



Vallocaia Ein Traum wird Wirklichkeit

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

«La vita è b(ind)ella» lautet der Wahlspruch des Zürcher Weinhandelshauses Bindella in Anspielung auf den Filmklassiker «La vita è bella» (Das Leben ist schön) von Roberto Benigni, den weltweit erfolgreichsten italienischen Film aller Zeiten. Doch anders als im Film, der unvermittelt von einer Komödie in ein Drama kippt, gibt es bei Bindella ein Happy End oder besser gesagt gar kein Ende.

Tatsächlich hat sich für Rudi Bindella, der heute in dritter Generation die Geschicke des hundert Jahre alten Unternehmens führt, ein Traum verwirklicht. Nachdem sein Grossvater Jean als erster Schweizer Chianti-Importeur den Weinhandel begründet und sein Vater Rudolf diesen durch die Partnerschaft mit der berühmten Florentiner Weinfamilie Antinori gefestigt hatte, ging Rudi unter die Weinproduzenten.

Zwar betreiben die Bindellas seit über fünfzig Jahren Weinbau – «aus Berufung und Leidenschaft», wie sie sagen. Doch nach zögerlichen Anfängen in der Westschweiz und verschiedensten Experimenten in der Toskana sollte es erst Rudi vergönnt sein, den Namen «Bindella» im Olymp der Weinwelt zu verankern. Seine Weine erhalten regelmässig Bestnoten in Italiens Weinbibel Gambero Rosso.

1984 kaufte Rudi Rebland unweit des toskanischen Weinstädtchens Montepulciano, zuerst Vallocaia di sopra, etwas später Vallocaia di sotto. Schrittweise kam es später zu zahlreichen Arrondierungen, um die Reben nur in allerbesten Lagen anzubauen. Zusammen mit den Lagen Santa Maria und Fossolupaio umfasst das Anwesen heute rund 124 Hektaren Land, wovon knapp 40 mit Reben bepflanzt sind.

Angebaut werden zur Hauptsache die roten Sorten Prugnolo Gentile (ein Klon des Sangiovese), Colorino, Canaiolo Nero und Mammolo sowie die weissen Sorten Sauvignon Blanc, Trebbiano und Malvasia. Aus ihnen keltert die Schweizer Önologin Christin Rütsche eine beeindruckende Palette von Weiss-, Rot- und Süssweinen, die hervorragend zur herzhaften toskanischen Küche passen.

«Vallocaia ist ein kleines Paradies», sagt Rudi Bindella zufrieden lächelnd, «eine Landschaft von einzigartiger, beeindruckender Schönheit. Mit Freude und Demut empfangen wir die Früchte dieser generösen Böden. Jeder Wein offenbart seinen Charakter und seine Herkunft. Wir glauben, dass uns erst der eigene Rebbau das ganzheitliche Verständnis für den Wein auf tut.»

Ausgesuchte Weine



Gemella 2012
Toscana IGT
(Sauvignon Blanc)
Helles Gelb; Aromen von Holunderblüten, Stachelbeeren, Brennnesseln; mittelgewichtig, frische Säure, harmonischer Abgang; finessenreicher Wein, passt zu Antipasti, Fisch alla livornese (13% Vol.)
17 Punkte, Fr. 17.50



Fossolupaio 2012
Rosso di Montepulciano DOC
(Sangiovese, ergänzende Sorten)
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Steinfrüchten mit Zimtnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, kerniges, noch nicht ganz integriertes Tannin; eleganter, sehr junger Wein, passt zu Pasta con ragù, Kaninchen (13.5% Vol.)
17 Punkte, Fr. 14.50



Bindella 2009
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Sangiovese, ergänzende Sorten)
Mittleres, leicht gereiftes Rot; verhaltene Aromen von schwarzen Steinfrüchten mit Würznoten; mittelgewichtig, saftige Säure, strenges, feines Tannin, lang; finessenreicher, eleganter Wein, passt zu Kalbskoteletten, Bistecca fiorentina (14% Vol.)
17,5 Punkte, Fr. 22.50



I Quadri 2010
Vino Nobile di Montepulciano DOCG
(Sangiovese)
Dunkles, ganz leicht gereiftes Rot; Aromen von schwarzen Steinfrüchten mit feinen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, markantes Tannin, lang; stolzer, noch ausbaubedürftiger Wein, passt zu Fasan und Wildschwein (14,5% Vol.)
18 Punkte, Fr. 33.50

Bindella s.r.l. Società Agricola, Via delle Tre Berte 10/A, I-53045 Montepulciano (SI); Tel. +39 0578 767 777, www.bindella.it; Bezugsquelle: Rudolf Bindella, Weinbau-Weinhandel AG, Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich, Tel. 044 276 60 60, www.bindellaweine.ch

Das Stichwort zum Wein Montepulciano

«Montepulciano» ist der Name einer toskanischen Kleinstadt, ein Teil des Namens des noblen Weins von hier, aber auch der Name einer Rebsorte aus den Abruzzen. All das sorgt immer wieder für Verwirrung und führt manchmal gar zur Irreführung des Konsumenten.

Da ist zunächst das pittoreske Städtchen Montepulciano, das südöstlich von Siena auf der Kuppe eines Hügels zwischen der Val di Chiana und der Val d'Orcia liegt. Zwar reicht die Geschichte des Ortes bis in die Etruskerzeit zurück, doch stammen die meisten Gebäude der von einer Mauer umgebenen Altstadt aus der Renaissance. Um ein Haar wäre dieses einmalige historische Ensemble im Zweiten Weltkrieg von der deutschen Wehrmacht als Vergeltung von Partisanenangriffen zerstört worden.

Berühmt ist Montepulciano vor allem für seinen Vino Nobile, der zusammen mit dem Brunello di Montalcino und dem Chianti zu den drei grossen Sangiovese-Weinen der Toskana zählt. Der Name des DOCG-Weins soll daher rühren, dass er exklusiv für den aus Montepulciano stammenden Papst Paul III. reserviert gewesen sein soll. Se non è vero è ben trovato! Zum Glück fürs gemeine Volk wird mit dem DOC-Wein Rosso di Montepulciano aber auch noch eine bescheidenere Variante gemacht.

Aller guten Dinge sind bekanntlich drei. Darum gibt es auch noch eine rote Rebsorte, die «Montepulciano» heisst. Dummerweise wird diese aber nicht für den Vino Nobile di Montepulciano verwendet, sondern für meist einfachere Weine aus den Abruzzen. Daraus resultiert für den uninformatierten Weinkonsumenten eine heillose Verwirrung, die sich einzelne Wirte wissentlich oder unwissentlich schon zunutze gemacht haben. Denn der Name «Montepulciano» verkauft sich alldiweil sehr gut.

Doch zurück nach Montepulciano, das nicht nur für Weinfreunde eine Reise wert ist. Speziell sehenswert sind der Dom und die Wallfahrtskirche Madonna di San Biago, aber auch das prunkvolle Teatro Poliziano, das nach dem Hauslehrer von Lorenzo de Medici benannt ist. Wer keine Zeit hat, hinzufahren, soll sich Michael Hoffmanns Filmkomödie «Ein Sommer nachtstraum» anschauen, die mitten in Montepulciano gedreht wurde. Schöner kann man den vergangenen Sommer nicht austräumen.

Andreas Keller

Das toskanische Weinstädtchen Montepulciano / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

