

CRONACHEDIGUSTO.IT – 30 GIUGNO 2018

Travaglino, il simbolo dell'Oltrepò Pavese: festeggia 150 anni e presenta una nuova etichetta



(Cristina Cerri Comi)

di Michele Pizzillo, Milano

Ascoltando Cristina Cerri Comi a mano a mano che si accalora nel presentare la Riserva del Fondatore, la nuova etichette dedicata ai 150 anni dell'azienda Travaglino, immagini subito che dietro al fervore di questa giovane viticoltrice (nel 2016 premiata con il Cangrande della Scala come benemerita della viticoltura) c'è una grande azienda.

Infatti, è la stessa Cristina che quasi intuendo la nostra curiosità, arriva subito con la risposta: "Travaglino è un'azienda di 400 ettari, a corpo unico, di cui 80 vitati, 200 boscati che rappresentano un bellissimo bacino di biodiversità, 120 destinati alla produzione di fieno, 12 cascine, un borgo storico e una locanda. 7 vitigni coltivati e 14 etichette per una produzione media annua di 200 mila bottiglie. Dal 1868 è di proprietà della mia famiglia". Cinque anni fa Cristina prende le redini di un'azienda che da sempre, in campo vitivinicolo, oltre ad essere il punto di riferimento dell'Oltrepò Pavese, ha un po' dettato legge perché le vigne, tutte esposte a sud, hanno una altissima qualità – afferma Achille Bergami che nel 2015 ha coinvolto anche Donato Lanati nella conduzione enologica di Travaglino -. Vigneti invidiati in tutto l'Oltrepò Pavese, in

particolare per la produzione di uve Pinot nero e Riesling renano, ma, anche, Bonarda e Barbera. In più, noi abbiamo sempre guardato alla qualità, caratterizzata da tradizione, avanguardia e passione”.



(I vini in degustazione)

Una conferma? Prendiamo ad esempio un aspetto purtroppo ancora minore delle nostre cantine, quale può essere la degustazione. “Da noi la sala di degustazione è sempre aperta, senza l’obbligo della prenotazione. C’è sempre qualcuno pronto ad organizzare la degustazione e a rispondere, con competenza, a qualsiasi domanda”, dice la “pasionaria” di Travaglino che prima di dare inizio alla degustazione di cinque ottimi vini a base di uve Pinot nero e Riesling renano, organizzata in un bel ristorante milanese di recente apertura, L’Alchimia, vuole spendere qualche parola in più per la Riserva del Fondatore perché, dice, “rappresenta un universo di emozioni racchiuse in una bottiglia, una storia lunga 150 anni che merita di essere celebrata in modo adeguato, ringraziando e dando merito a tutti coloro che hanno contribuito alla crescita dell’azienda della mia famiglia. In 150 anni di vita la particolarità di Travaglino è stata quella di essere pioniere, di guardare al futuro in modo coerente con il passato”. E, anticipa, che entro la fine dell’anno, Travaglino presenterà un’altra sorpresa per festeggiare questo speciale anniversario: un millesimato 2004, 100% Pinot Noir che uscirà a fine anno. Una creazione unica nel numero e nell’immagine: 150 bottiglie e una confezione impregiata da due calici creati in esclusiva.

Questi i vini degustati

Vincenzo Comi, Riserva del Fondatore, Oltrepò Pavese Docg metodo classico brut millesimato 2010



Uve Pinot nero (95%) e Chardonnay (5%) selezionate nei vigneti più antichi per questa superba bollicina pensata nel 2008 per celebrare i 150 anni della tenuta. La Riserva del Fondatore è sicuramente un connubio tra potenza, freschezza ed evoluzione che ben si integrano in un'effervescenza fine ed armoniosa. Al naso è un vino piacevolmente speziato con delle belle note tostate. In bocca è avvolgente, fine e persistente e i 60 mesi di affinamento sui lieviti hanno permesso di creare un'armonia di gusti che emergono subito al primo impatto. Pensato per non essere dosato, questa riserva esprime tutta l'essenza di Travaglino e del territorio che lo origina ed è, anche, in grado di invecchiare ancora per molto tempo. Unico difetto, i quantitativi prodotti: solo 1.200 bottiglie.

Oltrepò Pavese Riesling Campo della Fojada riserva 2014



100% di Riesling renano che invade il naso con una intensa nota di idrocarburi per poi lasciare spazio a sentori di pompelmo, pesca, menta piperita ed erba fresca di taglio che fanno emergere la freschezza di un vino caratterizzato da un'ottima sapidità e una beva particolarmente gradevole. I sentori agrumati sono abbastanza persistenti e accompagnano un finale dove emerge anche la mineralità di un vino che fermenta e matura solo in acciaio, con 12 mesi di permanenza in bottiglia prima della commercializzazione. Insomma, un Riesling renano che ha praticamente "commosso" un gruppo di ristoratori tedeschi del Palatinato in visita in Oltrepò Pavese per come l'azienda Travaglino rispetta il loro vitigno bandiera.

Oltrepò Pavese Riesling Campo della Fojada riserva 2004

Dobbiamo dire che facendo degustare questo splendido "vecchietto", la "perversione" di Achille (all'epoca ancora non c'era in azienda, ci tiene a sottolinearlo) e di Cristina per noi fortunati degustatori è stata providenziale. Non altrimenti per la "cassaforte" del ristorante L'Alchimia che si è dovuto privare di due gioielli di un vino che dopo 14 anni continua ad esprimere i caratteri del Riesling renano, non mostrando nessun cenno di cedimento sia nei profumi che all'olfatto tra piacevolezza incredibile e una freschezza pazzesca con un finale aromatico accompagnato da note balsamiche e sentori quasi affumicate molto piacevoli.

Pinot nero dell'Oltrepò Pavese Poggio della Buttinera Doc 2015



Ovviamente è 100% Pinot nero proveniente dalla vigna Poggio della Buttinera termo-condizionata con macerazione in acciaio. E' un vino affinato un anno in tonneaux e barrique di rovere francese e un anno in bottiglia. Procedimento che permette di esaltare il caratteristico aroma del Pinot Nero dove prevalgono fragolina di bosco, ciliegia e spezie. Con questa vendemmia è iniziata la sperimentazione di lavorare uva intera che, assicura Bergami, riduce la produzione ma se ne avvantaggia il vino che diventa ricco come una seta pregiata, permette l'esplosione della frutta rossa matura e si propone come un prodotto complesso, di buon corpo, equilibrato e tannini veramente setosi.



Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Poggio della Buttinera Doc 2001



Qui la freschezza ti manda in estasi. Che conferma di cosa si può fare nell'Oltrepò Pavese e, in particolare, con il Pinot Nero che ad un vino di 17 anni fa, assicura ancora finezza, piacevolezza e complessità incredibile. Un altro gioiello che L'Alchimia ha dovuto privarsi per questa degustazione che però ha permesso di evidenziare la giusta importanza di un territorio vocato a produrre qualità, basta volerlo, come dimostrano gli eredi di Vincenzo Comi che nel 1868 acquistò la tenuta Travaglino. Sarà l'omonimo nipote, nel 1965 a trasformarla in azienda vinicola da punto di riferimento di tutto il territorio dell'Oltrepò Pavese.

Attualmente Travaglino produce 14 tipologie di vino da sette vitigni. E, cioè, Pinot Nero da cui ottengono 4 Oltrepò Pavese Metodo Classico docg: Montecérésino rosè, Cuvée 59, Gran cuvée, Vincenzo Comi Riserva del Presidente; due rossi: Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese riserva doc, Pinot Nero Oltrepò Pavese doc; Pernero Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese doc. e un Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese doc vinificato in bianco. Poi ci sono un Pinot Grogio (Ramato), Bonarda dell'Oltrepò Pavese doc (Moranda), Campo dei Ciliegi Oltrepò Pavese doc Barbera, un Moscato vivace e un Chardonnay. Infine, da sottolineare che la Tenuta Travaglio rappresenta il 60% del territorio comunale di Calvisano.