



TRIACCA

DALLA
M I A
VIGNA

TRIACCA

Der Blick in die Zukunft

Canale, Santa Perpetua und Sertola – die Lagenweine aus der Valtellina.

Die Fratelli Triacca schlagen mit dem biodynamischen Anbau
ein neues Kapitel in ihrer Geschichte auf.



Die Weinnmacher: Mario Tognini, Stefan Keller, Luca Triacca

Geschätzte Freunde des guten Weins

Wir freuen uns, Ihnen drei Exklusivitäten anbieten zu können. Sie stammen aus Rebbergen, die seit 2006 nach den Grundsätzen des biodynamischen Anbaus gepflegt werden. Damals begannen wir, die Lagen Canale, Santa Perpetua und Sertola anders als bisher zu bearbeiten. Die Bodenbegrünung und die Spritzungen mit pflanzlichen und mineralischen Präparaten beeinflussen den Anbau, und sie verändern langsam, doch stetig auch die Reben und Trauben – zum Guten, wie wir meinen.

Seit 2011 werden die Ernten durch Fratelli Triaccas Kellermeister, Mario Tognini, in Villa di Tirano verarbeitet. Als Berater in Rebbau und Keller trug der Tessiner Weinproduzent Christian Zündel entscheidend zum Aufbau bei.



Viel Wissen, viel Können und viel Erfahrung fließen in die Produktion der drei Weine ein. Sie heissen Canale, Santa Perpetua und Sertola, benannt nach den Parzellen, aus denen die Trauben stammen. Diese Namensgebung ist bewusst gewählt: Sie ist ein Bekenntnis zum «Vin de terroir», denn es ist kein Geheimnis, dass gerade der biodynamische Anbau die Eigenarten des Ursprungs betont. Canale, Santa Perpetua und Sertola repräsentieren also nicht nur die Sorten Sauvignon blanc, Syrah und Nebbiolo, sie bringen auch etwas von der Seele des charaktervollen Tals zwischen den Rätischen Alpen und den Bergamasker Bergen zum Ausdruck. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann zögern Sie nicht, die drei Weine kennenzulernen. Sie sind nur in sehr beschränkten Mengen verfügbar.

Als wir uns 1987 am Weinhandelskurs in Wädenswil kennenlernten, wussten wir nicht, dass wir eines Tages gemeinsam drei Weine produzieren würden. Viel Wasser ist seither die Adda hinuntergeflossen. Gut Ding will eben Weile haben. Das gilt ganz besonders auch für den Wein.



Stefan Keller und Giovanni Triacca



Canale *Sauvignon in Reinkultur*

Die Valtellina gilt als klassisches Rotweingebiet. Doch das Klima mit heißen Tagen und kühlen Nächten und die mageren Böden sind in hohem Masse auch für den Anbau weisser Sorten geeignet. Ganz besonders gut gedeiht auf den granithaltigen Böden der Sauvignon blanc. Die Trauben für die Abfüllung Canale stammen mehrheitlich aus der gleichnamigen Parzelle, die etwas oberhalb des Städtchens Tirano liegt.

Die Trauben werden bereits im Rebberg selektioniert und in Fruchtkistchen in den Keller von Villa di Tirano transportiert. Nach dem sanften Abpressen wird der noch trübe Most in mehrjährige Barriques abgefüllt und mit saft-eigenen Hefen vergoren. Der Ausbau auf der Hefe dauert ein gutes Jahr.

Der Canale ist ein komplexer, harmonischer Weisswein, der sich durch Mineralität und feine Fruchtigkeit auszeichnet. Seine Aromatik macht ihn zu einem vorzüglichen Essensbegleiter. Ganz köstlich mundet er zu Bresaola, dem typischen Trockenfleisch aus der Valtellina, zu Käsegerichten, zu Fisch und Geflügel.





Santa Perpetua *Syrah vom Feinsten*

Syrah ist eine Rebsorte, die in steinigem, heißen Lagen die überzeugendsten Resultate zeitigt. 1996 reiste Christian Zündel in die Côte Rôtie im französischen Rhonetal und schnitt in der Lage «Les Grandes Places» der Domaine Clusel-Roch Winterholz von den Rebstöcken. Dieses pflanzten wir auf uralte Nebbiolo-Stöcke in eine Parzelle in Villa di Tirano.

Der Ertrag ist gering – umso erfreulicher die Qualität. Die Selektion der Trauben geschieht bereits im Rebberg. Nach dem Entrappen im Keller von Villa di Tirano kommt die Maische in 2000-Liter-Ständen. Die Gärung mit safteigenen Hefen setzt nach ein paar Tagen ein, ein Monat später wird abgepresst. Der Wein wird während zwölf Monaten in mehrjährigen Barriques ausgebaut.

Der Syrah Santa Perpetua ist ein vollmundiger, geschmeidiger Rotwein, der bereits in der Jugend zugänglich ist. Ein raffiniertes Spiel von Würzigkeit und Frucht prägt ihn. Sein Körper ist geschmeidig, kraftvoll und doch elegant. Der Santa Perpetua lässt sich besonders gut mit Gerichten wie Lammkarree, Entenbrust oder einem Linsengericht kombinieren.





Sertola *Nebbiolo mit Finessen*

Unumstrittene Protagonistin in der Valtellina ist seit eh und je die Nebbiolo-Traube. In der Abfüllung Sertola wird sie nochmals neu interpretiert: Frische, Frucht und Finesse stehen im Fokus. Die Lage Sertola liegt im östlichen Anbaugebiet von Tirano. Die über 50-jährigen Reben wurden 1996 vom traditionellen Veltliner Erziehungssystem auf das Guyot-Schnittsystem umgestellt. Das hat den Ertrag massiv reduziert und die phenolische Reife der Trauben deutlich erhöht.

Wie beim Canale und Santa Perpetua werden die Trauben bereits im Rebberg ausgewählt und in Fruchtkistchen in den Keller gebracht. Nach dem Entrappen fließt die Maische in 2000-Liter-Ständen, nach ein paar Tagen setzen safteigene Hefen die Gärung in Gang. Nach einem Monat wird abgepresst. Der 24-monatige Ausbau findet in mehrjährigen Barriques statt.

Im Sertola zeigt die Nebbiolo-Traube ihre ganze Subtilität. Das volle Bouquet ist vom Duft roter Beeren und Früchte geprägt, der Körper ist von straffer Struktur, das Tannin fein und gut eingebunden, die vielfältigen Aromen halten lange an – ein Wein mit Substanz. Und ein Genuss zu Teigwaren, Schmorgerichten und Grilladen.





Die Produktionsgrundsätze des biodynamischen Rebbaus

Die biodynamische Bewirtschaftung basiert auf den Ideen von Rudolf Steiner. Seine Überlegungen zur Landwirtschaft wurden über Jahrzehnte nicht nur von Landwirten, sondern auch von Winzern in der Praxis weiterentwickelt. Hinsichtlich des Humusaufbaus und der Vitalisierung des Bodens sind vier Aspekte wichtig: schonende Bodenpflege, angepasste Begrünung, Bodenspritzungen mit Brennnesseltee und Hornmistpräparaten und das Ausbringen von Kompost. Zur Stärkung der pflanzlichen Immunreaktionsfähigkeit kommen Tees und Auszüge biologischer Herkunft zur Anwendung. Die Präparate werden vor der Ausbringung von Hand dynamisiert, also intensiv mit Wasser vermengt, damit das Wasser zum Träger der Information wird. Gegen Schädlinge und Krankheiten werden nach Bedarf Mittel wie Backpulver, Tonerde, Pflanzenauszüge, Öle und Pheromone verwendet, Kupfer und Schwefel so wenig wie möglich. Mit Jahrgang 2017 werden bei Triacca nach mehrjähriger Umstellungsphase die ersten biozertifizierten Abfüllungen in den Verkauf kommen.



TRIACCA



Canale
Sauvignon in Reinkultur
Alpi Retiche IGT
75 cl
(Lieferung in 6er-Kartons)



Santa Perpetua
Syrah vom Feinsten
Terrazze Retiche di Sondrio IGT
75 cl
(Lieferung in 6er-Kartons)



Sertola
Nebbiolo mit Finessen
Valtellina Superiore DOCG
75 cl
(Lieferung in 6er-Kartons)

Schweiz: 7748 Campascio-Zalende · Telefon 081 846 51 06 · Fax 081 846 57 18
www.triaccia.com · office@triaccia.com

FRATELLI TRIACCA