

CORRIERE DELLA SERA



Heavy rider

di Corriere - @Corriereit

Tre bianchi (straordinari) con un tre ruote

9 MAGGIO 2021 | di Gabriele Politi



0



Il Castello di Montesegale del XIII secolo: una delle porte d'ingresso alle colline dell'Oltrepò.

L'Italia ha finalmente riaperto tra mille cautele e raccomandazioni. Condividendole tutte e invitando a usare sempre il sale in zucca, possiamo proseguire il nostro itinerario tra le colline dell'Oltrepò Pavese a bordo di un Piaggio Mp3 300. Sì, sempre lì, perché ad ogni puntata del recente scandalo del vino “taroccato” torneremo per dimostrare che in questa zona non ci sono solo vignaioli disonesti, ma, anzi, fior di produttori.

Dopo aver assaggiato tre rossi questa volta tocca ad altrettanti bianchi, tipologia che in un territorio tradizionalmente vocato al color rubino riesce a offrire una gamma varietale e di stili produttivi di una complessità che va ben oltre la consueta associazione “bianco d'Oltrepò Pavese uguale pinot nero vinificato in bianco e frizzante oppure moscato” (quest'ultimo ha perfino una sua 'capitale': il comune di Volpara nei pressi di Santa Maria della Versa).



Di nuovo in sella, dunque, direzione autostrada A7 MI-GE, uscita Casei Gerola, estremo casello lombardo prima che l'Oltrepò Pavese meridionale sconfini nella provincia di Alessandria e mantenga così fede al suo antico nome di "Vecchio Piemonte". Fuori dal casello seguire le indicazioni prima per Voghera e poi per Montebello della Battaglia-Casteggio (occhio alle buche sulla SP206, numerose e strategicamente piazzate in posti che si possono evitare solo con tanta attenzione, anche se con il tre ruote il rischio di cadere è drasticamente ridotto). Percorrere la piccola tangenziale Casteggio-Voghera – tenete a bada il gas perché il limite cambia spesso e ci sono due postazioni di rilevamento della velocità, segnalate ma non immediatamente visibili – fino a quando si incrocia la svolta per la "zona industriale" di Montebello della Battaglia; una rapida occhiata a destra e vedrete un imponente centro commerciale. La direzione è quella, uscite e alla prima rotonda tenete la destra seguendo le indicazioni per Torrazza Coste; sulla SP1 superate il centro abitato e andate oltre verso la Frazione Olesi dove troverete l'innesto con la SP203. Girate a destra e tirate dritto per una quindicina di chilometri attraverso Borgo Priolo (se avete tempo è vivamente consigliata una deviazione all'azienda Olmo Antico dei fratelli Baggini – www.olmoantico.it – 0383 193 8054) e **infine posate il cavalletto in Località Travaglino di Calvignano, piccolo borgo che di fatto coincide con la Tenuta Travaglino,** fondata nel 1868 dal Cavaliere Vincenzo Comi e dunque la più antica dell'Oltrepò (sono ricominciate visite e degustazioni con obbligo di prenotazione per le regole anti-Covid: www.travaglino.it – Tel. 0383 872 222).



Cristina Cerri (Travaglino)

Trasformata in azienda vinicola nel 1965 dal nipote del Cavaliere, l'omonimo Vincenzo Comi, oggi la Tenuta è guidata dai nipoti di questi Cristina e Alessandro Cerri Comi che hanno avviato e quasi concluso un profondo processo di rinnovamento dell'azienda, sviluppata su 400 ettari complessivi di cui 80 vitati, 12 cascine di proprietà, un borgo e una locanda. Sfoltite le referenze, riprogettate le etichette e il design delle bottiglie, creato un wine garden per degustazioni all'aperto, la cantina (pure lei da vedere) punta sul Metodo Classico da Pinot Nero, uvaggio principe del territorio protagonista anche in due etichette rosse di gran classe (il giovane Pernero e la

Riserva Poggio alla Buttinera) e sulla completa riconversione di tutte le viti di Riesling Italicò in Riesling Renano Superiore selezionato direttamente da vivaisti tedeschi.

Questa scelta è già da qualche anno premiata con un Riesling DOC Oltrepò Pavese che, fatti i dovuti distinguo tra terreni, altitudini e microclimi, tiene testa con baldanza ai celebrati "cugini" germanici e alsaziani: il Campo della Fojada, disponibile in versione classica e Riserva, da uve renane 100% dell'omonima vigna a 280 metri s.l.m. esposta a sud su un terreno argilloso-calcareo, ricco di ciottoli e marne sabbiose (le colline attorno a Casteggio, Corvino San Quirico e Montalto Pavese sono da sempre soprannominate dai locali la Valle del Riesling).

Il Riesling di Travaglino effettua una parziale macerazione a freddo prima della fermentazione in acciaio a 16 – 18 gradi, poi viene affinato 6 mesi in acciaio sulle fecce e imbottigliato nell'aprile successivo alla vendemmia. La Riserva affina invece un anno sulle fecce e un anno in bottiglia; le migliori vendemmie prolungano di un altro anno in vetro la sosta nelle storiche cantine. Il Campo della Fojada esprime i profumi tipici dell'uvaggio – frutta a polpa bianca, fiori di campo e sì, anche i famigerati 'idrocarburi' del Riesling – esalta la mineralità perfino sapida estratta dall'argilla e si presta ad un lungo invecchiamento, per nulla scontato nei vini bianchi della zona. Insomma, un bianco elegante, strutturato, di buona beva ma tutt'altro che banale e certo da non confinare all'esclusivo consumo estivo.



Travaglino Riesling riserva