



DEGUSTAZIONE

## Piemonte – Verticale del Timorasso di La Colombera



di **Paolo Valente** pubblicato il 21 marzo 2024

**Elisa Semino**, enologa, il padre Piercarlo e il fratello Lorenzo, guidano **La Colombera**, un'azienda agricola di 80 ettari, di cui 25 vitati, a Vho, a pochi chilometri da Tortona. Siamo sui **Colli Tortonesi**, l'astro nascente del Piemonte. Una zona portata alla ribalta grazie alla rapida ascesa di notorietà del vitigno Timorasso, notorietà raggiunta grazie al lavoro di alcuni vignaioli, uno fra tutti Walter Massa, ma anche grazie a chi, provenendo da altre zone o da fuori regione, ha creduto nel territorio investendo in capitali e attività.

Elisa e Piercarlo fanno parte di quel gruppo di "giovani" viticoltori che hanno creduto nel Timorasso e hanno lavorato affinché potesse riconquistare quella notorietà e quello spazio che gli compete nel panorama vitivinicolo italiano.



La famiglia Semino coltiva la vigna da decenni: il nonno conferiva le uve, il padre ha iniziato la vinificazione e vendeva il vino sfuso direttamente in cantina.

Alla fine degli anni Novanta, dopo il grande problema della flavescenza dorata, la famiglia si ritrova con 5 ettari da impiantare. Pensano al Cortese o alla Barbera, vitigni tipici del territorio, ma alla fine, forse per l'amicizia con Walter Massa, piantano Timorasso. Poi lo rifanno nel 1998 e ancora nel 2000. Oggi sono dieci gli ettari coltivati con questa varietà e altri tre sono in progetto.

La prima annata imbottigliata è stata la 2000. Con l'Università di Milano e con il professor Attilio Scienza hanno intrapreso studi per la selezione e la riproduzione dei vecchi cloni; attività non facile vista la difficoltà di selezionare piante esenti da virosi. La selezione messale preserva le varietà e la biodiversità.

A livello generale, il Timorasso è un vitigno difficile da coltivare e da gestire in vigna; nel passato è stato quasi abbandonato anche perché mancavano anche le conoscenze su come coltivarlo. È sensibile al marciume e ha un grappolo esteticamente non particolarmente bello. Il tempo di maturazione è simile a quello della Barbera e questo, specialmente nei decenni passati, non ha aiutato il viticoltore nella gestione della vendemmia. La pianta produce tante foglie e il mosto è carico di colore, tanto che localmente veniva chiamato Torbolino. È una varietà che anche con il caldo mantiene una buona acidità; il tenore alcolico è mediamente elevato e produce un grande vino da invecchiamento.

Inizialmente consumato solo localmente, il Timorasso, grazie in particolare ai giovani viticoltori, ha portato la sua fama all'estero e sono cominciate le esportazioni delle prime bottiglie. In totale sono 395 gli ettari vitati a Timorasso di cui 150 sono entrati in produzione negli ultimi due anni. Il Consorzio di Tutela è composto da 103 soci e le etichette di Timorasso, nelle sue varie declinazioni, sono oltre 50.



La degustazione verticale

Dal 2006, La Colombera inizia la produzione del cru Il Montino. Prende così una sua specifica identità l'appezzamento che Piercarlo aveva individuato e che nel 1997 accolse le prime viti di Timorasso. Il cru Il Montino si estende per poco più di un ettaro, è ubicato proprio davanti alla cascina ed è coltivato in regime biologico non certificato.

Sosta nove mesi sui lieviti e subisce frequenti bâtonnage. La produzione annua si aggira intorno alle 6 mila bottiglie.



### **Colli Tortonesi DOC Timorasso Il Montino (in magnum)**

#### **Annata 2021**

Un'annata calda parzialmente compensata dalla riserva idrica accumulata. Imbottigliato a novembre 2022.

Dal colore dorato intenso e luminoso, si apre con un accenno di idrocarburo che poi lascia spazio alla frutta matura, ai sentori balsamici di erbe aromatiche e ancora alla mela cotogna. Sapido, con una bella nota di agrume che apporta freschezza. Secco, asciutto, vivo e scalpitante con la struttura sostenuta dall'acidità citrina. Un vino gastronomico

#### **Annata 2020**

Vendemmia leggermente anticipata a causa dell'annata calda.

Simile nel colore al vino precedente, si presenta con una nota più dolce di frutta a pasta gialla; sottile ed elegante con un accenno balsamico e un tocco di zafferano e di marmellata di arance. La ricchezza speziata che porta fino alla mela gialla in bocca diviene sapidità del gesso e acidità dell'agrumo. Una buona struttura si dipana nella discreta lunghezza; un accenno di nota alcolica in evidenza.

#### **Annata 2019**

Un'annata che potrebbe essere definita quasi normale.

Accenni mentolati di maggiore freschezza caratterizzano il quadro olfattivo, che si svolge sulle note di agrume, di mela rossa croccante e si riflette in un vino snello con meno volume e più verticalità. Buona integrazione e dinamicità tra sapidità e acidità che risultano in perfetto equilibrio con le altre componenti. Grande scorrevolezza.

#### **Annata 2017**

Annata calda, difficile, con una gelata primaverile che ha ridotto le rese del 30%.

Questo vino si differenzia dalle versioni precedenti per le sue note balsamiche e per la maggiore concentrazione. Frutto maturo con un'aromaticità che si spinge fino alla fragolina di bosco. Di struttura, con una bella acidità che ne solleva il profilo. Giusto contrappunto tra sovra-maturazione e freschezza. Sapidità meno evidente ma che comunque mantiene vibrante il sorso.

#### **Annata 2015**

Annata molto calda, costantemente calda. Fermentazione malolattica svolta.

Il colore giallo dorato di relativa profondità, rimanda ai sentori di prugna gialla. Olfatto più contratto e meno intenso che richiama ricordi di gesso. Morbido e non particolarmente esuberante, di buon corpo e buona struttura. L'acidità è piacevole e, nella lunghezza, porta a una buona verticalità complessiva.

### **Annata 2013**

Millesimo relativamente fresco.

Nonostante lo scorrere del tempo, il colore ha ancora sfumature che rimandano al verdolino e il naso, pulito e dall'ottima complessità aromatica, apre con frutta matura su un leggero sottofondo di idrocarburo. Poi ancora note che riportano al sottobosco, al timo, alle erbe aromatiche e che si spingono fino ai fiori e alla camomilla. Perfetto equilibrio tra sapidità e morbidezza. Persistenza infinita accompagnata dalla bella acidità che sostiene una presenza quasi tannica. Grande struttura e cremosità.



<https://vinodabere.it/piemonte-verticale-del-timorasso-di-la-colombera/>