

## FOCS meets Bindella

### Exklusiver Piemont-Abend bei Bindella mit einzigartigen Genussmomenten!

Lucien Gobet, der sympathische Geschäftsleiter Weinhandel der Firma Bindella, empfing die Anwesenden fast wie in der Formel 1: Mit feinem Schaumwein von Ferrari! (Habitués erinnern sich sofort an den Kellerei-Besuch auf der Maranello-Reise). Als schliesslich alle Ferraristi die Herausforderungen des öV gemeistert hatten und die stilvolle Ambiance der Vinothek an der Höggerstrasse geniessen konnten, ging es los.

Die Familie Bindella ist breit aufgestellt: 46 Gastro-Betriebe, ein Weingut, die Weinhandlung und ein Maler- und Gipsergeschäft geben 1600 Leuten Arbeit! Seniorchef, ja „Patron“ ist Dr. Rudi Bindella. Er verkörpert geradezu „la vita è bella“, das Motto des Hauses. Und nicht etwa „Dolce far niente“: Fleiss und Engagement und Liebe zu dem, was man macht und zu den Menschen, die es machen, waren in seinen Ausführungen zu spüren – das dürfte alle Zuhörer berührt haben: Da ist die tiefe Liebe zur Kunst – vorzugsweise gelebt zu zeitgenössischen Künstlern, deren Schaffen er seit Jahrzehnten unterstützt: Die grossen Formate, mit den Fingern aus dem Vollen gemalt von Christopher Lehmppuhl oder die Plastiken von Rolf Brem, die man in der Giacometti-Nachfolge sehen darf. Übrigens sind die Restaurants des Hauses Bindella mit Bildern aus eigenem Bestand dekoriert, teilweise fast im Sinne einer Werkschau. Neben den eigenen Förderungen entdeckt man auch blaue Tuschen von Albert Anker, auch Oelminiaturen, daneben Bilder von Cuno Amiet. Alles ist genau katalogisiert und das Aufhängen der Bilder Chefsache: Er könne es vielleicht nicht am besten, aber er mache es am liebsten! Gedanken zum Wert der Kunst und der Arbeit rundeten seine Ausführungen geradezu philosophisch ab.

Treppauf-treppab ging es durchs Bindella-Hauptgebäude. Jeder Gang, jede Stiege, jedes Büro ist Teil der begehbaren Sammlung: In Abwandlung des Himmels voller Geigen ein Haus voller Bilder und einigen anderen Collectibles – ohne Räder jedoch. Dass Bindellas ein Herz für klassische Ferrari haben, sei dennoch verraten.

Unter dem Dach angekommen, wartete eine Degustation auf uns: Perfekt von Lucien Gobet orchestriert standen 8 Weine parat: Schwerpunkt war das Piemont – mit feinsten Arneis, Barbera, Barolo und Barbaresco. Piraten (so sagt man bei Verkostungen) waren ein Eigengewächs der Tenuta Vallocaia und der Bordelais-Blend Poggio alle Nane aus der Maremma, der viele Freunde fand. Viele der degustierten Weine waren übrigens aus Betrieben der Familie Antinori, zu der das Haus Bindella schon jahrzehntelang beste Beziehungen unterhält.

So war es fast logisch, dass wir uns Richtung Innenstadt in die Cantinetta Antinori verschoben – das Mal fuhr das Tram von Haus zu Haus! Im Herzen des Restaurants wurden wir mit Tartufo bianco à discretion verwöhnt: Zur Vorspeise in der Zuppa di Patate (Härdöpfelsuppe tönt zu prosaisch), danach zu butterzartem Kalbsfilet mit Tagliolini und – che sorpresa – zum Dessert; ein Semifreddo al Tartufo bianco. Die Weine von Antinori waren wiederum perfekte Begleiter.

So wie übrigens der Schaumwein zur Begrüssung ganz traditionell nach der *Méthode champenoise* erzeugt wird, ist auch der Dessertwein mit „muffa nobile“ (*Botrytis Cinerea*) ganz klassisch hergestellt. Dank unseren lieben Gastgeber ein wunderbarer Anlass, an den sich die, die dabei sein konnten, ganz sicher gern erinnern werden. Salute e Grazie à Bindella.