

ECONOMIA



Alessia e Carlina Collauto, figlie di Cinzia Travaglini e Massimo Collauto (nella foto a destra): la cantina, fondata da Giancarlo, è una tradizione di famiglia

QUATTRO VINI DELLA CANTINA GATTINARESE RECENSITI DALLA RIVISTA CON UN PUNTEGGIO ALTISSIMO

Travaglini, successo negli Usa con le recensioni di "Robert Parker's"

GIUSEPPE ORRU' GATTINARA

Il voto più alto è stato 94+ ed è andato a un vino dal nome profetico: «Il Sogno». La rivista americana «Robert Parker's The Wine Advocate» ha recensito anche quest'anno quattro vini della cantina Travaglini di Gattinara e, nel farlo, ha assegnato punteggi molto alti. Tra questi anche il Gattinara 2017, che è già andato tutto esaurito.

«The Wine Advocate» è una pubblicazione di riferimento per gli appassionati di enologia di tutto il mondo. Una bibbia del buon bere, che ha affiancato alla pubblicazione bimestrale cartacea anche l'edizione online. Avere una propria etichetta recensita da Robert Parker è già di per sé un ottimo volano promozionale nel mondo. Meglio ancora se i voti sono quelli ottenuti dalla cantina Travaglini.

Dei quattro vini, il vincitore è stato Il Sogno, annata 2015,

che ha ottenuto un punteggio di 94+ punti su 100. Segue il Gattinara Docg Riserva 2015, con un punteggio di 94 punti. Il Gattinara Docg 2017 ha ottenuto invece un punteggio di 91 punti, così come il Nebbiolo Coste della Sesia.

«Siamo orgogliosi del risultato ottenuto - dice Cinzia Travaglini -, ancora una volta conferma della nostra passione e dedizione per questo splendido territorio. E' un grande riconoscimento per noi, soprattutto per il Gattinara 2017: essendo un Gattinara classico è un riconoscimento ancora più importante, dato che è il Gattinara che produciamo in maggiore quantità. Il 2017 è stata una grande annata e stiamo avendo dei riscontri bellissimi, non solo con i media, ma anche per il mercato». Tant'è che è già finito. «Questo successo - conferma Travaglini - ci porta a non avere più disponibilità di prodotto. Usciremo con il Gattina-



CINZIA TRAVAGLINI PROPRIETARIA DELLA CANTINA OMONIMA

Il 2017 è stato una grande annata e stiamo avendo riscontri bellissimi anche dal mercato

ra 2018 a ottobre: anche questa è stata una grande annata, lo scopriremo stappandolo. Ora ci godiamo questi premi internazionali, nonostante questi momenti critici che, comunque, non stanno intaccando il successo del Gattinara».

Il Sogno è uno degli ultimi regali che Giancarlo Travaglini ha fatto agli appassionati del buon vino prima di mancare. Ebbe l'idea, anzi, il sogno (da cui il nome), di produrre un vino utilizzando delle uve raccolte prima della normale vendemmia e lasciate appassire in plateau ventilati prima di essere pigiate. Il risultato lo racconta Monica Larner sulla rivista The Wine Advocate: «L'intensità e l'audacia extra ottenute con l'appassimento sono immediatamente evidenti e questo vino si distingue certamente tra i vini più delicati e sfumati della famiglia Travaglini. Come i vini Gattinara di Travaglini - scri-

ve la rivista -, anche questo è confezionato nella bottiglia marchiata dall'azienda. Quello che si ottiene qui sono potenza e intensità (con una gradazione alcolica relativamente contenuta del 15,5%), che spinge i confini naturali dell'uva Nebbiolo. Questa spinta è ancora più evidente in un'annata calda e soleggiata come il 2015».

La Riserva del Gattinara Docg di Travaglini viene prodotta soltanto nelle annate migliori, come il 2015. La rivista di Robert Parker segnala questo vino che «si presenta in questo momento splendidamente, grazie alla sua profondità e intensità aromatica e all'impressione setosa che lascia sul palato. Rimane anche fedele all'annata, con esuberanza gioiosa e fruttata. Se siete nuovi della denominazione Gattinara e amate il Nebbiolo, fareste bene a provare questo vino». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

94+

è il voto altissimo ottenuto da «Il Sogno 2015» sulla rivista specializzata Usa

94

il punteggio per il Gattinara Riserva docg 2015 attribuito da «Robert Parker's»

4

i vini recensiti dalla rivista considerata in tutto il mondo una bibbia del buon bere

SUL CANALE GAMBERO ROSSO DI SKY

Giorgione cucina il riso made in Vercelli

Dopo i due passaggi sulle reti nazionali, prima nelle trasmissioni «Detto fatto» ed «È sempre mezzogiorno» con Antonella Clerici, e dopo in «Sapori & profumi» per il circuito di Class Tv, gli appuntamenti televisivi con il mondo del riso continuano sul canale Gambero Rosso di Sky. Due puntate realizzate nell'ambito della trasmissione «Giorgione - orto e cucina» andranno in onda oggi alle 12 e 21,30, e il 2 luglio. Le puntate sono state re-



Giorgione ospite di Ente Risi

gistrate tra le campagne del Vercellese e il Centro ricerche sul riso di Ente Nazionale Risi. Il presidente Paolo Carrà, con il personale dell'ente, ha avuto modo di illustrare a «Giorgione» alias Giorgio Barchiesi la coltivazione del riso, l'innovazione tecnica nel settore e la gestione irrigua delle risaie. Da parte sua il presentatore dalla spiccata simpatia ha proposto la preparazione di quattro piatti a base di riso italiano, dal risotto al dolce. Le puntate in onda oggi saranno visibili sui canali 132 e 412 di Sky, così come la seconda e ultima puntata del 2 luglio. Gli eventi rientrano nel progetto di comunicazione di Ente Risi «Nutri la tua voglia di riso». R. MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FINO A DOMENICA

Una vetrina itinerante per i vini dell'Alto Piemonte

Si avvia alla conclusione l'edizione 2021 del Taste Alto Piemonte, l'evento dedicato ai vini di Vercellese, Biellese, Novarese e Vco. Per l'edizione di quest'anno, itinerante, paesaggi che spaziano dalle risaie alle colline si sono accompagnati a vini delle province di quadrante, a partire dai nebbioli. Dal 5 giugno fino a domenica degustazioni, visite, pranzi e cene si sono susseguiti. La manifestazione si è strutturata su tre livelli: il press tour sui territori



Una degustazione

© RIPRODUZIONE RISERVATA

tutelati del Consorzio di Tutela Nebbioli Alto Piemonte, regista della kermesse, e la degustazione tecnica; Tap Le Experience con i weekend dedicati alla scoperta dei vigneti e delle bellezze del luogo, delle cantine e delle aziende agroalimentari. Poi le Tap Wine Weeks in cui sono state coinvolte oltre 50 fra enoteche e vinerie, ristoranti, bar e trattorie. A Gattinara hanno aderito cantine come Travaglini, Caligaris, Palazzina e Antoniolo. Tra Gattinara e Borgosesia inoltre quattro locali hanno proposto i vini del Consorzio. Per l'anno prossimo la speranza è quella di riproporre l'evento tornando anche ai banchi di degustazione con i produttori che aderiscono al Consorzio. A.ZA. —