

INFORMAMOLISE.COM – 28 OTTOBRE 2020

Un vino, un territorio/ Lombardia- Oltrepò Pavese Rosè Monteceresino Travaglino



Pietro Colagiovanni



Il territorio: siamo in provincia di Pavia, in Lombardia sulle colline dell'Oltrepò Pavese. Il comune di Calvignano, dove ha sede la storica cantina Travaglino, ha appena 111 abitanti e si trova presso il monte Ceresino, monte di 433 metri che dà il nome alla bottiglia di questa settimana. Calvignano ha un passato antico, ed è noto sin dal 1111 come possedimento del priorato cluniacense di San Maiolo di Pavia.

Una storia che interseca in modo inequivocabile la vite, il vino e la Chiesa. Nel 1240 Frate Guidone di Sannazzaro ottiene la giurisdizione su Calvignano. Tra le sue terre compare la località Travaglino e si parla di "vigne novelle", un indicatore importante della reale vocazione di questa zona.

L'intero Oltrepo Pavese, zona a sud del Po ed in pieno Appennino Settentrionale è zona di fiorente viticoltura: Ci sono 1700 aziende vitivinicole con 13500 ettari di vigneto ed il suo prodotto più apprezzato e conosciuto è proprio lo spumante metodo classico, che è anche un Denominazione di Origine Controllata e Garantita, una Docg. La cantina Travaglino, attiva sin dal 1868 è di per sé un pezzo di storia ed è visitabile. Originariamente un monastero è oggi una villa signorile circondata da 3 ettari di parco in cui vive indisturbata, tra alberi secolari, una comunità di daini.

Il vitigno: lo spumante Monteceresino Rose è ottenuto in purezza dal Pinot Nero. Come abbiamo già visto in passato il Pinot Nero è uno dei principali vitigni a bacca nera nella vinificazione mondiale ed è anche uno di quelli maggiormente utilizzati per la spumantizzazione con il metodo classico (quello della rifermentazione in bottiglia, come lo Champagne per intenderci). E' un vitigno dal grande fascino, uno dei più ineffabili e complessi. Può dare vita a vini tra i migliori al mondo (come quelli della Borgogna, in Francia zona da cui origina) ma deve trovare condizioni specifiche per dare il meglio di sé. In Italia, oltre che per la spumantizzazione, viene coltivato per produrre vini fermi praticamente in tutt'Italia. Nell'Oltrepo Pavese grazie a barbatelle introdotte dalla Francia il Pinot Nero è stato utilizzato per produrre spumanti sin dal 1865.

Il vino: con 400 ettari di proprietà di cui 80 vitati, 12 cascine di proprietà un borgo ed una locanda la cantina Travaglino della famiglia Cerri Comi è più un ecosistema che una semplice azienda vitivinicola. La sua vinificazione è orientata al rispetto dell'ambiente e riduce al minimo i trattamenti e si incentra, oltre che sullo spumante da Pinot Nero anche su una gamma di vini fermi che vanno dalla tradizionale Bonarda all'innovativo per la zona e premiato Riesling renano. Travaglino è una delle realtà più significative della produzione dell'Oltrepo Pavese e giunta ormai alla quinta generazione punta con decisione ad abbinare modernità e tradizione. L'Oltrepo Pavese Metodo Classico Millesimato 2013 Brut Ceresino ha un bel colore rosa cerasuolo. Dopo una breve macerazione a freddo e una pressatura soffice fermenta in acciaio per poi rifermentare sui propri lieviti in bottiglia per 24 mesi. Ha un bouquet di profumi ben equilibrati che parlano soprattutto di boschi e di frutta di bosco, con la fragolina a dare verve e a rammentare la zona in cui il Pinot Nero origina. Al sorso sperimentiamo un vino equilibrato con una freschezza gradevole che bilancia una bella struttura, mai invadente.

I profumi si trasferiscono al palato con una persistenza non invasiva, con garbo e grande eleganza. La bottiglia, assai gradevole, diventa compagnia ideale per piatti dalla struttura non esile, come grigliate di pesce ma anche primi piatti con sughi al pomodoro, con torte salate. Personalmente l'ho sperimentato con una moussaka della cucina greca ed ha funzionato in maniera perfetta. Eccellente il rapporto qualità prezzo, specie se confrontato con i pari grado francesi (Champagne per essere più espliciti) che hanno costi, per la stessa qualità, decisamente superiori. Un prodotto italiano che parla della storia e della tradizione dei nostri splendidi territori, un prodotto di cui essere orgogliosi.

Valutazione: 4,25/5

Prezzo medio: 19 euro

Rapporto qualità/prezzo: molto favorevole