

# Vinalu<sup>®</sup>

Luxemburgs erstes Internet-Magazin für Wein und Genuss

Ausgabe Nr 61  
Mai 2023



*Anteprime di Toscana*

*VINALU Spezialreportagen  
Tenuta Vallocaia / Montepulciano*

WEIN, GASTRONOMIE UND KUNST

# Besuch in der 'Tenuta Vallocaia' Toscana / Montepulciano

*Von Liliane Turmes und Harry Montagnola  
(alle Fotos Liliane Turmes)*



*Eingang zur Tenuta*



*Nebel über den Weinbergen der Tenuta Vallocaia*

Die seit 1909 zunächst im Weinhandel, später auch im Weinbau, in der Gastronomie und in anderen Unternehmensbereichen tätigen Schweizer Familienunternehmen Bindella mit spanischen Wurzeln, haben die Tenuta Vallocaia im Laufe der letzten Jahrzehnte zu dem gemacht, was sie heute ist, sowohl ein florierendes Weingut als auch ein Ort für Kunst.

Rudi Bindella ist nicht nur ein bekannter Gastronom, sondern auch ein Kunstsammler mit einer besonderen Affinität zu den Werken des Berliner Plein- Air Malers Christopher Lehmpfuhl, der während vielen Maler Aufenthalten die Kunstwerke vor Ort schuf, die man sich jetzt im Weingut anschauen kann.

Rudi Bindella, Gründer und Besitzer des Weinguts Vallocaia bereiste oft mit seinem Vater die Toskana, wo sie auch geschäftliche Beziehungen zu den bekannten Winzerfamilien Antinori und Bertani pflegten. 1983 erwarb seine Familie die 'Tenuta' im Herzen von Montepulciano, die damals aus einem verfallenen Bauernhaus und knapp 3 Hektar Reben bestand. Als Weinbauern in dritter und mit Rudi Junior bereits in vierter Generation, kümmern sich die Bindellas heute um die Weingüter und um ihre Gäste.

Das Weingut der Familie Bindella befindet sich in einer Region der Toskana, in der der Vino Nobile zuhause ist. Aktuell umfasst die 'Tenuta' 175 Hektar, verteilt auf verschiedene Anbaugebiete. 54 Hektar davon sind im Ertrag, mit Weinbergen in Vallocaia, Camparone, Santa Maria, Fossolupaia und Casalte. Die 'Tenuta Vallocaia' produziert Weine in fünf ausgewiesenen Zonen des Vino Nobile di Montepulciano: Argiano, Cervognano, Sanguineto, Paterno und Casalte. Diese grosse Vielfalt an unterschiedlichen Bodenbeschaffenheiten und an Höhenunterschieden der einzelnen Lagen und, wie uns gesagt wurde, durch die enorme Anpassungsfähigkeit des Sangiovese, unter anderem, findet sich später im Glas eine grosse Komplexität im Wein wieder. So entwickelt die 'Chamäleon' Rebsorte (so der Kellermeister) in Vallocaia und Camparone beispielsweise leichte delikate florale Noten die im Vino Nobile di Montepulciano 'Bindella' zum Tragen kommen. Dieser Wein wird auch der 'Sangiovese of the sands' genannt, während der Sangiovese für den Wein 'I Quadri' der Sanguineto Kalkstein Böden kräftiger und robuster ist.



*Kunst im Keller*



*Barrique Keller mit Lüster*



*Werk von Christopher Lehmpfuhl*

Die 2015 gross angelegten Arbeiten zum Bau des imposanten Weinkellers, technologisch auf dem höchsten Stand, waren 2018 soweit abgeschlossen und im Sommer 2021 wurde der Keller offiziell eingeweiht.

Im Obergeschoss des Kellers befindet sich eine umläufige Galerie, die einen Rundgang ermöglicht, das Kellergewölbe, das in verschiedenen Blautönen gehalten ist, symbolisiert den Himmel, anlehnend an alte Meister und die grosse Glasfront öffnet den Blick in die Weite der Weinberge.

Nach der Kellerbesichtigung der besonderen Art werden wir zur Verkostung in die elegante 'Vinoteca' geleitet. Der Küchen-Chef serviert uns als Begleitung zum Wein eine Auswahl an toskanischen Spezialitäten, wie Wildschweinwurst, kleine Quiches und Möhren-Soufflés .



*Herzhafte Amuses-Bouches*



*Die Verkostung bei Bindella*

Der Kellermeister hat drei kleine vertikale Verkostungen jeweils von ' Bindella' ' I Quadri ' und 'Vallocaia' Weinen vorgesehen.

Der erste Wein, ein 'Bindella 2015' , Vino Nobile di Montepulciano DOCG: 85% Sangiovese, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo

In der Nase: Aromen von Quitten und grasige Noten

Am Gaumen: rote Johannisbeeren mit Zartbitternoten, harmonisch +

Der zweite Wein , ein 'Bindella 2016' , Vino Nobile di Montepulciano DOCG : 85% Sangiovese, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo

In der Nase: floral

Am Gaumen: Waldbeeren, ausgeprägte Bitternoten und adstringierend 0+

Der dritte Wein, ein 'Bindella 2019' , Vino Nobile di Montepulciano DOCG: 85% Sangiovese, 15% Colorino, Canaiolo e Mammolo

In der Nase: Kirschen, Holzgeprägt

Am Gaumen: Kirschen, harmonisch, gute Struktur, lang im Abgang +

Die ' I Quadri' Weine, 100% Sangiovese, werden handverlesen.

Erster Wein dieser kleinen Vertikalen von ' I Quadri' , Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Weinen ist ein 2015er mit einem Bukett von Waldbeeren und würzigen Noten, am Gaumen komplex und gut strukturiert mit deutlichen Tanninen +

Der 'I Quadri 2016', Vino Nobile di Montepulciano DOCG , ist in der Nase von Holz geprägt und am Gaumen erinnert er an Backpflaumen und Agrumen im langen Abgang +(+)

'I Quadri 2019', Vino Nobile di Montepulciano DOCG ist verschlossen im Bukett

am Gaumen: rote Johannisbeeren, Backpflaumen und reife Waldbeeren, adstringierend im Abgang +

Der 7. Wein ist ein ' Vallocaia 2015' , Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, 95% Sangiovese, 5% Colorino del Valdarno von 30jährigen Reben

In der Nase : floral und Agrumen

Am Gaumen: Backpflaumen, harmonisch, gute Struktur, lang im Abgang mit einer feinen Säure und Noten von Schokolade ++

'Vallocaia 2016', Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, 93% Sangiovese, 7% Colorino del Valdarno

Im Bukett: Mandelkuchen

Am Gaumen: Agrumen, eleganter Wein, feine Tannine ++

'Vallocaia 2019 ' Vino Nobile di Montepulciano DOCG Riserva, 95% Sangiovese, 5 % Colorino del Valdarno

In der Nase: vegetabile und Hefe Noten

Am Gaumen: Zartbitternoten und eingelegte Früchte 0+

### Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

--	unzumutbar – undrinkable – inbuvable
-	schlecht – bad – mauvais
o	brauchbar – acceptable – acceptable
o+	ordentlich – correct – correct
+	gut – good – bon
+(+)	gut bis sehr gut – good to very good – bon à très bon
++	sehr gut – very good – très bon
++(+)	fast perfekt – nearly perfect – presque parfait
+++	überirdisch – supernatural – surnaturel



*Bindella 2015*



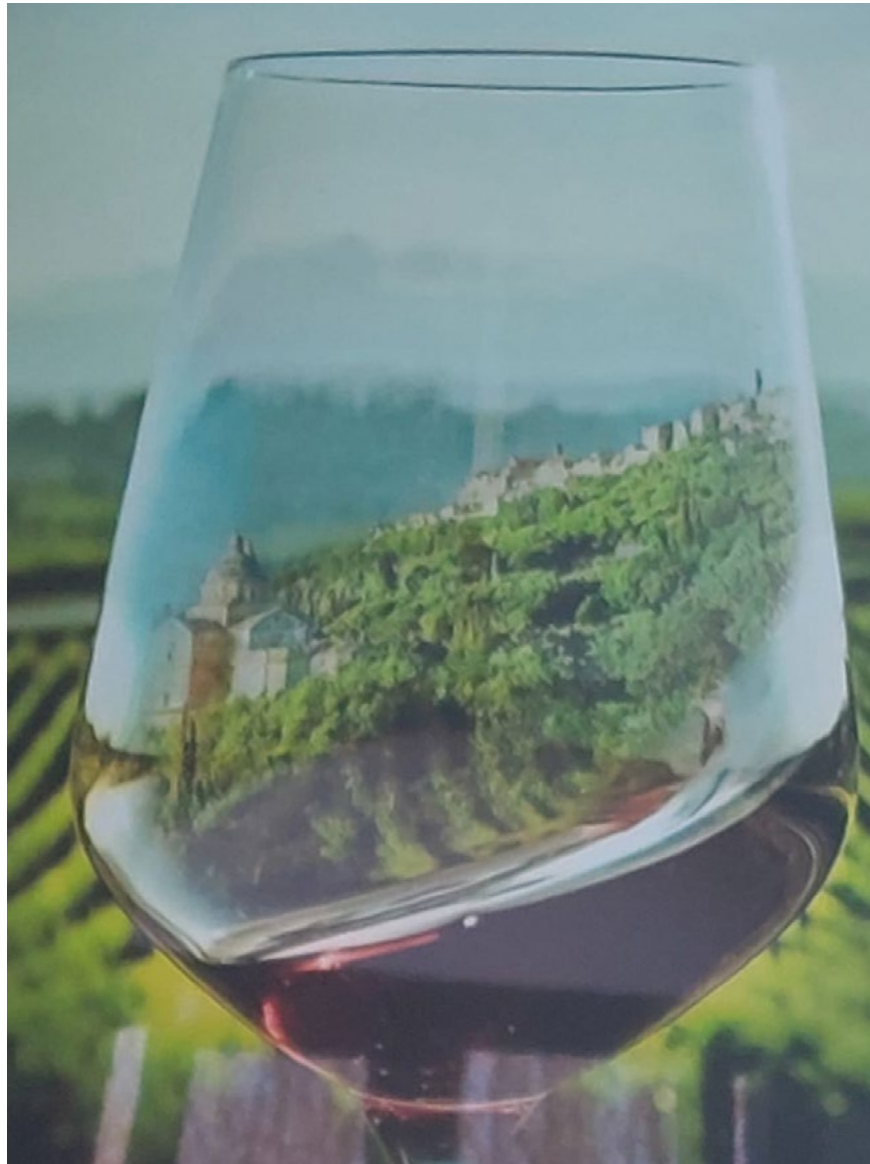
*Vallocaia Riserva 2019*



*I Quadri 2016*

# ANTEPRIME DI TOSCANA

*from Liliane Turmes, Helene Latour and Harry Montagnola  
(all the pictures by Liliane Turmes)*



*Anteprima Vino Nobile di Montepulciano in  
the Fortress of Montepulciano*



*Tasting in the Fortezza da Basso*



Tuscany is undoubtedly one of the regions of Italy, whose name evokes beauty, goodness and quality and whose reputation has always enjoyed global recognition.

A hallmark of Tuscan wine production today lies also in the high number of organically farmed vineyards, which means 25000 hectares of organic vineyards or 40% of the entire regional surface area under vine and 20% of the total organic vineyards in Italy.

Another distinguishing trait comes from the predominance of the Sangiovese grape, which covers 59% of all the vineyards in Tuscany and results in varying characters in the different wine regions and microclimates throughout the region.

Chianti and Chianti Classico claim the lion's share of the land with 42% and 21% respectively of the total of 60.531 hectares of vineyards and 12457 wineries.

These are some of the numbers, communicated to the international press in Florence during the PrimAnteprima press conference, the event that marks the official start of the Tuscan Wine Previews Week, when the region's main wine consortia present their new vintages. Eugenio Giani, president of the Regione Toscana and Stefania Saccardi, vicepresident of the Regione Toscana outlined the year 2022 as a record vintage for Tuscan wine, also with the value of vineyards rising, the organic wines rocketing and wine tourism increasing.

After this 'introduction' day, the week continued with a busy calendar of tasting events like Chianti Lovers and Rosso Morellino, the Chianti Classico Collection and Vino Nobile di Montepulciano.

VINALU reports, in presenting a selection of the many wines tasted.





*THE Gallo Nero*



*Sommelier Service*

## CHIANTI LOVERS AND MORELLINO DI SCANSANO

THE TASTING at Fortezza da Basso in Florence

Bindi Sergardi

Chianti DOCG ,La Boncia' 2022

In the nose: ripe red fruits, citrus fruits

On the palate: tannins very present, nice acidity and salty notes in the aftertaste ++(+)

Fattoria di Doccia ( organic )

Chianti Rufina DOCG ,Rubinato Biologico , 2021

In the nose: sour cherries

On the palate: bitter notes of walnuts, red fruits, good structure, long aftertaste ++(+)

Fattoria di Poggiopiano – Galardi

Chianti Superiore DOCG ,Voce della Terra' 2021

In the nose: sotto bosco aromas, complex fruit bouquet

On the palate: blackberries, black cherries, wood well integrated, freshness ++(+)

Fattoria Selvapiana

Chianti Rufina DOCG Riserva ,Vignetto Bucerchiale ,2020

In the nose: animal notes, bouquet of black- and citrus fruits

On the palate: red berries with a nice bitterness, long in the aftertaste and with hints of salt ++

Capua Winery

Morellino di Scansano DOCG ,L'Anime a Rallegrar' 2022

In the nose: almond paste, dried plums

On the palate: sweet bitterness of nuts, good structure, ripe blackberries, tannins well integrated ++(+)

Val delle Rose-Tenuta Cecchi

Morellino di Scansano DOCG 2022

In the nose : red currants and black cherries

On the palate: bitter sweet notes, dark chocolate, red currants, sweet spicy notes ++

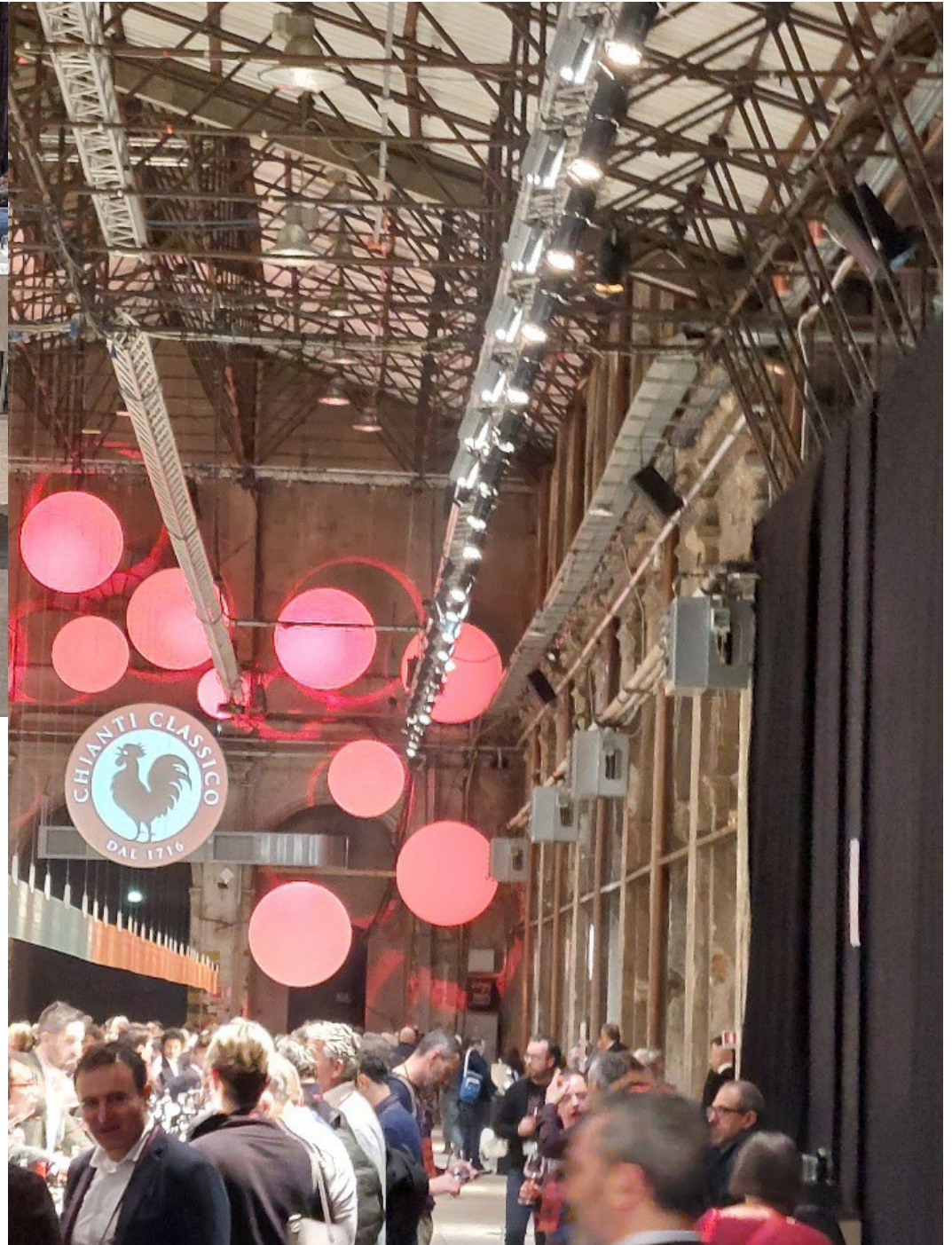


*Wines for the big tasting*



*Liliane Turmes VINALU*

*Professional audience  
in the Stazione  
Leopolda*



## THE CHIANTI CLASSICO COLLECTION 2023

The 30th Chianti Classico Collection launched at the historic venue of the Stazione Leopolda in Florence, with sommelier service and with over 200 producers being present

## THE BLACK ROOSTER TASTING ( by alphabetical order )

Antinori  
Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2020  
100% Sangiovese  
In the nose: sour cherries, leather, pepper  
On the palate: cherries, prunes, excellent balance, salty notes ++

Banfi  
Chianti Classico Gran Selezione Fonte alla Selva 2018  
100% Sangiovese  
In the nose: violets, leather, herbs  
On the palate: redcurrants, elegant, with a filigree structure +(+)

Bindi Sergardi  
Chianti Classico Gran Selezione Mocenni 89 2018  
100% Sangiovese  
In the nose: Sottobosco, bali pepper, spicy  
On the palate: freshness of citrus fruits, red berries , herbs of the provence +

Cantina Poggio Borgoni  
Chianti Classico Riserva Borromeo 2018  
90% Sangiovese, 10% Merlot  
In the nose: raspberries, citrus fruits  
On the palate: ripe plums, licorice, full bodied +(+)

Cantina Tuscania  
Chianti Classico Riserva Effige Nera 2018 (organic wine)  
100% Sangiovese  
In the nose: dried ripe fruits, sweetness of almonds  
On the palate: abundance of black fruits, almond cake, excellent harmony ++

Casaloste  
Chianti Classico Gran Selezione Casaloste 2017 ( organic wine )  
100% Sangiovese  
In the nose: leather, violets  
On the palate: ripe black fruits, smooth tannins, good structure ++

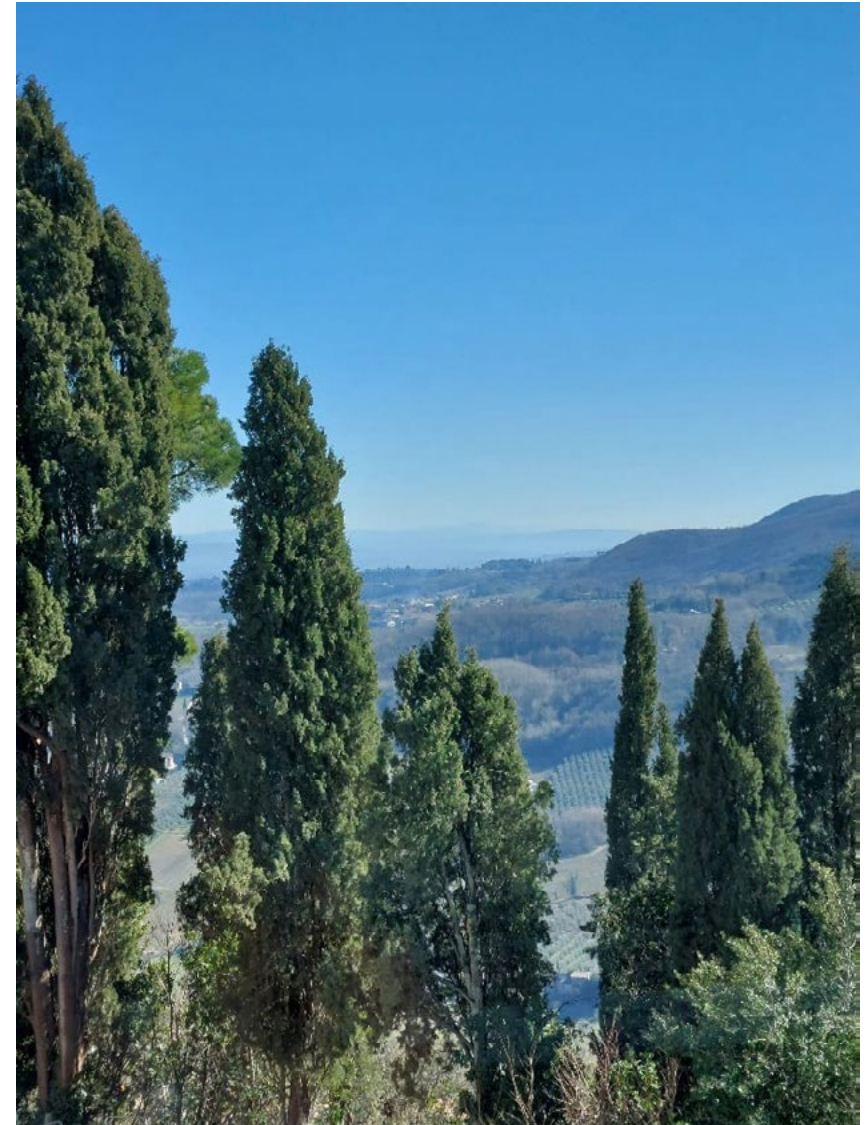
Castelli del Grevepesa  
Chianti Classico Castelgreve 2021  
95% Sangiovese, 5% Merlot  
In the nose: bitterness of walnuts  
On the palate: sloes, herbs, fine acidity in a long finish +(+)

Castello di Ama  
Chianti Classico Gran Selezione Castello di Ama San Lorenzo 2019  
80% Sangiovese, 13% Merlot, 7% Malvasia Nera  
In the nose: red cherries, citrus fruits  
On the palate: sour cherries, well integrated wood, elegant with hints of salt in the long finish +(+)

Castello di Fonterutoli  
Chianti Classico Gran Selezione Castello Fonterutoli 2020  
100% Sangiovese  
In the nose: spicy notes of bali pepper  
On the palate: tannins very pronounced, wine with potential of aging, good structure cherries and spices, complex on the palate ++

Castello Vicchiomaggio  
Chianti Classico Guado Alto 2021  
100% Sangiovese  
In the nose: almonds and sweet black fruit  
On the palate: plums, redcurrants, elegant +(+)

Fèlsina  
Chianti Classico Berardenga 2021  
100% Sangiovese  
In the nose: raspberries, sotto bosco  
On the palate: notes of nuts and almonds, yellow grapefruit, freshness of limes with a light bitterness +(+)



*Panorama View: Val di Chiana Montepulciano*

Le Fonti-Panzano  
 Chianti Classico Le Fonti 2019 ( organic wine )  
 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Colorino  
 In the nose: herbs, violets  
 On the palate: sour cherries, filigree, elegant and long in the  
 aftertaste ++(+)

Marchesi Frescobaldi  
 Chianti Classico Tenuta Perano 2020  
 85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon  
 In the nose: almond cake  
 On the palate: deeply typical notes of Merlot coming out,  
 fine acidity, good harmony ++

San Felice Chianti Classico Riserva Il Grigio 2020  
 100% Sangiovese  
 In the nose: red fruits, raspberries  
 On the palate: harmonious, plums, limes, long in the  
 aftertaste ++(+)

#### ANTEPRIMA DEL VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

THE TASTING at the Fortress of Montepulciano

Vino Nobile di Montepulciano 2020  
 Fattoria della Talosa ‚Alboreto‘  
 In the nose: mineral,redcurrants  
 On the palate: freshness and light bitterness of redcurrants,  
 filigree, nice acidity in the aftertaste ++(+)

Boscarelli  
 In the nose: plums, almonds  
 On the palate: abundance of ripe fruits, good harmony,  
 fine acidity ++(+)

Vino Nobile di Montepulciano Selezione 2020

Lunadoro ‚Pagliareto‘  
 In the nose: macerated fruits  
 On the palate: ripe plums, harmonious and long ++( + )

Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2019

Bindella ‚Vallocaia‘  
 In the nose: cherries  
 On the palate: red fruits, filigree +

La Braccessa ‚Vigneto Santa Pia‘  
 In the nose: redcurrants  
 On the palate: blackberries, good structure +

Carpineto  
 In the nose: closed  
 On the palate: citrus fruits, blackberries, pepper, elegant +  
 (+)

VINO Nobile di Montepulciano Annate Precedenti

Casa Vinicole Triacca ‚Santa Venere‘ 2018  
 In the nose: black olives and bitternotes of sloes  
 On the palate: compote of plums, bitterness and acidity of  
 yellow grapefruits,  
 drops++(+)



*Noble dessert for the finish*

#### Vinalu-Symbole für Weinbewertungen

--	unzumutbar – undrinkable – inbuvable
-	schlecht – bad – mauvais
o	brauchbar – acceptable – acceptable
o+	ordentlich – correct – correct
+	gut – good – bon
+(+)	gut bis sehr gut – good to very good – bon à très bon
++	sehr gut – very good – très bon
++(+)	fast perfekt – nearly perfect – presque parfait
+++	überirdisch – supernatural – surnaturel

# Impressum

Based on an idea by Romain Batya



Vinalu ©, Luxembourg's First Online Magazine for Wine and Lifestyle, online since 2010, is focused on wine, wine producing countries, wine travel, wine tastings, gastronomy and culinary reports. Additionally, automobile tests are a regular feature in specific issues.

## **Editor in Chief and Management:**

Liliane Turmes  
Phone: +352-691 438 454  
Email: [info@vinalu.lu](mailto:info@vinalu.lu)

## **Layout & Web Implementation:**

Philippe Jentgen

Regular Contributors to the  
VINALU Editorial Team: Helene Latour,  
Harry Montagnola, R.W. Schneider.

## *COPYRIGHT*

*Our website and web content are a project by Romain Batya, Wilfried Moselt and Liliane Turmes.*

*© since 2010 in all freely available editions. All rights reserved. Texts and pictures and their modifications are subject to copyright.*

***NO AUTHORIZATION FOR LEGAL WARNINGS WITHOUT PRIOR CONTACT VIA DETAILED EMAIL***

*If any part of the content or technical design of the magazine violates legal provisions or the rights of third parties and/or brings about any form of competitive issues, we request immediate, sufficiently explanatory notification without a cost note, based on Luxembourg law.*

*Rightfully objected passages or parts of this website will be removed or adjusted to meet legal requirements without the need for third-party legal assistance. Costly legal warnings whose primary motive is cost generation violate Luxembourg law, particularly the obligation to mitigate damages. Consequently, the statements and quotes from freelance authors and published information not originating from our editorial team only represent the opinions of those individuals or institutions.*

*The VINALU editorial team emphasizes that the consumption of alcohol is not permitted for minors under 18 years of age according to applicable legal provisions.*

*If you don't want to continue, receiving our magazine Vinalu, please inform us at [info@vinalu.lu](mailto:info@vinalu.lu) and you will be unsubscribed from our reader's list.*

