

# bubble's



Among the Oltrepò hills, a medieval monastery transformed over the centuries into a cellar is the pivotal point in the life of a small village, Calvignano, with its production of quality wines originating from Pinot Noir and Riesling Renano. Tenuta Travaglino is a world in itself where the landscape, also inhabited by 8 fallow deer, helps to slow down the pace, the breath and the heart. Its long history began in 1868 and has today become an enchanting space in which to pass unique moments immersed in a sea of vineyards, with a few gracefully renovated rooms and complete with a refined restaurant.

# Tenuta Travaglino

*Lo spirito dell'Oltrepò in un antico monastero convertito a cantina e locanda*

di Andrea Matteucci

Ci sono luoghi che insegnano il silenzio, una sensazione alla quale alcuni di noi non si abitano mai, soprattutto vivendo in una metropoli, così veloce e piena di suoni da ricordare il set di *Koyaanisqatsi*, geniale e angosciante film sperimentale dei primi anni ottanta, nel quale l'ansia di fretta e folla disegna un'utopia più che possibile. Nell'Oltrepò pavese ritmi, respiro e cuore rallentano, se ne possono immaginare i suoni, amplificati da un'eco virtuale che li rimanda dalle colline. Le 130 anime che popolano Calvignano, così vicina e così lontana da Casteggio, vivono di vino; molte di loro sono legate con un filo doppio a Tenuta Travaglino, un piccolo universo intorno al quale il paese ruota. Ci accoglie un solenne ed elegante monastero medioevale, interamente restaurato anche negli ambienti interni preservandone colori e architetture originali, divenuto cantina nel lontano 1868, quando il milanese cavalier Vincenzo Comi lo

acquista unitamente a 810 pertiche di terreno circostante, più o meno 53 ettari. È questo il primo nucleo della tenuta, fino al 1965 solo e unicamente azienda via via sempre più grande, ma senza velleità di produzione vinicola. Molte cose cambiano dalla metà degli anni sessanta quando Vincenzo Comi, nipote del cavaliere, rivoluziona Travaglino trasformando l'antica proprietà in una cantina. A lui si deve la prima zonazione, l'analisi e la scelta degli appezzamenti più vocati dove impiantare i vitigni migliori. Viene ristrutturata la locanda, centro dell'ospitalità di Travaglino, il primo segnale di una volontà ben precisa di guardare all'accoglienza, completa e di charme, ma senza eccessi. Gli anni successivi vedono la riqualificazione e la modernizzazione della cantina: la tecnologia si fa protagonista, e le botti in cemento vengono sostituite con moderni vinificatori in acciaio a temperatura controllata. Il 2013 segna, per Travaglino, l'ingresso della quinta generazione: i fratelli Cristina e Alessandro Cerri Comi focalizzano la loro attenzione sulla qualità dei vini e sulla

razionalizzazione del processo produttivo. Nasce una nuova squadra di professionisti, guidata dall'icona Donato Lanati e dall'enologo Achille Bergami; sono 80, ad oggi, gli ettari vitati, esposti solo a sud, caratterizzati da suoli argilloso-calcarei che poggiano su marnee arenarie. Due i vitigni principali

della cantina: il Pinot nero, nelle sue innumerevoli sfumature, e il Riesling renano, per 14 referenze totali, dalla bassa resa per un'alta qualità. Differenti tra loro al naso e al palato sono comunque accomunati da aromi comuni, è un *family feeling* che rimanda sia al profondo legame che Travaglino ha con il territorio dell'Oltrepò,

sia al carattere identitario proprio della famiglia. Lo stemma, presente su tutte le bottiglie, unisce queste sensazioni, dando ad ogni vino autorevolezza, territorialità e riconoscibilità: è il DNA Cerri Comi. Un patrimonio genetico che si esprime anche nella volontà di andare oltre la sola produzione e vendita di vini per giungere a un concetto altrettanto personale di ospitalità. Sono pochi i passi da fare, tra le vigne, per arrivare alla locanda. Poche le camere, curate senza inutili eccessi e diverse una dall'altra collocate in questa antica dimora, ristrutturata con garbo e mano leggera. Ovunque ci si volti, colline, valli e quiete; dall'unica strada una lenta auto ogni mezz'ora, nulla più. Qui una cena in terrazza racconta in modo diverso lo spirito dell'Oltrepò: piatti non scontati, è una scelta cercata per darsi una precisa identità, quella del corredo genetico di Travaglino, per essere pecore nere nel gregge bianco degli altri ristoranti, locali e trattorie che dalla bassa pianura padana si arrampicano sulle colline che abbracciano Travaglino, gli 8 daini che vivono nel suo parco e le 130 anime di Calvignano.



