

Paesi *ON* Line

PAESIONLINE.IT – 13 MAGGIO 2019

Tenuta Travaglino, azienda d'eccellenza nell'Oltrepo' Pavese

Un'idea di viaggio all'insegna dei posti più belli d'Italia e della sua gustosa cucina locale



La [Tenuta Travaglino](#) è localizzata a **Calvignano, una località dell'Oltrepo' Pavese**, territorio che da sempre è famoso per **la coltura delle viti e per una nobile produzione vinicola**. Oltre ad essere la culla della produzione del **Pinot Nero**, il famoso vitigno coltivato in oltre tremila ettari, questo territorio è impiegato per **la produzione di gran parte della spumantistica italiana**.

L'azienda, che vanta **una storia millenaria** che ha inizio agli albori del Medioevo, è localizzata in un'ampia area di territorio compreso **tra Liguria, Piemonte ed Emilia**. La tenuta rappresenta una delle aree più celebrate nell'ambito della produzione spumantistica italiana; Travaglino inoltre è **la più antica tenuta vinicola dell'Oltrepo' Pavese**.

[Il territorio dell'Oltrepo' Pavese](#)

L'Oltrepo' Pavese viene considerato una zona ideale **per una gita in campagna di un weekend**. Si tratta di una vasta area della provincia di Pavia, delimitata a sud dal fiume Po e a nord dall'Appennino Settentrionale, che si incunea **tra Emilia e Piemonte fino ad arrivare al confine con la Liguria**. Questo territorio, prevalentemente pianeggiante e con **un'ampia zona meridionale di tipo collinare**, possiede una conformazione ideale per la coltivazione delle vigne. Come vestigia della sua storia millenaria feudale, **l'Oltrepo' Pavese viene ricordato come "terra di castelli"**, i quali conferiscono al paesaggio un notevole interesse storico oltre che naturalistico.



Nella fascia collinare, coltivata a vigneti, si trovano **oltre quattromila cantine** che rappresentano il punto di forza di tutto il territorio.

Storia della Tenuta Travaglino

La **Tenuta Travaglino** si estende nella zona di Calvignano, in provincia di Pavia, **la cui storia risale all'Alto Medioevo**, quando il luogo apparteneva al prete Gisulfo già dal dodicesimo secolo. Fin da allora questa regione era famosa per **la presenza di vigne novelle**, testimonianza di un'estesa coltivazione e conseguente produzione vinicola già molto radicata in quel periodo, e **portata avanti da operai del monastero pavese**.

Varie famiglie nobiliari si alternarono nella **conduzione di questo borgo feudale**, che nel corso del tempo fu sempre collegato alla **produzione di ottimi vini**, sia per la posizione geografica che per la favorevolissima esposizione climatica.

Della Tenuta si hanno **le prime notizie intorno al dodicesimo secolo**, anche se soltanto **alla fine del 1800** si può situare l'inizio della storia di questo podere, segnato dall'acquisto da parte del **cavaliere milanese Vincenzo Comi**. Da questo momento incomincia la **storia della Tenuta Travaglino** che, di generazione in generazione, è stata **trasmessa da padre in figlio**, attraverso un percorso storico di continua crescita produttiva, resa possibile dall'intensa attività degli operai vinicoli.

Intorno al 1965 è stato messo in atto un importante **progetto di zonazione**, realizzato in seguito ad una serie di adeguate innovazioni tecniche.

A momentol'azienda Travaglino è gestita dalla quinta generazione familiare ed ha assunto il ruolo di **una delle principali produttrici di tutta l'area dell'Oltrepo' Pavese** e non unicamente di quello.

Intorno al 2000 si è attuata una **modernizzazione della cantina**, con l'acquisto di vinificatori in acciaio a sostituzione delle classiche botti in cemento. Attualmente opera nella Tenuta Travaglino una nuova squadra di **professionisti enologi** che si avvale del supporto del **centro di ricerca Enosis e dello studioso Achille Bergami**.

Caratteristiche della Tenuta agricola Travaglino

Dal punto di vista logistico, **la Tenuta si espande su un'ampia superficie territoriale**, estesa per circa 400 ettari, dei quali attualmente sono impiantati a vigneto circa ottanta.

Le principali produzioni di questa zona sono quelle relative al **Pinot Grigio e Pinot Nero, Chardonnay e Riesling**, oltre agli autoctoni **Barbera e Croatina**. La lavorazione dei vini è improntata sia sulla tradizione, **mediante l'impiego delle classiche botti di rovere francese**, sia su importanti innovazioni tecnologiche, come serbatoi **in acciaio termo-**



condizionato, autoclavi e barrique, il cui impiego non vuole prevaricare le consolidate tradizioni della zona.

Pur avendo subito **un funzionale rinnovamento intorno agli anni Ottanta**, le cantine trasudano ancora un'atmosfera derivante dal lavoro e dalla fatica degli operai delle vigne.

Per i **numerosissimi amanti del vino ed appassionati di enologia**, una visita all'azienda Travaglino offre un'esperienza indimenticabile, non soltanto per l'interessante degustazione di vino, ma anche per la possibilità di **tuffarsi nella storia millenaria di questa zona geografica**.

Oltre ai reperti del passato il territorio presenta anche **panorami di bellezza incontaminata**, dove le viti ed i campi si intervallano a folti boschi **in un contesto naturale di magica suggestione**.

[Esperienze degustative dei vini nella Tenuta Travaglino](#)

In un **Wine Tour** dove il turista viene **accompagnato da Alessandro Cerri** che si occupa dell'azienda Travaglino, non può mancare **l'assaggio del Pinot Nero**, un vino che riassume in sè la storia millenaria di questo territorio incontaminato.

L'itinerario e [degustazione](#) si svolge **all'interno delle cantine con una durata di circa due ore**, e la degustazione di alcuni vini di produzione locale, scelti tra spumante, Pinot Nero e Riesling, il cui assaggio viene **accompagnato da una selezione di prodotti gastronomici come salumi e latticini**, insieme allo squisito pane ligure ed al rinomato olio.

[Questa escursione turistica](#) rappresenta un'esperienza ideale non soltanto per i wine lovers, ma per chiunque desideri fare **una gita in campagna**, visitando una prestigiosa azienda vinicola immersa in **un contesto naturale di grande fascino**.

Vuoi visitare la Tenuta Travaglino? Per info e prenotazioni, [clicca qui](#).