



Fratelli Triacca Puschlaver Weinadel

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Bei meiner ersten Fahrt ins Puschlav war ich sofort begeistert von der grossartigen Natur und Kultur des abgelegenen Bündner Südtals. Und noch heute fasziniert mich das rote Berninazüglein, wenn es quietschend die Kurven von der schneebedeckten Alp Grüm hinabschleicht und an den barocken Kirchen und Palazzi von Poschiavo und dem spiegelglatten Puschlaversee vorbei über den weltberühmten Kreisviadukt bei Brusio dem schon fast mediterranen, belebten Tirano in Italien zueil.

Nicht weit von hier, in Bianzone, liegt das ehemalige Dominikanerkloster La Gatta, das heute kein Wallfahrtsort mehr für fromme Pilger, sondern für Weinfreunde ist. Seinen für ein Kloster etwas seltsamen ketzerischen Namen verdankt es der Familie De Gatti aus dem Comasco, die hier einst ihre Sommerresidenz hatte. Heute gehört das imposante Anwesen

mitsamt seinen terrassierten Rebbergen dem Puschlaver Weinhaus Fratelli Triacca, das den Weinbau im Veltlin wesentlich mitgeprägt hat.

Obwohl ich die stolzen Veltliner der Triaccas schon lange kannte und schätzte, lernte ich die Brüder Giovanni und Luca, die für Marketing bzw. Önologie zuständig sind, erst viele Jahre später persönlich kennen. Wir sassen in den herrschaftlichen Räumen von La Gatta, assen Bündnerfleisch, Pizzoccheri, Bittokäse und tranken dazu Veltliner des Hauses. Die «Schlossherren» Giovanni und Luca gaben sich freundlich, aber zurückhaltend, so wie es echtem Adel eigen ist. Wenn uns ein Wein besonders gefiel, lächelten sie nur bescheiden.

Der Name «Triacca» wird meist mit Veltliner in Verbindung gebracht. Dabei besitzt die rührige Weinbaufamilie seit über vierzig Jahren auch Weingüter in

der Toskana. 1969 kauften die Triaccas in Strada bei Greve in Chianti das heruntergekommene Anwesen La Madonnina, das praktisch nur noch als Jagdrevier genutzt worden war, und investierten zehn Jahre lang viel Arbeit und Geld in die Wiederherstellung der vergandeten Rebberge und der baufälligen Villa Franchi mitsamt Nebengebäuden.

Doch damit nicht genug: 1990 übernahmen die Triaccas das Weingut Santavenere unterhalb des mittelalterlichen Hügeltädtchens Montepulciano, und 2001 kam noch der Podere Spadino bei Magliano nahe Grosseto in der meernahen Maremma hinzu. Das Wagnis lohnte sich: Bald erhielten die Toskaner Weine der «famiglia elvetica» zwei oder gar drei Gläser in Italiens Weinbibel Gambero Rosso. Die Triaccas sind nicht die ersten Puschlaver Auswanderer, die in der Ferne grossen Erfolg haben.

Ausgesuchte Weine



Casa La Gatta 2010

Valtellina Superiore DOCG (Nebbiolo)
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren mit dezenten Veilchen-Noten; mittelgewichtig, frische Säure, feines, strenges Tannin; schöner, gradliniger Wein mit alpinem Charakter, passt zu Bresaola, Pizzoccheri, Risotto (12,5% Vol.)

16,5 Punkte, Fr. 10.90



La Madonnina Riserva 2010

Chianti Classico DOCG (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot)
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Steinfrüchten mit floralen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, lang; eleganter, stolzer Wein, passt zu Pici (dicke Spaghetti) mit Wildschweinragout, Kalbskotelett, Kaninchen (14% Vol.)

17 Punkte, Fr. 13.40



Santavenere Poderuccio 2009

Vino Nobile di Montepulciano DOCG (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon)
Dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von Dörrfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, gute Säure, strenges, kräftiges Tannin, lang; grosser, markanter Wein, passt zu Bistecca fiorentina, Wild, Pecorino (13,5% Vol.)

17,5 Punkte, Fr. 18.90



Il Monastero 2009

Terrazze Retiche di Sondrio IGT (Nebbiolo)
Sehr dunkles, leicht gereiftes Rot; Aromen von Steinfruchtcompott mit Eukalyptus-Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, lang; opulenter, monumentaler Wein, passt zu Pilzragout mit Polenta, Federwild, Bitto (Käsesorte aus der Lombardei) (15% Vol.)

17,5 Punkte, Fr. 32.–

Fratelli Triacca

7748 Campascio, Tel. 081 846 51 06, www.triacca.com (einige Weine sind auch in grösseren Coop-Filialen erhältlich).

Das Stichwort zum Wein

Reben und Wein im Puschlav

Reben gibt es im Puschlav kaum, Wein allerdings schon. Denn die traditionsreichen Weinhandelshäuser in Poschiavo, Brusio und Campascio besitzen meist Reben im nahen Veltlin ennet der Grenze, wo die klimatischen Bedingungen für den Weinbau besser sind als im Puschlav. Doch neu gibt es eine Ausnahme.

Bis in die sechziger Jahre des letzten Jahrhunderts wurde in der Gemeinde Brusio noch Wein für den Privatgebrauch angebaut. Piero Triacca vom Weinhandelshaus Pietro Triacca in Campascio, das ebenso wie die Fratelli Triacca aus der Trennung der Familien der gemeinsamen Gründerväter Domenico und Pietro um 1920 hervorging, wollte an diese alte Tradition wieder anknüpfen und sich zugleich einen Marktvorteil unter seinen Puschlaver Mitbewerbern sichern.

Im Frühling 2009 pflanzte er in der 2500 Quadratmeter grossen Parzelle Li Fasci an einem Südwesthang auf 600 Meter ü. M. in Campascio 1900 Sauvignon-blanc-Stöcke. Die allererste Lese konnte 2012 stattfinden und ergab gerade einmal 350 Liter Wein. Bis vor Kurzem schlummerte dieser immer noch in zwei- bis vierjährigen Barriques, die Piero beim Fläscher Starwinzer Daniel Gantenbein kaufte. Doch in diesen Tagen kommen die ersten 500 Flaschen auf den Markt. 2013 erwartet man 2000 Flaschen.

Der Sauvignon Valposchiavo trägt den Namen «Campa» und die DOC «Grigioni». «Campa» steht als mundartliche Abkürzung für Campascio. Gleichzeitig hat das hochitalienische «campare»

etwa die Bedeutung von «sich durchs Leben schlagen». Die durchsichtige Etikette zeigt vor einem Hintergrund mit grauweissen Höhenkurven den gelb gestrichelten Verlauf der Berninabahn zwischen Brusio und Campascio mitsamt Kreisviadukt und Kreuz für die Lage des Rebbergs.

Tatsächlich befindet sich der bisher einzige offiziell im Rebkataster des Kantons Graubünden aufgenommene Puschlaver Rebberg unmittelbar neben der Berninalinie. Und nachdem diese mit der Albulalinie seit 2008 zum Unesco-Weltkulturerbe gehört, profitiert der Campa natürlich von der weltweiten Popularität der Rhätischen Bahn und darf deren Unesco-Welterbe-Label tragen. Vermutlich wird der Wein bald einmal auch in den Speisewagen der RhB ausgeschenkt.

Mal sehen, wie lange es geht, bis auch die anderen Puschlaver Weinhandelshäuser sich auf ihre Rebbautradition zurückbesinnen.

Andreas Keller

Blick von Poschiavo über das Puschlav ins Veltlin / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

