



LAVINIUM.IT – 17 AGOSTO 2020

Travaglino cambia veste ma non sostanza: amore per l'Oltrepò Pavese

Andrea Li Calzi



Esistono territori vitivinicoli e persone, luoghi e tradizioni secolari, le generazioni si susseguono: talune apportano novità, cambiamenti, altre tornano al passato perché smaniose di riavvicinarsi a quei colori e sapori raccontati dai propri padri, nonni, sfumature che oggi non esistono più, ed ecco che tutto viene rimesso in discussione. Il mondo del vino è in continuo cambiamento, la corsa per restare al passo coi tempi è fondamentale, soprattutto per certe realtà, a mio avviso è altrettanto importante non perdere mai le proprie tradizioni, la strada maestra, la coerenza verso il proprio territorio e tutto l'insieme degli elementi che lo compongono.



Questa filosofia la conosce bene l'azienda lombarda Travaglino, a Calvignano (PV) dal lontano 1868, cinque generazioni, la più antica realtà vitivinicola dell'Oltrepò Pavese che oggi coltiva oltre 80 ettari di vigneto immersi in un paesaggio rurale e boschivo di bellezza incontaminata, un vero e proprio polmone verde. Il pinot nero, allevato corposamente in queste colline dal lontano 1865, anno in cui tra l'altro viene prodotto il primo metodo classico d'Italia con l'impiego esclusivo di questo vitigno, trova qui una felice connotazione, oggi si parla di oltre 3.000 ettari vitati e rappresenta la terza zona al mondo, dopo Borgogna e Champagne.



Stesso discorso vale per il riesling, altro cavallo di razza di origine tedesca; nelle colline dell'Oltrepò Pavese ha saputo adattarsi con estremo successo a livello enoico, sviluppando caratteristiche proprie e una distintività a tratti invidiabile. Calvignano è un piccolissimo paesino della provincia di Pavia, conta appena 111 abitanti, 275 metri sul livello del mare, può definirsi a ragion veduta una sorta d'isola felice del territorio, un vero e proprio cru, come direbbero i cugini

d'Oltralpe. Travaglino è talmente legata a questo borgo da rappresentarne una delle località, appunto Località Travaglino in Calvignano, dove ancor oggi è situata la cantina. L'origine vera e propria nel nome risale al 1111, per via di un atto testamentario del prete Gisulfo che cita il castello di Calvignano e: "Tria miliaria in circuito ipsi loci", ovvero "tre miglia di terre circostanti".



Tra i testimoni dell'atto è presente Johannis de Travalino, per secoli la tenuta fu adibita a monastero e complesso agricolo. Dobbiamo arrivare sino al 1868 per avere una data significativa circa la nascita vera e propria dell'azienda, epoca in cui il Cavalier Vincenzo Comi da Milano acquista 53 ettari di terra, il primo nucleo della Tenuta Travaglino, oltre alla stupenda ed iconica Villa, trasformata tra il 1600 e 1700 nell'odierno complesso composto da una corte padronale, l'oratorio e le abitazioni coloniche. Nel 1965, a Vincenzo Comi, nipote del fondatore, si deve il merito riguardo ad un importantissimo lavoro di zonazione aziendale, un progetto davvero encomiabile per quell'epoca; per ogni appezzamento fu individuato il vitigno più adatto al tipo di terreno ed al microclima.



Ma veniamo ai giorni nostri, più o meno attorno al giugno 2020. Cristina Cerri Comi e suo fratello Alessandro, discendenti diretti della Cavalier Comi, rappresentano la quinta generazione a guida dell'azienda di famiglia, hanno voluto ripensare il logo e le etichette dell'intera gamma, mantenendo i tratti identificativi della storia di Tenuta Travaglino. «Era giunto il momento di ripensare la linea grafica partendo proprio dal restyling del logo, racconta Cristina Cerri, volendo sancire un simbolico passaggio di consegne tra le generazioni passate e l'oggi, pur mantenendo il tratto distintivo dell'eleganza sobria e pulita, negli spazi e nei tratti. Il blasone che rimane al centro racchiude non solo la storia della mia famiglia ma anche il prestigio che questa rappresenta: abbiamo voluto unire il luogo, Calvignano, alla data di nascita della Tenuta, 1868, a rappresentare uno scorrere del tempo che è valore, amplificato dall'importanza del territorio e delle nostre radici che trovano massima espressione nell'unicità dei vigneti di proprietà, a corpo unico.»



Queste parole sono chiare, inconfondibili, un messaggio inequivocabile: voler mantenere e valorizzare le proprie origini, il luogo natio, la tradizione, pur rinnovando l'aspetto esteriore dell'azienda, mediante nuove etichette in grado di sintetizzare la storia del blasone. Una passione che si tramanda da generazioni, le vigne della tenuta Travaglino, tutte comprese ad un'altitudine fra i 250 e i 300 mt s.l.m, si estendono in una proprietà a corpo unico in collina, una vera rarità per la zona, che racchiude un fascino indubbiamente suggestivo. Il rispetto della biodiversità e della natura circostante è un obiettivo da inseguire a ogni costo per l'azienda, a tal riguardo dei 400 ettari di proprietà, 200 sono di bosco con attività venatoria, 120 a seminativi, 80 sono vigneti, situati nella parte centro occidentale dell'Oltrepò Pavese, nel già citato comune di Calvignano, sulle pendici del Monte Cérésino. Fresco e ventilato, caratterizzato da un'ottima escursione termica tra notte e giorno, fondamentale per lo sviluppo dei precursori aromatici del vino, il microclima di

queste colline favorisce la crescita di uve sane e dall'ottima acidità: caratteristiche importantissime per lo sviluppo e la qualità del pinot nero e del riesling renano. Queste colline sono caratterizzate da suoli argilloso – calcarei che poggiano su marne e arenarie, ricchi di microelementi, da sempre adatti alla coltivazione della vite. Ma oltre al terreno, attore principale di quest'area vitivinicola, chi sono gli altri protagonisti di questo microcosmo? Oltre ai discendenti Comi, Alessandro e Cristina, collaborano da tempo al progetto Donato Lanati, enologo di fama mondiale che non ha certo bisogno di presentazioni, e un suo allievo, Achille Bergami.



La filosofia aziendale è quella di adottare i principi di un'agricoltura a basso impatto ambientale, il più possibile razionale e sostenibile, riducendo, solo per citare un esempio, il numero di trattamenti al minimo indispensabile e seguendo i principi della lotta integrata.

Veniamo ai vini presentati dall'azienda: in questo modo avrò la possibilità di raccontare con ordine e dovizia di dettagli tutte le caratteristiche più importanti dei loro vigneti, dunque delle grandi potenzialità del territorio, un areale vitivinicolo che ha grandi tradizioni storiche, ma che a mio avviso deve ancora lavorare tanto per imporre il suo nome nel panorama italiano e mondiale. Il modello del "Microcosmo Travaglino", così amo definirlo, assieme a quello di tante altre realtà affermate del territorio, dovranno fungere da linea guida, un vero e proprio motore trainante per tante giovani aziende che si stanno impegnando molto negli ultimi anni, e che vogliono crescere sempre di più.



Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Blanc de Noir Gran cuvée Millesimato 2016

Cominciamo dalla linea spumanti metodo classico di casa Travaglino, l'Oltrepò Pavese è soprattutto terra di nobili bollicine, trovo corretto dare il giusto spazio a questa categoria di vini, soprattutto per rendere merito al pinot nero, fiore all'occhiello del territorio; allevato da mani esperte e vinificato con competenza e raziocinio è in grado di raggiungere vette di altissima qualità. Un esempio calzante, per mostrare le potenzialità di quest'uva in Oltrepò, è proprio il primo vino che andrò a descrivere: Blanc de Noir "Gran cuvée" Millesimato 2016. 100 % pinot nero, da un cru non rivendicato in etichetta quale "Vigna del portico" e una selezione di altri vigneti, la matrice del terreno è composta da argilla e calcare su marne sabbiose, i vigneti son esposti a sud-est, a 250-300 metri sul livello del mare. Classica vinificazione In bianco con pressatura soffice e resa del 45 %. Fermentazione a 18°C in acciaio, il tiraggio avviene nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base e vini di riserva. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 42 mesi. Sboccatura piuttosto recente, marzo 2020, 12,5% Vol., il pinot nero dona riflessi cladi alla tinta paglierino, bollicina di estrema finezza, cordoncini ben allineati e regolari, in controluce il perlage amplifica la vivacità di colore. Un naso che ammalia sin da subito per coerenza ed appartenenza al territorio, qui, più che in ogni altro spumante degustato della gamma, il pinot nero, complice un "moderato" affinamento sui lieviti tira fuori tutta la potenza del terreno, la parte minerale, la croccantezza del frutto ed il piacere della beva. Esordisce timido, fine, elegante, con opportuna ossigenazione squaderna rimandi territoriali che ricordano soprattutto il calcare, seguono scorza di limone, mughetto, biancospino, pesca nettarina, santoreggia e salvia. La spiccata freschezza invade il palato, bollicina croccante, viva, ha un mordente in grado di contrastare diverse pietanze, dal salmone affumicato ad un buon piatto d'insalata russa, due esempi che mi vengono subito in mente, il finale è decisamente sapido, preciso nei ritorni aromatici che riportano mente e cuore in vigna.



Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Rosé Montecérésino Millesimato 2013

Alto giro altra corsa, qui però si gioca con un solo protagonista, un vigneto su tutti è orgogliosamente riportato in etichetta, il “Monte Cérésino”, dieci storici ettari di casa Travaglino situati a 350 metri di altitudine sotto la cima dell’omonimo monte che domina la Tenuta. Un affresco, una splendida terrazza affacciata sull’Oltrepò esposta a Sud-Est, con suoli argilloso-calcarei su marne sabbiose che caratterizzano moltissimo tutta la classe aromatica e la potenza gustativa del pinot nero allevato in queste colline. La cuvée è composta unicamente da questo vitigno, vinificazione in rosato con breve macerazione a freddo e pressatura soffice con resa del 45%, fermentazione a 18° C in acciaio, tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base. Affinamento in bottiglia sui lieviti per almeno 24 mesi. Sboccatura 12,5 % Vol., veste un rosa chiaro, caldo, riflessi rame, perlage minuto e continuo, sprint notevole. Anche in questo caso il naso risulta tutt’altro che sfacciato, si rivela pian piano stuzzica la curiosità e i ricordi del degustatore: ciliegia croccante, fragolina di bosco, muschio bianco, una folata balsamica rinfresca l’insieme grazie alla menta peperita, ancora violetta e toni ferrosi. Con lenta ossigenazione e aumento di temperatura torna sensibilmente su toni dolci che ricordano la caramella geleè alla pesca. Bolla cremosa per via del pinot nero vinificato in rosé, sensazione di rotondità, il frutto è opportunamente maturo, la sapidità in questo caso è in leggero vantaggio sulla freschezza, questo a mio avviso anche per via di un’annata calda, generosa. Un vino duttile a tavola, ma in quest’istante l’abbinamento perfetto è con un piatto di “Paccheri al Regno delle due Sicilie”, ovvero ripieni di una farcia di gamberi e ricotta, e adagiati su un letto di crema di Pachino e basilico.



Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Riserva del Fondatore Vincenzo Comi Millesimato 2011

Una grande etichetta testimone della storia di Tenuta Travaglino, un omaggio alla memoria del suo fondatore, l'atto è più che dovuto. L'idea è quella di sfidare un vitigno ed il suo territorio, la relazione tra questi due elementi: spingere l'asticella sempre più in alto, l'obbiettivo è la ricerca della perfezione non intesa come omologazione dello standard di qualità, semmai l'intento di non volersi accontentare, non sentirsi mai arrivati, perché da quell'istante eventuale si potrà solo tornare indietro, la storia insegna questo. Questa riserva nasce da una selezione dei vigneti più vecchi e da un vigneto su tutti: "Vigna del Portico", situato a pochi passi dal corpo aziendale, si estende per 2,5 ettari ad un'altezza di circa 260 metri. I suoli argilloso-calcarei su marne e arenarie, sono attraversati in profondità da falde acquifere, numerosi pozzi a testimoniare la presenza. L'acqua sotterranea è molto importante per il terreno perché lo mantiene sempre fresco, garantendo una tra le caratteristiche più importanti per le basi spumante, ovvero l'acidità ottimale delle uve. 85% pinot nero – 15 % chardonnay, 12,5 % Vol., vinificazione in bianco con pressatura soffice e resa del 45 %, fermentazione a 18°C in acciaio e tiraggio nel maggio successivo alla vendemmia assemblando i migliori vini base, solo nelle migliori annate.



Almeno 60 mesi sui lieviti, questo campione, sboccato a giugno del 2019, ne ha fatti ben 90. Il paglierino in questo caso è vivace e caldo non solo per la presenza maggioritaria del pinot nero nella cuvée, ma soprattutto per via del lungo affinamento sui lieviti che dona sfumature oro antico; il perlage impeccabile come il resto della gamma, le bollicine, per ragioni identiche al colore, hanno uno sprint leggermente inferiore. Il respiro in questo caso è intenso, piuttosto marcato da una traccia erbacea di fieno secco e foraggio di malga, con lenta ossigenazione ananas candito e yogurt ai cereali, ribes bianco e miele d'eucalipto; a tratti ipnotico, con leggero aumento di temperatura, torna prepotente la nota di calcare che ruba la scena a tutto il resto del comparto aromatico, in un crescendo di aderenza territoriale che rende onore all'impegno dell'azienda e alla memoria del suo fondatore, il Cavalier Vincenzo Comi da Milano. Bolla estremamente cremosa, vino dotato di grande densità gustativa e vinosità, mostra il potenziale della materia prima, stesso discorso riguarda la persistenza e la profondità gustativa, notevole. Freschezza in leggero ritardo sulla sapidità, è un vino che a mio avviso in questa fase sta ancora cercando di stemperare tutta la potenza del terroir di cui è figlio. Lo azzarderei su un pollo alla cacciatora, e su secondi molto elaborati a base di pesce come ad esempio la bouillabaisse, piatto tradizionale della Provenza.



Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese Poggio della Buttinera Riserva 2016

L'Oltrepò Pavese è anche terra di vini rossi, il pinot nero in queste colline non è soltanto largamente diffuso, è protagonista indiscusso, assieme all'Alto Adige, del concetto di qualità, tradizione e storia. Una tra queste la racconta senza dubbio l'azienda Travaglino, con il suo "Poggio della Buttinera", un cavallo di razza; negli anni questo vino ha saputo conquistare i mercati, la critica e i consumatori. Il nome è orgogliosamente riportato in etichetta e rappresenta un solo vigneto, appunto il Poggio della Buttinera, un appezzamento di circa 3 ettari a 250 metri di altitudine, di fronte al corpo aziendale. I suoli argilloso-calcarei sono caratterizzati da una maggiore percentuale di sabbia e ferro, terreni più sciolti e scuri rispetto alle marne calcaree presenti negli altri vigneti. Tutto ciò dà vita ad un pinot nero capace di invecchiare molto bene, dal frutto speziato, intenso e di grande carattere. Non parliamone nemmeno riguardo all'annata 2016, ormai universalmente riconosciuta come eccezionale, grazie alla sua regolarità durante tutta la fase del ciclo vegetativo e temperature moderate, ormai merce sempre più rara in Italia. 100% pinot nero, 13 % Vol., diraspatura e fermentazione termo-condizionata a 22 – 24 °C con macerazione in acciaio. Affina un anno in tonneaux e barriques di rovere francese e un anno in bottiglia. Al calice è granato limpido, vivace, consistente, archetti fitti e regolari delineano un buon estratto secco. Impatto notevole, la polpa della frutta rossa è in primo piano, lievemente in confettura, con il passare dei minuti si affina, squadernando ricordi di tamarindo, potpourri di fiori secchi quali rosa e violetta; incessante l'aroma speziato, variegato e cangiante: pepe nero, chiodo di garofano, ma anche liquirizia, cuoio, chiude un ricordo minerale di grafite e sottobosco. Il palato, nonostante la giovane età del vino gode già d'ottimo equilibrio per via dell'andirivieni di sensazioni dolci-sapide accompagnate durante tutto il sorso da guizzi acidi molto significativi che detergono il palato e invogliano la beva, un vino lungo in chiusura, con grandi capacità d'affinamento. Perfetto a mio avviso su un classico ossobuco alla milanese, magari sostituendo il classico risotto giallo di contorno, con piselli in umido, carote e cipolla.



Oltrepò Pavese Riesling Campo della Fojada 2018

Stesso identico discorso vale per il riesling, altra uva, altra storia, stesso territorio, ma un unico vigneto specifico, in questo caso il “Campo della Fojada”, in grado di leggere al massimo la potenzialità della cultivar. Tutto ciò è il frutto di esperimenti condotti durante secoli di storia, e che oggi sono il risultato di tutti gli sforzi compiuti dall’azienda Travaglino, oltre all’amore e la passione per il vitigno re della Germania, che in queste colline ha saputo trovare una felicissima connotazione e sfumature del tutto particolari che lo rendono riconoscibile e fortemente caratterizzato. Il vigneto in questione, lo dice il nome stesso, era un tempo utilizzato per la raccolta delle foglie, tra questi filari si radunavano per effetto delle correnti d’aria. Il suoli argilloso-calcarei, con ciottoli, marne e arenarie, uniti ad un microclima fresco e ventilato, donano al riesling renano carattere e longevità, oltre alla classica evoluzione olfattiva, le iniziali note agrumate e tropicali diverranno col tempo ricordi minerali complessi e raffinati; chi ha seguito attentamente negli ultimi anni questo vino sa di cosa sto parlando. 13% Vol., 100 % riesling renano, vinificazione in bianco con parziale macerazione a freddo prima della fermentazione, che avviene in acciaio a 16 – 18°C. Affinamento di 6 mesi in acciaio sulle fecce. Imbottigliamento nell’aprile successivo alla vendemmia. Un manto paglierino algido, nordico, luminoso, rimandi verdi che ricordando l’erba, buona consistenza. Il respiro è sussurrato, il timbro in crescendo: bergamotto, pesca nettarina, mango, maggiorana, tiglio, effluvi minerali di pietra arsa al sole e una folata balsamica di menta fresca, un naso pulitissimo, gentile, ha garbo, classe, evolve nel bicchiere come solo un grande riesling, e pochi altri vitigni a bacca bianca, sanno fare. In bocca la freschezza è stimolante, fa salivare ed il ritorno aromatico è tutto incentrato sull’agrumo e la polpa bianca della frutta descritta, grande coerenza e lunga scia sapida a chiudere un vino interminabile, di grande spessore pur leggiadro, aereo, godurioso. Personalmente l’ho abbinato ad un salmone in crosta con asparagi spadellati con burro d’alpeggio, ma la prossima bottiglia la godrò in compagnia di un solo ingrediente: l’affetto di un amico caro. Il mondo del vino è soprattutto condivisione, storia, fascino, radici, auguro all’azienda Travaglino altri mille anni di importanti traguardi, conoscendoli bene so già che stanno pensando al futuro.