



WORLDWINEPASSION.IT – 20 APRILE 2019

Tenuta Travaglinò e l'Oltrepò Pavese: un cammino di oltre 150 anni

By [Augusto Gentili](#)

La creatività è l'arte di sommare due e due ottenendo cinque

Arthur Koestler

“Sempre caro mi fu quest'ermo colle...” Un verso che rappresenta un'icona della poesia di Giacomo Leopardi e dell'intera storia della letteratura. Un verso capace di evocare, credo in ciascuno di noi, ricordi di paesaggi dolci e familiari nei quali profili di colline si inseguono in un ininterrotto gioco di fughe prospettiche. Questo è per me l'Oltrepò Pavese: un territorio di rara bellezza nel quale a una collina ne segue sempre un'altra e ogni valle conduce verso la successiva. Nel contempo, queste colline mi restituiscono anche un fondo di amarezza, un che di perennemente incompiuto a causa delle grandi difficoltà che le affliggono nel riuscire a imporsi come terre d'eccellenza enogastronomica e meta turistica di grande interesse per tutti gli amanti di un turismo “lento” finalizzato a conoscere veramente storia, natura, paesaggio e cultura di un territorio.



In questo contesto di luci – tante – e ombre – alcune – si inserisce un motivo di speranza: [Tenuta Travaglino](#), un’Azienda storica dell’Oltrepò Pavese che vede attualmente al timone Cristina e Alessandro, la giovane quinta generazione della famiglia Cerri Comi che, carica di entusiasmo e nuove idee, sta seriamente lavorando per la valorizzazione della propria attività di famiglia inserita in un più ampio pensiero di crescita comune e rilancio di questo importantissimo comprensorio vitivinicolo e turistico.

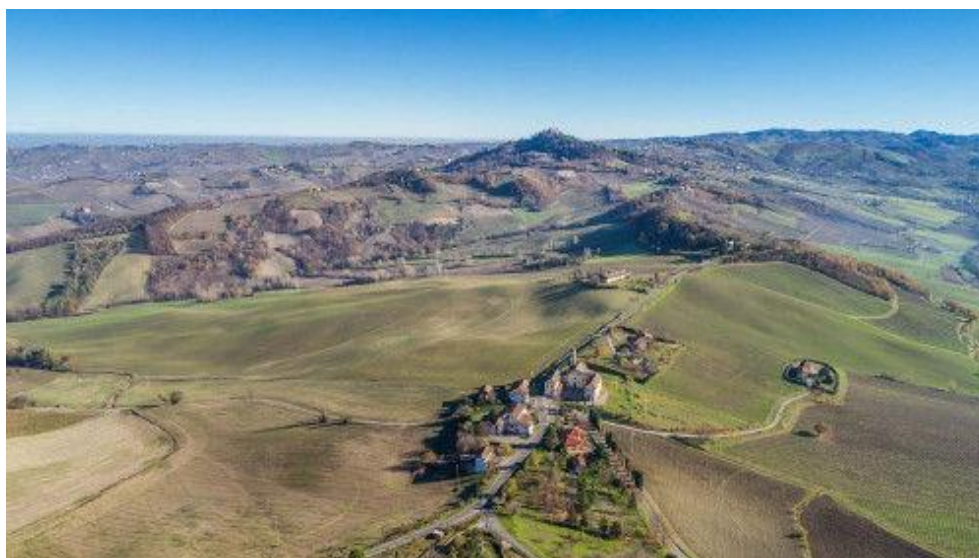
Tenuta Travaglino: storia e territorio

La storia

Tenuta Travaglino, in comune di Calvignano (PV), rappresenta una parte importante della storia agricola e vitivinicola dell’Oltrepò Pavese: la prima menzione della Tenuta risale al 1111 quando il nome di Johannis de Travalino compare come testimone in un atto di testamentario riguardante una proprietà comprendente il Castello di Calvignano e la proprietà ad esso collegata; inoltre, a quegli anni sono fatte risalire le porzioni più antiche del monastero e delle strutture che oggi ospitano l’Azienda. Nel 1240, il toponimo compare fra le proprietà di Frate Guidone di Sannazzaro con espliciti riferimenti a “vigne novelle” e, di conseguenza, a una terra già utilizzata anche per la viticoltura.



Occupata per secoli da un monastero e dalle abitazioni dei contadini, nel XVII secolo si assiste a una sua profonda ristrutturazione che dà origine all'attuale complesso composto da una corte padronale, dall'oratorio e dalle abitazioni coloniche. Un fondamentale punto di svolta è poi da identificare nel 1869 quando il Cavalier Vincenzo Comi da Milano acquista la Villa e i circa 53 ettari di terreno circostante dando così vita all'Azienda agricola. Nel 1965, Vincenzo Comi, nipote del Cavaliere e nonno di Cristina e Alessandro, trasforma l'antica Tenuta in una casa vitivinicola promuovendo la prima zonazione aziendale e, inoltre, ristruttura la locanda, centro fondamentale per l'ospitalità di Travaglino. Tra il 2013 e il 2017, con l'ingresso in azienda di Cristina e Alessandro Comi, la quinta generazione della famiglia prende le redini aziendali sempre con il prezioso aiuto di mamma Lorella.



Tenuta Travaglino oggi

Attualmente, la proprietà è costituita da 400 ettari di terra in corpo unico dei quali 200 di boschi, 120 di seminativi vari e 80 di vigneti interamente esposti a mezzogiorno. La Tenuta comprende anche 12 cascine, un borgo storico e una locanda sita tra Calvignano e Casteggio e dotata di quattro camere e una suite.

L'Azienda – la cui storica cantina con le volte in mattoni del XII secolo e l'antica ghiacciaia attraggono ogni anno molte migliaia di enoturisti – è visitabile in ogni giorno della settimana.





La cantina è affidata all'esperto enologo Achille Bergami con la consulenza esterna del notissimo Donato Lanati. La produzione attuale si attesta a circa 200.000 bottiglie distribuite esclusivamente tramite il canale Ho.Re.Ca.

I vigneti

Rivolti esclusivamente verso meridione e situati a quote comprese fra 220 e i 350m s.l.m., gli 80 ettari di vigneti aziendali prendono forma, almeno per quanto riguarda il loro attuale assetto, dalla zonazione voluta e realizzata per merito di Vincenzo Comi nel 1965. Attualmente, quattro sono le vigne principali, ovvero:

Monte Ceresino

È la vigna che raggiunge la massima quota (350m s.l.m.) ed è allevata su suoli argilloso-calcarei con esposizione sud-orientale; risulta particolarmente idonea alla coltivazione di alcuni cloni di pinot nero.



Poggio della Buttinera

Sito su terreni argilloso-calcarei ricchi di sabbia e ferro a una quota di circa 250m s.l.m., questo vigneto è principalmente preposto alla produzione di pinot nero idoneo alla vinificazione in rosso.



Vigna del Portico

Questo vigneto è allevato, a circa 260 metri di quota, su suoli argilloso-calcarei che poggiano su strati più profondi di marne e arenarie; sono presenti falde acquifere in profondità. Dalla Vigna del Portico provengono gran parte delle uve utilizzate per i principali Metodo Classico aziendali.





Campo della Fojada

Caratterizzato da terreni argilloso-calcarei con presenza di marne e arenarie e da una buona ventilazione, il Campo della Fojada è all'origine delle uve riesling – renano – capaci di donare vini di ottima longevità.



Travaglino e i suoi vini: la degustazione

Ho avuto il piacere di assaggiare i vini che racconterò di seguito in compagnia di Alessandro Cerri Comi e di Achille Bergami in occasione della mia visita in Azienda nel corso del mese di dicembre 2018.

Cuvée 59 – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Brut Millesimato – 2014





Prodotto da uve pinot nero (80%) e chardonnay (20%) ottenute dalla Vigna del Portico e dalla selezione di altre vigne, questo Metodo Classico viene affinato sui propri lieviti per non meno di 24 mesi; la bottiglia degustata è stata, in realtà, affinata per 42 mesi avendo effettuato il tiraggio nel maggio 2015 e la sboccatura nel novembre 2018.

Di color paglierino brillante arricchito da una fine effervescenza, questo Metodo Classico sfoggia un naso fine e fragrante di frutta bianca nel quale si ben si percepiscono anche note di biancospino, mandorla dolce tostata ed erbe aromatiche oltre a garbate sensazioni di lievito e a ben presenti sentori citrini.

All'assaggio, si offre teso e lineare, morbido e di buon corpo; la spiccata freschezza gli conferisce carattere e una beva facile ma non banale; più che adeguata la persistenza e piacevole al palato l'effervescenza.

Monteceresino – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Rosé Brut Millesimato – 2012



Ottenuto dalla vinificazione in rosa delle uve pinot nero prodotte dall'omonimo vigneto, il Monteceresino 2012, sboccato nel mese di giugno 2018, è stato affinato sui lieviti per 60 mesi.

Il suo brillante color buccia di cipolla ramata, in cui si osserva un perlage di buona finezza, ci introduce a un naso piacevole e intenso nel quale le note fruttate dell'amarena e della fragolina di bosco sono affiancate a quelle della pesca gialla oltre che a quelle dolci del confetto.

Il sorso, morbido e di corpo, è reso piacevolmente nervoso dalla vivida freschezza; buona la finezza delle bollicine e più che soddisfacente la persistenza.



Gran Cuvée Blanc de Noir – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Brut s.a.



Le uve pinot nero utilizzate per questo Blanc de Noir provengono dalla Vigna del Portico oltre che da un'accurata cernita di uve di altre vigne; la Gran Cuvée è composta da una selezione di vini base e di vini di riserva e affina sui lieviti per non meno di 42 mesi. Questa bottiglia era stata sboccata nel mese di novembre del 2018.

Di color paglierino brillante arricchito da lente e fini catenelle, si apre al naso con eleganti sensazioni di frutta bianca matura affiancate da una leggera vena balsamica che gli conferisce un'interessante verticalità; note di piccola pasticceria, miele di castagno ed erbe aromatiche ne completano il complesso panorama olfattivo.

Il sorso, teso e ampio, apre deciso in virtù della vibrante freschezza e della ben presente sapidità per poi avvolgere il palato con l'ottimo corpo e l'evidente morbidezza; lunga la persistenza e assai fine l'effervescenza al palato.

Vincenzo Comi Riserva del Fondatore – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Brut
Millesimato – 2010





Le uve pinot nero (85%) e chardonnay (15%) utilizzate per il Vincenzo Comi provengono dalla Vigna del Portico oltre che da una cernita di uve di altre vigne; questo Metodo Classico, che viene prodotto solo nelle migliori annate, è stato affinato sui lieviti per circa 90 mesi. La bottiglia degustata, infatti, era stata sboccata nel mese di novembre 2018.

Dal calice, nel quale si offre allo sguardo di un brillante color paglierino impreziosito da un'effervescenza assai fine, questa Riserva del Fondatore offre un ampio panorama di note fruttate capaci spaziare dalla pesca gialla e la mela Golden, entrambi ben fragranti, ai piccoli frutti di bosco; a queste sensazioni di apertura si affiancano, in un'interessante successione, leggere note minerali di grafite e pietra focaia oltre a quelle floreali del gelsomino; sentori di miele di acacia ne completano l'ampio bouquet.

Al palato, apre teso e vibrante grazie alla nitida freschezza e all'evidente sapidità; la grande morbidezza e l'ottimo corpo gli conferiscono equilibrio e una beva elegante e, nel contempo, facile e gradevole resa ancora più affascinante dalla fine effervescenza; lunga la persistenza.

Riserva del Fondatore 150° – Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Dosaggio Zero
Millesimato – 2008



Questa Riserva – realizzata, in un limitatissimo numero di bottiglie, per festeggiare i 150 anni dell'Azienda – è stata prodotta a partire da uve pinot nero (95%) e chardonnay (5%). Affinata sui lieviti per circa nove anni, questa bottiglia è stata sboccata nel mese di marzo 2018.

Di color paglierino intenso e brillante attraversato da lente catenelle di finissime bollicine, questo raffinato Metodo Classico si presenta a noi per mezzo di fragranti sensazioni di frutta gialla alle quali si affiancano note di gelsomino, pasticceria da forno ed erbe aromatiche oltre a piacevoli sentori agrumati di cedro fresco; una verticale vena balsamica ne percorre l'intero bouquet insieme a un leggero eco di calvados.

Il sorso, ampio e avvolgente, apre morbido e di gran corpo per trovare poi nerbo, equilibrio e carattere nella composta – ma nitida – freschezza e nella ben percepibile sapidità; molto lunga la persistenza, setosa e avvolgente l'effervescenza.



Campo della Fojada – Oltrepò Pavese Riesling – 2017

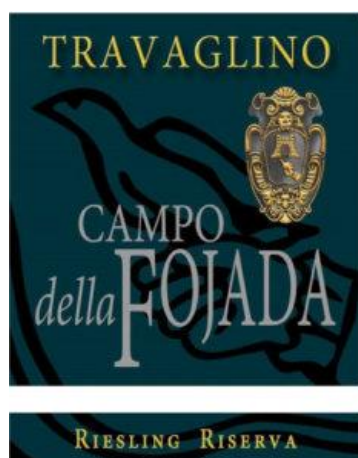


Ottenuto da uve riesling (renano) prodotte nell'omonimo vigneto, il Campo della Fojada è fermentato in acciaio e, sempre in acciaio, affina per sei mesi sulle proprie fecce fini.

Di color paglierino cristallino, questo vino si offre al naso tramite note di pesca bianca, pera e mela croccante con leggeri rimandi di frutta tropicale; a queste prime sensazioni si affiancano, dopo una lieve rotazione del calice, quelle agrumate del cedro e del bergamotto oltre a sentori di miele di castagno.

Vino di ottimo corpo e notevole morbidezza, trova il proprio equilibrio grazie alla ben presente freschezza e all'altrettanto evidente sapidità; più che adeguata la persistenza.

Campo della Fojada – Oltrepò Pavese Riesling Riserva – 2015



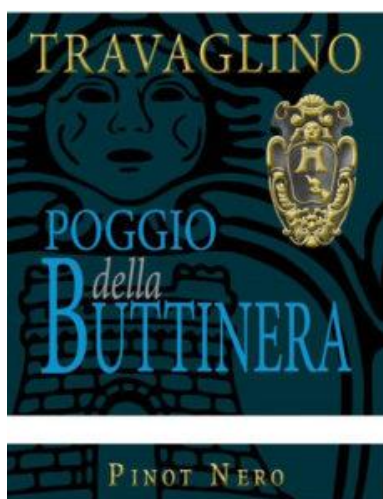
Rispetto all'assaggio precedente questa Riserva, ottenuta da una rigida selezione delle uve, gode di dodici mesi di permanenza in acciaio sulle proprie fecce fini a cui segue almeno un anno di affinamento in bottiglia prima di essere posta in commercio.



Il suo intenso e cristallino color paglierino introduce un quadro olfattivo articolato e dinamico nel quale alle note iniziali di anice stellato e frutta bianca croccante sia affiancano, in successione, sensazioni di confetto, erbe provenzali e bergamotto; per retrofazione è gradevole scorgere le prime tipiche sfumature d'idrocarburo.

Il sorso è ampio e rotondo e, nel contempo, teso e vivido. L'ottimo corpo e l'altrettanto evidente morbidezza trovano nerbo e sostegno nella lineare freschezza e nella ben presente sapidità; più che soddisfacente la persistenza.

Poggio della Buttinera – Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Riserva Doc – 2014



Le uve pinot nero utilizzate per questa Riserva, che provengono dall'omonimo vigneto, sono vinificate interamente in acciaio; in seguito, il vino ha maturato in barrique e tonneau per circa 12 mesi ai quali sono seguiti altri 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Di color granato nel quale si scorgono ancora gli ultimi riflessi rubino, il Poggio della Buttinera 2014 si offre ai nostri sensi per mezzo di note fruttate di confettura di ciliegia e piccoli frutti di bosco alle quali, col tempo, si uniscono sentori di tamarindo, cipria e petali di rosa appassiti; un leggero sentore di sottobosco e sfumature vegetali ne completano il bouquet.

Al palato, apre morbido e di corpo; le garbata freschezza e una dolce – ma vivida – tessitura tannica gli conferiscono equilibrio e personalità; soddisfacente la persistenza.

Tenuta Travaglino

Località Travaglino

27045, Calvignano (PV)

info@travaglino.it

www.travaglino.com