



IL GOLOSARIO – 27 GIUGNO 2018

Travaglino, tradizione, avanguardia e classe

Marco Gatti

**Dalla tenuta simbolo dell'Oltrepò Pavese, un nuovo
spumante per festeggiare la 150^a vendemmia**







L'Oltrepò Pavese che amiamo ha il volto sorridente e la grinta di **Cristina Cerri**, giovane innamorata del territorio e del vino, tutta



passione, voglia di fare e intelligenza. Lei, il contrario di quell'immobilismo che, ahinoi, per decenni, ha zavorrato le lande oltrepadane, mortificandole in un anonimo quieto vivere fatto di soldi facili da vino sfuso. Ma per fortuna le cose stanno cambiando. Sufficiente starle insieme qualche ora per essere contagiati dal suo desiderio di costruire, di raggiungere nuovi obiettivi, di scrivere con i suoi coetanei nuove pagine della storia del vino oltrepadano.

Titolare, con il fratello **Alessandro**, della **cantina Travaglino di Calvignano**, quando la senti parlare della sua attività, sorprende per la serenità con cui vive la responsabilità di essere al comando di una realtà che ha 150 anni di storia – nel 1868, l'acquisto da parte del Cav. Vincenzo Comi, sebbene Travaglino sia stato importante monastero medievale sulla via per Bobbio, con il primo nucleo dello splendido complesso dove è ospitata l'azienda che risale al 1111, e documenti del 1240 citino già la chiesa di San Martino di Calvignano e vigne "novelle" – e che, per dimensioni ed importanza, è una delle eccellenze italiane.

La Tenuta, 400 ettari di proprietà a corpo unico, di cui 80 vitati, comprende anche 12 caschine, un borgo storico e una locanda. Oggi, con la supervisione di **Achille Bergami**, enologo di razza, e la consulenza del grande **Donato Lanati** e del suo centro di ricerca Enosis, sono **14 le etichette prodotte e 7 i vitigni coltivati** (pinot nero, pinot grigio, barbera, bonarda, moscato, chardonnay e riesling renano), anche se le varietà principali, da cui nascono i vini di maggiore prestigio, sono due, pinot nero e riesling renano. Poiché qui, nonostante la giovane età, hanno saggezza da veterani e hanno ben presente quello che diceva Churchill, ossia che «*Più sei capace di guardare al passato, più potrai spingerti nel futuro*», quella "porta in ferro battuto" decorata



con arabeschi che custodisce l'angolo più segreto della cantina, dove ci sono le bottiglie più antiche, non rimane sempre chiusa, e in alcune occasioni viene aperta per degustare i millesimi di ieri, per capire se la direzione di oggi è quella giusta. Per quanto ci riguarda, abbiamo avuto la gioia di fare assaggi muovendo nel tempo, con l'emozione di scoprire che i vini delle annate meno recenti sono documentazione della svolta fatta nel segno della qualità, in anni in cui la zona non riusciva ancora a smarcarsi dal fascino della quantità, e gli ultimi millesimi, sono espressione del grande lavoro fatto oggi dall'intero team, rivelando classe e un potenziale di ulteriore crescita che annunciano un futuro entusiasmante.

E così se il **Pinot Nero Poggio della Buttinera 2001** è vivo, sostenuto da sorprendente freschezza, con colore granato e naso speziato, con note di frutta sotto spirito e tabacco, il 2015 è di complessità emozionante, con un'esplosione di profumi che vanno dalle fragoline di bosco, al lampone e al ribes, cui si accompagnano note di spezie e sorso ampio, setoso, elegante. E ancora, lo stupore più grande forse da due annate di **Campo della Fojada**, riesling renano in purezza, con il 2004 che affascina con il suo colore dorato, le sue note di pietra focaia, cedro candito, erbe officinali e idrocarburi, il suo gusto morbido e armonico, e il 2014 che è grande per la sua verticalità, i suoi profumi floreali e di frutta esotica, le note minerali, il sorso salino, la beva fresco-sapida che rivela longevità e classe.

Orgoglio della cantina, poi, gli **spumanti Metodo Classico**, con la **Gran Cuvée**, da uve pinot nero in purezza, che per noi resta un vertice a livello nazionale, con il suo perlage raffinato, le sue note agrumate di cedro e pompelmo, i suoi profumi di mela, il sorso vigoroso. E con



quella **Riserva del Fondatore 150°** – nuova etichetta dedicata ai 150 anni di attività, che è selezione di pinot nero (95%) e chardonnay (5%) delle vigne più storiche della tenuta – che conquista con il suo colore paglierino intenso con riflessi oro, il perlage fine e persistente, i profumi di frutta esotica, crosta di pane, nocciola e spezie, il gusto secco e minerale. La storia continua!