Montag, 16. November 2026 14:57

Dreimal 100 Punkte: Ein Abend mit Sassicaia, Bindella und Philipp Hildebrand

Seit 50 Jahren bringt Bindella den Sassicaia in die Schweiz. Beim Jubiläumsdinner im Zürcher Zafferano kamen drei Jahrgänge mit Höchstnote ins Glas.



Je 100 Punkte von Robert Parker. (Bild: Bindella)

Von Florian Schwab | Publishing Director

Drücken Sie „Play", um diesen Inhalt anzuhören

0:00 -6:45

1x

Powered By iSpeech

Am vergangenen Mittwoch lud Bindella ins Ristorante Zafferano im Zunfthaus zur Saffran am Limmatquai. Gefeiert wurde ein halbes Jahrhundert Zusammenarbeit mit der Tenuta San Guido. Aus Bolgheri angereist war **Priscilla Incisa della Rocchetta**, die das Weingut in dritter Generation repräsentiert.

Gastgeber waren **Rudi Bindella senior und junior**. Anwesend war auch **Philipp Hildebrand**. Dem ehemaligen Präsidenten der Schweizerischen Nationalbank gehört nebst dem Weingut Tenuta Vergaia in Bibbona (Bolgheri) auch die Hälfte des Restaurants Zafferano.

Unter den Gästen waren zahlreiche Journalisten und Geschäftspartner. Auch **Franz Ferlin**, der die Casa Ferlin in vierter Generation führt, liess sich den Sassicaia schmecken. Für unterhaltsame Anekdoten aus fünf Jahrzehnten sorgte **Bruno Orlandi**, der langjährige Geschäftspartner von Rudi Bindella senior im Weinhandel. Über die Jahrzehnte hat er zahlreiche Degustationen mit Priscillas Vater, Marchese **Nicolò Incisa della Rocchetta**, in der Schweiz durchgeführt, womit das Land zu einem der Hauptmärkte des Supertoskaners avancierte.



Rudi Bindella jr., Christa Bindella, Marchesa Priscilla Incisa della Rocchetta, Bruno Orlandi und Rudi Bindella sr. (von links). (Bild: Bindella)

Erstaufschlag bei 18 Franken

Die Geschichte begann im Sommer 1976. Damals probierten Rudi Bindella senior und seine damalige Frau **Christa Bindella**, die am Jubiläum ebenfalls dabei war, erstmals einen Sassicaia, Jahrgang 1972. «Liebe auf den ersten Blick», erinnert sich Bindella. Sein Vater fragte zögerlich, ob sich ein italienischer Wein für 18 Franken verkaufen lasse. An der Expovina waren die 1'200 Flaschen innert drei Tagen weg.

Seither ist der Supertoskaner fester Bestandteil des Sortiments. Neben Tignanello und Ornellaia bildet er ein wichtiges Rückgrat in den Weinhandels-Aktivitäten des Familienunternehmens, das finews bei früherer Gelegenheit porträtierte.



Der Dreijährige zum Fünfzigsten: Sassicaia 2023. (Bild: Bindella)

«Drei Musketiere» im Hotel Zürich, 1992

Wie früh Bindella an diese Weine glaubte, zeigt ein Bericht der «Neuen Zürcher Zeitung» vom 23. September 1992. Im Hotel Zürich präsentierten die Marchesi **Piero** und **Lodovico Antinori** sowie Nicolò Incisa della Rocchetta damals Solaia, Ornellaia und Sassicaia. Laut NZZ war es das erste Mal überhaupt, dass die drei Cousins gemeinsam auftraten. Bindella, als «Spiritus rector der Veranstaltung» bezeichnet, erklärte zum Auftakt, im Rebbau der Toskana habe sich in den vergangenen 20 Jahren mehr ereignet als in den 2000 Jahren zuvor.

Ein Marchese nannte sich und seine Verwandten augenzwinkernd die «drei Musketiere». Die Weine waren laut NZZ «gewissermassen zu ‹französischen› Preisen» zu haben, nämlich für 45 bis 69 Franken. Der Sassicaia bestand damals noch aus 70 Prozent Cabernet Sauvignon und 30 Prozent Cabernet Franc. Heute liegt der Anteil des Cabernet Sauvignon bei 85 bis 88 Prozent.

Cabernet aus Italien

Dass es den Sassicaia überhaupt gibt, ist dem Eigensinn von Marchese **Mario Incisa della Rocchetta** zu verdanken. Der Bordeaux-Liebhaber pflanzte 1944 Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc auf einen steinigen Hang bei Bolgheri. Sassicaia heisst so viel wie «steiniger Ort». Die toskanische Küste galt damals nicht als Weinbaugebiet, die Toskana gehörte dem Sangiovese.

Gut zwei Jahrzehnte lang trank die Familie den Wein selber. Erst mit dem Önologen **Giacomo Tachis**, den die verwandten Antinoris vermittelten, entstand mit dem Jahrgang 1968 der erste kommerzielle Sassicaia. Der Durchbruch folgte 1978: Bei einer Blinddegustation des britischen Magazins «Decanter» setzte sich der Sassicaia 1972 gegen 32 Cabernet-Weine aus aller Welt durch. Seit 2013 hat der Wein eine eigene Herkunftsbezeichnung, als einziges Weingut Italiens.



Zwei Generationen Sassicaia: Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta mit Tochter Priscilla im Barriquekeller der Tenuta San Guido. (Bild: Reiner Baumann)

Dreimal Höchstnote

Nach einem Franciacorta zum Apéro standen drei Jahrgänge auf dem Tisch: 2023, 2021 und 2016. Dazu gab es Risotto mit weissem Trüffel, Maccheroncini mit Wildschweinragout und Perlhuhn an einer Jus vom Zweitwein Guidalberto, alles formidabel umgesetzt von Zafferano-Geschäftsführer **Paulo Alexandre**, an den sich frühere Gäste des Orsini gewiss erinnern, und Küchenchef **Alberto Tagarelli**. Das Besondere an der Auswahl: Der von Robert Parker gegründete «Wine Advocate» hatte allen drei Jahrgängen bei der Veröffentlichung die vollen 100 Punkte gegeben.

Die Gäste urteilten weniger einhellig. Vielen, auch dem Autor dieser Zeilen, gefiel der 2021er am besten. Er besticht durch eine kalkige, klare Mineralität, Cassis und eine bemerkenswerte Frische. Andere bevorzugten den 2016er mit seinem kräftigeren Tanningerüst.

Kontroverser 2023er und eine Skulptur von Rolf Brem

Und dann gab es noch die Fraktion des 2023ers. Ihr gefiel das Gegenteil: ein Sassicaia, der schon in der Jugend erstaunlich offen und zugänglich ist. Für das Haus ist das eher ungewöhnlich. Dass dieser Jahrgang polarisiert, hatte schon die Kritik vorausgesagt. Der Wein werde die Geister scheiden, schrieb der «Decanter» im Frühjahr. Zum Schluss gab es Semifreddo mit Grappa aus alten Sassicaia-Barriques.

Zum Jubiläum überreichte Rudi Bindella senior der Marchesa ein Geschenk mit Hintersinn: die Skulptur «Sieben Pferde» des Luzerner Bildhauers **Rolf Brem**. Denn neben dem Wein gilt die zweite grosse Leidenschaft der Familie Incisa della Rocchetta seit jeher den Pferden.

Bindella senior pflegt den Sassicaia offen als seinen Lieblingswein zu bezeichnen. Anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums führt er augenzwinkernd an: «Ein ganz bisschen gehört der Sassicaia inzwischen auch uns.»