



Am Anfang war der Wein. Doch längst verbindet die toskanische Adelsfamilie Antinori und die Familie Bindella eine Freundschaft, die weit übers Geschäft hinausgeht. Albiera Antinori empfängt Rudi Bindella jr. in Florenz – für ein Rendezvous mit der Vergangenheit.









Flüssige Zeitzeugen in der Vinothek der Antinoris.

Fingerdick ruht Staub auf den Flaschen im Regal hinter dem Tresen, ein Strahl Mittagssonne fällt durchs Fenster der Vinoteca Riserva di Palazzo 1. «Villa Antinori», sinniert Rudi Bindella jr., schwenkt den Rotwein im Glas, schnuppert daran. «Damit hat für mich alles angefangen.» Als Kind zu Tisch sei ihm das Etikett aufgefallen, das Abbild des majestätisch anmutenden Landhauses im Stil des 16. Jahrhunderts. Sein Grossvater importierte die Weine des toskanischen Traditionsguts Anfang der 1950er Jahre als erster in die Schweiz. Heute pflegen Bindellas und Antinoris – neben Weinhandel, Restaurantprojekten und dem Flair für Dolce Vita – eine über die Jahre gewachsene Freundschaft.

In den Trattorien von Florenz holt sich Rudi Bindella jr., der die Gesamtverantwortung über die Bindella-Gastronomie trägt, gern und oft Inspiration. Bei dieser Gelegenheit hat ihn Albiera Antinori – sie schreibt als Verwaltungsratspräsidentin die jüngeren Kapitel des in der 26. Generation (!) geführten Familienbetriebs mit – in «ihren» Palast inmitten der Altstadt eingeladen. Schwester Allegra bewohnt das Obergeschoss des ehrwürdigen Baus, in den die Marchesi 1506 einzogen. «Florenz ist für mich mit Paris die erste Stadt der Liebe und der Romantik», sagt Rudi Bindella jr. «Mich erdet die Stadt», entgegnet die Gastgeberin, «weil sie mich permanent daran erinnert, wie eng meine eigenen Wurzeln mit ihrer Geschichte verknüpft sind. Komm mit!», fordert sie den Zürcher auf, «ich zeige sie dir!»

Die Zeitreise beginnt in der Officin Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella 2 mit einem Schaumbad für die Sinne: In einer abgedunkelten Wandelhalle spielt Loungemusik, über den Köpfen wuchert ein Dickicht an getrockneten Blumen. Ein Duft, in dem man schwimmen möchte! Auch optisch hat sich die Apotheke adrett hergerichtet für ihr Geburtstagsfest. Vor genau 800 Jahren begannen Dominikanermönche des Konvents, in diesen Räumlichkeiten Heilkräuter aus dem Klostergarten zu Salben und Balsam zu verarbeiten. Die Parfüms der Apotheke trugen später zum Weltruf des Florentiner Feinhandwerks bei. Genauso wie die Antinoris mit ihrem Wein. Und die Goldschmiede am Ponte Vecchio.



Klotzen, nicht kleckern: der Palazzo Vecchio.



## Sightseeing-Safari am Arno

Neben einem Postkartenpanorama auf die Brücke bietet die Terrasse des Hotel Lungarno 3 belebenden Espresso. «Und das vorbeifliessende Wasser beruhigt mich, wenn mir die innenstädtische Hektik über den Kopf wächst.» Die Sonnenbrille ins Haar gesteckt, weist Albiera Antinori über den Arno. «Der Ponte Vecchio 4 war 1345 die erste Brücke von Florenz», erzählt sie. Grossherzog Fernando I. habe die Häuschen dann für Juweliere reserviert. Gleich dahinter streckt sich der Torre di Arnolfo des wuchtigen Palazzo Vecchio 1 gegen Himmel. Mit dem Prestigebau an der Piazza della Signoria zementierten die Kaufleute und Zünfte Anfang des 13. Jahrhunderts ihre Macht, er dient bis heute als städtisches Rathaus – und der Neptunbrunnen davor für Selfies im Minutentakt.

lungarnocollection.com

12 LA VITA È BELLA



Nein, vom Turm oben habe er die Stadt noch nie betrachtet, gesteht Rudi Bindella ir. Auch den ikonischen Dom Santa Maria del Fiore — Pflichtprogramm einer jeden Sightseeing-Safari am Arno - kenne er nur von aussen. Das, findet die völlig perplexe Albiera Antinori, müsse sie ändern. Sofort. In Schwärmen schwirren handvbewaffnet Instagrammer um das 1434 fertiggestellte Resultat eines architektonischen Muskelspiels mit der Konkurrenz aus Siena und Pisa: üppig verziert, 153 Meter lang, eine Kuppel mit dem Durchmesser des Pantheons von Rom. Und vor dem Portal eine Warteschlange, die fast bis nach Apulien reicht. Ernüchtert erspart Albiera Antinori ihrem Gast das Anstehen, schielt dafür zu den Pferden eines Kutschengespanns, die ihr Hafer mit Tauben teilen. «Wäre ich in eine andere Familie hineingeboren», verrät die 54-Jährige, «wahrscheinlich hätte ich heute mit Tieren zu tun.» Während andere Yoga machten, entspanne sie auf dem allmorgendlichen Ausritt auf dem Rücken ihres Rappen Harley in der Nähe der Antinori-Rebberge, gut 30 Autominuten ausserhalb. Rudi Bindella jr. überlegt kurz. «Ich glaube», erwidert er, «ich wäre sowieso im Gastgewerbe gelandet. Konzepte ausarbeiten, Räume gestalten - da blühe ich total auf.»







Gut getrüffelt: die legendären Sandwiches des Procacci.

## Schwein gehabt

Eine weitere tierische Begegnung ergibt sich am Mercato Nuovo D. Dem bronzenen Glücks-Wildschwein Porcellino legt Albiera Antinori, die mit jungen 18 in den Familienbetrieb einstieg, eine Münze ins Maul. «Für eine ertragreiche Ernte!» Die vergorenen Trauben bilden seit Jahrhunderten das Kerngeschäft der Antinoris, die zuvor dank Seidenhandel zu Ruhm und Reichtum gelangt waren und schliesslich 1385 der Winzerzunft beitraten. «Die Gunst des Hochadels führte dazu, dass wir zu Marchesi aufstiegen», erklärt sie beim Intermezzo unter den Sonnenschirmen des Bistro Procacci 4, wie die Antinoris eine Florentiner Institution. Zum mit Heisswasser gestreckten Americano («ja, das machen wir hier so») bestellt sie die obligate Procacci-Spezialität, welche sich im 19. Jahrhundert sogar der König an den Hof liefern liess: Trüffelcrème-Sandwiches. Dass im Schaufenster der Rosato «Furia di Calafuria» des zu Antinori gehörenden Weinguts Tormaresca prangt, ist kein Zufall. Sie haben das Procacci gekauft. Oder wie Albiera Antinori es formuliert: gerettet. Um zu verhindern, dass es wie viele Traditionsbetriebe dem Flagshipstore einer internationalen Fashionmarke weicht.

«Die Bücherei, eine Parfümerie, nach und nach kollabieren sie vor steigenden Mieten. Das lokale Gewerbe stirbt aus», befürchtet sie. Rudi Bindella jr. relativiert: «Andere hingegen mutieren selbst zu globalen Brands, gerade im Modebereich.» Er denkt beispielsweise an Salvatore Ferragamo. Beim Lederschuh-Zampano an der Piazza Trinità kauften in den Fünfzigern Hollywood-Diven wie Marilyn Monroe und Greta Garbo. Zusammen mit den Taschen, Gürteln und Geldbörsen geht sein Name um die Welt.





Die bruchfesten «Diamante»-Acrylbecher gehören zum Grundinventar auf den Yachten des italienischen Jetsets. Und selbst Hollywood-Grössen kaufen die hochwertigen, oft skurril geformten Accessoires des in Florenz geborenen Designers. Erst 2007 gründete Mario Luca Giusti sein eigenes Geschäft. Es geniesst bereits Kultstatus, weit über die Toskana hinaus.

> Via della Vigna Nuova 88 artedona.com

Albiera Antinori weiss einen anderen Florentiner, der auf bestem Weg zu ähnlichem Status ist: Die Boutique des einheimischen Acrylglas-Künstlers Mario Luca Giusti 5 avancierte jüngst zur Pilgerstätte ästhetisch anspruchsvoller Souvenirjäger, auch Starregisseur Steven Spielberg zählt zu den Kunden. «Aber die besten Mitbringsel aus Florenz sind immer noch Delikatessen.» Speziell jene der Salumeria Terziani 6 legt sie dem Gastronomen ans im Angesicht der Auslage höher schlagende Herz. Die Stammkundin kauft im bald 45-jährigen

Quartierladen russischen Salat und Vitello Tonnato, auch der Käse sei ausgezeichnet. Rudi Bindella jr. hat derweil nur Augen für die rauchig duftenden Salame. Und allmählich Hunger.

In der Fussgängerzone kämpfen Touristenfallen mit Schleuderpreisen und Neonlicht um Kundschaft. «Fusion-Küche scheint zu boomen», stellt der Experte fest, also kulinarische Einflüsse aus Asien, Lateinamerika... Aber er tendiere nach dem schweisstreibenden, von Lokalkolorit geprägten Spaziergang zur von ihm so liebgewonnenen toskanischen Küche. Ein Steilpass zu einem Heimspiel für Albiera Antinori: Die Cantinetta Antinori 1, das Restaurant des Palazzo, zelebriert im Kontrast zum Fusion-Trend rundum unbeirrt die Regionalität. Rezepte alla Nonna, möglichst wenige, möglichst erlesene Zutaten. Vorbei an einer mit Fiasco-Flaschen vollgeladenen Kutsche führt sie Rudi Bindella jr. in den Innenhof, eine Oase inmitten des Gewusels draussen. Die Tomaten-Brotsuppe gerät zum tiefroten Gemüsegedicht. Und die Pici mit Datteltomaten und Stracciatella? «Wie vor einer Stunde gemacht», schwärmt Rudi Bindella jr. «Was hält die Dame

LA VITA È BELLA 16







## Cantinetta Antinori

Sie hat inzwischen Ableger in Monte Carlo, Moskau, Wien und Zürich, der Mutterbetrieb in Florenz lohnt den Besuch allein der Atmosphäre wegen: Der Patio des ehrwürdigen Palazzo zeugt von der reichen Historie der Stadt und ihrer Region. Und die saisonalen, aus lokalen Zutaten bereiteten Spezialitäten geraten zur Ode an ihre kulinarischen Schätze. Was die Qualität des Weines betrifft – da spricht der Name Antinori für sich.

Piazza degli Antinori 3
cantinetta-antinori.com



eigentlich von unserer Schweizer Küche?», erkundigt er sich zwischen zwei Bissen. Die habe sie, antwortet Albiera Antinori, während ihrer zahlreichen Besuche – etwa zum Skilaufen in Gstaad – ebenfalls schätzen gelernt. «Vor allem diese, wie nennt ihr es doch gleich, Rosti? Rösti?»

## Das Beste zum Schluss

Ein Espresso über die wohlige Sattheit, dann senkt Albiera Antinori die Stimme: «Bis jetzt hast du also die Kulisse gesehen. Nun blicken wir hinter den Vorhang!» Nämlich in jene Gemächer, in denen die Tochter der Adligen ihre Kindheit verbrachte und die weiterhin der Familie vorbehalten sind. Wo man sie förmlich riechen kann, die reiche Historie. Und bestaunen. Golden gerahmte Ölbilder, schwere Vorhänge, glitzernde Kronleuchter, antike Möbel und Globen, Porzellan. Sowie sehr viel, sehr altes Papier: Die gesammelten Antinori-Annalen, einiges gebunden zwischen speckige Lederdeckel, anderes in Vitrinen ausgestellt. Wo zwischen handgeschriebenen Lieferscheinen aus dem 18. Jahrhundert und königlichen Dankesschreiben eine Etikette an einen exklusiv exportierten Villa-Antinori-Jahrgang 1974 erinnert. Unter der Villa Antinori ist der Name des Abnehmers abgedruckt - im heute noch gebräuchlichen Schriftzug: Rudolf Bindella.

