

ANNO XL · NUMERO 18 · GIUGNO 2020

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA E LA DIDATTICA DEL VINO



IL VINO CI UNISCE

IL NEBBIOLO
DEL ROERO

TRAMINER
AROMATICO

I NOBILI
DI CARPINETO

L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV
per la cultura e la didattica del vino
Anno XL n. 18 – Giugno 2020

Direttore

Vito Intini

Direttore Responsabile

Daniele Cernilli

Caporedattore

Alessandro Brizi

Redazione

Flavia Rendina

Collaboratori

Carlo Consonni, Francesco Iacono, Vito Intini,
Mario Menconi, Salvio Parisi, Antonio Stanzone,
Mario Ubigli

Impaginazione e Grafica

Flavia Rendina

Stampa

L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie

Cover: Claudia Del Bianco
F. Andergassen, Flickr, S. Parisi, Pixabay

Sede

B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM
redazione.assaggiatore@onav.it

Registrazione

Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

Editore

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati.

TRAVAGLINI



LA FORMA DEL NEBBIOLO

di Antonio Stanzione

Una famiglia che è storia del vino italiano,
forgiatrice di una bottiglia capace di esaltare un vitigno
foriero di vini sempre inimitabili, in quella Gattinara che è
capitale del Nebbiolo del nord Piemonte



Gli anni '50 sono stati quelli del rilancio economico, della ricostruzione e della rinascita socio-culturale di un'Italia duramente colpita dal secondo conflitto mondiale. C'è un aspetto, in particolare, che proprio in quel decennio di riscatto ha fatto sognare gli italiani e non solo: il cinema. Tra i tanti artisti, quelli erano gli anni d'oro di Anna Magnani, un'icona del lungometraggio tricolore che, il 21 marzo 1956, dopo aver collezionato quattro Nastri d'Argento, tre dei quali come miglior attrice protagonista, si aggiudicò il premio Oscar degli Academy Awards (prima star non anglosassone) per la magistrale interpretazione di Serafina Delle Rose nel film *La rosa tatuata* del regista Daniel Mann.

In quello stesso anno di orgoglio e riscatto, lontano dalle luci del *jet set*, l'azienda agricola Travaglini, fondata nel 1920 in quel di Gattinara da Clemente e poi gestita dal figlio Arturo, vedeva una profonda trasforma-

zione in seno a una modernità di cantina e vigneto impensabile per la zona e tale da renderla una esemplare realtà vitivinicola, sempre legata al proprio territorio. La DOC garantita **Gattinara** conta oggi circa 100 ettari, tutti ricadenti nell'omonimo comune in provincia di **Vercelli** e ben 59 sono di proprietà della famiglia Travaglini, di cui 56 vitati. In questa zona d'Italia, ai piedi del Monte Rosa, su suoli rossicci di origine vulcanica, ricchi di graniti, porfidi e minerali, con una tessitura molto permeabile e piena di scheletro, nasce un Nebbiolo capace di vini austeri e longevi, di carattere e dall'impronta inconfondibile. Non solo **Nebbiolo** però, sui fondi della famiglia Travaglini, ma anche una piccola percentuale di Vespolina e Uva rara, varietà che, da disciplinare, possono concorrere alla realizzazione del Gattinara DOCG ma che, nella fattispecie, vengono utilizzate solo ed esclusivamente per la creazione del vino base dell'azienda, il rosso Cinzia. Oggi, alla quinta generazione, l'azienda Travaglini è guidata da proprio da **Cinzia Travaglini** e dal marito Massimo, affiancati negli ultimi tempi dalle loro figlie **Alessia** e **Carolina**: un futuro già scritto di questa dinastia del vino.

Terroir e varietà d'uva sono caratteristiche strettamente connesse da sempre, così come la **bottiglia** stessa che qui è una vera e propria opera d'arte: ideata da **Giancarlo Travaglini** nel lontano 1958 è ancora oggi contemporanea nella sua forma e di uso esclusivo dell'azienda. Un profilo non casuale quello dei "vetri" di Travaglini, concepiti per accudire un vino che ben si presta a lunghi invecchiamenti e, inoltre, per ben figurare sulle tavole più raffinate d'Europa. La caratteristica forma consente tra l'altro un'ottima decantazione del vino, grazie alla spalla che ne contiene, laddove fossero presenti, i sedimenti. Il colore scuro, infine, serve per preservare il liquido dalla luce, mentre la struttura assolutamente ergonomica agevola non poco il compito di colui che deve provvedere alla mescita.

*Una esemplare realtà
vitivinicola, sempre legata
al proprio territorio*

Tornando al campo, i vigneti, perlopiù esposti a sud e sudest e allevati a Guyot semplice con un sesto d'impianto di 3.500

ceppi per ettaro nelle vigne più vecchie e di 5.000 in quelle più giovani, sono ubicati a un'altitudine compresa tra i 280 e i 480 metri sul livello del mare, con età compresa fra i 3 e gli 80 anni; le uve provenienti da questi ultimi vengono poi utilizzate esclusivamente per la produzione del Gattinara Riserva. Oggi come ieri i vini rossi rappresentano sempre il cuore della produzione aziendale (250mila bottiglie l'anno), tuttavia nel 2010 nasce il progetto **Nebbione**, tanto affascinante quanto ambizioso, che si propone di creare uno spumante Metodo Classico con uve Nebbiolo. Oggi Travaglini è una delle sei aziende, l'unica del nord del Piemonte, quattro nel Barolo e una in Valle d'Aosta, che hanno aderito alla produzione di questo particolare spumante. A tal proposito Cinzia racconta: «la raccolta avviene rigorosamente a mano tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, da una cernita manuale dei grappoli, vengono scelti solo quelli più spargoli, di questi viene raccolta solo la punta. Una volta ottenuto il vino base, questo viene spumantizzato secondo il Metodo Classico; è ancora in corso la sperimentazione sulla permanenza sui lieviti, si parte da un minimo di 48 mesi fino ad arrivare a 120 mesi».



Cinzia Travaglini (a destra) con il marito Massimo e le figlie Alessia e Carolina. In apertura, lo stampo dell'inconfondibile bottiglia Travaglini.

La figlia Alessia ci confida poi che «nei prossimi anni sarà lanciata una nuova etichetta, da un progetto nato nel 2018, sessantesimo anniversario della bottiglia, che vede la realizzazione di un *cru* proveniente solo ed esclusivamente dal vigneto Ronchi, piantato da nonno **Giancarlo** alla fine degli anni Sessanta su un terreno con rocce affioranti. DI questo vino ne produrremo circa 4.600 bottiglie che saranno sul mercato non prima del 2024». Bisognerà dunque aspettare ancora un po' per un vino che è, sin da ora, il simbolo di un passaggio del testimone tra generazioni di una famiglia che, semplicemente, significa Gattinara.



TRAVAGLINI

Via delle Vigne, 36
13045 Gattinara VC
visite@travaglinigattinara.it
travaglinigattinara.it

GATTINARA DOCG 2016

ALC. 13,5%

UVE: NEBBIOLO

LAVORAZIONE: BOTTE (30 MESI)
EURO 20

Granata limpido e trasparente. Il bouquet olfattivo si apre su note floreali di rosa canina e violetta, quindi arancia e lievi sentori speziati e di humus che accompagnano una leggera scia tostata. Il sorso è pieno e armonico, di grande corrispondenza gusto-olfattiva, dalla trama tannica nobile e ben gestita. Lunga scia acido-sapida che porta a un finale persistente e dai ritorni fruttati.

GATTINARA DOCG TRE VIGNE 2014

ALC. 13,5%

UVE: NEBBIOLO

LAVORAZIONE: BOTTE (40 MESI),
20% IN LEGNI PICCOLI (12 MESI)
EURO 30

Il colore granata con riflessi aranciati lascia il passo a un naso ricco, austero, affascinante e inteso. Il quadro è nitido e diretto, con sensazioni di ciliegia, prugna e viola appassita seguite da cenni di tostati tabacco e vaniglia che precedono chiodi di garofano, humus e note ferrose. Al palato è austero ed elegante, abbastanza equilibrato nonostante l'importante tannino, sempre di nobile fattura. La grande freschezza accompagnata dalla lunga scia sapida dona un sorso sempre scattante.

GATTINARA RISERVA DOCG 2013

ALC. 13,5%

UVE: NEBBIOLO

LAVORAZIONE: BOTTE (40 MESI)
EURO 34

Elegante granata trasparente. L'ampio, fine e diretto olfatto è caratterizzato da frutta rossa

matura, cenni di sottobosco, radice di liquirizia, tabacco e vaniglia. In seconda battuta toni ferrosi, humus e spezie. Il sorso è teso e austero, dalla grande e nobile presenza tannica che, insieme alla possente spalla acida e alla lunga sapidità, convergono su un finale vibrante e interminabile. Chiosa su frutti rossi e spezie.

VINO DA UVE STRAMATURE IL SOGNO 2015

ALC. 15,5%

UVE: NEBBIOLO

LAVORAZIONE: BOTTE (36 MESI),
LEGNI PICCOLI (8 MESI)
EURO 57

L'intenso colore granata conduce a un olfatto ricco, intenso, dolce e complesso. Ciliegia, prugna e mora in confettura precedono toni balsamici, arancia candita, frutti rossi sciropati e sensazioni speziate di cacao, vaniglia e cannella. Il sorso è morbido e succoso, fedele al quadro olfattivo e dotato di una sferzante *verve* sapida che gli dona leggiadria e bevibilità. Come di consueto, i tannini sono nobili e setosi.

METODO CLASSICO NEBOLÉ EXTRA BRUT 2014

ALC. 12,5%

UVE: NEBBIOLO

METODO: CLASSICO, 30 MESI SUI
LIEVITI
EURO 42

Paglierino dorato con perlage fine e persistente. Aromi intensi e ampi che si aprono su cenni fruttati e floreali, poi crosta di pane, toni agrumati, note burrose e di fiori di campo; non mancano sbuffi fumé. Cremoso e verticale il sorso, dotato di invidiabili freschezza e sapidità che donano una lunga e agrumata persistenza.

METODO CLASSICO NEBOLÉ EXTRA BRUT 2010

ALC. 12,5%

UVE: NEBBIOLO

METODO: CLASSICO, 96 MESI SUI
LIEVITI
EURO N.D.

Affascinante veste giallo dorato luminosa percorsa da persistente e finissimo perlage. Al naso sensazioni dolci di frutta gialla matura, note burrose e di piccola pasticceria, poi pietra focaia, croccante, crosta di pane e ancora violetta e fiori d'arancio. Il sorso è ricco e cremoso, dotato di una importante nota agrumata che, sorretta dalla sferzante freschezza e dalla spiccata sapidità, regalano una *verve* non comune all'assaggio. La lunghissima persistenza è accompagnata da un retrofatto assolutamente in linea con le sensazioni del naso.

