



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

Gusto

Una Pagina dedicata alla nostra Cantina. Insetto distribuito durante la 55° edizione del Vinitaly e in abbinamento alla stampa nazionale.

Marzo 2023.

Gusto in abbinamento alla stampa nazionale

ASSOENOLOGI
Gli effetti del mutamento climatico sulla viticoltura, i successi nell'ambito della sostenibilità, i racconti della vendemmia; il rapporto tra vino e salute e l'ambiguità dell'Unione europea: il punto di vista del presidente Riccardo Cotarella **» pagina 12**

POLITICHE AGRICOLE
L'impegno del ministro Francesco Lollobrigida a tutela del settore vitivinicolo a partire dalla corretta informazione su vino e consumo consapevole, fino al coinvolgimento attivo di molti rappresentanti dell'esecutivo all'edizione 2023 del Vinitaly **» pagina 5**

Un bere virtuoso e moderato
Micaela Pallini, presidente di Federdoc

VINITALY 2023
RECORD DI TOP BUYER
Aprì i battenti la 55esima edizione della più importante vetrina italiana per il vino, in programma alla Fiera di Verona dal 2 al 5 aprile. Spazi espositivi esauriti con la presenza di oltre 4mila aziende. Oltre mille i grandi acquirenti esteri accreditati, provenienti da 68 Paesi **» pagina 8**

ALL'INTERNO

- Forum Wine Monitor**
L'analisi del settore vitivinicolo dell'Osservatorio di Nomisma
- Confagricoltura**
La transizione verde tra le sfide del presidente Giansanti
- Valpolicella**
Obiettivo patrimonio Unesco, ne parla Christian Marchesini

Le nuove sfide dei Consorzi di tutela
Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi succede a Ricci Curbastro alla guida di Federdoc. Tra le priorità ci sono i dossier aperti in Europa e la transizione ecologica. «Valorizziamo abitudini alimentari sane senza sfociare nel proibizionismo»
Giangiacomo Gallarati Scotti Bonaldi, presidente Federdoc **» segue a pag. 10**

Coniuzarsi contro chi semina allarmismi sulla salubrità delle nostre bevande eccellenti. A esporci come capofila in questa battaglia è Federdoc, schierandosi a difesa di un comparto che tra vino, spiriti e aceti vale oltre 17 miliardi di euro e l'11 per cento del fatturato totale dell'industria alimentare italiana. Criticando il silenzio assordante della Commissione europea di fronte a posture discriminatorie come quella assunta dall'Irlanda, che a febbraio ha notificato al Wto la proposta di agitare health warning in etichetta alla maniera delle sigarette. «Se si approvasse una norma simile», avverte la presidente Micaela Pallini, «verrebbe meno parte

Tradizione, avanguardia e passione

Con Cristina Cerri Comi, insieme al fratello Alessandro, inizia il nuovo corso della Tenuta Travaglino, a Calvignano, immersa in 400 ettari di terreno a corpo unico di cui 80 vitati a Pinot Nero e Riesling Renano. Una piccola boutique che focalizza l'attenzione sulla qualità

Da monastero medievale a tenuta vitivinicola ottocentesca. Da cantina innovativa a località enoturistica. La Tenuta Travaglino è una delle realtà più antiche dell'Oltrepò Pavese, che oggi coltiva oltre 80 ettari di vigneto immersi in un paesaggio rurale e boschivo di incontaminata bellezza, situato a Calvignano, sulle pendici del Monte Ceresino. Un territorio da sempre vocato alla viticoltura, qui infatti il microclima favorisce la crescita di uve sane, croccanti, dall'ottima acidità. Per risalire alle origini della Tenuta Travaglino bisogna tornare indietro nei secoli, infatti «i primi documenti che la riguardano risalgono al lontanissimo 1111 con Johannis de Travalino, a cui si deve il toponimo della località omonima - racconta Cristina Cerri Comi, oggi alla guida dell'azienda insieme al fratello Alessandro -. Risalgono a quell'epoca le prime pietre della futura tenuta che poi per secoli fu adibita a monastero».

Quali tappe l'hanno portata a essere l'attuale cantina?

«Nel 1868 il mio trisavolo rileva il fondo e fa nascere l'Azienda Agricola Travaglino che rappresenta il primo nucleo della realtà odierna. Ma è solo nel 1965 che, con mio nonno Vincenzo Comi, l'antica tenuta viene trasformata in cantina vitivinicola, con una vera e propria zonazione aziendale che permette di individuare, per ogni appezzamento, il vitigno più adatto al tipo di terreno e al microclima. Tra il 1990 e il 2000 segue la riqualificazione e la modernizzazione della cantina. Vengono acquistate tecnologie all'avanguardia e moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata. Nel 2013, spinto dal nonno, lascio il mio percorso nel mondo della finanza per buttarmi a capofitto nella gestione dell'azienda insieme a mio fratello Alessandro e con noi inizia la quinta generazione».

Quali cambiamenti ha apportato all'azienda la quinta generazione?

«Il nostro obiettivo è stato fin dall'inizio quello di valorizzare tutti gli 80 ettari di vigna, tutti Doc e Docg, esaltando le caratteristiche espresse da ogni singolo vigneto. Abbiamo creato un'affiatata squadra di professionisti formata dal consulente enologo Donato Lanati supportato dal centro di ricerca Enosis e dall'enologo Achille Bergami. Lavoriamo costantemente alla valorizzazione del nostro territorio, alle qualità intrinseche che il paesaggio è in grado di trasferire nel bicchiere e per questo la nostra attenzione si è focalizzata sul-



Cristina Cerri Comi, titolare della Tenuta Travaglino di Calvignano (Pv)
www.travaglino.it

la qualità dei vini prodotti e sulla razionalizzazione del lavoro aziendale che viene concentrato sui due vitigni principali della Tenuta: il Pinot nero, nelle sue innumerevoli sfumature e il Riesling renano».

Un altro passo importante è stato quello di adottare i principi di un'agricoltura a basso impatto ambientale.

«Esatto, abbiamo scelto un'agricoltura razionale e sostenibile. I terreni sono a corpo unico, e le colture sono integrate in 200 ettari di macchia boschiva. Il numero dei trattamenti è ridotto al minimo indispensabile e vengono rigorosamente applicati i principi della lotta integrata che garantisce al consumatore il rispetto di un disciplinare di produzione sostenibile ed a basso impatto ambientale per quanto riguarda la produzione agricola. Portiamo particolare attenzione alla biodiversità, alla ricchezza microbologica dei suoli e alle risorse idriche».

Quali sono le caratteristiche dei vostri vini?

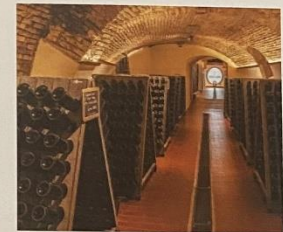
«Sono vini capaci di raccontare la propria storia. Non a caso questa è l'area più importante in Italia per la coltivazione di Pinot Nero ed è anche per dove è nato il primo spumante Metodo Classico da questo nobile vitigno nel 1865. I nostri sono vini sempre eleganti, mai banali, valorizzano finezza e piacevolezza. In cantina operiamo con molta attenzione e delicatezza perché cerchiamo di conservare tutte le qualità contenute nelle uve, accompagnando il vino dalla vigna alla bot-

tiglia nella sua piena espressione varietale. Fiori all'occhiello della Tenuta sono il Pinot Nero, nelle sue due anime Metodo Classico e rosso, e il Riesling Renano. Se il Pinot Nero ha una forza in più, il Riesling Renano che produciamo è di grande longevità, superiore ai 20 anni, pensato valorizzando di più la piacevolezza rispetto all'acidità. Puntiamo sulla qualità e sull'identità, valorizzando il nostro territorio per concentrarlo nel calice. La produzione si aggira sulle 200 mila bottiglie di cui il 90 per cento vengono vendute in Italia solo nel canale Horeca mentre solo il 10 per cento ad oggi arriva sul mercato estero tra Stati Uniti, Giappone e paesi nordici».

Tenuta Travaglino non è solo vini ma anche ospitalità.

«Siamo aperti 7 giorni su 7 per offrire delle vere e proprie wine experience. Dalla visita delle storiche Cantine alle degustazioni in abbinamento a prodotti locali, all'organizzazione di eventi di varia natura, personalizzati in base alle richieste dei clienti:

conferenze aziendali, team-building e cene in cantina, trovano qui una dimensione unica. Abbiamo anche di proprietà La Locanda di Calvignano, fondata negli anni 50, è un'accogliente struttura dotata di ristorante e cinque eleganti camere che non gestiamo direttamente ma con la quale collaboriamo intensamente per sviluppare il più possibile l'enoturismo. Siamo particolarmente attenti al dettaglio: qualità nel vino, nell'accoglienza, nella struttura e nelle persone che collaborano con noi».



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868



Tenuta Travaglino

Località Travaglino - 27045 Calvignano (PV)

Tel. 0383 872222 - info@travaglino.it - www.travaglino.it

