



TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

« BELL'ITALIA - N. 441 - GENNAIO 2023

ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

MENSILE N. 442 - FEBBRAIO 2023 - EURO 4,50 IN ITALIA

Bell'Italia



PATRIMONIO • AGRIGENTO

Nella Valle dei Templi

Nuove scoperte e percorsi inediti nel parco archeologico più importante della Sicilia

LA CHIESA • ROMA
BASILICA DI SANT'AGOSTINO

LA MONTAGNA • LOMBARDIA
LIVIGNO E LA SCOPERTA DELLA VAL FEDERIA

IL MUSEO • NUORO
SPAZIO ILISSO
UNA CASA PER L'ARTE SARDA

02 7616111 - www.bellitalia.it - direttore: Giancarlo Piretti - redazione: viale Mazzini 10, 00187 Roma - abbonamenti: viale Mazzini 10, 00187 Roma - pubblicità: viale Mazzini 10, 00187 Roma - distributore: Editoriale Giorgio Mondadori - stampa: Grafica Editoriale - numero verde 800 00 00 00 - abbonamento: 12 numeri per € 48,00 - abbonamento estero: 12 numeri per € 58,00 - abbonamento digitale: 12 numeri per € 48,00 - abbonamento digitale estero: 12 numeri per € 58,00 - abbonamento digitale e cartaceo: 12 numeri per € 68,00 - abbonamento digitale e cartaceo estero: 12 numeri per € 78,00 - abbonamento digitale e cartaceo con servizio clienti: 12 numeri per € 78,00 - abbonamento digitale e cartaceo con servizio clienti estero: 12 numeri per € 88,00



IL WEEKEND • FAENZA

PASSEGGIATA NELLA CITTÀ ROMAGNOLA DOVE SI RINNOVA LA TRADIZIONE DELL'ARTE CERAMICA

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI

CALVIGNANO (Pavia) | TRAVAGLINO

IL VINO

Campo della Fojada Riserva 2018

L'apice della ricerca della famiglia Comi sul Riesling Renano è questa riserva, frutto dei migliori grappoli, ottenuti grazie alla zonazione dei terreni. Alla macerazione e fermentazione in acciaio segue un anno di affinamento sulle fecce fini. Il colore paglierino luminoso esprime, al naso, un soave agrumato associato a un fruttato di mango e pesca bianca e a un floreale di sambuco ed erbe aromatiche. Il sorso è complesso, di bella mineralità. Un vino longevo, che si attesta sui 20 €, da abbinare a un risotto ai frutti di mare.



Qui sopra: Lorella Comi (al centro) con i figli Cristina e Alessandro Cerri Comi. **In alto:** scorcio della tenuta, circondata dalle colline dell'Oltrepò Pavese. **Sotto:** lo spazio per le degustazioni, sotto ampie volte in mattoni.



VINI VERACI D'OLTREPÒ

Riesling e Pinot Nero sono l'orgoglio della più antica tenuta della zona, da cinque generazioni di proprietà della famiglia Comi

Caratterizzato da morbide colline incastonate fra Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna, l'Oltrepò Pavese è terra di vitigni come Croatina, Barbera, Riesling e soprattutto del nobile Pinot Nero, uva bizzosa ma capace di produrre vini eleganti e delicati. Un'area vitivinicola in forte ascesa che, grazie all'azione del rinnovato Consorzio di Tutela, sta riportando i veraci vini pavesi al posto che meritano nel panorama nazionale.

In quella che Gianni Brera definiva «la provincia a forma di grappolo d'uva», Travaglino rappresenta la realtà più antica, di proprietà della famiglia Comi dal 1868. **La tenuta è di ben 400 ettari, di cui oltre 80 vitati, trasformata nei secoli da monastero medievale in azienda:** un piccolo microcosmo con borgo, locanda e cascine immerse in un paesaggio agricolo di grande bellezza. Nell'ampio ex complesso monastico che fu dimora dei conti di Vimercate, la quinta generazione della famiglia, rappresentata da

Cristina e Alessandro Cerri Comi, ha puntato su due «cavalli di razza» come il Pinot Nero e il Riesling Renano. Fra i vini spiccano il Vincenzo Comi-Riserva del Fondatore e il Monteceresino Rosé, alfieri delle bollicine metodo classico, insieme alla corposa riserva Poggio della Buttinera, tutti e tre Pinot Nero in purezza. Degno di nota anche il suadente Campo della Fojada, un Riesling Renano che non sfugge al cospetto dei blasonati cugini tedeschi.

I Comi considerano la tenuta come un patrimonio da condividere. Lo dimostra l'accoglienza enoturistica, molto ricca e variegata. Alla visita alle cantine storiche si può associare un pranzo alla Locanda e un soggiorno in una delle sue eleganti camere. Passeggiando sotto il porticato dell'antico convento, affacciato sul parco di alberi secolari, non è raro avvistare qualche daino che ormai fa parte della famiglia e di questo splendido spicchio di Oltrepò Pavese. ■



♥ **Travaglino**, Calvignano (Pavia), località Travaglino, 0383/87.22.22; travaglino.it
Come arrivare: autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita Casteggio-Casatisma; proseguire in direzione Casteggio e Calvignano (strada provinciale 188).
Visite e degustazioni: su prenotazione, da lunedì a venerdì dalle 8 alle 18 e sabato-domenica alle 10,30 e 15,30. Il tour prevede la visita alle cantine storiche e la degustazione di quattro referenze accompagnate da un tagliere di prodotti locali; costo 25 €. Alla Locanda della tenuta si gusta cucina tipica pavese (conto 35 €) e si può soggiornare (doppia da 90 €).

© RIPRODUZIONE RISERVATA