

magicmountain

Valtellina

La pazienza delle stagioni
GENERAZIONI
tra **VITE** e **VINO**



Marco Triacca



Marco Triacca bambino

Marco Triacca child



Domenico Triacca



di **Gian Enrico Ghilotti**
foto **Archivio La Perla, Goblin/Laura Malegori, Anna Pakula**

Siamo in Valtellina. Nella foto di apertura vi è un giovane e un acino d'uva. Più precisamente di Nebbiolo. Due soggetti preziosi. Il primo perché non è facile ritrovare giovani generazioni decise a investire la propria vitalità nella fatica paziente del viticoltore. Il secondo, l'acino di Nebbiolo, coltivato sui terrazzamenti eroici del versante retico valtellinese, perché racchiude il valore prezioso e unico della viticoltura di montagna. Il luogo è Valgella. Una delle preziose coste terrazzate a vigneto della Valtellina, proprio ai piedi della medioevale Torre di Teglio. La storica "tellus" che dà il nome all'intera vallata. Qui coltiva il suo sogno Marco Triacca, il giovane imprenditore della nostra foto. 32 anni, nato in Svizzera, ma cresciuto nelle vigne di famiglia, in Valtellina. Ha alimentato il suo sogno con una laurea in ingegneria

agraria al Politecnico Federale di Zurigo, un Master in Enologia e Viticoltura a Montpellier e Bordeaux e, nel tempo libero, non si è fatto mancare molto lavoro in vigna, in Francia e in Italia. Risultato, una nuova azienda vinicola, la sua. L'ha chiamata "La Perla" e il nome di per sé già dischiude preziosità da scoprire e da degustare. Uno solo l'obiettivo di questo giovane viticoltore italo-svizzero, produrre vino e farlo in Valtellina. Roberto Cipresso scrive nel suo bel libro "Il romanzo del Vino" che «le fatiche del vino, così tante e diverse, fanno specchiare il produttore nel vino...ecco perché, a volte in forma stupefacente, il vino e chi lo fa si assomigliano profondamente». Ed eccoci ad un'altra preziosità. Il valore della famiglia e delle generazioni. Non c'è nella foto, ma la si ritrova nello sguardo di Marco Triacca, nel suo nell'impegno, nella fatica,

nelle speranze e nella pazienza coltivate e tramandate come un'arte da generazione in generazione, da padre in figlio. Per Marco un testimone in continuità al lavoro di sviluppo e propulsione della viticoltura eroica di montagna che gli viene dal padre Domenico. Una figura di primo piano del panorama enologico nazionale ed internazionale, al quale è riconosciuto un ruolo di indiscusso pioniere ed innovatore della viticoltura in Valtellina. Così oggi Domenico trasferisce al figlio Marco, come già avvenuto per lui da parte di suo padre, un preziosissimo bagaglio di esperienze, lavoro, ricerca tecnico-enologica e valori umani, prima ancora che professionali, assolutamente unico. Sarà per tutto questo che l'8 giugno scorso non hanno voluto mancare al battesimo della nuova azienda vinicola "La Perla" alcuni amici che sono anche primari

testimoni di questi valori di famiglia, lavoro e grande amore per il territorio e per il vino. Erano presenti, accanto a Marco e Domenico, François Murisier, vice presidente dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino e presidente del Comitato Tecnico Scientifico del C.E.R.V.I.M. (Centro di Ricerca, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana). Giuseppe Meregalli, presidente del Gruppo Meregalli e, insieme al figlio Marcello, alla guida del più prestigioso Gruppo Italiano di commercio e distribuzione vinicola. Un'azienda che dalla sua base di Monza si occupa di vino dal 1856 ed è oggi leader indiscusso sui mercati enologici internazionali. La famiglia Speri, un nome di prestigio nel panorama enologico nazionale ed internazionale, dalle cui vigne in Valpolicella nasce il blasonato Amarone. "Coltiviamo sogni", re-



In alto, nella foto "Famiglie del vino": da sinistra François Murisier, Domenico Triacca, Marco Triacca, Giuseppe Meregalli, Carlo Speri

Above, in the photo "Famiglie del vino": from the left François Murisier, Domenico Triacca, Marco Triacca, Giuseppe Meregalli, Carlo Speri



cita il motto che Marco Triacca ha scelto per la sua impresa, ben sapendo che per farlo ci vuole la concretezza del lavoro e della ricerca. Volontà che alimentano il sogno e lo rendono unico, tanto che proprio il vigneto della tenuta "La Perla", a Valgella, è stato il primo vigneto in Valtellina ad adottare, non senza resistenze "tradizionali", la soluzione di coltivazione "a girapoggio". Tecnica ora diffusa e imitata in varie vigne della provincia di Sondrio per i vantaggi gestionali che favoriscono la coltivazione e la cura del vigneto. Primariati che con orgoglio Marco Triacca "coltiva", insieme ad un unico ed esclusivo sistema di allevamento, sviluppato negli anni da suo padre Domenico. Una soluzione innovativa che, grazie all'adozione in vigna di "nuovi

pali" dall'inconsueta ed inaspettata forma a chiave di musica, permette alla vite di catturare "gelosamente" ogni raggio di sole. Tutte soluzioni qualitative che hanno fatto decidere a Marco Triacca di produrre solo pochi vini e di distribuirli con l'aiuto e la condivisone degli attori commerciali qualificati che operano nell'ambito enologico della Provincia di Sondrio e non solo. Le enoteche, i ristoranti e gli hotel. Tutti selezionati partners che, come Marco Triacca, hanno una preziosa qualità, quella di amare il territorio e il vino. Una scelta che ha il supporto commerciale del Gruppo Meregalli al quale è affidata la commercializzazione della produzione "La Perla" sul mercato provinciale valtellinese. Per ora, poi si sa, il sogno continua.



The patience of the seasons, generations between grapevines and wines

The wine-producing firm "La Perla" of Marco Triacca was born in 2009 and was located in Valgella di Tresenda di Toglio, one of the heart of the famous terraced coast with the cultivation of vineyards of Valtellina. The variety of the wine cultivated is the Nebbiolo. The property "La Perla" cultivates the first vineyard in Valtellina, which has on its entire production surface, from the '80ies, the setup of the rows at "girapoggio", letting a partial mechanization of the different cultural phases of the vineyards, with important quality and managerial advantages. At this choice "La Perla" adds another innovative solution, using a plant in the vineyard of the "new poles" Bertolussi-Triacca, so it can adapt the breeding system to the quality needs of the terraced territory. This solution let the firm "La Perla" develop a breeding system of the grapevine that allow the exposure to the sun of the maximum leaf surface, leaving the clusters completely free, so that it can contain the manual interventions to the minimum. La Perla di Marco Triacca is part of the Consorzio Vini Valtellina and of the C.E.R.V.I.M. (Search and Study Center for the Valorization of the mountain Grape Growing)

The wines Today "La Perla" produces two types of wines, both from Nebbiolo and with names that precisely measure the beginning of a production and the flow of time.

- **La Mossa**, Valtellina Superiore DOCG, of vivid and brilliant red, which is identified in the typical characteristics of the Nebbiolo di Valtellina, for excellent clearness, great tones and intensity. 20 months in oak barrels, alcohol content 13 % vol.

- **Quattro Soli**, Sforzato di Valtellina DOCG. "Quattro Soli" (Four Suns), because the grapes from which this wine comes from the sun of the four seasons, considering that the transformation just happens in winter. A wine with an exceptional color, so is its clearness and its tones. These characteristics gives it a great pleasure and a long persistence on the palate, as it is a "great" Sforzato di Valtellina with an alcoholic content of 14,5 % vol. Also the Sforzato Quattro Soli stay for 20 months in oak barrels.

With the grape harvest 2011, La Perla produces also a Reserve, which will be sold in the next years.

L'Azienda vinicola "La Perla" di Marco Triacca nasce nel 2009, con base a Valgella di Tresenda di Toglio, uno dei cuori della famosa costa terrazzata coltivata a vigneto della Valtellina. La varietà di vitigno coltivata è il Nebbiolo. La tenuta "La Perla" coltiva il primo vigneto in Valtellina che ha adottato interamente su tutta la superficie produttiva, fin dai primi anni '80, la sistemazione dei filari "a girapoggio", permettendo così una parziale meccanizzazione delle varie fasi colturali del vigneto stesso, con significativi vantaggi qualitativi e gestionali. A questa scelta culturale "La Perla" affianca oggi un'altra soluzione innovativa, adottando l'impianto in vigna dei "nuovi pali" Bertolussi-Triacca, così da adattare maggiormente il sistema d'allevamento alle esigenze qualitative del territorio terrazzato. Questa soluzione permette all'Azienda La Perla di sviluppare un sistema di allevamento della vite che consente di esporre al sole la massima superficie fogliare della pianta, lasciando i grappoli completamente liberi, riuscendo così a contenere al minimo gli interventi manuali. La Perla di Marco Triacca aderisce al Consorzio Vini Valtellina e al C.E.R.V.I.M. (Centro di Ricerca e Studi per la Valorizzazione delle Viticoltura montana).

"La Perla" oggi produce due tipologie di vino, entrambe da vitigno Nebbiolo e dai nomi che preziosamente dosano l'avvio di una produzione e lo scorrere del tempo.

- **La Mossa** un Valtellina Superiore DOCG, dal colore di un bel rosso rubino brillante che si identifica decisamente nella tipicità dei Nebbiolo di Valtellina per eccellente limpidezza, ottime tonalità e l'intensità. Affinato per 20 mesi in botti, porta in dote un contenuto alcolico di ben 13 % vol.

- **Quattro Soli**, uno Sforzato di Valtellina DOCG. "Quattro Soli", perché l'uva che da origine a questo vino vede il sole delle quattro stagioni, considerato che la trasformazione avviene solo in inverno. Un vino dal colore veramente eccezionale, così come la sua limpidezza e la sua tonalità. Caratteristiche che gli assegnano una gran piacevolezza e una lunghissima persistenza al palato, come sa essere un "grande" Sforzato di Valtellina con una dote alcolica di ben 14,5 % vol. Anche lo Sforzato Quattro Soli viene affinato per 20 mesi in botti. Con la vendemmia 2011, La Perla produce anche una Riserva, che verrà commercializzata nei prossimi anni.

INFO

I vini La Perla sono distribuiti dal Gruppo Meregalli.
www.vini-laperla.com www.meregalli.com