

(di Attilio Scotti) E' NATA LA "PERLA" DI MARCO TRIACCA: GIOIELLO DI AZIENDA VITIVICOLA A TRESENDA DI TEGLIO

La cerimonia di inaugurazione alla stampa venerdì 8 giugno 2012, ai piedi della medioevale Torre di Teglio, nel bellissimo scenario in una delle più preziose coste terrazzate del Valgella. Evento snobbato dal Consorzio di Tutela Vini di Valtellina.

“ Facile il fare quando volano le colombe, il difficile è fare quando tuonano i cannoni” : ed in questo periodo di grande recessione economica si deve dare atto a Domenico e Marco Triacca di eccezionale coraggio per aver investito e realizzato una cantina modello che diventerà, con la vendita in esclusiva consegnata ad un grande nome della distribuzione di vini di qualità, (Meregalli Monza): linfa vitale per la conoscenza ed una maggiore diffusione dei vini valtellinesi.

I protagonisti

Marco Triacca , nato a Poschiavo (Canton Grigioni Svizzera), fin da piccolo ha respirato l'amore per il territorio e l'agricoltura: laurea in Scienze Agrarie al Politecnico di Zurigo nel 2006 e nel 2008 Master in Enologia e Viticoltura ed un attento percorso nel Canton Vallese, attività in vigna ed in cantina presso Ceretto ad Alba, in Franciacorta ed azienda Triacca in Valtellina. Domenico Triacca, padre di Marco, figura di primo piano del panorama enologico internazionale. A lui è riconosciuto un ruolo di indiscusso pioniere ed innovatore della viticoltura valtellinese, inventore, non senza resistenze "tradizionali", sempre a Valgella, come primo vigneto con la soluzione di coltivazione a "girapoggio", tecnica ormai diffusa in molte vigne in Valtellina.. Inoltre per la tenuta " La Perla" ha ideato un sistema di allevamento della vite che consente di esporre al sole la massima superficie fogliare e di contenere al minimo gli interventi manuali.

L'inaugurazione

Un perfetto cerimoniale, la voce roca e commossa di Marco Triacca, un appassionato intervento di François Murisier (vice presidente O.I.V – Organizzazione Internazionale della Vite del Vino e Presidente del Comitato Tecnico e Scientifico del C.E.R.V.I.M (Centro Ricerca Studi Valorizzazione Vini di Montagna), le appropriate e colorite parole di Giuseppe Meregalli Presidente del Gruppo Meregalli nonché Cavaliere della Repubblica Italiana e tutta la famiglia Speri, famiglia storica della Valpolicella. Una degustazione guidata dei due vini in commercio ed un tuffo tra i sapori e saperi della cucina valtellinese con i piatti della chef Luca Cantoni ha concluso la giornata, dopo una visita nei vigneti (con pioggia)

I primi vini

"LA MOSSA" 2009, DOCG Valtellina Superiore, da uve Nebbiolo, gradazione 13% 20 mesi in botti di rovere da 10 e 20 hl. Finezza ed eleganza invitato alla beva, ottimo bilanciamento della acidità, persistenza eccezionale : gratifica il palato.

SFORZATO " QUATTRO SOLI" 2009 Sforzato di Valtellina DOCG da uve Nebbiolo

le uve raccolte in cassette e lasciate nel "fruttaio" ben areato per tre mesi, vinificazione in serbatoio acciaio inox e 20 mesi in botti di rovere, bottiglie prodotte 2000
Limpidezza eccezionale, grande sentore di frutta, armonioso in bocca, di piacevolissima beva;;
un vino quasi da meditazione

Considerazioni finali

Complimenti a Domenico e Marco Triacca per il grande investimento e l'energia profusa in questa nuova cantina valtellinese, stride il comportamento del Consorzio Tutela dei Vini di Valtellina, che, invitato all'inaugurazione , ha disertato un momento storico per i vini valtellinesi.