mir etwas unheimlich.

«Es gibt an jeder Autobahnausfahrt ein GaultMillau-Restaurant. Das kann man nicht von jedem Land behaupten.»

Urs Heller ist Chefredaktor des Gourmetführers «GaultMillau» Schweiz. Er und sein Testerteam krönten im jüngsten Guide 2020 Giuseppe D'Erricos Kochkünste im Zürcher Ristorante Ornellaia mit 17 Punkten! Je 14 Punkte gingen an unsere Ristoranti Barbatti, Bianchi und Conti, 13 Punkte ans Basler Chez Donati. Übrigens: Restauranttipps gibt's seit 2017 nicht nur im berühmten gelben Buch, sondern auch online: **gaultmillau.ch.**

Schon heute machen Spezialwünsche die Köche halb wahnsinnig. Was tun?
Wir müssen den Gast darauf aufmerksam machen, dass er dies doch einfach gleich bei der Tischreservation anmerken soll. Dann hat der Koch eine faire Chance, den Wunsch zu erfüllen – oder die Reservation abzulehnen. Ich erwarte von jedem GaultMillau-Koch, dass er aus dem Stand ein schönes vegetarisches Menü kochen kann. Aber ohne jede Vorwarnung um zehn nach zwölf einmarschieren und am Tisch sagen: «Übrigens, wir sechs essen vegan», das ist technisch einfach nicht möglich.

Welche Chance geben Sie einer Saftbegleitung zum Mehrgänger?
Wenn sie leidenschaftlich ausgewählt wird – eine Tanja Grandits macht dies bis zur Perfektion –, dann ist das eine gute Alternative. Durchsetzen wird sich alkoholfrei sicher nicht. Ich glaube eher, dass wir in der Schweiz dazu kommen müssen, gute Weine auch glasweise auszuschenken. Ich habe Mühe, über Mittag einfach so eine Flasche zu zweit zu trinken – meine Leistung am Nachmittag wird nicht besser. Mein Traum ist eine offene Magnum von einem wirklich guten Wein. Wenn der Trend schon zu «Sharing Plates» geht, warum dann nicht auch «Wine to Share»?

Wo steht die Schweizer Gastronomie im internationalen Vergleich?
Ich sage immer: Es gibt an jeder Autobahnausfahrt ein GaultMillau-Restaurant. Das kann man nicht von jedem Land behaupten. Daneben hat sich eine neue Szene von unkomplizierten, lässigen Beizen ent-wickelt – wir fangen diese unter «GaultMillau Pop» auf. Beizen ohne weisse Tischtücher, ohne Punkte, dafür mit gutem Konzept, Begeisterung und Qualität. Eigentlich erstaunlich, dass Schweiz Tourismus damit nicht offensiver Werbung macht.

Was macht die junge Gastrogeneration anders?
Sie spart dort, wo es nicht weh tut: Sie setzt auf flache Hierarchien und bringt den Gast mit einem gewissen Charme zur Zwangsverpflegung, indem sie bestimmt, was es zu essen gibt. Auch etablierte Restaurants müssen dieser Szene dankbar sein, denn sie führt neue Leute an die Gastronomie heran. Wer fünfmal ohne Tischtuch gut gegessen hat, geht beim sechsten Mal vielleicht in ein Restaurant mit weissem Gedeck.

> **«Die beste Bewertung ist immer noch der Tipp eines Bekannten.»**
>
> Urs Heller

Was halten Sie von Bewertungsportalen wie Tripadvisor?
Die beste Bewertung ist ja immer noch der Tipp eines Menschen, den man kennt. Ich verlasse mich auf GaultMillau und Michelin, dies sind meine Benchmarks in anderen Ländern. Oder ich frage die Köche, wo sie mit der Familie essen gehen. Tripadvisor verfolge ich fasziniert, kann mir aber in den seltensten Fällen ein Urteil bilden: Die Bewertungen sind sehr oft nichtssagend, flapsig, widersprüchlich. Aber ich habe nichts gegen Tripadvisor, denn dass sich die Leute mit Essen und Wein auseinandersetzen, ist immer eine gute Nachricht.

Sind gedruckte Gourmetführer überhaupt noch zeitgemäss?
Es wäre schon von Vorteil, wenn Print-Guides auch eine Onlineversion hätten. Wie lange wir unser Buch noch drucken werden, weiss ich nicht. Man muss Informationen dorthin liefern, wo sie der Kunde will. Wir sind frühzeitig auf Online umgestiegen, unser GaultMillau-Channel ist ein Riesenerfolg. Unsere besten Partner sind die Köche, die das Tool angenommen haben, mitmachen, Superrezepte liefern. Es ist beeindruckend, wie tiefenentspannt die jungen Köche vor der Kamera sind. Sie und wir leisten einen Beitrag, dass der Beruf an Coolness gewinnt.

Essen ist heute Lifestyle: Fluch oder Segen?
Ein Segen! Und für die Gastronomie die erste gute Nachricht seit langem: 0,5 Promille und Rauchverbot waren nicht gerade umsatzfördernd. Heute haben wir für alle Beteiligten eine absolut hervorragende Situation. Alle Generationen interessieren sich fürs Essen, auch die meisten Einkommensklassen. Was mich besonders freut, ist der Frauenanteil. Als ich als GaultMillau-Chef anfing, war die Schweizer Gastronomie wie ein Gentlemen's Club in London, es gab kaum weiblichen Gäste, vielleicht mal bei einer Taufe. Heute machen Frauen auf unserem Channel 55 Prozent aus. Und auch die Jungen sind ungemein wichtig, man muss sie einfach anfixen. Es gibt ein paar Köche, die den jungen Leuten für hundert Stutz ein schönes Menü machen, das ist gut! Denn wenn sie einmal entdeckt haben, wie gut gutes Essen sein kann, werden sie etwas Geld sparen und wiederkommen. ●

Guirino Amorelli
Geschäftsführer Ristorante Amalfi, Zürich

«Zu Kalbskotelett vom Grill mit Butter und Salbei gibt es keinen Besseren als den Cabernet von Tasca. Die dunklen Beerennoten harmonieren mit dem zarten Fleisch, die Kraft dieses vornehmen Süditalieners nimmt es mühelos mit Butter und Salbei auf, und seine dezenten Röstaromen passen perfekt zum Grillgeschmack des Koteletts. Übrigens Rudi Bindellas Lieblingswein bei uns im Amalfi.»

Cabernet Sauv
& Kalbskotelett

94
Robert Parker

CABERNET SAUVIGNON 2016
Contea di Sclafani doc – «Vigna San Francesco»
Tenuta Regaleali – Tasca, Sicilia

CHF 45.00 (75 cl)
Art. 22815

KÖNIGIN DER TOSKANA

Kein Brunello, kein Chianti, kein Vino Nobile
kommt ohne sie aus: Sangiovese,
die Traube der grossen Klassiker.
Fünf Tipps.

Jetzt bestellen unter
bindella.ch/weinshop

VILLA ANTINORI ROSSO 2016
Marchesi Antinori, Toscana

Der Primeur
Er war der erste Chianti, der nicht zum Soforttrinken, sondern zum Lagern konzipiert wurde. Das war 1928. Königshäuser, Botschaften, Nobelrestaurants – alle wollten sie den «Villa» haben. 90 Jahre später beweist der nach Cassis, Vanille und Kräutern duftende Rotwein-für-alle-Fälle, wie gut ein wahrer Klassiker altert.

	Toscana igt
	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
%	13,5 vol
	jetzt bis 2025
cl	75
Art.	22411

CHF 19.00

VILLA ANTINORI RISERVA 2016
Marchesi Antinori, Toscana

Neu interpretiert
Waren Sie schon mal bei Antinori zu Besuch? Die 2011 eingeweihte Kellerei im Chianti ist ein Muss für Architekturliebhaber und Weinfreaks. Und sie inspirierte die Familie, ihren Klassiker Villa Antinori als Riserva neu zu interpretieren: komplex, elegant und mit unwiderstehlichen Brombeernoten. Dazu gibt's: Brasato und Polenta!

	Chianti classico docg, Riserva
	90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon
%	14,0 vol
	jetzt bis 2024
cl	75
Art.	22422

CHF 22.50

POGGIO ALLE MURA 2011
Castello Banfi, Toscana

Der Königswein
Poggio alle Mura, so heisst die Burg, die über Banfis Rebgärten wacht. Mindestens so imposant ist auch der gleichnamige Wein: runde Tannine, zartcremiger Schmelz, im Bouquet Weichselkirschen und Rosenblüten. Ein Traum zu Braten oder Hartkäse. Nun, ganz umsonst nennt man den Brunello nicht den Königswein der Toskana …

	Brunello di Montalcino docg
	Sangiovese
%	14,0 vol
	jetzt bis 2031
cl	75
Art.	22442

CHF 59.50 netto

BINDELLA 2016
Tenuta Vallocaia Bindella, Toscana

Unser ganzer Stolz
Was der Brunello in Montalcino, ist der Vino Nobile im benachbarten Montepulciano. Rudi Bindella hat sich dort einen Traum erfüllt. Der Signaturewein seiner Tenuta Vallocaia heisst wie der Capo selbst und ist ein ehrlicher, authentischer Tropfen mit Sangiovese-typischen Beerennoten. Grossartig zu einem einfachen Pilzrisotto.

	Vino Nobile di Montepulciano docg
	85% Sangiovese, Colorino del Valdarno, Canaiolo nero, Mammolo
%	14,0 vol
	jetzt bis 2024
cl	75
Art.	22470

CHF 22.50

PÈPPOLI 2018
Tenuta Pèppoli – Marchesi Antinori, Toscana

Chianti in modern
Nochmals ein Klassiker! Aber ein modern gemachter. Zum Sangiovese gesellen sich Merlot und Syrah. Das duftet dann nach reifen schwarzen Beeren, dunkler Schokolade, Vanille – wow, intensiv! Dank Sangiovese bleibt der Chianti dennoch wunderbar saftig. Ein Volltreffer zur «cucina Italiana». Wann endlich ist die Pizza fertig?!

	Chianti classico docg
	90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Syrah
%	13,5 vol
	jetzt bis 2024
cl	75
Art.	22413

CHF 19.50

Last call for …

Checken Sie vor Ihrem nächsten Flug ab Zürich ruhig viel zu früh ein. In der Villa Antinori da Bindella, dem neuen Restaurant am Flughafen, werden Sie bis zum Boarding genussvoll verweilen können.

James Nicklin führt das neue Restaurant am Flughafen. Er selber hat gerne festen Boden unter den Füssen.

Ein Blick hinter die Kulissen? Gerne, aber in der Villa Antinori da Bindella gar nicht so leicht. Schliesslich befindet sich das Restaurant im Airside Center am Flughafen Zürich. Zugang hat nur, wer eine gültige Bordkarte vorweisen kann. Oder aber mit James Nicklin verabredet ist. Wir treffen den sympathischen Gastronomen, der das Lokal seit dessen Eröffnung im Sommer des letzten Jahres führt und zuvor im Più Schiffbau und im Terrasse am Zürcher Bellevueplatz wirkte, beim Info Desk an der Passerelle zum Check-in 2. Die Zutrittsregeln sind penibel: Besucherkarte beantragen, Identitätskarte vorweisen, Gepäck scannen – und immer in unmittelbarer Nähe zu Nicklin bleiben, so die Anweisung. «Dieses Prozedere absolviere ich täglich mehrere Male. Jeder Servicetechniker, jeder Lieferant muss von mir abgeholt und begleitet werden.» Man merkt: Das beansprucht viel Zeit. Zeit, die Nicklin lieber bei den Gästen verbringen würde.

Ein Halbmarathon – fast jeden Tag

Logistisch ist der Betrieb auf der Luftseite des Flughafens eine Herausforderung. Das beginnt bei Banalem: Wie verschiebt man «unauffällig» gebrauchtes Geschirr quer durchs Restaurant in die Abwaschküche? Oder wie lässt sich der Palettrolli mit dem Nachschub an Getränken und Speisen aus der Produktionsküche, die sich beim Terminal D befindet, unfallfrei durch die belebte Passagierhalle lenken? Arbeiten, die in einem gewöhnlichen Restaurant wörtlich «hinter den Kulissen» verrichtet werden, müssen in der Villa Antinori da Bindella vor den Augen der Gäste und Reisenden und über grosse Distanzen erledigt werden. Als langjähriger Gastronom ist Nicklin gewohnt, von früh bis spät auf den Beinen zu sein. Doch die langen Wege an seinem neuen Arbeitsort waren auch für den gebürtigen Engländer anfänglich gewöhnungsbedürftig: «20 Kilometer an einem Tag sind keine Seltenheit.»

Die Welt zu Besuch

Der Flughafen Zürich – ein Schmelztigel der Nationen: Den Gäste aus aller Welt stehen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus ebenso vielen Nationen gegenüber. Auch die Bindella-Equipe am Flughafen ist bunt gemischt: Köche aus Italien, Sri Lanka und Thailand, Servicepersonal aus Chile, Spanien und der Türkei. «Wunderbar», meint Luis Miguel Da Silva Ribeiro, Betriebsassistent in der Villa Antinori da Bindella. Er selber stammt aus Portugal und parliert mit den Gästen fliessend in fünf Sprachen. Genügend qualifiziertes Personal zu finden, ist für das Führungsduo der Villa Antinori da Bindella schwierig: «Um eine Arbeitsgenehmigung am Flughafen zu erhalten, muss jeder Bewerber einen Strafregisterauszug vorlegen und über die letzten fünf Jahre lückenlos seine Wohnsitze nachweisen können», erzählt Nicklins Stellvertreter und fügt an: «Besonders Letzteres ist für ausländische Kandidaten eine administrative Herkulesaufgabe.»

Sicherheit geht vor:
Jedes Küchenmesser ist registriert.

Hausgemachte Ricottaklösschen:
Gnudi al burro e salvia.

Höchste Sicherheitsstufe
Am Flughafen zu arbeiten, ist nichts für Langschläfer: Pünktlich um 5.30 Uhr kommen die ersten Gäste. Sie geniessen vor dem Flug die klassische Kaffee-Gipfeli-Combo – oder aber ein Bier. «In der Tat servieren wir bereits am frühen Morgen Gebrautes und Spirituosen. Manchen Reisenden soll es die Flugangst lindern …», erzählt Nicklin, der selber auch lieber festen Boden unter den Füssen hat. Ein Blick hinter die Kulissen unseres Flughafenrestaurants offenbart viele Besonderheiten, so auch diese: Alle Küchenmesser der Villa Antinori da Bindella sind registriert und müssen in einem abgeschlossenen, einsehbaren Kasten aufbewahrt werden. Dessen Inhalt wird auf den regelmässigen Rundgängen des Sicherheitspersonals genau geprüft. Ist das Inventar nicht vollständig, kommt Nicklin in Erklärungsnot. «Zum Glück noch nie vorgekommen!», sagt er – erleichtert.

Sì, subito!
Ob um 5.30 Uhr oder kurz vor Betriebsschluss um 22 Uhr: Die Verweildauer der Gäste ist kurz. 10 bis 20 Minuten, schätzt Nicklin. «Unsere Gäste wollen schnell verpflegt werden.» Auf der Karte stehen denn auch ausnahmslos Gerichte, die in maximal zehn Minuten zubereitet werden können: Focacce und Stuzzichini, Pastavariationen und Spezialitäten aus der Toskana wie der Publikumsliebling Tagliata di manzo grigliata. Frisch zubereitet, vor den Augen der Gäste – die Küche ist von allen Seiten einsehbar. Wer hier arbeitet, muss sein Handwerk auf kleinstem Raum beherrschen. Viel Platz wird hingegen den Gästen gewährt: Die Tische sind grosszügig verteilt – natürlich: der Koffer wegen –, das Ambiente mit dem imposanten Antinori-Weinturm und der Glasfront zum Flugfeld hin einmalig schön. Besonders abends, wenn alle Kerzen auf den Tischen brennen. Kerzen? «Ja, es brauchte zugegeben etwas Verhandlungsgeschick, um die Verantwortlichen der Feuerpolizei zu überzeugen», verrät Nicklin schmunzelnd. Denn auch diesbezüglich gelten am Flughafen strenge Vorschriften. Zudem ist die ohne Wände ausgestattete Villa Antinori da Bindella wohl das einzige Bindella-Lokal, in dem nicht Bilder, sondern lebensgrosse Skulpturen den Raum zieren. Dem gemütlichen Verweilen tut dies keinen Abbruch. Und so passiert es leicht, dass ein Reisender seinen Namen hört, wenn es durch die Lautsprecher tönt: «This is the last call for …» ●

1. VER-TRAUEN
2. BE-RUFUNG
3. HAND-ARBEIT

VER-TRAUEN

Je ‹digitaler› sich unsere Gesellschaft entwickelt.
Umso mehr wird das Bedürfnis spürbar.
Sich an bewährten, fassbaren Werten zu orientieren.
Wir leben die uns wesentlichen Werte.
Vor und mit – jeden Tag.
Unseren Mitarbeitenden und Gästen gegenüber.

Wir pflegen eine ausgesprochene Ver-Trauens-Kultur.
Sie erfordert einen respektvollen Umgang.
In Demut.
Und grosszügige Freiräume.
So gedeihen Ver-Antwortungs-Bewusstsein.
Sicherheit.
Zugehörigkeit zur Unternehmung.
Selbstwertgefühl
Be-Geist-erung.
Und Einsatzbereitschaft.

Diese Werte nähren unsere Vision.
la vita è bella

Rudi Bindella – Sohn und Vater

Gerüttelt

Wissen Sie, was der Mann dort tut? Flaschen rütteln. Das gibt's nur bei Champagner, Franciacorta, Trentodoc – Schaumweinen also, die nach der «méthode traditionelle» gekeltert werden. Die Kohlensäure entsteht bei der zweiten Gärung in der Flasche: Der bereits vergorene, stille Wein kommt zusammen mit Hefe und Zucker in die Champagnerflasche und wird mit einem Kronkorken dicht verschlossen. Während die Hefe den Zucker in Alkohol umwandelt, entsteht CO_2, das nicht entweichen kann. Ist der ganze Zucker umgewandelt, sterben die Hefen ab, der Schaumwein reift «sur lie», auf der Hefe, und dankt es mit den typischen Briochenoten. Bleibt ein Problem: Wie bekommt man die Hefereste wieder raus? Damit sich der Satz im Flaschenhals sammelt, werden die Flaschen wie hier beim Trentodoc-Produzenten Ferrari in Lochbretter, sogenannte Rüttelpulte, gesteckt, jeden Tag leicht gedreht, immer steiler kopfüber. Nach dem mehrwöchigen Rüttelprozess kommen die Flaschenhälse in ein Eisbad, wodurch die Hefe gefriert und – sobald der Kronkorken weg ist – als Pfropf mit Überdruck aus der Flasche schiesst, im Fachjargon heisst das Dégorgieren. Der Flüssigkeitsverlust wird mit der sogenannten Dosage ausgeglichen. Sie bestimmt, ob brut oder sec und prägt den Geschmack ganz entschieden mit. Die genaue Zusammensetzung dieser Wein- oder Zuckerlösung? Eines der wohl bestgehüteten Geheimnisse eines jeden Schaumweinhauses. •

JUNG, JÜNGER, GROSSFORMAT

Big Bottles schinden nicht nur Eindruck, sie nützen auch dem Wein. Denn der entwickelt sich in grossen Flaschen besser. Warum? Nun, ein Grossformat enthält zwar mehr Wein als die gemeine 0,75-Liter-Flasche, doch der Flaschenhals ist genauso eng. So gerät deutlich weniger Sauerstoff an den Tropfen. Damit schlagen Grossformate jeden Jugendlichkeitsrekord. Probieren Sie's aus: Verkosten Sie denselben Wein aus der Normalflasche und aus der Magnum oder Doppelmagnum. Wetten, die Big Bottles stehen knackiger da?

500 000
DOLLAR

So viel brachte eine Sechsliterflasche des kalifornischen Kult-Cabernets Screaming Eagle Jahrgang 1992 bei einer Benefiz-Auktion im Napa Valley vor 20 Jahren. Der Käufer hüllt sich wie alle wahren Wohltäter in Anonymität.

ALLES ÜBER M&CO.

SO HEISSEN DIE BIG BOTTLES

WAS IM GROSSFORMAT KAUFEN?

Langfristig denken! Besonders bei Gewächsen, die Jahre im Keller reifen können und sollen – Barolo, Supertoskaner, Bordeaux, Burgunder –, lohnt sich die Investition in die Grossflasche.

WER HAT DIE GRÖSSTE?

Die grösste Flasche der Welt steht – in der Schweiz! 4,20 Meter ist sie hoch und enthält 3094 Liter spanischen Wein. Zum Trinken ist dieser nicht wirklich gedacht: Als Werbeobjekt schmückt die Buddel ein Autohaus in Lyssach im Kanton Bern.

Fragen Sie bei Ihrem nächsten Restaurantbesuch bei Bindella nach Weinen aus der Grossflasche – diese gibt's bei uns nämlich auch glasweise. Und wir bauen das Angebot laufend aus …

WEIN-WIEGE

Die sollten Sie besser im Haus haben, wenn Sie Flaschen von sechs Litern oder mehr kaufen. Denn per Hand wird das Einschenken zum Kraftakt. Die Riesenbabys bettet man daher in eine spezielle Vorrichtung, die man mittels einer Kurbel neigt, bis der Wein herausfliesst.

1

BRICCO DELL'UCCELLONE 2017
Braida, Piemonte

Everybody's darling
Oh, Barbera! Der piemontesische Rote ist ein Charmebolzen mit Tiefgang, passt zu allem, schmeckt jedem und verliert sich doch nie in Einfältigkeit. Der Bricco dell'Uccellone aus dem Spitzenhaus Braida ist der Urvater aller modernen Barberas. Besser geht diese Sorte nicht.

	Barbera d'Asti docg
	Barbera
%	16,0 vol
	jetzt bis 2031
cl	300
Art.	22015

CHF 250.00 netto

2

93 James Suckling

TELLUS SYRAH 2017
Fattoria Tellus – Falesco, Lazio

Zum Schenken schön
Ein dichter, warmer Syrah mit reifer Frucht und satter Struktur – kurz: ein echter Samthandschuh. Zu einem saftigen Braten schmeckt dieser Vorzeigewein aus dem Lazio, dem Weingebiet rund um Rom, geradezu dekadent. Und mit seinem Künstleretikett gibt er ein edles Geschenk ab.

	Lazio igp
	Syrah
%	13,5 vol
	jetzt bis 2023
cl	150
Art.	22665

CHF 31.00

3

91 Antonio Galloni

CALAFURIA 2018
Tormaresca, Puglia

Euphorie in Rosa
Man sagt ja, Weine in der Magnum altern besser. Ob dieser apulische Rosé allerdings die Gelegenheit dazu hat, ist fraglich. Dafür kommt der lachsrosa Tropfen mit seinen Noten von Pfirsich und rosa Grapefruit viel zu trinkig daher! Probieren Sie ihn zu warmem Ziegenkäse auf Toast.

	Salento igt
	Negroamaro
%	12,0 vol
	jetzt bis 2022
cl	150
Art.	28722

CHF 33.00

4

93 Falstaff

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2017
Ornellaia, Toscana

Kultverdächtig
Der kleine Bruder des Kultweins Ornellaia in ganz gross! Aus Bordeaux-Sorten gekeltert, ist er für die Reife prädestiniert. Sollten Sie ihn aus Versehen jetzt schon öffnen, zeigt sich der 2017er bereits mit fein geschliffenem Tannin. Dazu: Lammrack.

	Bolgheri doc
	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot
%	14,5 vol
	jetzt bis 2032
cl	150
Art.	22496

CHF 125.00

5

92 Doctor Wine

CÚMARO 2015
Umani Ronchi – Marche

Probieren und staunen
Wenn Sie Ihre Gäste mal richtig verblüffen wollen, öffnen Sie eine Doppelmagnum dieses kernigen, würzigen Tropfens aus den Marken. Gekeltert aus der uralten Rebsorte Montepulciano in einer der ursprünglichsten Ecken Italiens, zeigt er, welche Überraschungen der Stiefel noch parat hat.

	Conero docg, Riserva
	Montepulciano
%	14,0 vol
	jetzt bis 2026
cl	300
Art.	22572

CHF 120.00

6

TORCICODA 2017
Tormaresca, Puglia

Süditalien in XL
Tormaresca ist der süditalienische Traum des Marchese Antinori. Seit 1998 entlockt die Florentiner Weinfamilie in Apulien alten Sorten mit moderner Kellertechnik brillante Weine. So wie diesen dunkelbeerigen, warmwürzigen Primitivo. Was tun mit fünf Litern? Zum Wildschwein servieren.

	Salento igt
	Primitivo
%	14,5 vol
	jetzt bis 2025
cl	500
Art.	22726

CHF 180.00 netto

7

88 Robert Parker

LAMÙRI 2017
Tenuta Regaleali – Tasca, Sicilia

That's amore
Wenn es Liebe ist, dürfen es auch drei Liter sein! Lamùri ist sizilianischer Dialekt für «amore» – und wetten, nach einem Schluck dieses Nero d'Avola voller Saft und Schmelz ist es auch um Sie geschehen? Fantastisch zu Pizza und Pasta – ruft nach einer Tavolata unter Freunden.

	Sicilia igt
	Nero d'Avola
%	13,5 vol
	jetzt bis 2024
cl	300
Art.	22818

CHF 86.00

8

91 Robert Parker

INSOGLIO DEL CINGHIALE 2018
Tenuta di Biserno, Toscana

Ein echter Alleskönner
Ein Glück, passt der Insoglio del Cinghiale zu würziger Pasta ebenso wie zu Fleisch vom Grill und reifem Käse, kurz: zu einem ganzen Mahl. Langeweile? Nicht mit diesem ewig changierenden Tropfen!

	Toscana igt
	Syrah, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
%	14,0 vol
	jetzt bis 2024
cl	300
Art.	22404

CHF 140.00

Der Chef arbeitet selber mit: Grissini-Meister Andrea Cavallari.

Langer Prozess, schnelle Vollstrecker

Es ist laut. Es ist heiss. Es ist rutschig. Und früh. Nein, man stört nicht gerne. Und dennoch ist es faszinierend, im Weg zu stehen, wenn bei Andrea Cavallari im Panificio Patti in Ponderano die Grissini-Produktion startet.

Wo ist die Backstube? Mitten in einem Wohnviertel, zwischen Häusern, geparkten Fahrzeugen. Unauffällig, einzig der Geruch verrät, wo umtriebig gearbeitet wird. Der Chef, Andrea Cavallari, könnte auch Almodóvar heissen. Zusammen mit Simone Avetta und Manuel Patti leitet er das Unternehmen. Wobei leiten für ihn vor allem mitarbeiten bedeutet. Vor einem Zuckerberg steht er. Portioniert Teig, aus dem die vier Männer, die um ihn herumstehen, die gezuckerten Torcetti al burro flechten. Tack, tack, tack. Kein Gerede. «Wir machen alles von Hand», sagt er – und man sieht es. Aber man kommt nicht hinterher mit dem Gucken. Los geht's des Nachts um halb zwölf mit Brot und Gebäck, am Ende der Produktionskette, die nahtlos ineinander aufzugehen hat, stehen die diversen Grissini-Sorten. Feierabend ist – je nach Schicht und Laune des Teiges – mittags um halb drei. «Wir produzieren nicht fürs Lager», meint Andrea – und siehe auch da: Alles, was den Ofen verlässt, wird abgekühlt, abgefüllt, verpackt und sofort vertrieben. 45 Mitarbeitende sind in der Produktion beschäftigt, vorwiegend Männer. Junge Männer. Hipster. Tätowiert, in kurzen Hosen, T-Shirts, Turnschuhen. Ein Höllentempo. Ein Riesenlärm. Einer der zwölf Öfen piepst andauernd, und die Wagen, auf denen die Grissini herumgeschubst werden, quietschen derart laut, man könnte mit ihnen den Winter vertreiben. Aber eins nach dem anderen.

Hier wird noch alles von Hand gemacht.

Der Grissini-Teig: «Er ist das Geheimnis», sagt Cavallari. Mehr nicht. Dafür haben die Jungs geplaudert. Wasser, Mehl, Bierhefe, Malzextrakt und Salz werden 16 Minuten in einem grossen Schlagkessel verrührt respektive geknetet. Bis zu 80 Prozent des Teiges besteht aus Wasser. «Und die Wasserqualität ist der alles entscheidende Unterschied», betont der Chefbäcker. «Die Mineralwasserquelle von Lauretana ist ja keine fünf Kilometer von uns entfernt. Unser Wasser stammt aus denselben Quellen», sagt er. Dann lächelt er.

Alles geht noch am selben Tag raus. «Wir produzieren nichts fürs Lager», sagt Andrea Cavallari.

Malz? Der Farbe wegen? «Dazu sage ich nichts», brummelt der Regisseur. «Also nur so viel: Die Hefe frisst den Zucker, und das Gerstenmalzextrakt dient uns wie ein zusätzlicher Zucker.» Aha. Nach dem Kneten ruht der Teig jedenfalls zwei Stunden in Plastikkisten, danach wird er auf einen grossen Tisch ausgekippt und fluffig von Hand nochmals geknetet, in lange Bahnen zurechtgetätschelt und auf ein Brett gehoben. Der Teig wirft Blasen, wird mit Extra-Vergine-Olivenöl bepinselt, abgedeckt und nochmals eine Stunde in Ruhe gelassen. Jeder einzelne Arbeitsschritt dazwischen muss schnell gehen, denn die Hefe schläft nicht bei diesen Temperaturen. In den Quietschwägen geht es weiter zu einer der vier Zieheinheiten. Anders kann man die kurze Fliessbandmaschine, die die Teigbahnen in kleine Würstchen zerteilt, wohl nicht nennen. Diese Würstchen werden aufs Lochblech gelegt, blitzschnell und an beiden Enden gleichmässig bis zum Blechrand gestreckt, dort angedrückt und mit dem Teigrad halbiert, sie sollten schliesslich alle etwa gleich lang sein. Das sieht einfach aus. Ist es aber nicht. Dann quietscht es wieder, und nach einer kurzen Erholungspause werden die Teigwürstchen bei 180 Grad 20 Minuten gebacken. Soweit die ganze Hexerei. Ausgekühlt und frisch verpackt garantiert Andrea 150 Tage Haltbarkeit für die zwei Tonnen Grissini, die an jedem Arbeitstag sein Panificio verlassen. Knusprig sind sie alle. Einzigartig sowieso. Mit Sesam. Nüssen. Oliven. Vollkornmehl. Butter oder sogar Schokolade. Fragt man den Herrn der Grissini, welche er bevorzugt, fällt seine Antwort unaufgeregt knapp aus: «I naturali», sagt er. Natürlich. Normal ist für ihn nur das Beste. •

GRISSINI PATTI
Die knusprigen Grissini von Andrea Cavallari gibts in den Bindella Ristoranti.
pattibakery.com

«Der Grissini-Teig? Er ist das Geheimnis.»

Andrea Cavallari

Zwei Tonnen Grissini verlassen die Bäckerei Patti an jedem Arbeitstag.

14 Fragen an Tilla Theus

Sie gilt als Grande Dame der Schweizer Architektur: Tilla Theus lebt in Zürich und Graubünden und behauptet sich seit 50 Jahren als eine der wenigen Frauen in der obersten Architektenliga. Fifa-Hauptsitz, Widder Hotel, Bergrestaurant auf dem Weisshorngipfel oder Bindellas Ristorante Ornellaia – sie alle tragen ihre prägnante Handschrift. Tilla Theus studierte an der ETH Zürich und ist spezialisiert auf Neubauten in städtebaulich anspruchsvollem Kontext, Umbauten von denkmalgeschützten Objekten sowie Innenarchitektur und Raumdesign.

KURZ UND KNAPP

☒ Mise en place	○ Chaos
☒ Wein	○ Bier
○ Mild	☒ Scharf
○ Süss	☒ Salzig
☒ Espresso	☒ Cappuccino

WAS BEDEUTET GLÜCK FÜR SIE?
Eins mit mir und der Umwelt.

IHR TRAUM-TISCHPARTNER?
Mein Mann Andrea.

IHRE GOURMET-OFFENBARUNG?
Risotto und Zabaglione, vom Ornellaia-Küchenchef Guiseppe D'Errico auf meinen Wunsch immer zubereitet.

WAS HABEN SIE IMMER IM KÜHLSCHRANK VORRÄTIG?
Cherry-Tomaten, Mozzarella und Basilikum für eine rasche Mahlzeit.

IHR LIEBLINGSWEIN?
Rotwein aus der Toskana.

WAS WÜRDEN SIE NIE ESSEN?
Alles aus einer lieblosen Küche.

WAS HABEN SIE ZULETZT FÜR FREUNDE GEKOCHT?
Die Bündner Beinwurst mit Sauerkraut und selbst gemachtem Apfelmus und frischem Meerrettich.

IHR RÜCKZUGSORT?
Die Bündner Berge und der Zürichsee.

WAS LESEN SIE IM MOMENT?
Die Unterlagen für einen Architekturwettbewerb. Die Geschichten von Ursula Hauser.

WOBEI VERGESSEN SIE DIE ZEIT?
Wenn ich für ein vertracktes Problem die perfekte Lösung suche.

IHR LIEBLINGSRESTAURANT?
Alle von mir gebauten, an die 20, auch das Ornellaia.

WELCHEN ORT DER WELT MÜSSEN SIE NOCH BESUCHEN – UND WARUM?
Nicht müssen, aber unbedingt wollen: den Spiegelsaal im Iran.

IHR LIEBSTER KÜNSTLER?
Mich faszinieren die klassische Moderne und die Gegenwartskunst.

WAS IN ITALIEN LÄSST IHR HERZ HÖHERSCHLAGEN?
Die Urbanität einer mittelalterlichen Piazza.

Events

WEINMESSEN

26. März bis 2. April 2020
Expovina Primavera, Zürich

24. April bis 3. Mai 2020
BEA, Bern

Entdecken Sie frische Weine für den Frühling – an den grossen Weinmessen in Zürich und Bern. Wir sehen uns am Bindella-Stand!

WEIN & GOLF

29. April 2020
Golfclub Augwil, Lufingen

Wenn Sie Golf genauso lieben wie Wein, sollten Sie dieses besondere Turnier nicht verpassen! Nach 18 Loch legen wir das Eisen nämlich zurück in den Bag und geniessen die Weinperlen von Bolgheri.

MASTER BATTLE

12. Mai 2020
Terrasse, Zürich

Sommeliers sind die Rockstars der Weinwelt. Für gute Tropfen gehen sie weit – und kommen zum grossen Finale unserer Erfolgsserie «Wein Battle» nach Zürich. Bestimmen Sie live, welcher der vier Vorrundengewinner das Food-Wine-Pairing besser im Griff hat. Übrigens: Der Master Battle findet im Rahmen von Food Zurich statt.

TAG DER OFFENEN TÜR

16. Mai 2020
Bindella-Hauptsitz, Zürich

Mitte Mai heisst es wieder: Le porte aperte a tutti. Schauen Sie am Tag der offenen Tür hinter die Kulissen von Bindella. Degustieren Sie sich quer durchs Sortiment. Und bestellen Sie die Weine vor Ort zum Freundschaftspreis.

Mehr Informationen

bindella.ch/events

Vinoteca *Bindella*

- **Aktionsweine kostenlos degustieren**
- **Fachkundige Beratung**
- **Über 500 Weine**

Zürich

Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
Montag bis Freitag
10.00 bis 18.30 Uhr
Samstag
9.30 bis 16.00 Uhr
+41 44 276 62 51

Tessin

Via al Molino 41, Scairolo
6926 Montagnola
Montag bis Freitag
7.30 bis 12.00 Uhr
13.30 bis 17.00 Uhr
+41 91 994 15 41

vinoteca_bindella
@VinotecaBindella

Stilles Blumenmeer

RUDI BINDELLA
ÜBER KÜNSTLER JOHAN PETER PERNATH,
VINOTECA BINDELLA ZÜRICH

Sie zieht uns in ihren Bann – unwiderstehlich.
Die grossartige Kunst von Johan Peter Pernath.
Sie verströmt.
Einen bezaubernden Farbklang.
Fesselndes Spiel mit Licht und Weite.
Liebe zum Detail.
Traumhafte Anmut.
Vielschichtige Tiefe.
Und – sprudelnde Lebensfreude.

Pernath lässt sich von der Natur einnehmen.
Sich ihr hingeben.
Die Mohnblumen faszinieren.
Mit ihrem leuchtenden Rot.

Betrachten Sie das wundersame Blumenmeer achtsam.
Dann hören Sie seine stille Einfalt.

Vinoteca Bindella

Sie suchen ein Geschenk für Freunde, eine schöne Flasche Rotwein zum Sonntagsbraten? Oder Sie möchten sich einfach mal in Ruhe umschauen? In der Vinoteca Bindella finden Sie fachkundige Beratung und degustieren sämtliche Aktionsweine kostenlos.

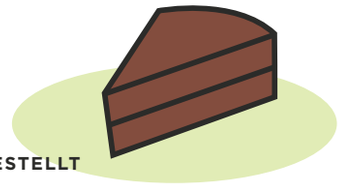
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
Montag bis Freitag:
10.00 bis 18.30 Uhr
Samstag:
9.30 bis 16.00 Uhr

GUTE FRAGE

IST SCHWEFEL SCHÄDLICH?

Mögen Sie Trockenaprikosen? Dann stehen die Chancen gut, dass Sie Schwefel bestens vertragen. Denn eine Tüte Dörrfrüchte enthält etwa doppelt so viel Schwefel wie eine Flasche Wein. Schwefel ist eines der wirksamsten natürlichen Antioxidantien und Desinfektionsmittel. Er schützt Früchte vor dem Braunwerden und Wein vor frühzeitiger Alterung. Er wird während der Weinbereitung zugegeben und im Rebberg als Alternative zu synthetischen Pflanzenschutzmitteln eingesetzt. Natürlich versuchen die meisten Winzer, die Schwefeldosis möglichst gering zu halten. Manche verzichten sogar gänzlich darauf – doch schwefelfrei ist der Wein damit nicht. Denn bei der Gärung entsteht ganz automatisch eine kleine Menge Schwefel. Beruhigend: Nur zwei Prozent der Menschheit, so schätzen Mediziner, leiden unter einer Schwefelallergie.

FRAGEN SIE UNS ALLES!
weinwissen@bindella.ch



VORGESTELLT

BRACHETTO D'ACQUI

Roter, lieblicher Schaumwein? Ja, bitte! Der Brachetto d'Acqui aus dem Piemont zeigt, wie viel Klasse dieser Weintyp haben kann. Gekeltert aus der lokalen Rebsorte Brachetto, besitzt er seit 1996 docg-Status. Sein Rosenduft, seine feine Frucht und belebende Säure verleihen ihm ungeahnte Klasse. Ein absoluter Geheimtipp ist der Brachetto d'Acqui zu Schokoladenkuchen und -desserts – es gibt kaum einen Wein, der dazu besser passt!

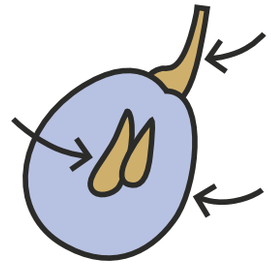
BRACHETTO D'ACQUI 2019
docg
Braida, Piemonte

CHF 17.50
Art. 34420

SORTEN-ABC

DOLCETTO

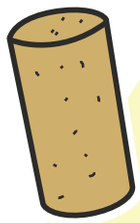
Ein herrlich unkomplizierter Piemonteser! Dolcetto heisst auf Deutsch «der kleine Süsse». Dies hat jedoch nichts mit dem Zuckergehalt zu tun, sondern mit der relativ niedrigen Säure, welche die Weine aus dieser Traube besonders weich und rund wirken lässt. Der frühreife Dolcetto wächst überall dort, wo es den spät reifenden Flaggschiffsorten des Piemont, Nebbiolo und Barbera, im Herbst zu kühl wird, also vornehmlich in höheren Lagen. Am besten schmeckt er jung – dann besticht er mit umwerfendem Charme, brillanter Frucht, viel Schmelz, delikater Würze sowie einer charakteristischen Mandelnote.



FACHLATEIN

TANNINE SIND …

… pflanzliche Gerbstoffe, die in den Stielen, Beerenhäuten und Kernen der Traube vorkommen. Sie geben dem Wein Struktur und Haltbarkeit, sorgen aber in jungem Stadium oft für ein Gefühl von Pelz auf der Zunge. Tipp: Bieten Sie jungen, tanninreichen Weinen – dazu gehören etwa Nebbiolo oder die Cabernet-Sorten – Paroli mit Fett, Protein und Salz (sprich: Fleisch!). Das macht die Burschen streichelweich. Und mit der Reife geben selbst die ruppigsten Tannine von ganz alleine nach.



TIPPS & TRICKS

SO BLEIBT DIE ANGEBROCHENE FLASCHE LÄNGER FRISCH

Es passiert den Besten unter uns: Der Abend ist rum und die Flasche noch halb voll. In diesem Fall gelten zwei Devisen. Erstens: Stöpsel drauf. Das schützt den Wein vor Luft, welche ihn oxidieren, im Volksmund «umkippen», liesse. Und zweitens: ab in den Kühlschrank damit, ganz egal, ob rot oder weiss. Denn kühl aufbewahrt hält sich jeder Weinrest deutlich länger. Bringen Sie Rotwein vor dem Genuss einfach wieder auf Trinktemperatur.

DIE WEINE DIESER AUSGABE

Seite	Art.	Produkt	Produzent	Jahrgang	Preis in CHF pro Fl.
6	22413	Pèppoli	Tenuta Pèppoli – Marchesi Antinori	2018	**19.50**
21	12750	Tormaresca Chardonnay	Tormaresca	2019	**12.50**
22	28722	Calafuria	Tormaresca	2019	**15.00**
25	22726	Torcicoda	Tormaresca	2017	**19.50**
27	34259	Prosecco doc – Casa Canevel brut	Canevel – Masi		**12.50**
27	34258	Prosecco doc – Casa Canevel extra dry	Canevel – Masi		**12.50**
27	34256	Campofalco – Valdobbiadene Prosecco docg – brut	Canevel – Masi	2018	**19.90**
27	34255	Vigneto del Faè – Valdobbiadene Prosecco docg	Canevel – Masi	2018	**19.90**
27	34257	Valdobbiadene Prosecco docg extra dry – Setàge	Canevel – Masi	2018	**16.50**
33	34445	Marchese Antinori Cuvée Royale	Tenuta Montenisa – Marchese Antinori		**26.50**
33	34448	Marchese Antinori Blanc de Blancs	Tenuta Montenisa – Marchese Antinori		**30.00**
33	34446	Marchese Antinori Rosé	Tenuta Montenisa – Marchese Antinori		**31.50**
33	34447	Marchese Antinori Donna Cora Satèn	Tenuta Montenisa – Marchese Antinori	2012	**35.00**
35	12405	Gemella bianco	Tenuta Vallocaia – Bindella	2019	**18.50**
35	12200	Chardonnay	Alois Lageder	2018	**16.00**
35	22814	Regaleali Le Rose	Tenuta Regaleali – Tasca	2019	**12.50**
35	34415	Vigna Senza Nome	Braida	2018	**14.50**
35	12412	Villa Antinori Pinot bianco	Marchesi Antinori	2019	**17.00**
36	22471	I Quadri	Tenuta Vallocaia – Bindella	2016	**35.00**
37	31422	Dolce Sinfonia	Tenuta Vallocaia – Bindella	2012	**36.00 (37,5 cl)**
41	22815	Cabernet Sauvignon	Tenuta Regaleali – Tasca	2016	**45.00**
43	22411	Villa Antinori rosso	Marchesi Antinori	2016	**19.00**
43	22422	Villa Antinori Riserva	Marchesi Antinori	2016	**22.50**
43	22442	Poggio alle Mura	Castello Banfi	2011	**59.50 netto**
43	22470	Bindella	Tentua Vallocaia – Bindella	2016	**22.50**
43	22413	Pèppoli	Tenuta Pèppoli – Marchesi Antinori	2018	**19.50**
53	22015	Bricco dell'Uccellone	Braida	2017	**250.00 netto (300 cl)**
53	22665	Tellus Syrah	Fattoria Tellus – Falesco	2017	**31.00 (150 cl)**
53	28722	Calafuria	Tormaresca	2018	**33.00 (150 cl)**
53	22496	Le Serre Nuove dell'Ornellaia	Ornellaia	2017	**125.00 (150 cl)**
53	22572	Cúmaro	Umani Ronchi	2015	**120.00 (300 cl)**
53	22726	Torcicoda	Tormaresca	2017	**180.00 netto (500 cl)**
53	22818	Lamùri	Tenuta Regaleali – Tasca	2017	**86.00 (300 cl)**
53	22404	Insoglio del Cinghiale	Tenuta di Biserno	2018	**140.00 (300 cl)**
64	34420	Brachetto d'Acqui	Braida	2019	**17.50**

Gratislieferung ab **250.–** Bestellwert

3% bei Abholung in Zürich

Netto = Preis ohne weitere Vergünstigungen.
Preis- und Jahrgangsänderungen vorbehalten.
bindella.ch/agb

Jetzt bequem **ONLINE** bestellen

bindella.ch/weinshop

Unsere Winzer

1 Piemonte
Banfi
Beni di Batasiolo
Braida
Poderi Colla
Bruno Giacosa
Franco M. Martinetti
Produttori del Barbaresco
Prunotto

2 Lombardia
Tenuta Montenisa (Antinori)
Plozza
Selva Capuzza

3 Trentino
Conti Bossi Fedrigotti (Masi)
Foradori
Ferrari
Tenuta San Leonardo

4 Alto Adige
Alois Lageder

5 Friuli-Venezia Giulia
Eugenio Collavini
Borgo Magredo
Nonino
Torre Rosazza

6 Veneto
Ca' La Bionda
Canevel
Col de'Salici
Masi Agricola
Merotto
Serego Alighieri (Masi)

7 Emilia-Romagna
Balìa di Zola
Castelluccio
Villa di Corlo

8 Marche/Abruzzi
Umani Ronchi

9 Molise
Borgo di Colloredo

10 Puglia
Rivera
Tormaresca
Conti Zecca

11 Basilicata
Basilisco

12 Calabria
Le Moire

13 Sicilia
Hauner
Tenuta Regaleali (Tasca)
Tenuta Tascante (Tasca)

14 Campania
Mastroberardino

15 Sardegna
Punica
Sella & Mosca

16 Lazio
Cotarella
Falesco (Cotarella)

17 Umbria
Castello della Sala (Antinori)
Cotarella
Falesco (Cotarella)
Santa Cristina

18 Toscana
Aldobrandesca
Marchesi Antinori
Badia a Passignano (Antinori)
Castello Banfi
Tenuta Vallocaia (Bindella)
Tenuta di Biserno
Conti Costanti
Grillesino
Tenuta Guado al Tasso (Antinori)
Masseto
Le Macioche
Le Mortelle
Ornellaia
Tenuta Pèppoli (Antinori)
Pian delle Vigne (Antinori)
Podere Poggio Scalette
Tenuta San Guido
Santa Cristina
Teruzzi
Tenuta Tignanello (Antinori)

19 Liguria
Vis Amoris

Übersee
Antica – Antinori (USA)
Masi Tupungato (ARG)
Tenuta di Biserno (NZL)

Probier-pakete

1

3×2 Flaschen
à 75 cl
CHF 105.– netto
statt 132.20
SIE SPAREN CHF 27.20

SPITZEN-SPUMANTE

Art. 27105

PROSECCO DOC – EXTRA DRY
Canevel – Masi

BARETA – VALDOBBIADENE PROSECCO
Merotto

FERRARI MAXIMUM ROSÉ
Ferrari

2

3×2 Flaschen
à 75 cl
CHF 82.– netto
statt 102.20
SIE SPAREN CHF 20.20

ROSÉ

Art. 27106

GEMELLA ROSATO
Tenuta Vallocaia – Bindella

CALAFURIA
Tormaresca

REGALEALI LE ROSE
Tenuta Regaleali – Tasca

3

VILLA ANTINORI

Art. 27107

VILLA ANTINORI PINOT BIANCO
Marchesi Antinori

VILLA ANTINORI ROSSO
Marchesi Antinori

VILLA ANTINORI RISERVA
Marchesi Antinori

3×2 Flaschen
à 75 cl
CHF 99.– netto
statt 127.20
SIE SPAREN CHF 28.20

4

TORMARESCA

Art. 27108

PIETRABIANCA
Tormaresca

MASSERIA MAÌME
Tormaresca

BOCCA DI LUPO
Tormaresca

3×2 Flaschen
à 75 cl
CHF 195.– netto
statt 242.20
SIE SPAREN CHF 47.20

Paketpreise inkl. Verpackung.
Netto = Preis ohne weitere Vergünstigungen.

Fehlt hier der Bestelltalon? Besuchen Sie unseren Webshop.

bindella.ch/weinshop

Werden Sie Teil unserer «famiglia» und starten Sie eine vielversprechende Karriere!

Wir freuen uns auf Sie!

Monika Farmer
+41 44 276 66 66
Hönggerstrasse 115, Zürich
mitarbeitende@bindella.ch
jobs.bindella.ch

Bindella
la vita è bella