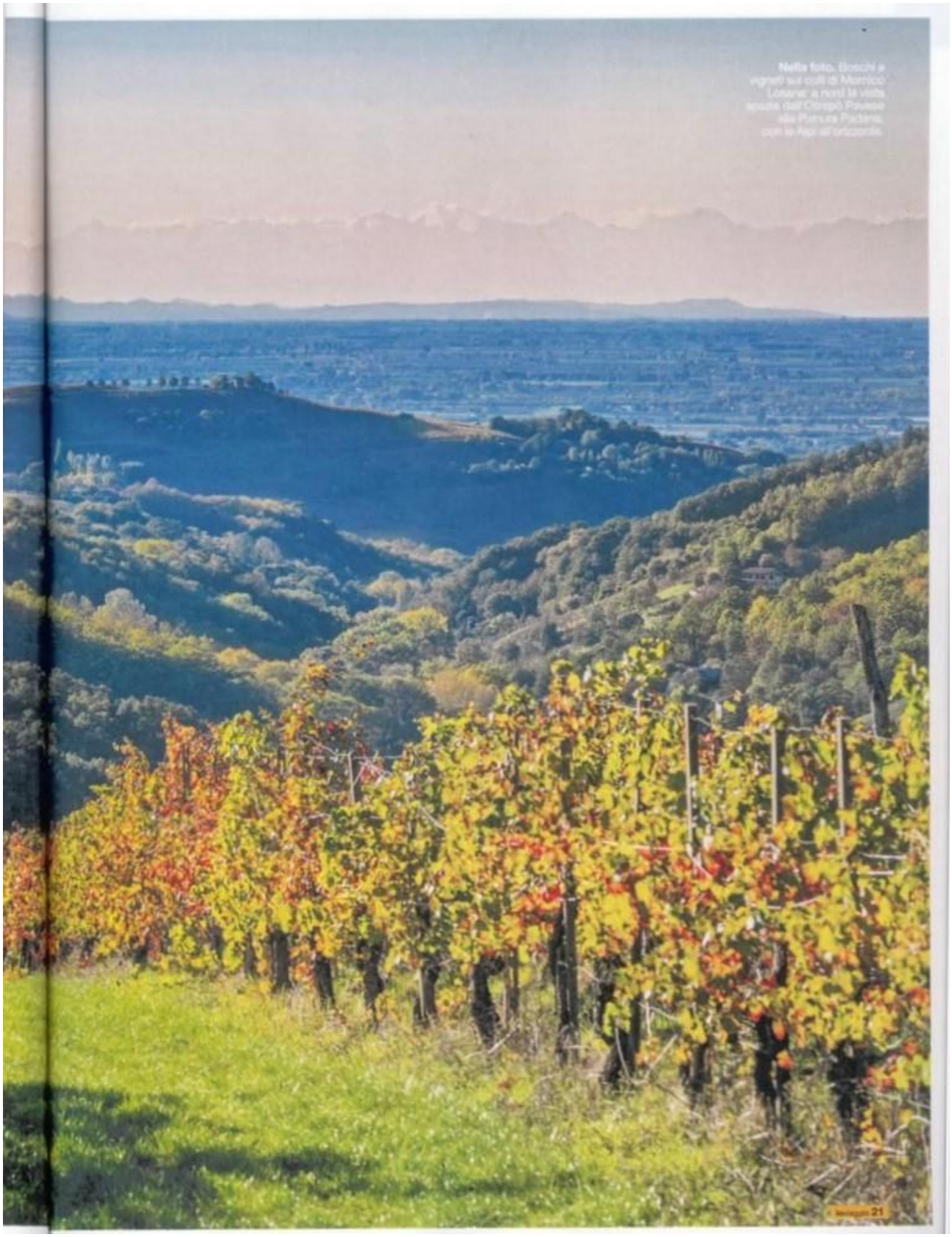
TRAVAGLINO

IN CALVIGNANO DAL 1868

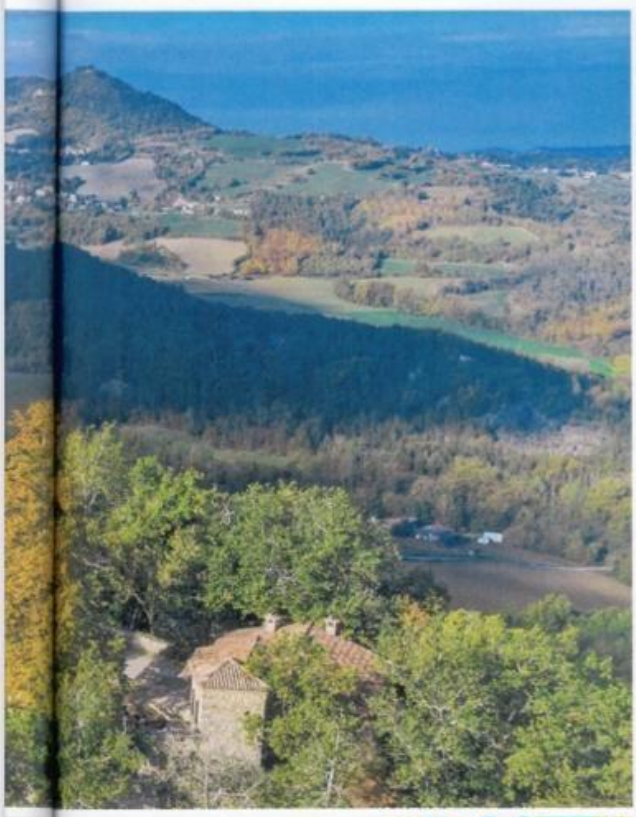
Sulle colline dove regna il Pinot Nero

Nell'Oltrepò Pavese il nobile vitigno originario della Borgogna si coltiva dall'Ottocento. Due secoli di tradizione per arrivare all'eccellenza, sia in versione ferma sia negli spumanti: metodo classico, millesimati, bianchi e rosé

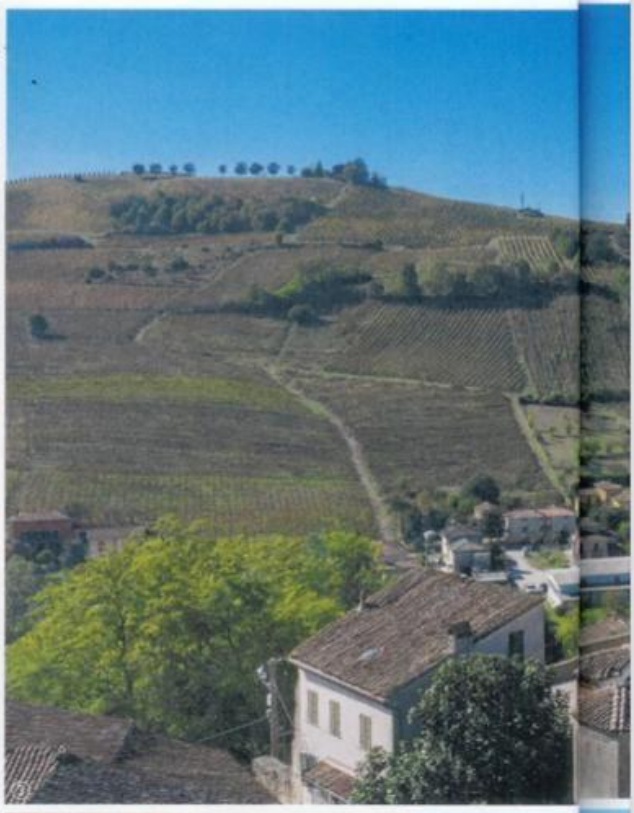
TESTO DI GIUSEPPE DE BIASI



Nella foto. Boschi e vigneti sui colli di Momico Loserie: a nord la Valle, sopra, dell'Oltrepò Pavese alla Pianura Padana, con le Alpi all'orizzonte.



Le morbide colline che a sud di Pavia fanno da cerniera fra Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte e Liguria rappresentano una sorta di cuneo magico del Pinot Nero, vitigno bizzoso e nobilissimo che con l'esclusione della Borgogna e della Champagne ha nell'**Oltrepò Pavese** l'area storicamente più vocata. Quella tra l'Oltrepò e il Pinot Nero è una storia d'amore iniziata nella seconda metà del XIX secolo, quando il conte Augusto Carlo de' Giorgi di **Vistarino** impiantò nelle sue vigne le prime barbatelle, intuendo le potenzialità dell'area. Ed è proprio dalla sua intuizione enologica e da Villa Fornace, la splendida dimora dei suoi eredi a **Rocca de' Giorgi**, che inizia il nostro itinerario. Nella settecentesca dimora, con un curato giardino all'inglese e gli adattamenti ottocenteschi di un'archistar dell'epoca come Achille Majnoni d'Intignano, è oggi la contessa Ottavia a guidare la tenuta di famiglia, 826 ettari di cui quasi 200 vitati, che al Pinot Nero affianca il Riesling e i tradizionali Croatina, Barbera e Moscato. Da non perdere il pluripremiato Pernice e le sapide bollicine pas dosé 1865. Sempre a Rocca de' Giorgi, più a sud si incontra un artigiano del Pinot Nero: **Anteo** dei fratelli Antonella e Piero Cribellati. Fu il padre Trento, imprenditore e poeta, a realizzare nel 1981 un sogno coltivato per anni sui resti di un'antica fattoria annessa alla chiesetta di San Michele, di origini longobarde. Gli eredi hanno onorato il suo rispetto del territorio con millesimati come il metodo classico Riserva del Poeta, omaggio al padre "poeta per vocazione", e con l'ambizioso Pinot Nero Cà dell'Oca. Puntando verso le colline, si fa sosta al fascinoso **Castello Dal Verme** di **Zavattarello**, uno

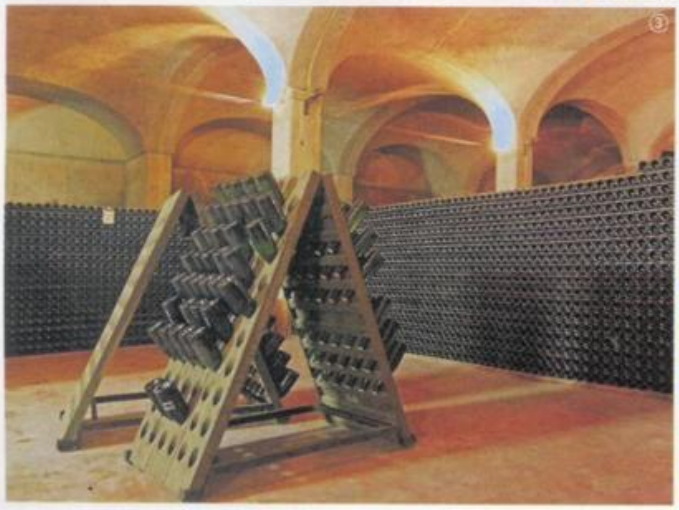


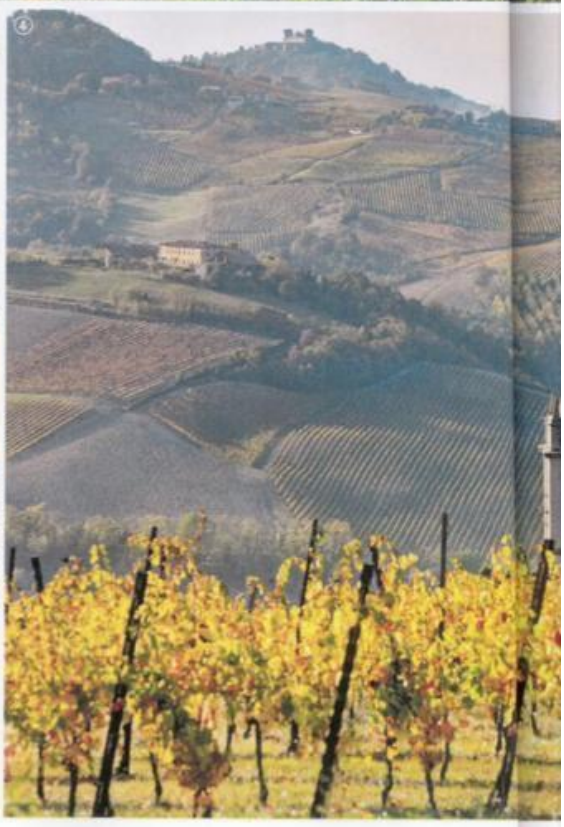
dei pochi manieri visitabili dell'Oltrepò, fondato nel X secolo e rifatto nel '300, e poi via verso ovest per il suggestivo borgo medievale di Fortunago. Scendendo di quota, a **Casteggio** ci si imbatte nell'originale storia della cantina **Frecciarossa**, il cui nome deriva da una errata trascrizione di *fraccia rossa* (frana rossa), che indica la terra argillosa solcata da vene ferrose tipica della zona. La cantina nacque nel 1919 dalla passione per il Pinot Nero di Mario Odero. Il figlio Giorgio, dopo la laurea in Agraria e gli studi in Francia, per il suo Pinot poté fregiarsi dei complimenti di Hitchcock che lo bevve nel 1925 a Villa d'Este. Su questa tradizione la famiglia continua a proporne versioni ferme degne di Alfred, come l'elegante Giorgio Odero 2016.

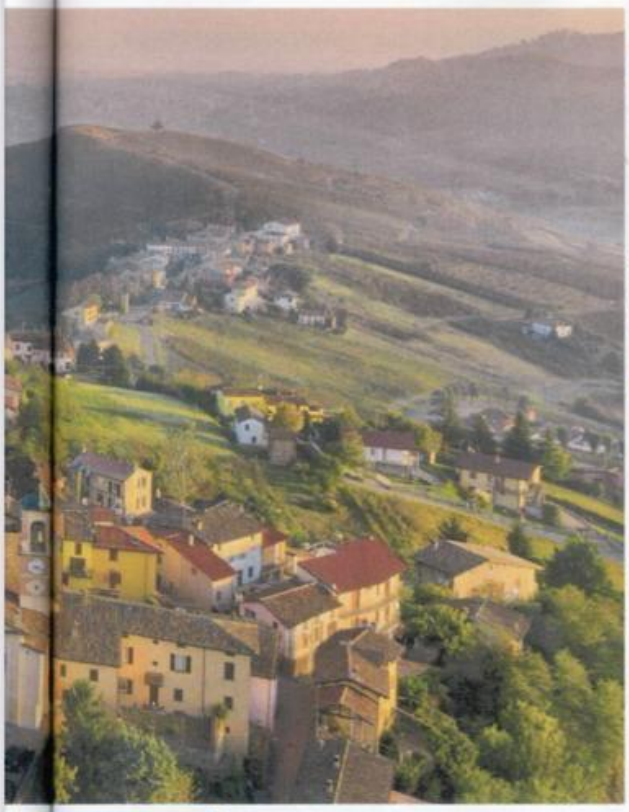
Storie di famiglia tra Calvignano e Cigognola

Dopo un doveroso passaggio al **Civico Museo Archeologico**, che nel settecentesco Palazzo Certosa Cantù espone reperti che vanno dal Neolitico all'età longobarda, si lascia Casteggio e si punta a **Calvignano** per visitare un'istituzione dell'area come la **Tenuta Travaglino**, la più antica realtà vitivinicola dell'Oltrepò Pavese, dal 1868 di proprietà della famiglia Comi. Un microcosmo rimasto immutato con borgo, locanda e cascine immersi in un paesaggio rurale incontaminato e oltre 80 ettari vitati. In quello che fu un monastero medievale e poi una dimora dei conti di Vimercate, la quinta generazione della famiglia, rappresentata da Cristina e Alessandro Cerri Comi, si focalizza su due nobili vitigni come il Pinot Nero e il Riesling Renano, con grande attenzione all'accoglienza enoturistica. Nella vasta gamma vale la pena di soffermarsi sui

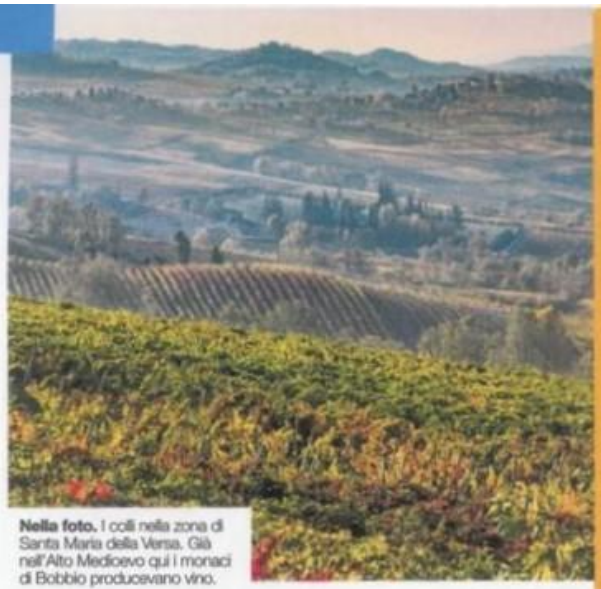
1. Il Castello Dal Verme di Zavattarello.
2. 3. Piero Cribellati, titolare della cantina Anteo di Rocca de' Giorgi, esamina uno dei suoi spumanti; le bottiglie sulle *pupitres*.
4. Il campanile di San Michele a Chiesa, frazione di Rocca de' Giorgi; sullo sfondo il castello di Montalto Pavese.
5. Un grappolo di uva Pinot Nero.
6. 7. Lo spazio per le degustazioni della cantina Conte Vistarino; Ottavia Giorgi di Vistarino, alla guida dell'azienda.







millesimati come il Gran Cuvée Blanc de Noir Brut 2017 e il Montecérésino Rosé Brut 2014, alfieri del metodo classico, e sulla strutturata Riserva Poggio della Buttinera, tutti e tre Pinot Nero in purezza. A **Torricella Verzate** troviamo un'altra cantina centenaria, la **Monsupello** della famiglia Boatti. Il compianto Carlo è stato un pioniere delle bollicine d'Oltrepò e oggi la moglie Carla e i figli Laura e Pierangelo tengono fede allo stile peculiare dei suoi spumanti metodo classico con prodotti di classe come il pas dosé Nature o il brut Rosé, dove il Pinot Nero si veste delle note sapido-gessose provenienti dai terreni tufo-calcarei su cui è impiantato. Passaggio a **Pietra de' Giorgi** dove il tocco femminile è quello della giovane enologa Flavia Marazzi, quarta generazione della famiglia nella **Cantina Scuropasso**, 18 ettari vitati in conduzione biologica con continue ricerche agronomiche al servizio di un Pinot Nero capace di raccontare questo angolo di Oltrepò, come ben fa il Roccapietra Cruasé 2014, millesimato che trascorre quasi 5 anni sui lieviti. Pochi chilometri più a nord si fa la conoscenza della creatura enologica di Gabriele Moratti, figlio di Gian Marco e Letizia, nella tenuta di famiglia del **Castello di Cigognola**. Il ventennale della fondazione della cantina è stato festeggiato con il rinnovo delle etichette per le bollicine metodo classico di Pinot Nero, punta di diamante della produzione, e con nuovi impianti che a breve porteranno la produzione ben oltre le attuali 150.000 bottiglie annue. Quasi 30 ettari vitati si estendono, come una regale corona, intorno all'imponente castello duecentesco. Oltre ai pregiati spumanti, tra i quali spiccano la finissima Cuvée dell'Angelo 2013 e il Brut Rosé 2013,



Nella foto. I colli nella zona di Santa Maria della Versa. Già nell'Alto Medioevo qui i monaci di Bobbio producevano vino.

entrambi 100% Pinot Nero, meritano un plauso anche il raffinato Per Papà, Nebbiolo in purezza, e l'ammaliante Barbera Riserva La Maga.

Tradizione e tecnologia

Bussola verso **Stradella**, città della fisarmonica dove non si può non visitare il **Museo della Fisarmonica "Mariano Dallapè"**, ricco di strumenti d'epoca, inaugurato nel 1999 alla presenza di Paolo Conte, poi si migra verso **Canneto Pavese** per visitare una cantina storica come quella della famiglia **Giorgi**. Da un secolo e mezzo con i loro 60 ettari vitati sparsi sulle colline circostanti esportano in tutto il mondo vini icona come la Gran Cuvée Storica Giorgi 1870 e il Top Zero (Pinot Nero che sosta più di 6 anni sui lieviti) o prodotti dedicati all'ultima generazione di famiglia come la Cuvée Eleonora Giorgi, o ancora nati dall'amicizia con affezionati clienti, come la linea Gerry Scotti.
Ultima tappa è per l'Oltrepò che guarda al futuro, come quello dei fratelli Brambilla e di **Vigne Olcru**: una ecosostenibile cantina di design, progettata dall'architetto Cecilia Olivieri, incastonata nel paesaggio collinare sopra **Santa Maria della Versa**. Olcru è un'azienda innovativa con tecnologia all'avanguardia, mappatura satellitare delle singole parcelle e vigneti sperimentali che accolgono 40 dei 60 cloni di Pinot Nero esistenti al mondo, al fine di valutare tutte le possibili combinazioni per trasformare i risultati in "essenza" di Pinot Nero. E i millesimati, tutti pas dosé, come il Virtus, il Verve o il rosé Victoria, dimostrano che Massimiliano e Matteo sono sulla strada giusta, quella che porta il Pinot Nero d'Oltrepò a non abbassare gli occhi al confronto dei blasonati cugini francesi.

©Riproduzione riservata

INDIRIZZI

Conte Vistarino
Rocca de' Giorgi (PV)
Frazione Villa Fornace 8 ☎ 0385 241171; contevistarino.it Orario: visite e degustazioni su prenotazione. ***Prezzi:*** *percorso "I colori del Pinot Nero" con visita e degustazione di 5 vini (fra cui un cru di Pinot Nero fermo e il pas dosé 1865) 35 €.*

Azienda Agricola Anteo
Rocca de' Giorgi (PV)
Località Chiesa 1 ☎ 0385 99073; anteovini.it Orario: visite e degustazioni su prenotazione (☎ 335 7325160). ***Prezzi:*** *degustazione di 2 spumanti (un metodo Charmat e un metodo classico) con stuzzichini 12 €.*

Castello Dal Verme
Zavattarello (PV) *Via Carlo Dal Verme 4 ☎ 0383 589132 e 366 4975518; zavattarello.online Orario: ott. visite guidate ogni ora sab.-dom. 14-17.* ***Ingresso:*** *Castello 7 €, Museo Arte Contemporanea "Dal Verme" 2 €.*

Frecciarossa
Casteggio (PV) *Via Fratelli Vigorelli 141 ☎ 0383 804465; frecciarossa.com Orario: visite e degustazioni su prenotazione 9-17.30, sab.-dom. su richiesta.* ***Prezzi:*** *tour base (curato dalla proprietaria Valeria Radici Odero ☎ 380 2406249) con degustazione 10 €.*

Civico Museo Archeologico di Casteggio e dell'Oltrepò
Casteggio (PV) *Via Circonvallazione Cantù 62 ☎ 0383 83941; museocasteggio.it Orario: lun.-gio. 9.30-12.30, gio. anche 13.30-17.30, 1ª dom. del mese 14.30-17.30.* ***Ingresso:*** *5 €.*

Tenuta Travaglino
Calvignano (PV) *Località Travaglino ☎ 0383 872222; travaglino.it Orario: visite tutti i giorni su prenotazione 8-18, sab.-dom. alle 10.30 e 15.30.* ***Prezzi:*** *wine tour con visita alle cantine storiche e degustazione di 4 referenze con salumi e formaggi locali 25 €.*

Azienda Agricola Monsupello
Torricella Verzate (PV)
Via San Lazzaro 5 ☎ 0383 896043; monsupello.it Orario: su prenotazione 8-12 e 14-18, chiuso dom. ***Prezzi:*** *visita e degustazione gratuite.*

Cantina Scuropasso
Pietra de' Giorgi (PV) *Frazione Scorzoletta 40-42 ☎ 0385 85143; scuropasso.it Orario: visite e degustazioni su appuntamento (Fabio ☎ 338 4455039), max 5 persone.* ***Prezzi:*** *visita e degustazione con stuzzichini gratuite.*

Castello di Cigognola
Cigognola (PV) *Piazza Castello 1 ☎ 0385 284263; castellodicigognola.com Orario: tour dei vigneti e degustazioni su prenotazione 15-19, sab.-dom. 15-18 (info@castellodicigognola.com).* ***Prezzi:*** *visita e degustazione base con 4 assaggi 25 €.*

Museo della Fisarmonica "Mariano Dallapè"
Stradella (PV) *Via Montebello 2 ☎ 0385 42069; comune.stradella.pv.it/pagina_museo_fisa Orario: mar., ven. e sab. 10-12, lun., mer., ven., sab. e dom. 15-18, chiuso gio.* ***Ingresso:*** *4 €.*

Giorgi
Canneto Pavese (PV)
Frazione Camponoce 39/A ☎ 0385 262151; giorgi-wines.it Orario: visite e degustazioni su prenotazione mar.-dom. 10-20.30 (Olga ☎ 388 5810347). ***Prezzi:*** *visita e degustazione di 3 vini da 12 €.*

Vigne Olcru
Santa Maria della Versa (PV)
Via Buca 26/A ☎ 0385 799958; vigneolcru.com Orario: 9.30-12.30 e 13.30-18, sab.-dom. su appuntamento; visite e degustazioni su prenotazione. ***Prezzi:*** *tour "Pinot Nero" con degustazione dei tre metodo classico (Verve, Victoria, Virtus) e del rosso vintage Coppiere Nero 30 €.*

INFO TURISTICHE
Infopoint VisitPavia
Pavia *Piazza della Vittoria 21 ☎ 0382 399790; visitpavia.com*

continua