

# Das Haus Triacca feiert seinen 111. Geburtstag

**Jubiläum** Die Fratelli Triacca aus dem Puschlav haben allen Grund zum Feiern. Seit 1897 haben sie es von 2000 Quadratmeter auf 180 Hektaren Reben gebracht.

Ende des 19. Jahrhunderts begannen die Bündner Brüder Domenico und Pietro Triacca, Wein aus dem italienischen Veltlin ins heimliche Puschlav zu importieren. Der Transport in Fässern, auf Pferdefuhrwerken über die Bernina, war beschwerlich und gefährlich. 1897 konnten sie 2000 Quadratmeter eigene Reben kaufen. Den Wein schenkten sie in ihrem Lokal in Campascio aus.

## Grenzübergreifender Weinbau und Weinhandel

Noch heute werden die Veltliner Weine der Triaccas in Italien vinifiziert, aber in der Schweiz abgefüllt. Aus den Par-



©BALTIS SWITZERLAND

Die steilen Rebterrassen des Veltlins, die (Wein-) Heimat der Triaccas.

zellen von damals sind mittlerweile 47 Hektaren geworden. Das als Dominikanerkloster erbaute

Weingut La Gatta wartet mit Steillagen auf, wie man sie sonst nur am Douro, an der Mosel oder im Lavaux findet. Auf kleinen Querterrassen wächst der Prestigio, ein Nebbiolo, dessen Fruchtruten einen Monat vor der Ernte durchgeschnitten werden, sodass die Trauben antrocknen und die Inhaltsstoffe konzentriert werden.

### Eins plus eins plus eins – macht vier Weingüter

1969 kauften die Fratelli Triacca ein zweites Weingut, La Madonnina

in Greve, im Herzen des Chianti classico. Nach jahrzehntelanger Aufbauarbeit gehört es mit seinen 100 Hektaren Reben zu den Vorzeigegütern der Toskana. Doch damit nicht genug: 1990 kam Santavenere in Montepulciano dazu, mit heute 33 Hektaren Reben und einem achteckigen Keller, der als einer der modernsten Italiens gilt. 111 Jahre, drei Güter. Wahrlich Grund zu feiern! Übrigens: Das vierte Gut wird in der Maremma liegen.

Eva Zwahlen

## JUBILÄUMSANGEBOT

Die Sechserbox enthält je zwei Flaschen eines roten Premiumweins aus jedem der drei Güter. Aus dem Veltlin stammt der Prestigio 2004, ein eleganter, finessereicher Valtellina Superiore; der füllige, opulente Palaia 2005 mit zarten Holznoten ist ein moderne Vertreter aus dem Chianti classico; der Poderuccio 2004 kommt aus Montepulciano und präsentiert sich kompakt und harmonisch.

Jubiläums-Box, 111 Franken, Triacca, Campascio-Zalende  
Tel. 081 846 51 06 office@triacca.com

## Gute und schlechte Lagerbedingungen

**Weinmaleins** Das fachgerechte Lagern des Weins ist das A und O, wenn man kostbare Tropfen einige Jahre reifen lassen will. Doch was macht einen guten Keller aus?

Viele Konsumenten überlegen sich erst Stunden vor dem Eintreffen der Gäste, welchen Wein sie kaufen sollen. Für sie ist Lagern kein Thema. Passionierte Weinliebhaber hingegen, die gerne teurere Flaschen kaufen, die noch reifen sollten, raufen sich oft die Haare

angesichts schlechter Keller.

Der «ideale» Keller ist gleichmässig kühl (rund 10 Grad), und zwar sommers wie winters, dunkel, ruhig (das heisst erschütterungsfrei) und besitzt eine relativ hohe Luftfeuchtigkeit. Abrupte Temperaturunterschiede

schaden dem Wein, langsame (zwischen den Jahreszeiten) dagegen nicht. Eine mittlere Luftfeuchtigkeit hält die Korken elastisch; ist sie zu hoch, beginnen Etiketten sich zu lösen und Weinkartons zu schimmeln.

Eine gute Alternative ist ein Weinklimaschrank,

der perfekte Bedingungen für den Wein bietet. Doch auch im nicht idealen Keller lässt sich so mancher Wein lagern, vielleicht nicht unbedingt der teuerste Bordeaux und nicht dreissig Jahre lang. Aber wer mag schon dreissig Jahre auf seinen Wein warten? **EZ**



Beat Koelliker  
Weinexperte

### Die Welt ist bös...

«Die Welt ist bös, der Mensch ist schlecht, da hab ich eben leider recht.» So oder doch so ähnlich singen Polly und Peachum in der Dreigroschenoper. Der Vers dreht sich mir wie ein Ohrwurm im Kopf, während ich über einer Flasche Zinfandel ins Grübeln gerate. Sonoma Valley 1997. Alles klar? Die Rebsorte heisst Zinfandel, der Wein stammt aus dem Sonoma Valley und wurde im Herbst 1997 gelesen. Peachum weiss es besser? «Doch die Verhältnisse, sie sind nicht so!» Nur 75 Prozent des Flascheninhalts müssen wirklich aus Zinfandel bestehen, lediglich 85 Prozent müssen aus Sonoma stammen, und mit 15 Prozent Resten aus einem anderen Jahr darf unser 97er gestreckt werden. Die Maschen der Gesetze sind weit, das Gewissen vieler Winzer noch weiter... und eine Flasche kann manches Geheimnis bergen und verbergen.

Ich drehe meine Flasche ratlos in den Händen und lese auf der Rückseite die poetische Notiz: «Nuances of toasty French oak». Da fehlt doch ein Wort: «barrel», das Eichenfass. Die wunderbaren «nuances» stammen deshalb mit Sicherheit auch nicht von einem teuren Fass, sondern aus kostenoptimierten Eichenchips oder einem Duftkonzentrat. Wer merkt's?

Wie heisst es doch so schön: Bitte lesen Sie nicht nur das Etikett, sondern fragen Sie Ihren Winzer oder Weinfachhändler. >>>

**CASH | WINE CLUB**  
POWERED BY ChateauDirect

0800 83 50 77

www.cash.ch/wineclub