

# Italia a Tavola

ITALIAATAVOLA.NET – 22 MAGGIO 2020

*Ripartiamo dal vino*

## Campo della Fojada Travaglino

Un bianco ricco in struttura, profumi fruttati e mineralità, da bere a volontà insieme con antipasti e portate della cucina di pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.



<https://www.italiaatavola.net/vino/aziende-e-cantine/ripartiamo-dal-vino-campo-della-fojada-travaglino/67608/>

**L**a prima notizia certa della Tenuta risale al 18 novembre 1111. L'atto testamentario del prete Gisulfo cita il castello di Calvignano e tre miglia di terre circostanti. Tra i testimoni dell'atto è presente Johannis de Travalino, a cui si deve il toponimo della località omonima. Nel 1868 il Cavalier Vincenzo Comi da Milano acquista la Villa e 810 pertiche milanesi di terreno circostante, circa 53 ettari. È il primo nucleo della [Tenuta Travaglino](#). Nel 1965 Vincenzo Comi, nipote del Cavaliere, rivoluziona Travaglino trasformando l'antica Tenuta in una cantina vitivinicola. A lui si deve la prima zonazione aziendale, ovvero l'analisi e la scelta degli appezzamenti più vocati dove reimpiantare i vitigni migliori. Nel 2013 entra in azienda inizialmente Cristina e successivamente Alessandro Cerri Comi, nipoti di Vincenzo. L'attenzione si focalizza sulla 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. Nasce una nuova squadra di professionisti formata dal consulente enologico Donato Lanati, supportato dal centro di ricerca Enosis e dall'enologo Achille Bergami.

Vino degustato: **Oltrepò Pavese Riesling Renano Doc "Campo della Fojada"**  
**2018 Travaglino**

Dal vigneto "Campo della Fojada" nasce l'omonimo Riesling Renano Superiore dell'Oltrepò Pavese. Un Riesling territoriale e tipico, che dopo una fermentazione a temperatura controllata riposa per almeno sei mesi in acciaio sulle fecce fini, per poi essere imbottigliato nell'aprile successivo alla vendemmia. Giallo paglierino nel calice con delicati riflessi verdolini, l'olfattiva è ben calibrata da un bouquet in cui iniziali sfumature floreali sono completate da note fruttate e minerali, con nuance erbacee a completare il quadro. Il palato è coerente con il naso, avvolgente e fresco allo stesso tempo, di ottima lunghezza. Un bianco ricco in struttura, profumi fruttati e mineralità, da bere a volontà insieme con antipasti e portate della cucina di pesce, carni bianche e formaggi a media stagionatura.



*Oltrepò Pavese Riesling Renano Doc "Campo della Fojada" 2018 Travaglino*

Per informazioni: [www.travaglino.com](http://www.travaglino.com)

**Paolo Porfidio** è laureato in enologia e lavora come head sommelier al ristorante *Terrazza Gallia*, al settimo piano dell'*Excelsior Hotel Gallia* di Milano. Si è classificato primo nel sondaggio "Personaggio dell'anno 2019 - Premio Italia a Tavola" nella categoria *Sala e Hotel*. Grande è la sua popolarità nel mondo professionale e sui social network, tanto che nel sondaggio è risultato il candidato più votato in assoluto tra tutte le categorie.



*Paolo Porfidio al Terrazza Gallia*