



IDENTITÀ
GOLOSE *web*
Magazine
internazionale di cucina

IDENTITAGOLOSE.IT – 2 SETTEMBRE 2017

Travaglino tra passato, presente e futuro

L'azienda dell'Oltrepo Pavese lavora per rinnovarsi nel rispetto della tradizione. E intanto imbottiglia chicche...



Cristina Cerri con le bottiglie *Riserva del Fondatore Vincenzo Comi*, tra le produzioni più interessanti di [Travaglino](#)

Non si può vivere di sola tradizione. O meglio, la storia deve essere proseguita nell'ottica dell'eccellenza, della qualità massima possibile, grazie alla tecnologia e a un progetto preciso e ben definito.



La storia in questo caso ci porta in Oltrepò Pavese, per la precisione a Calvignano, in provincia di Pavia, dove il 60% dei terreni è in realtà proprietà della [Travaglino](#). La storia, inoltre, ci riporta a un antico monastero costruito nel 1100 e dove, tuttora, l'azienda vitivinicola ha sede, fin da quando è stata fondata, nel lontano 1868.



La sede di [Travaglino](#) in Oltrepo Pavese

Ecco: questa è la storia. Il presente, ma soprattutto il futuro, è rispecchiato nel sorriso e nella determinazione di **Cristina Cerri**, la giovane proprietaria che da quattro anni ha deciso di prendere in mano la conduzione della [Travaglino](#), per cercare di incanalare il concetto di tradizione nei canoni di una evoluzione verso la qualità massima.

E subito fa capire quale sia la sua direzione: «In Oltrepò Pavese ci sono 13.500 ettari vitati, 3.300 dei quali a *Pinot Nero*. Questa è la vocazione della nostra zona e non dobbiamo dimenticarcelo. Anzi. Dobbiamo valorizzarlo sempre di più. La nostra azienda – spiega – ha 400 ettari complessivi a corpo unico, attorno al “perno” centrale dell'ex monastero. Di questi 80 sono a vigneto, 200 sono invece a bosco oppure dedicati all'attività venatoria, e gli altri 120 sono a seminativi».



TRAVAGLINO

... dal 1868 grandi vini



Cristina Cerri ha le idee chiare: «L'obiettivo è portare la *Travaglino* nel futuro, per continuare questa tradizione della mia famiglia. Abbiamo un grande potenziale che, forse, non è ancora stato sfruttato al meglio. Il nostro è un progetto a lungo periodo: ogni cosa va pensata, analizzata e poi realizzata, con un occhio maggiormente critico rispetto all'anno passato. Vogliamo dare un'impronta differente rispetto a quanto già fatto: vogliamo che la nostra tradizione, rappresentata anche da alcune persone che sono nate e cresciute dentro alla *Travaglino*, possa unirsi alla competenze moderne».



TRAVAGLINO

... dal 1868 grandi vini



Cristina Cerri e Achille Bergami

Proprio per questi motivi, la produzione è seguita dall'enologo **Achille Bergami**, che si avvale anche dell'importante consulenza di **Donato Lanati**. «Al momento abbiamo una produzione di circa 200mila bottiglie – continua la **Cerri** – Anche se abbiamo un potenziale sicuramente maggiore. Cerchiamo di mantenere le rese per ettaro basse, per favorire al massimo la qualità».

Una qualità che c'è e si riscontra nel bicchiere. Il *Pinot Nero* esprime il suo massimo potenziale nella versione spumantizzata, *Metodo Classico*, come dimostra la *Grand Cuvée*, un *Blanc de Noir* raffinatissimo e con un'ottima gamma aromatica, oltre che un'acidità elevata ma non eccessiva o scomposta che ne fanno un vino dalle enormi possibilità di abbinamento.



TRAVAGLINO

... dal 1868 grandi vini



Pinot Nero che poi ritorna nel vino più caro a **Cristina Cerri**, la *Riserva del Fondatore Vincenzo Comi*, dove c'è anche una piccola parte (15%) di *Chardonnay*: 60 mesi minimo sui lieviti («Ma ora siamo già a 90 mesi» precisa subito **Cristina**) che all'inizio è un po' introverso, ma poi nel bicchiere diventa ampio, complesso, vario. Un vino più "difficile", ma anche dal grandissimo spessore.

Non solo *Pinot Nero*: ottima è anche la produzione del *Riesling Renano*, che in Oltrepò trova terreno ideale per la sua coltivazione. Non bisogna affatto dimenticare il *Moscato*, vitigno spesso sottovalutato, ma che in casa *Travaglino* sanno ben vinificare.



a cura di

Raffaele Foglia

giornalista de [La Provincia di Como](#), sommelier e appassionato di birra artigianale. Crede che ogni bicchiere di vino possa contenere una storia da raccontare. Fa parte della redazione vino di *Identità Golose*