

Dalla Svizzera con Montepulciano nel cuore: Rudolf Bindella e il futuro del Nobile

di Giuseppe Calabrese



Tenuta Vallocaia con i suoi 56 ettari è la realizzazione del sogno dell'imprenditore svizzero: viticoltura, cucina e racconto del territorio. Con un occhio ai giovanissimi

09 LUGLIO 2021

3 MINUTI DI LETTURA

Rudolf Bindella è tante storie in una. È la storia di suo nonno, che agli inizi del '900, con due soli cavalli, aveva iniziato a trasportare damigiane di Chianti in Svizzera. E' quella di suo padre, che dà un impulso nuovo alla distribuzione dei grandi vini italiani e apre, sempre in Svizzera, la prima pizzeria, Santa Lucia: oggi il gruppo ha oltre 40 ristoranti. È una visione, che porta ad allargare il business fino all'edilizia. E' un viaggio di quattro generazioni, spinte dallo stesso entusiasmo. Quell'entusiasmo che ha permesso a Rudi Bindella di trasformare i due ettari e mezzo di vigneti di [Tenuta Vallocaia](#), acquistati nel 1983, negli attuali 54 (altri 16 sono per gli olivi), e di dare alla sua nuova cantina un'immagine moderna, perfettamente integrata nel territorio e affacciata sulla Val di Chiana.

“La nostra famiglia è da 4 generazioni nel mondo del vino e con l'Italia nel cuore; in Svizzera da quasi 70 anni siamo i primi partners di alcune delle aziende e famiglie che hanno fatto e fanno oggi la storia del vino italiano. Per questo pensiamo di avere ben assimilato l'approccio dei vigneron italiani, e la loro profonda passione per i loro territori - spiega Bindella -. Sono sempre rimasto affascinato dalla varietà e dall' articolazione del mondo vinicolo italiano, che se da una parte può essere vista come “complessità” dall'altra ha una capacità straordinaria di sorprendere l'appassionato e di evolvere qualitativamente in modo egregio. Oggi, l'Italia è la “mecca” del vino mondiale, per qualità, accessibilità e storia”.



▲ La squadra della cantina

Vallocaia è una tenuta di 175 ettari proprio di fronte a Montepulciano. Ci sono voluti circa sei anni di lavori per darle la forma che ha adesso, senza dimenticare però il suo passato. Tanto legno, mattoni rossi e una concezione diversa di una cantina, un luogo che per Bindella sta a metà strada tra vino e arte. E, in effetti, a guardarla bene questa luminosa cantina un po' diversa lo è. Non fosse altro per i lampadari al soffitto, recuperati dai vecchi teatri svizzeri, o le opere d'arte che punteggiano il percorso di visita. Già, l'arte, un'altra delle grandi passioni di Bindella, insieme agli orci (ce ne sono di bellissimi qui) e le campane, appese un po' ovunque. "Abbiamo il vantaggio di avere una doppia visione - dice ancora -. La nostra compagnia ha una rete di 44 ristoranti in Svizzera e quindi abbiamo direttamente e costantemente il polso del consumatore, da quello più giovane delle pizzerie e dei vari format a quello dei fine restaurants, molti dei quali aperti in partnership con prestigiose cantine italiane. Come produttori di vino, invece, siamo molto concreti e coerenti, proviamo a portare sul territorio una visione internazionale che aiuti tutta la denominazione del Nobile di Montepulciano a crescere".



▲ Tenuta Vallocaia, esterno

Per l'inaugurazione della sua cantina ha voluto che ci fossero tutti. I carabinieri, il sindaco, perfino il parroco che ha benedetto la struttura. Pantaloni verdi, una scarpa blu e l'altra rossa, Bindella è un uomo di poche parole, che viaggia dalla Svizzera a Montepulciano almeno una volta al mese e quando arriva qui si mette i suoi pantaloni corti e va in vigna. Una lunga distesa di filari, perfettamente ordinati. C'era anche un rudere lì in mezzo, ma lo ha buttato giù. Solo vigne. E olivi. Già, Bindella di vino se ne intende. Il suo gruppo importa in Svizzera tutti i più grandi brand italiani. "Ho imparato ad amare il vino quando venivo con mio padre dagli Antinori", confessa. Beh, come viatico non è stato male. E da lì tutto il resto. Fino al Nobile di oggi. O quello che sarà. **È sul presente e sul futuro del Nobile che Bindella ha scommesso per entrare nel mondo del vino dalla parte dei produttori.** Attualmente a Vallocaia si producono 11 etichette (3 sono di Vino Nobile), tra cui anche un bianco (Gemella Bianco, 100% Sauvignon Blanc), un rosato (Gemella Rosato, 80% Sangiovese, 20% Syrah) e due vini dolci, un Vin Santo (80% Trebbiano, 20% Malvasia) e un Occhio di Pernice (100% Sangiovese), oltre alla grappa e all'olio.



▲ La bottaia

“Mi sono innamorato di questo paesaggio, del profilo delle colline e dei vigneti che scendono da Montepulciano verso la Val di Chiana fin dal 1971 ed ho pensato che era questo il luogo del cuore, per avvicinarmi alla cultura vitivinicola italiana. Il *Vino Nobile* di Montepulciano è stato per molti anni un po' il “parente borghese” di denominazioni più illustri e famose, sempre basate sul Sangiovese. Con la crescita di consapevolezza dei consumatori oggi c'è voglia di riscoprire le denominazioni “minori” che offrono grande qualità ed accessibilità. La nostra idea di *Nobile Futuro* va esattamente in questa direzione: essere un'azienda moderna, efficiente, che nel pieno rispetto del proprio territorio e delle tradizioni sia comunque in grado di creare vini per le molte occasioni di uso quotidiano, vini di grande piacevolezza, freschezza e - per la parte *Docg del Nobile* - sappia interpretarlo in modo moderno, senza preclusioni di una sperimentazione enologica attuale. Pensiamo oggi al pubblico di domani - i Millennials e le Z Generations, curiose e preparate - e credo che siamo davvero sulla strada giusta. Un aspetto a cui tengo molto è sottolineare il fatto che produciamo poco per fare bene. In altri termini, il livello qualitativo delle diverse etichette viene sempre rispettato agendo sulla leva della quantità. In media produciamo il 60-70% del potenziale massimo aziendale”.



▲ Vallocaia e Vinoteca è lo spazio dedicato alla cucina

Vallocaia ha anche una parte dedicata alla ristorazione, [Vallocaia & Vinoteca](#) (dal lunedì al venerdì, dalle 10 alle 18, il sabato su prenotazione), dove i prodotti della tradizione toscana accompagnano i vini dell'azienda. Con una vista impagabile sulle colline di Montepulciano.