



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

Gattinara Riserva di Travaglini: una bottiglia come poche, in tutti i sensi!

Il Gattinara è un vino da uve Nebbiolo non atto a divenire un certamente più popolare Barolo.

Travaglini è l'azienda che ha fatto di questo Nebbiolo invecchiato un vino altrettanto pregiato!

2 righe che riassumono efficacemente un vino di alta qualità e che si presenta in un packaging inconfondibile, una bottiglia di forma irregolare e vetro nero antracite satinato.

La prima volta lo provai a Vinitaly un po' di anni fa quando ero lì per lavoro occupandomi della comunicazione di un'altra nota azienda vinicola italiana; un mio ex collega più anziano mi dice che c'erano delle tappe che non potevamo mancare, una era presso lo stand di Travaglini. Da allora, forse un po' per tradizione, è difficile che io la salti; ci sono diverse altre aziende con prodotti altrettanto validi ma trovo che queste siano perfette anche per un regalo speciale.

Il vino Gattinara è un vino DOCG prodotto nella provincia di Vercelli che non rientra tra le aree consentite dal disciplinare del Barolo (*ogni vino ha il proprio disciplinare che sancisce le regole da seguire, dalle zone alle tecniche di produzione e così, affinché un vino possa acquisire una certa denominazione: Barolo piuttosto che Taurasi o Amarone, DOCG piuttosto che IGP o DOC e così via*). Ma questo poca importa ai produttori di questa zona e Travaglini che con i suoi 44 ettari di vigneto è una di quelle aziende che ha reso l'area popolare e fascinosa.

Il vino è prodotto solo nelle annate migliori e prevede 4 anni di invecchiamento di cui 3 in botti di rovere della Slavonia e solo una piccola percentuale in botti piccole, in bottiglia affina per 8 mesi. In degustazione offre un perfetto equilibrio tra aromi di frutta (in particolare la ciliegia), fiori e spezie; ottima persistenza, da abbinare a piatti di carne, piatti speziati o formaggi stagionati.