



ENOPRESS.IT – 31 LUGLIO 2020

STORIA PASSIONE E FUTURO NELL'ELEGANTE RESTYLING DELLE ETICHETTE DI TRAVAGLINO

Mauro Maccario

Quella dell'Oltrepò Pavese è la culla italiana del Pinot nero, vitigno allevato in oltre 3000 dei complessivi 13.500 ettari vitati, ma è anche l'area più vocata per il Riesling che fu portato dagli austriaci e che occupa circa 1500 ettari. In questo magico territorio, precisamente a Calvignano, in provincia di Pavia, si trova la storica Tenuta Travaglino che dell'Oltrepò Pavese è la realtà vitivinicola più antica.

La prima notizia certa della Tenuta risale al 18 novembre 1111. L'atto testamentario del prete Gisulfo cita il castello di Calvignano e tre miglia di terre circostanti. Tra i testimoni dell'atto è presente Johannes de Travalino, a cui si deve il toponimo della località omonima. Nel 1868 il Cavalier Vincenzo Comi da Milano acquista la Villa e 810 pertiche milanesi di terreno circostante, circa 53 ettari. È il primo nucleo della Tenuta Travaglino. Nel 1965 Vincenzo Comi, nipote del Cavaliere, rivoluziona Travaglino trasformando l'antica Tenuta in una cantina vitivinicola. A lui si deve la prima zonazione aziendale, ovvero l'analisi e la scelta degli appezzamenti più vocati dove reimpiantare i vitigni migliori. Nel 2013 entra in azienda inizialmente Cristina e successivamente Alessandro Cerri Comi, nipoti di Vincenzo. L'attenzione si focalizza sulla qualità dei vini prodotti e sulla razionalizzazione del lavoro aziendale che viene concentrato sui due vitigni principali della Tenuta: il Pinot Nero, nelle sue innumerevoli sfumature, e il Riesling Renano.



Attualmente, la proprietà è costituita da 400 ettari di terra in corpo unico dei quali 200 di boschi, 120 di seminativi vari e 80 di vigneti interamente esposti a mezzogiorno. La Tenuta comprende anche 12 cascine, un borgo storico e una locanda sita tra Calvignano e Casteggio e dotata di quattro camere e una suite.

Certi che il valore del presente e quello futuro siano il frutto di quanto si è imparato dal passato, Cristina Cerri Comi e suo fratello Alessandro, 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.»

Travaglino ha scelto di produrre vini capaci di raccontare la storia delle loro origini. Vini sempre eleganti, mai banali, che valorizzano finezza e piacevolezza. Caratteristiche trasposte nell'immagine che li rappresenta in etichetta.

«È il file rouge dell'ordine, della pulizia e della chiarezza del messaggio, quello a cui aspiravo e che vedo realizzato nell'immagine che veste di eleganza le nostre bottiglie: un piccolo ma importante tocco di classe che potesse esprimere al meglio, sin dal primo sguardo, il contenuto stesso della bottiglia», dichiara Cristina.



Lo studio condotto ha portato così a ridefinire in generale la grafica ricercando, soprattutto nelle etichette, una maggiore luminosità e chiarezza nella scelta di un font ben leggibile. Sono stati mantenuti i caratteri peculiari dando più visibilità e respiro ai vari elementi, evidenziando e valorizzando al meglio i tratti più autentici dei singoli prodotti, partendo dai due vitigni simbolo dell'azienda, il Riesling e il Pinot Nero, che proprio a Calvignano trovano le loro espressioni più autentiche e che nelle etichette vedono protagonista l'elemento distintivo del vigneto.

Essenziali e raffinate nella loro classicità, le etichette del Metodo Classico rispecchiano l'identità stessa del vino.

Caratteri e font agili che possono essere utilizzati anche come elementi separati. Quegli stessi singoli elementi che ritroviamo in evidenza all'interno del blasone, nelle etichette dei vini tradizionali (Pajss, Lunano, Dorato, Ramato, Moranda) ad identificare attraverso l'uso di diversi colori, i singoli vitigni e vini.

Un progetto a sé stante è invece racchiuso nell'etichetta, unica col fondo a colore e in evidenza i dettagli della torre, del blasone e della colomba portata in dono, della Barbera Campo dei Ciliegi, linea, quella della Barbera, che in un prossimo futuro includerà anche una Riserva di un rosso da uve autoctone del territorio.

I vini di Tenuta Travaglino sono distribuiti principalmente nel canale Ho. Re. Ca, in particolare nelle enoteche del nord e centro Italia. Risultano più venduti nell'area geografica regionale limitrofa alla cantina ovvero in provincia di Pavia e Milano. Vengono esportati anche all'estero, principalmente negli Stati Uniti e in Giappone.

Sicuramente se si dovesse individuare l'enoteca più fornita, con la disponibilità dell'intera gamma di prodotti e annate, questa non potrebbe essere che quella aziendale, facilmente accessibile direttamente dal sito web: www.travaglino.com

Enopress ha avuto il piacere di assaggiare i vini prodotti dai due vitigni simbolo dell'azienda, il Riesling e il Pinot Nero.



CAMPO DELLA FOJADA - RIESLING SUPERIORE OLTREPO PAVESE DOC 2018

Prezzo di vendita nello shop online aziendale € 11,50

Ottenuto da uve riesling (renano) al 100% prodotte nell'omonimo vigneto, il Campo della Fojada è territoriale e tipico, fermentato in acciaio e, sempre in acciaio, affina per sei mesi sulle proprie fecce fini, per poi essere imbottigliato nell'aprile successivo alla vendemmia. Produzione annua 20.000 bottiglie.

Il colore giallo paglierino con brillanti riflessi verdi ci preannuncia un'olfattiva complessa e decisamente suadente. Questo vino si offre al naso tramite note di pesca bianca e pera con leggeri

rimandi di frutta tropicale; a queste prime sensazioni si affiancano quelle agrumate del cedro e del bergamotto oltre a sentori di miele di castagno.

Al gusto spiccano sensazioni calde, morbide ed avvolgenti, su un retrogusto piacevolmente fresco. Trova il proprio equilibrio grazie alla ben presente freschezza e all'altrettanto evidente sapidità. Un bianco ricco in struttura, da bere a volontà.



CAMPO DELLA FOJADA - RIESLING RENANO RISERVA DOC 2016

Prezzo di vendita nello shop online aziendale € 14,30

Questa Riserva, ottenuta da una rigida selezione delle uve, gode di dodici mesi di permanenza in acciaio sulle proprie fecce fini a cui segue un affinamento di due anni in bottiglia prima di essere posta in commercio.

100% di Riesling renano che invade il naso con una intensa nota di idrocarburi per poi lasciare spazio a un quadro olfattivo articolato e dinamico nel quale alle note iniziali di anice stellato, si affiancano in successione sentori di pompelmo, pesca, menta piperita ed erbe provenzali che fanno emergere un sorso ampio, rotondo e vivido. In bocca la freschezza è ben presente e trova sostegno nell'ottima sapidità e nei sentori agrumati che accompagnano una beva particolarmente gradevole ed un finale dove emerge anche la mineralità.



POGGIO DELLA BUTTINERA - PINOT NERO RISERVA OLTREPO PAVESE DOC 2016

Prezzo di vendita nello shop online aziendale € 22,00

Le uve pinot nero utilizzate per questa Riserva, che provengono dall'omonimo vigneto, sono vinificate interamente in acciaio; in seguito, il vino matura in barriques francesi "Never Cher e Allier" per 12 mesi e viene imbottigliato a 24 mesi dalla vendemmia e custodito nelle sotterranee cantine per ulteriori 12. Commercializzato a partire dal 5° anno. Produzione 5.000 bottiglie.

Di colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, ottima consistenza. Si offre ai nostri sensi per mezzo di note fruttate di ciliegie, amarene e piccoli frutti di bosco alle quali, col tempo, si uniscono sentori di tamarindo e di vaniglia e delle leggere sfumature vegetali che ne completano il bouquet.

Al palato, apre morbido e di corpo; con buona sapidità e leggera e vivida tessitura tannica che gli conferiscono equilibrio e personalità. La persistenza aromatica intensa è notevole.

Tenuta Travaglino - Località Travaglino, 27045 Calvignano (PV) - Tel. +39 0383 872 222; email: info@travaglino.it – www.travaglino.com