



**La Gatta.** Vor 500 Jahren wurde La Gatta erbaut als Dominikanerkloster und Pilgerort. Heute ist es so etwas wie ein Wallfahrtsort für Weinliebhaber. Mit der vornehmen Nebbiolo-Traube gestalten wir markante, langlebige, ausgezeichnete Qualitätsweine.



**La Madonnina.** Mitten im Chianti Classico (Greve) liegt das prächtige Weingut auf 350 Meter Höhe. Auf einer Gesamtfläche von 345 ha stehen rund 100 ha unter Reben. Grösstenteils Sangiovese-Trauben, aber auch Canaiolo und ein wenig Cabernet-Sauvignon.



**Santavenere.** Im herrlich gelegenen Weingut in Montepulciano mit 33 ha Rebfläche sind auf 28 ha die klassischen Trauben Sangiovese angebaut. Der Rest mit Cabernet-Sauvignon, Merlot und den weissen Sorten Chardonnay und Incrocio Manzoni.

## 111 Jahre Fratelli Triacca. Rückblick auf unsere ereignis- reiche Familiengeschichte.



111 JAHRE <sup>1897</sup>/<sub>2008</sub>



**111 JAHRE TRIACCA**  
1897–2008

- 2**  
In 111 Jahren von  
2000 Quadratmetern...
- 4**  
...auf 180 Hektar.  
Tendenz steigend.
- 6**  
Die erste 1: La Gatta
- 8**  
Die zweite 1: La Madonnina
- 10**  
Die dritte 1: Santavenere
- 12**  
Der Blick nach vorn: Spadino



Jubiläumssouvenir  
mit sechs Premiumweinen

**14**  
111 Jahre  
Stammbaum der Familie Triacca  
1897–2008

**16**  
Ein herzlicher Dank!

## 111 Jahre: Ist das überhaupt ein Jubiläum? Aber ja.

Man muss nicht einmal den Spruch bemühen, nachdem man die Feste feiern sollte, wie sie fallen. Denn in unserem Fall hat die 111 eine ganz spezielle Bedeutung. Die Quersumme von 111 ist bekanntlich die 3. Und wir bewirtschaften drei Weingüter: La Gatta im Valtellina, La Madonnina im Chianti Classico und Santavenere in Montepulciano.

Man kann also sagen, dass jede 1 für eines dieser drei Güter steht. Wenn das nicht Grund genug zum Feiern ist. Zumal wir dieses Zahlenspiel ja nicht wiederholen können. Allein schon darum nicht, weil sich zu den drei bestehenden Gütern in absehbarer Zukunft ein viertes gesellen wird. Wir arbeiten bereits daran. In der Maremma, die erst in den letzten Jahrzehnten für den Weinbau erschlossen wurde und sich als fruchtbarer Boden für Spitzenweine erwies.

Obwohl es so aussieht, als entfernten wir uns geografisch immer weiter von unserem Stammland, dem Valtellina, dem Val Poschiavo, bleibt unser Hauptsitz dort, wo er während der 111 Jahre schon immer war, in Campascio. Und wir werden bleiben, was wir sind: ein Schweizer Familienbetrieb.



«Dalla mia vigna»  
Seit 111 Jahren dem  
Weinbau verpflichtet.  
Mit eigenen Reben aus  
unseren Weinbergen.

## In 111 Jahren von 2000 Quadratmetern...

Die Triaccas arbeiten bereits seit Ende des 19. Jahrhunderts grenzüberschreitend. Damals begannen die Brüder Domenico und Pietro, Wein aus dem Valtellina im heimlichen Valposchiavo zu verkaufen. Das Geschäft muss einträglich gewesen sein, denn 1897 erwarben die beiden einen eigenen Weinberg von gerade einmal 2000 Quadratmetern in der Valgella-Zone. Sie bauten auch einen bescheidenen Keller, um ihren eigenen Wein keltern zu können – und servierten ihn in ihrer Schenke in Campascio.

1910 wurde Domenico Triacca während eines Weintransportes von einem herabstürzenden Felsstück erschlagen. Pferd und Wagen kehrten allein nach Hause zurück. Domenico hinterliess eine Frau und fünf Kinder. Dazu kamen die vier Kinder seines Bruders Pietro. Für so viele Nachkommen bot der Bauernbetrieb Triacca nicht genügend Arbeit. So eröffnete Pietro ein eigenes Unternehmen unter seinem Namen, und die fünf Nachkommen von Domenico nannten sich Fratelli Triacca.

Das Geschäft mit dem Wein liess im Sommer einigen Freiraum. Und so handelten Domenico's Witwe Orsola und deren Kinder mit Heidelbeeren aus dem Valtellina und dem Valcamonica, die sie in der Deutschschweiz absetzten. Das brachte zusätzliches Geld in die Kasse, sodass weiteres Rebland dazugekauft werden konnte.

Und das ging so weiter bis zum 2. Weltkrieg. Da konnten die Triaccas dank eines Sonderstatutes zwar weiter grenzüberschreitend wirken. Aber nur einer von ihnen durfte einmal in der Woche im Valtellina nach dem Rechten sehen: Weinbereitung unter stark erschwerten Bedingungen. Aber auch diese Schwierigkeiten wurden überwunden.



Weinlieferung ins Engadin, mit Erholungspause auf dem Bernina-Hospiz, um 1900. Die Fässer waren mit F.T. bezeichnet.



Alle mussten anpacken und die schweren Körbe zu Fuss ins Tal hinunterbringen.



Herrliche Berg- und Reblandschaft im Valtellina. Querterrassierung brachte Erleichterung und bessere Arbeitsbedingungen.

## ...auf 180 Hektar. Tendenz steigend.

Auch nach dem Krieg wurde der Wein aus dem Valtellina – und vielen anderen europäischen Anbaugebieten – noch in Fässern gehandelt und transportiert. Und musste dabei den mühsamen Weg über die Bernina in die Deutschschweiz nehmen. Zuerst mit Pferdewagen, später mit Camions. Da hatte 1950 Giovanni Triaccas Grossonkel Eugenio die Idee, einen der Weine in Flaschen abzufüllen. Sein Name: «Perla di Valgella». Seine Idee hatte Erfolg – nach und nach stellten die Fratelli Triacca ganz auf Flaschenweine um. Sie bauten italienischerseits die erforderlichen Kellereianlagen,

bauten auch schweizerseits ein neues Geschäftshaus samt automatischer Abfüllanlage und schliesslich weitere Keller in Villa di Tirano.

Am System hat sich nichts geändert: Die Weine werden in Italien vinifiziert und gelagert, aber in der Schweiz abgefüllt. In noch etwas blieben sich die Triaccas über all die Jahrzehnte bis in die 4. Generation treu: Gewinne wurden investiert. Zum einen in neue arbeitssparende, umweltschonende, qualitätsverbessernde und für das Valtellina zum Teil revolutionäre An- und Ausbaumethoden sowie in die – erfolgreiche – Suche nach den

besten Nebbioloklonen. Zum andern in weitere Rebberge. Sie kauften unweit der Keimzelle, welche der Stammvater Domenico erworben hatte, das Weingut La Gatta. Und sie wagten den Schritt aus der vertrauten Gegend heraus in die Toscana, erwarben zuerst die Ländereien von La Madonnina und später von Santavenere.

Traubenanlieferung in Madonna di Tirano im Jahr 1958. Eugenio, Giovanni und Gino Triacca.



Der Klonprozess dauerte Jahre. Von anfänglich 213 Rebstöcken der ausgewählte Klon 128.



Weinetikette aus den 50er-Jahren, zeigt damals schon werbliche Elemente der Markenprofilierung

# Die erste 1 La Gatta

«Wer in diesen Lagen arbeitet, sollte sein Glas Wein erst nach Feierabend trinken», sagt Domenico Triacca. Er steht am Wanderweg von Tirano nach Chiuro, am höchsten Punkt der extrem abfallenden Weinberge von La Gatta – vergleichbar mit den Steillagen des Lavaux und des Douro.

Weiter unten sieht man rote Punkte wie Luftballons über den Reben schweben. Das sind die Behälter einer der kleinen Seilbahnen, mit denen die Trauben zu Tale befördert werden. An anderer Stelle wird eine Einschienenbahn eingesetzt, um die Lese sanft in den Keller zu befördern.



Was früher Menschenarbeit war, erledigen heute Seil- und Einschienenbahnen: den Transport der Trauben ins Tal.

Denn die Vorteile sind unübersehbar: Die horizontale Ausrichtung begünstigt die maschinelle Bewirtschaftung. Die Arbeitszeit kann verkürzt und der Rebbau verbilligt werden. Die Stockzahl wurde auf La Gatta auf 7500 Pflanzen pro Hektar erhöht, das Erziehungssystem und der Schnitt verbessert. Die Laubwand wirkt wie ein Kollektor und fängt die Sonnenenergie ein. Die wohl effizienteste Art von Rebbau an Steilhängen hat in der Fachwelt einen Namen: System Triacca.



Rote Leitsorte des Valtellina ist der Nebbiolo, der von den Talbewohnern Chiavennasca genannt wird. Die Triaccas bewirtschaften auch kleinere Flächen mit Sauvignon blanc, Pignola und neuerdings Moscato rosa.

Der Pionier der Terrassierung war Domenico Triacca. Aber er hat sich auch um die Verbesserung der Materia prima durch Klonselektion gekümmert. 17 der insgesamt 47 Hektar der Triaccas sind inzwischen mit den vier tauglichsten von anfangs 213 Klonen bepflanzt. Und von Domenico stammt der Trick, die Fruchtruten für den Prestigio einen Monat vor der Ernte zu durchschneiden, damit die Beeren antrocknen und sich die Inhaltsstoffe konzentrieren können. Darauf darf Domenico Triacca sein wohlverdientes Glas trinken. Aber natürlich erst nach Feierabend.



Der ehemalige Pilgerort La Gatta hat eine wechselvolle 500-jährige Geschichte. 1969 wurde er von der Familie Triacca erworben und gerade erst stilvoll renoviert. Mit dazu gehören größere und kleinere Säle für die Bewirtung der Gäste. Und neuerdings ein moderner Degustations- und Verkaufsraum für Besucher.

Weitere Infos:  
Telefon 081 846 51 06  
office@triacca.com



Im März 2007 wurde die Casa Vinicola Triacca in der Villa Reale in Monza von 5000 Weinprofis zum besten lombardischen Unternehmen gewählt. Über weitere Auszeichnungen, zum Beispiel im Gambero Rosso und in anderen Weinführern, gibt die Webpage Auskunft: [www.triacca.com](http://www.triacca.com).

Dort kann man im Online-Shop bestellen und sich informieren, an welchen Wein-Events die Triacca-Weine degustiert werden können.

## Die zweite 1 La Maddonna

In den späten 1960er-Jahren war es, da erhielten die Triaccas den Tipp, im Gebiet des Chianti Classico stünde ein kleines Gut mit etwas Land zum Verkauf. Doch nach einem ersten Augenschein wurde die Sache ad acta gelegt. «Das war nichts für uns», sagt Giovanni Triacca heute. «Aber weil mein Vater Gino und sein Cousin Domenico schon einmal dort waren und die Idee, in der Toscana Land zu erwerben, verlockend war, schauten sie sich weiter um und folgten einem anderen Hinweis.»

Um eine lange Geschichte kurz zu machen: 1969 kauften die Fratelli Triacca La Madon-



Viele Weine von La Maddonna verbringen eine gewisse Zeit im Holzfasskeller.



Wie in der ganzen Toscana ist auch auf La Maddonna der Sangiovese die Leitart. Ausserdem werden Canaiolo, Cabernet Sauvignon und Merlot angebaut.

nina mit der herrschaftlichen, aber arg in die Jahre gekommenen Villa Franchi im Mittelpunkt des Jagdreviers einer bekannten Familie aus Prato.

Mit dem Kauf begann ein jahrzehntelanger Aufbau. Und ein ständiges Hin und Her zwischen dem Valposchiavo und der Toscana. Die vergandeten Hügel mussten gerodet und bestockt werden. Weiteres Rebland wurde dazugekauft, eine moderne Kellerei errichtet. Zum Schluss wurden die Villa und die Nebengebäude mit viel Aufwand renoviert. Heute umfasst La Maddonnina ein Gebiet von 345 Hektar. Davon stehen 100 unter Reben.



Der Rest umfasst Olivenhaine – auch sie wurden neu gepflanzt – sowie Agrarland und Forst. Und die Wildschweine tun noch immer so, als gehöre alles ihnen. Besonders natürlich die Wälder.

So wurde La Maddonnina mit den Jahren zu einem der reizvollsten Weingüter der Toscana. Seit 1994 wird es von Luca Triacca geleitet, der sein Metier nicht nur bei seinem Cousin Domenico, sondern auch in Wädenswil und auf dem Spitzenweingut Château de la Nerthe in Châteauneuf-du-Pape erlernt hat.

Davon, wie romantisch und traumhaft schön La Maddonnina ist, können all jene ein Loblied singen, die schon einmal in der alljährlichen Triacca-Verlosung eine Ferienwoche für sechs Personen gewonnen haben.

## Die dritte 1 Santavenere

Als sich die Familie 1990 entschloss, dieses Weingut zu übernehmen, wusste sie aus ihren Erfahrungen auf La Madonnina, was sie auf sich nahm. Beim mehrjährigen Um- und Neubau waren strenge Vorschriften punkto Material und Farbe zu befolgen, bestehende Gebäude mussten – und sollten – in die Planung einbezogen werden. Aber wie immer bei solchen Vorhaben blieben die Überraschungen nicht aus. Das war auch ein Grund der kleineren Bauverzögerungen.

Luca Triacca: «Bei den Räumungsarbeiten haben wir zum Beispiel einen Keller aus der

Zeit der Etrusker entdeckt.» Von dem hatten die Vorbesitzer keine Ahnung. Sie hatten ihre Fässer genau darüber gelagert.

Heute gehört dieser schätzenswerte Keller ins Konzept und kann vom Degustationsraum aus eingesehen werden. Denn inzwischen sind alle Bauten beendet. Und auch die Rebfläche wurde erweitert. Beim Kauf standen von insgesamt 80 Hektar nur 6 unter Reben. Jetzt sind 33 Hektar bestockt.

Mit dem Hauptgebäude, dem Gewölbekeller von Santavenere, ist so etwas wie die Quadratur des Kreises gelungen. Zum einen fügt sich der achteckige Bau so harmonisch in die südtoσκanische Landschaft unterhalb Montepulciano, als habe er schon immer dort gestanden. Was auch höchstes Lob von lokalen Amtsträgern eintrug. Es ist fast so, als wäre das an Sehenswürdigkeiten – und Tagestouristen – nicht gerade arme Städtchen um eine Attraktion reicher geworden.

Zum andern gehören die Kellereianlagen von Santavenere in Fachkreisen zu den «wohl modernsten in ganz Italien». Und diese Beurteilung beruht auf einem ganz neuen, aber eigentlich simplen System: Am höchsten Punkt in der Mitte des Rundbaus ist ein schwenkbares Rohr angebracht, das jeden der dreizehn im Kreis stehenden Edelstahltanks direkt versorgen kann. Von dort aus wirkt – im weiteren Verlauf der Vinifikation – allein die Schwerkraft. Denn der eigentliche Keller liegt genau unter den Gärtanks. Die Triaccas haben nach eigenen Ideen und Visionen eine attraktive und sehenswerte «Basilika des Weinbaus» errichtet.

111 JAHRE TRIACCA  
1897–2008



Nach einem Besuch im sehenswerten Montepulciano kann man auf Santavenere degustieren und es sich im Lokal oder auf der Terrasse gut sein lassen.

Weitere Infos:  
Telefon 0039 055 85 80 03  
lamadonnina@triacca.com



Der Sangiovese wird hier Prugnolo Gentile genannt. Daneben spielen Cabernet Sauvignon und Merlot sowie die weissen Sorten Chardonnay und Incrocio Manzoni nur eine kleine, aber wichtige Rolle.

## Der Blick nach vorn: Spadino

«Es gibt noch viel zu tun», sagt Cipriano Ballerini und macht keine Pause bei der grünen Lese. Das ist der Arbeitsgang, bei dem Trauben herausgeschnitten werden, um den Ertrag zu senken. Meistens bearbeitet Cipriano die 7 Hektar Rebland von Spadino allein. Aber wenn nötig, kann er Hilfe aus dem Dorf anfordern.



Die sanften Hügel der Maremma wurden erst spät für den Weinbau entdeckt. Heute gelten sie als eines der besten Anbauggebiete Italiens.

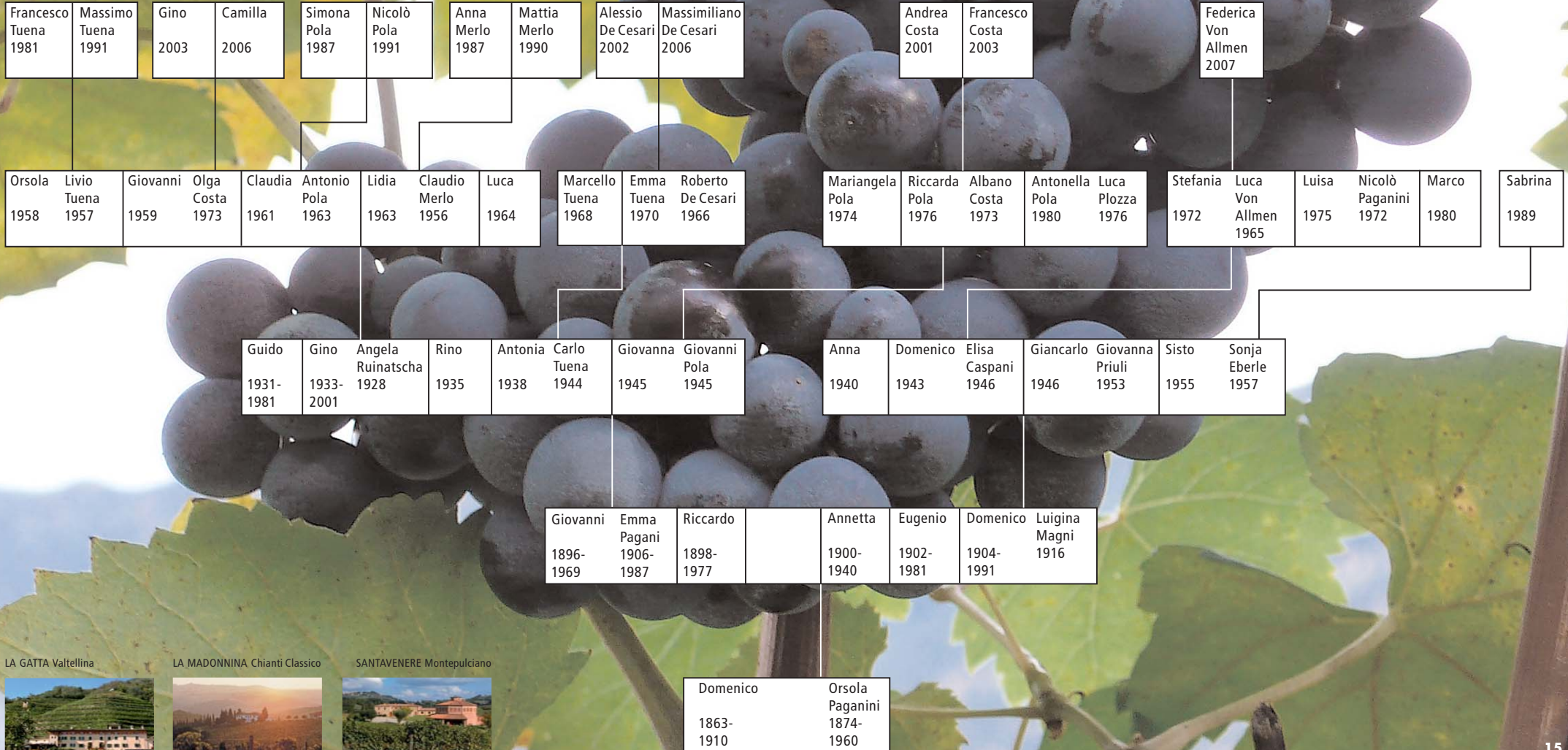
Spadino liegt in der Maremma, in der Provinz Grosseto. Vor acht Jahren haben die Triaccas hier ein altes Bauernhaus mit 40 Hektar Land gekauft. 2002 haben sie die ersten Sangiovese-Stöcke gesetzt. 2006 die erste Ernte eingefahren.

Das Haus ist in sehr schlechtem Zustand. Zukünftiges Rebland muss vorbereitet und die Zufahrtswege müssen angelegt werden. Ziel sind 20 Hektar unter Reben und der Bau eines Kellers. Cipriano hat recht: Es ist wirklich noch viel zu tun. Nicht nur im Weinberg. Die Triaccas packen es an.





# 111 Jahre Stammbaum der Familie Triacca 1897-2008



LA GATTA Valtellina



LA MADONNINA Chianti Classico



SANTAVENERE Montepulciano



111 JAHRE TRIACCA  
1897-2008

**Seit 1897 mit Herz und  
Verstand dem Weinbau  
verpflichtet, als Schweizer  
Familienunternehmen,  
in vierter Generation tätig.  
Mit dem schönen Ziel vor  
Augen, Weine in sehr guter  
Qualität zu schaffen.  
Zur Lebensfreude im Alltag  
und zur Gaumenfreude  
in besonderen Momenten.  
Gerne erheben wir das Glas:  
Auf Ihr persönliches Wohl!**



**Idee und Herausgeber:**  
Giovanni Triacca  
Luca Triacca

**Gestaltung und Desktop:**  
Baltis Werbeagentur AG  
8713 Uerikon/Stäfa  
www.baltis.ch

**Konzept und Redaktion:**  
Erich Grasdorf  
Giovanni Triacca  
Max Baltis

**Fotos:**  
Bernadette Baltis  
Max Baltis  
Hans-Peter Siffert

Mai 2008  
Februar 2009

**Schweiz:** 7748 Campascio-Zalende, Telefon 081 846 51 06, Fax 081 846 57 18  
**Italien:** 23030 Villa di Tirano, Via Nazionale 121, Telefon 0342 70 13 52, Fax 0342 70 46 73  
[www.triaccia.com](http://www.triaccia.com) / [office@triaccia.com](mailto:office@triaccia.com)

**FRATELLI TRIACCA**