



Gastronom, Weinhändler, Winzer –
und für einmal auch Reiseführer.
Rudi Bindella nimmt uns mit in seine
Herzensheimat in der Toskana.

Die Unvollendete:
Rudi Bindella blickt
auf die Renaissance-
Kirche San Biagio.

Mein Montepulciano

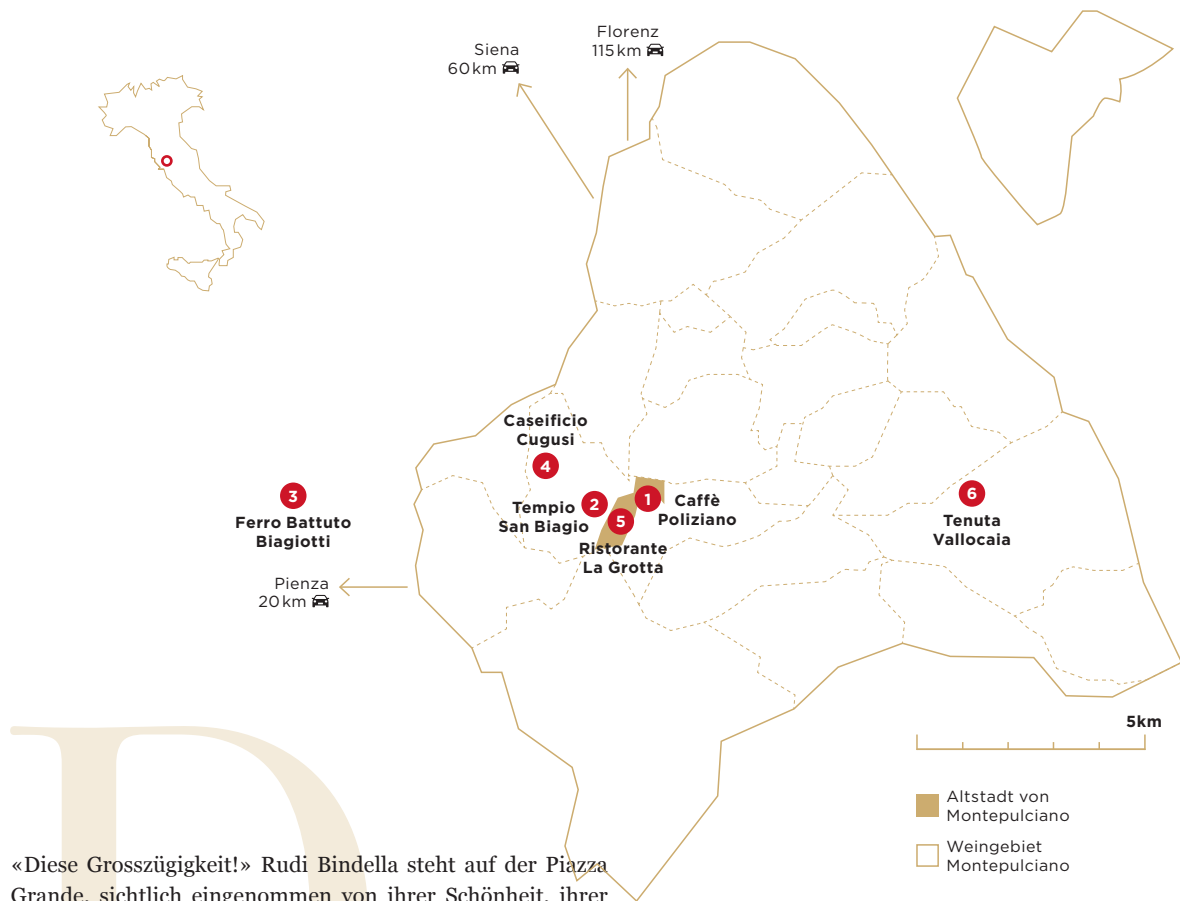


*«Schon als kleiner Junge
begleitete ich meinen Vater
in die Toskana. Die
Reise dauerte damals zwei,
drei Tage.»*

Rudi Bindella

Zeitreise: Die Bauten
der historischen Altstadt
von Montepulciano
reichen zurück bis ins
13. Jahrhundert.





«Diese Grosszügigkeit!» Rudi Bindella steht auf der Piazza Grande, sichtlich eingenommen von ihrer Schönheit, ihrer Grandezza. «Sie ist das Herzstück von Montepulciano, der höchste Punkt», sagt er, noch immer nach Atem ringend. Der Aufstieg durch die engen Gassen ist steil. Doch wer es nach oben geschafft hat, dem präsentieren sich über 500-jährige Palazzi aus Sandstein und Travertin so, als wären sie erst gestern gebaut worden. «Wenn man bedenkt, wie bei uns Häuser nach 50 Jahren aussehen ...»

Wir überqueren die Piazza Grande und bleiben vor dem Palazzo Comunale stehen. «Von dort oben ist die Sicht atemberaubend», sagt Rudi Bindella und weist auf die Turmspitze. Wir erklimmen die Treppen und verstehen, was Rudi Bindella an dieser Gegend so berührt: in der Ferne der vor Jahrtausenden erloschene Vulkan Monte Amiata und – eingebettet in die fließenden Hügel der Toskana – der Lago Trasimeno. Hinter dem See liegt Perugia. «1971 erhielt ich ein Stipendium für die dortige Ausländeruniversität.» Mit Italien verbindet Rudi Bindella – gebürtiger Zürcher mit spanischen Vorfahren, die sich einst im Tessin niederliessen – aber noch viel mehr. «Als kleiner Bub durfte ich meinen Vater immer zur Winzerfamilie Antinori begleiten, die Reise nach Florenz dauerte damals zwei, drei Tage.» Auch die Sommerferien verbrachte die Familie jeweils am Meer. «Italien war für uns die Toskana.» Richtig heimisch wurde Rudi Bindella in seiner «Herzens-

heimat», als er sich 1982 nach einem eigenen Gut umschaute. «Ich verabschiedete mich von meinem Vater, um bei Montepulciano eine verfallene Tenuta zu besichtigen.» Während der Reise verstarb der alte Patron. «Das war ein Zeichen.» Rudi Bindella kaufte. Er machte die verwachsenen Felder urbar. 2,5 Hektar Land waren es 1983, heute, 36 Jahre später, sind es 140. Ein Drittel davon ist mit Reben bestockt, die Olivenbäume gedeihen auf weiteren 15 Hektar. «Die Tenuta Vallocaia ist mein «piccolo paradiso».



Caffè mit Aussicht:
Im Poliziano
frühstückt es sich
mit Stil.

Das Café Sacher von Montepulciano

Durch verwinkelte Gässchen steigen wir hinab in die Hauptgasse. Das Caffè Poliziano ¹ ist eine Institution. Im Tearoom scheint die Zeit seit 1868 stehen geblieben zu sein, Jugendstil vom Feinsten. «Was in Wien das Café Sacher ist, ist in Montepulciano das Caffè Poliziano.» Rudi Bindella setzt sich an eines der Bistrotischchen, bestellt Caffè, Toast, dazu ein Chinotto aus der Dose – sein heimliches Lieblingsgetränk. Er ist kein grosser Frühstückser. Doch wenn er hier ist, in Montepulciano, gönnt er sich manchmal eine Verschnaufpause im Caffè Poliziano. «Ein Zeitzeuge, den die Menschheit nicht verunstaltet hat. Ich mag Häuser, die Geschichte atmen.» Und die Aussicht vom kleinen Balkon erst ...

Noch ein paar Stilepochen älter ist der Tempio San Biagio ², ein monumentales Bauwerk am Fusse des mittelalterlichen Städtchens. «San Biagio gilt als die schönste Renaissance-Kirche des ganzen Landes und wurde – typisch Italien –

1

Caffè Poliziano

Sfogliatelle, Cannoli, Torta della nonna und wie sie alle heissen. Probieren Sie sich am besten einmal quer durchs Dolci-Sortiment. Übrigens: Auch der Cappuccino schmeckt vorzüglich.

Via di Voltaia Nel Corso, 27/29
Montepulciano
+39 0578 758615
caffepoliziano.it

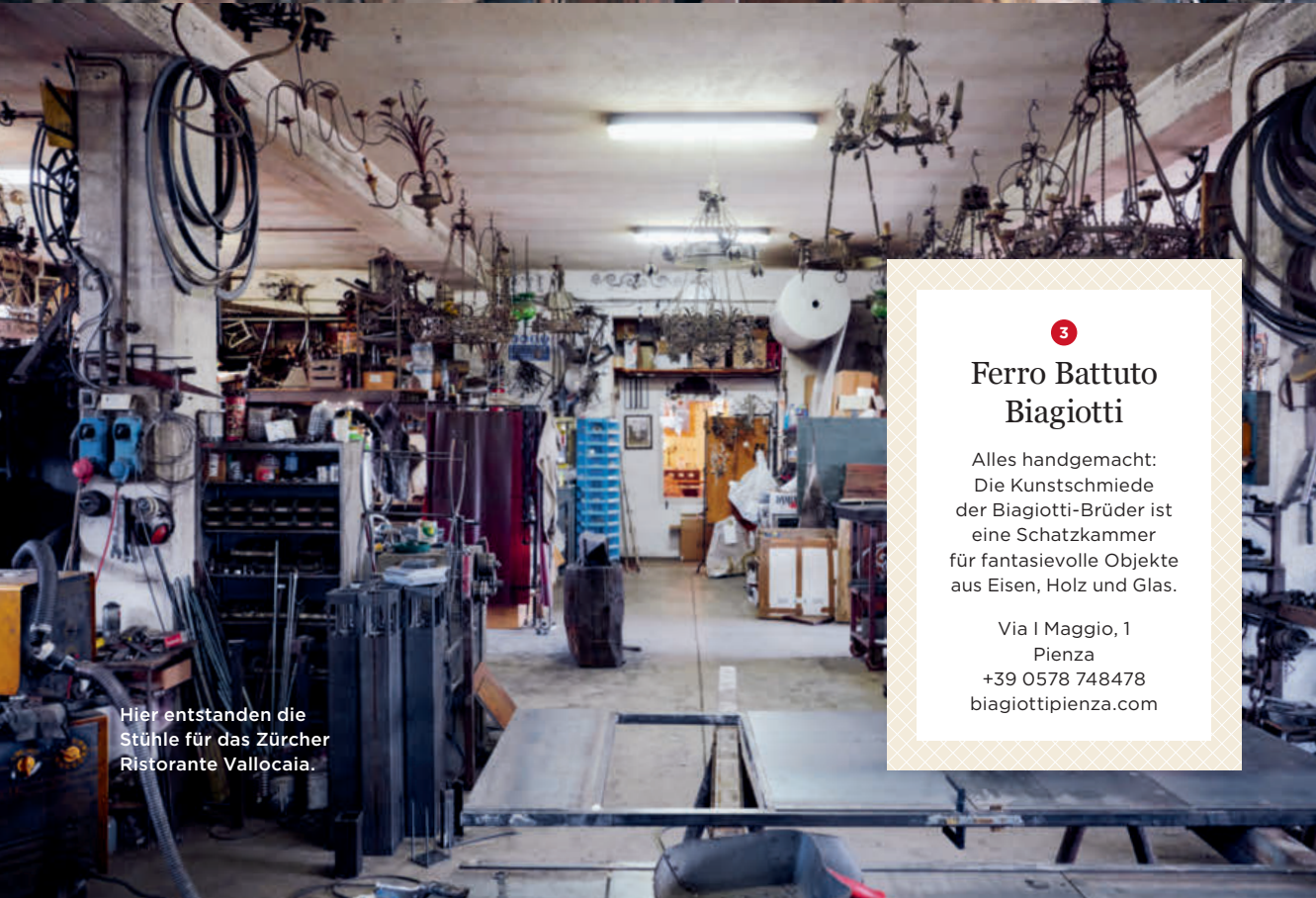
nie ganz vollendet.» Wenn Rudi Bindella in der Gegend ist, dann kommt er hierher. «Das Interessante an der Renaissance ist ja, dass sich die Leute plötzlich wieder nach dem Schönen sehnten, nach der Ästhetik der Antike.» Rudi Bindella prophezeit auch bei uns einen Gegentrend zur schnellen, digitalen Welt. «Ich bin überzeugt: Die Werte von früher werden wiederkommen, getreu dem Gesetz der Polaritäten.»

Auf nach Pienza!

Digital, schnell und oberflächlich – die Kunstschmiede ³ der Familie Biagiotti in Pienza ist alles andere als das. Rudi Bindella liess hier die Stühle für sein Zürcher Ristorante Vallocaia anfertigen. Eine Werkstatt mit ohrenbetäubender Geräuschkulisse, schwarz-öligen Maschinen, Zangen, Hämmern, dazwischen zart ein verblasstes Marienbild. In dritter Generation schmieden die drei Biagiotti-Brüder Alberto, Samuele, Alfredo und Neffe Giovanni aus Roheisen filigrane Kunstwerke. Rudi Bindella steht fasziniert neben dem Amboss und kneift reflexartig die Augen zusammen, wenn Giovanni mit brachialem Körpereinsatz auf das glühende Eisen einhämmert. «Bei 900 Grad lässt es sich am besten bearbeiten.» Die Funken fliegen.



In der Schmiede der
Familie Biagiotti trifft
Kunst auf Handwerk.



Hier entstanden die
Stühle für das Zürcher
Ristorante Vallocaia.

3

Ferro Battuto Biagiotti

Alles handgemacht:
Die Kunstschmiede
der Biagiotti-Brüder ist
eine Schatzkammer
für fantasievolle Objekte
aus Eisen, Holz und Glas.

Via I Maggio, 1
Pienza
+39 0578 748478
biagiottipienza.com



Die Cugusi mit ihrem preisgekrönten Pecorino Gran Selezione.

4

Caseificio Cugusi

Pecorino mit schwarzem Trüffel, in Nussblätter gewickelt, 18 Monate gereift oder ganz jung und frisch? Kaufen Sie sie alle! Die Käse von Silvana Cugusi sind himmlisch – versprochen.

Via della Boccia, 8
Montepulciano
+39 0578 757558
caseificiocugusi.it



An der Quelle: Hier kauft Rudi Bindella den Käse für die Degustationen auf seinem Weingut.

Wir fahren zurück in Richtung Montepulciano. Gefühlte 800 Kurven, hinter uns ein drängelnder Fiat Panda. Am Fenster zieht die Landschaft vorbei, Reben, Reben, Reben und immer mal wieder ein Schild am Strassenrand: «vendita diretta», Direktverkauf. Die Gegend um Pienza ist berühmt für ihren Schafskäse. «Den besten macht Silvana Cugusi.» Rudi Bindella nimmt uns mit in ihren Laden **4**, es duftet herrlich. Fürs Werden benötigen die Käse von Cugusi im Minimum 15 Tage. Pecorino fresco nennt man diese mild-milchige Spezialität, und je länger die Laibe reifen, desto raffinierter und intensiver die Aromen. «Hier kaufen wir für unsere Weindegustationen ein», sagt Rudi Bindella und begleitet die Käserin, die Schuhe der Hygiene wegen in blaue Plastiküberschuhe gesteckt, in den Reifekeller. «Sechs Liter Milch ergeben ein Kilogramm Pecorino», sagt Silvana Cugusi und reicht zur Degustation ihren Gran Riserva, der während 18 Monaten alle 20 Tage mit Olivenöl eingerieben wird. Ihre Schafmilchkäse heimsen regelmässig internationale Preise ein.

Die Kunst des Weglassens

Genau diese simplen, hochwertigen Produkte sind es, die Rudi Bindella an der toskanischen Küche überzeugen. «Die <cucina povera> lebt vom Produkt selbst.» Diese Schlichtheit zelebriert Bindella auch in seinem Zürcher Ristorante Vallocaia, eine Hommage ans gleichnamige Weingut (mehr dazu ab Seite 32). Vorbild dafür ist ihm sein Lieblingsrestaurant La Grotta **5**, gleich neben dem Tempio San Biagio. Die Geschwister Cristina und David Mazzuoli – sie in der Küche, er im Service – führen den Italiener zusammen mit ihrem Vater Giancarlo. «Ich schicke regelmässig meine Köche nach Montepulciano, damit sie im La Grotta die ursprüngliche, ehrliche Küche der Toskana erleben», sagt Rudi Bindella. Er selbst bestellt in seinem Lieblingsrestaurant immer Bistecca alla fiorentina – bleu. Bestes Fleisch, grobkörniges Salz, Olivenöl: reduzierter geht nicht. «Das ist die grosse Kunst des Weglassens.»



Fleischeslust:
Bistecca alla fiorentina...

5 Ristorante La Grotta

Im La Grotta wird die schlichte Küche der Toskana raffiniert interpretiert. Rudi Bindella bestellt hier immer Bistecca. Und wir finden: Draussen auf der lauschigen Terrasse ist's am schönsten.

Via San Biagio, 15
Montepulciano
+39 0578 757479

lagrottamontepulciano.it

... im Ristorante
La Grotta.





HOTELTIPPS

Palazzo Nobile di San Donato

Residieren wie anno
dazumal: Das luxuriöse Bed
& Breakfast befindet sich
in einem wunderschönen
Palazzo mit jahrhunderte-
alten restaurierten Fresken.

Via di S. Donato, 6
Montepulciano
+39 0578 757663
palazzosandonato.it

Dimora dell'Erbe

Sie mögen's charmant?
Dann gönnen Sie sich hier
eine kleine Auszeit vom
Alltag. Und verpassen Sie ja
nicht die Terrasse. Der
Ausblick von dort ist atem-
beraubend, wirklich!

Via di Voltaia Nel Corso, 1
Montepulciano
+39 3282 887 108
dimoradellerbe.it

Links: Mit Gutsdirektor Giovanni Capuano (r.) und Wegbegleiter Bruno Orlandi im neuen Fasskeller von Vallocaia.



Sauvignon blanc und andere Experimente

Szenenwechsel: Tenuta Vallocaia **6**, Barriquekeller. Rudi Bindella hält eine Fassprobe des Vino Nobile di Montepulciano gegen das Licht. «Alle ein bis zwei Monate komme ich sicher auf unser Gut. Wir besprechen uns zu strategischen Themen. Und degustieren die werdenden Weine.» Wir, das heisst: Gutsdirektor Giovanni Capuano, der junge Önologe Andrea Scaccini, Geri Theiler, Leiter des Geschäftszweigs Wein, und fast immer auch Bruno Orlandi. Seit 35 Jahren geht Orlandi – eigentlich wäre er schon längst in Pension – an der Seite von Bindella. Er war es, der das Experiment ansties, statt lokaler weisser Trauben Sauvignon blanc zu pflanzen. «Eine Verrücktheit», wie er sagt, kennt man die Sorte doch ganz sicher nicht aus Montepulciano. Das Wagnis glückte: Bindellas Gemella ist Jahr für Jahr blitzschnell ausverkauft.

Zusammen, «insieme», bedeutet Rudi Bindella viel. «Erst das Miteinander macht eine Arbeit schön.» Da ist etwa Maria Gabor, Feldarbeiterin und bei Gästebesuch Bindellas Privatköchin. Sie macht seit 2007 die wohl besten Gnocchi von Montepulciano. «Auch wenn die Kartoffelqualität gemäss Maria heute nicht ganz optimal war.» Rudi Bindella schmunzelt, er kennt diese Detailbesessenheit nur zu gut. Oder Gutsdirektor Giovanni Capuano. Der promovierte Agronom stammt aus dem süditalienischen Avellino und hat die Qualität der Weine in den letzten 18 Jahren auf ein neues Niveau gehoben. Glanzstück der Tenuta ist der neue Keller. Der Spatenstich erfolgte Anfang 2015, und bis heute sind die Bauarbeiten noch immer nicht ganz abgeschlossen. «Typisch Italien eben.» Rudi Bindella zuckt mit den Schultern. Um den Energieverbrauch zu minimieren, ist die Cantina unterirdisch gebaut und mit einer Photovoltaikanlage ausgestattet. Und Kunstsammler Bindella (mehr dazu ab Seite 54) wäre nicht Rudi Bindella, hätte er dem

6

Tenuta Vallocaia

Gäste sind auf Vallocaia immer herzlich willkommen! Schauen Sie auf einen Sprung vorbei?
Schreiben Sie einfach eine E-Mail an: visite@bindella.it.

Via delle Tre Berte, 10/A
Montepulciano
+39 0578 767777
bindella.it

Keller nicht auch seine ganz eigene ästhetische Handschrift verpasst – mit den Werken des Malers Christopher Lehmppfuhl.

Beim Eindunkeln steigen wir mit Rudi Bindella und Gutsdirektor Giovanni nochmals in den Jeep und fahren durch die Rebärten – auf der Suche nach wilden Tieren: Stachelschweinen, Rehen, Hasen, Füchsen ... Und so steht er nun da, Rudi Bindella, im schwindenden Abendlicht. Das Städtchen Montepulciano zeichnet sich in der Ferne als schwarze Silhouette ab. «Ist das nicht der schönste Ort der Welt?» •