

Il Gattinara di Travaglini

di Paolo Valente | 



Cinzia Travaglini, ospite di AIS Milano, racconta il suo territorio che, seppure limitato negli ettari, esprime notevole personalità: Gattinara.

Poco meno di 95 ettari per questa DOCG piemontese compresa nell'omonimo comune. Il Gattinara si produce con uve Nebbiolo, localmente detto Spanna, a cui possono aggiungersi piccole quantità di vespolina o di bonarda di Gattinara.

I terreni sono morenici: le basse colline si sono formate 150 milioni di anni fa sotto la spinta dei ghiacciai che hanno eroso i terreni e portato a valle rocce alpine: graniti, porfidi, quarzi, minerali ferrosi. Il clima, più mite ed asciutto rispetto a quello della vicina pianura, garantisce una buona ventilazione grazie ai venti provenienti dall'arco alpino.

L'azienda Travaglini nasce nel 1958 per opera di Giancarlo che la eredita dal padre Arturo. Oggi è gestita da Cinzia, figlia di Giancarlo, e dal marito

Massimo che ne cura la produzione. Si estende su 59 ettari, di cui 42 vitati, da cui si ricava una produzione di circa 250.000 bottiglie. La filosofia aziendale, che rispetta quanto papà Giancarlo ha sempre ripetuto, non prevede la differenziazione dei vini a seconda del vigneto di provenienza: "se in un piccolo territorio si inizia a ripartire anziché unificare, il risultato che si ottiene è quello di frammentare anziché quello di migliorare la qualità di tutto l'insieme".

I vigneti di Travaglini hanno particolarità diverse che, tutte insieme, contribuiscono alla riuscita del prodotto: il vigneto basso fornisce il colore, quello centrale la complessità mentre quello più alto regala profumi affascinanti. I vini dell'azienda sono imbottigliati nella ormai classica bottiglia, ideata da Giancarlo Travaglini, dalla particolare forma che consente di trattenere eventuali sedimenti.

Le degustazioni sono state guidate da Francesco Albertini.

Il **Gattinara Selezione 2006** affina per 3 anni in botte grande; solo il 10% riposa in barrique. Il colore è rubino brillante, consistente, il naso giovane e complesso: un'esplosione di profumi fruttati, susina, lampone, fragola e poi ancora note agrumate, rosa e anice stellato, liquirizia e cioccolato bianco. I tannini sono eleganti ed equilibrati; di buona persistenza. Può essere apprezzato al meglio entro otto o dieci anni dalla vendemmia.



Gattinara Tre vigne 2005: il rubino profondo si concretizza al naso nei sentori di frutti neri, rosa antica e note agrumate, di spezie e di cioccolato. Ardesia ed erbe di montagna completano il bouquet aromatico. Un tannino presente e decisamente giovane supporta la struttura e la complessità. Note eleganti e mature con un finale fresco, lungo e balsamico.

I Gattinara "Tre vigne" e "Riserva" vengono prodotti solo nelle annate migliori. Il "Riserva" è il risultato delle uve di selezionati vigneti, raccolte separatamente e separatamente vinificate. Matura per quattro anni in botte grande e per un anno in bottiglia.

Gattinara Riserva declinato in tre annate. Il **2006** si presenta con note balsamiche e di ginepro. Ancora giovane, esprime sentori di frutti rossi, marmellata di arancia, cardamomo, rosa, pepe di Szechuan. Strutturato e fine con un tannino importante; dolce, coerente in bocca, di buona intensità pseudocalorica. In evoluzione,

necessita ancora di riposo.

Il **2005** spicca per le note di frutta matura. Un'annata di grande concentrazione. Il naso è complesso di piccoli frutti neri con note mentolate e balsamiche. Rosa, garofano, chiodo di garofano. La nota terrosa di humus contrasta il sentore dolce del miele di castagno. Il tannino, presente e ben amalgamato, supporta l'evidente sensazione pseudocalorica. Piacevolmente godibile; pensato per grandi evoluzioni e lunga durata.

Il **2004** è la sintesi di un'annata unica, caratterizzata da un'elevata qualità delle uve ottenuta anche grazie ad un grande diradamento. Il clima caldo e asciutto è stato mitigato da precipitazioni notturne. Il colore granato lascia trasparire la maturità di un vino che esprime ancora note floreali di rosa e di ibisco, di ciclamino di bosco e di karkadè accompagnate da fragrante menta e anice. Una mineralità quasi salina. Al gusto il tannino si dipana facilmente, i sentori di frutta assumono grande eleganza e persistenza aromatica.

Il **Sogno 2006:** dopo un appassimento di circa cento giorni subisce una lunga e lenta fermentazione. Il profumo è suadente, intenso; spiccano le spezie dolci, i fiori viola, il profumo della confettura di ciliegie e di mirtillo. Delicate note minerali si fondono con profumi balsamici e di bacche aromatiche. Il tannino è evidente ma non fastidioso, armonico al palato.

