

Paolo Valente

Campo della Fojada 2018

Siamo in Oltrepò Pavese alla scoperta del Riesling renano di Travaglino, un vitigno che oltre a valorizzare il territorio vanta grandi capacità di invecchiamento

...

Un piccolo borgo con un passato di monastero medioevale è la sede della Travaglino, in Oltrepò Pavese, nel comune di Calvignano. Sono 400 gli ettari a corpo unico di cui 80 vitati e gli altri ripartiti tra seminativo e bosco, fondamentali per la biodiversità. Della tenuta Travaglino si hanno notizie fin dal 18 novembre 1111: un atto notarile cita il Castello di Calvignano e tre miglia di terre circostanti. La vocazione ad azienda vinicola risale con certezza già al 1240 quando tra i possedimenti di Frate Guidone da Sannazzaro compare la località Travaglino e “vigne novelle”, segno evidente dell’inizio della storia vitivinicola dell’area.

Oggi la tenuta è guidata da Cristina Cerri Comi e dal fratello Alessandro, nipoti di Vincenzo Comi che nel 1965 trasformò la tenuta in una cantina vitivinicola moderna, eseguendo un primo progetto di zonazione e di individuazione degli appezzamenti migliori su cui impiantare il vigneto. La produzione si concentra sui due vitigni che, a buon titolo, sono diventati patrimonio ampelografico dell’Oltrepò Pavese: Pinot Nero e Riesling renano. La coltivazione adotta i principi dell’agricoltura a basso impatto ambientale razionale e sostenibile.

Il riesling Campo della Fojada Riserva è la massima espressione che Travaglino riserva al vitigno, un vino dalle grandi capacità di durata nel tempo, tempo che ne amplifica ed esalta le caratteristiche. Prodotto con Riesling renano in purezza, matura per un anno in acciaio sulle proprie fecce fini e un anno in bottiglia. La vista prefigura l’olfatto: il giallo paglierino luminoso annuncia un tripudio di freschi sentori, come la frutta matura, pera e pesca bianca, i frutti tropicali, i fiori con le erbe aromatiche e gli agrumi; sbuffi balsamici fanno da sfondo alla nota minerale che, con il trascorrere del tempo, andrà ad assumere accenni di idrocarburi tipici varietali.

Equilibrio e armonia in bocca con una gradevole interazione tra freschezza e sapidità, personalità e gradevolezza. Prodotto solo nelle annate migliori dalle uve dell’omonimo vigneto e da altre selezionate parcelle con suoli argilloso-calcarei, su marne e arenarie, con presenza di ciottoli.


www.travaglino.com