

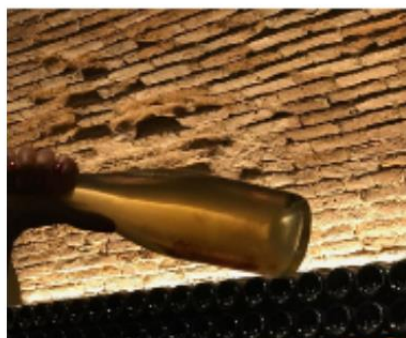


# TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

  
Anne-Wies.NL

Wine & Food nieuws van Anne-Wies



Tenuta Travaglino, 'boutique winery' in Oltrepò Pavese

De tweede dag van de persreis naar Oltrepò Pavese begint met een bezoek aan een bijzonder wijnbedrijf: Tenuta Travaglino. Net als bij veel wijnbedrijven waarvan we de wijnen **gisteren proefden** is ook hier pinot nero een belangrijk druivenras. En de productie van mousserende wijnen.

Bij Travaglino worden we ontvangen door Cristina Cerri Comi. Samen met haar broer Alessandro vormt zij de **vijfde generatie** van de familie Comi, die de Travaglino winery al in 1868 kocht. Sinds 2013 heeft **Cristina** de dagelijkse leiding over de winery, **Alessandro** kwam in 2017 het bedrijf versterkten en houdt zich vooral bezig met de hospitality-tak en de organisatie van evenementen. Wijnmaker is **Achille Bergami**, leerling van de bekende Italiaanse wijn consultant **Donato Lanati**, die ook aan het bedrijf is verbonden.

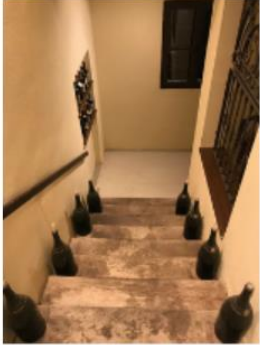
*Geen kleine jongen, dit wijnbedrijf: Travaglino bezit niet minder dan 400 ha grond, waarvan 200 ha bestaat uit bos, 80 ha uit wijngaarden en 120 ha andere landbouwproducten. Daarmee bezit de familie 60% van het dorp Calvignano, waar de winery is gevestigd.*

### Pinot nero rules

Wijn wordt uitsluitend geproduceerd van **druiven uit de eigen wijngaarden**, die zich op een hoogte van 230-350 meter boven zeeniveau bevinden. Het grootste deel van de aanplant (35% van de wijngaard) bestaat uit *pinot nero*, gevolgd door *riesling*. Daarnaast staan *pinot grigio*, *barbera*, *bonarda*, *moscato* en *chardonnay* aangeplant. Ondanks de omvang van de wijngaard kun je Travaglino een 'boutique winery' noemen: men produceert slechts **180.000 flessen** per jaar. De druiven die niet worden gebruikt voor hun eigen wijnen verkopen ze aan derden.

### Frizzante, Metodo Classico en Frans eiken

Christina laat ons eerst de ruimte zien waar de **Frizzante wijn** wordt gemaakt volgens de **méthode charmat**. Daarna dalen we af naar de kelder, waar de wijnen rijpen die volgens de **metodo classico** zijn gemaakt, dus net als champagne, met de tweede gisting in de fles. Voor de **top-cuvée** vindt de **remuage** plaats met de hand, voor de andere spumantes met **gyropalettes**. Hier zien we ook de houten vaten waar sommige wijnen in rijpen, allemaal **Frans eiken**. In een aparte ruimte in de kelder liggen de kelderschatten, de oudere jaargangen. Én hangt een aantal worsten te drogen, 'Salame di Varzi', een typisch streekproduct van Oltrepò Pavese.





## Grapes processing

Als we weer boven komen zien we juist een lading **druiven binnenkomen** met alle actie van dien. Hieronder een filmpje daarover.



### In het sfeervolle proeflokaal proeven we de volgende wijnen

#### Gran Cuvée Blanc de Noir 2017

Oltrepò Pavese Metodo Classico DOCG, Extra brut Millesimato

Een wijn van 100% pinot nero, 3 gr. restdrukker, ruim 36 maanden gerijpt op de lie, degorgement in mei 2021. Deze wijn was hun eerste sparkling wijn, zo'n 45 jaar geleden. "Onze terroir in een glas", aldus Christina. Een complexe neus met vooral peer en gele meloen. Een mild schuimige mousse, met ook in de mond het gele fruit, wat grapefruit en lichte tonen van brioche. Frisse, lange afdronk.

€19,80 consumentenprijs

#### Riesling Renano 2020

Oltrepò Pavese DOC

100% Riesling (Rhine Riesling), vinificatie en rijping (6 maanden) in roestvrijstaal. In de neus boers, stal, lemon, grapefruit. In de mond vol, rond, en ook boers. Lange, frisse afdronk en een prettig grapefruit bittertje. Kan, volgens Christina, goed ouderen. Fijne wijn!

€10,- consumentenprijs

#### Moranda Bonarda Frizzante 2020

Over de Bonarda wijnen **schreef ik eerder**. In de neus dik fris kersenvrucht, wat in de mond terugkomt. Fris rood fruit en een aangename, milde mousse. Een wijn om jong van te genieten.

€7,75 consumentenprijs

#### Pinot Nero Poggio della Buttinera Riserva 2017

De vinificatie van deze wijn van 100% pinot nero (van 30-35 jaar oude stokken) vond plaats in roestvrijstaal. Daarna volgde een rijping van een jaar in (deels nieuw, deels 2-3-4 jaar oud) Frans eiken barriques en tonneaux (50-50) en een jaar in de fles. In de neus een echte 'snuffelwijn': je blijft eraan snuffelen en ontdekken. Fris rood fruit, rijpe kersen, mooi gedoseerd hout. Fruit blijft op de voorgrond. In de mond rond, creamy, rijp kersenvrucht, jammy, een zoete kruidigheid. Heel mooi!

€20,50 consumentenprijs



Op de foto Christina Cerri Comi met wijnmaker Achille Bergami

<https://youtu.be/CsD8-3W8yUO>