

La Colombera, una passione chiamata Timorasso

scritto da Malinda Sassu | 02/06/2023



Trainata dall'energia coinvolgente di Elisa Semino, l'azienda dei Colli Tortonesi esercita un ruolo di grande rilievo nella produzione dello storico vitigno, con vini simbolo di finezza ed eleganza

Un **Piemonte** nascosto e di nicchia, a sud-est della regione, inserito in un contesto rustico di filari alternati a pianure e colline di pascoli e campi coltivati.

I **Colli Tortonesi** sono solo a un'ora da Milano e Genova, poco più da Torino, una straordinaria contaminazione che rende unica questa terra di confine, dai suoli ricchi degli antichi **sassi bianchi del Tortoniano**.

Il clima moderato, la ricchezza in biodiversità, il **Timorasso** non poteva che nascere qui, su terreni argillosi e ricchi di litio, dove il **principe dei bianchi piemontesi** è autoctono sin dal Medioevo.

Uno di quei vitigni a lungo dimenticati perché troppo difficile da gestire, addirittura quasi estinto, non fosse per la caparbia e la passione di chi queste terre le vive e le respira. **Elisa Semino** è una di queste.

La Colombera e il Timorasso: una storia di famiglia

Enologa e già allieva di **Attilio Scienza**, Elisa ha creduto nelle potenzialità del Timorasso già negli anni '90, spinta dall'onda di **Walter Massa**, l'uomo che ha donato identità alle colline della provincia di **Alessandria**.

Passione per il lavoro, rispetto della terra e grande attenzione ai particolari: sono questi i motivi che vedono Elisa protagonista indiscussa nel panorama del vino dei **Colli Tortonesi**.

Ambasciatrice di un territorio con eleganza e al contempo tanta maestria, una storia tutta familiare che nasce a **Vho**, il belvedere di Tortona, nella quiete di un paesaggio agrario di campi, vigne e bosco.

Il Timorasso de La Colombera: lo stile identitario dei vini dell'azienda

Una cascina voluta dai bisnonni nel 1937, ancora oggi coltivata a frutta, ceci e coriandolo, sul **Monte Colombino**, la collina che dà il nome all'azienda.

È qui che Elisa e il papà Piercarlo, nel 1997, studiano e individuano diversi areali destinati al recupero di un patrimonio autoctono come il **Timorasso**, una vera e propria zonazione su uve e terreni per capire quali fossero le forme più espressive del vitigno.

Inizia così un percorso che fa di **Elisa Semino** una di quei pionieri della grande rivoluzione di questi colli: la rinascita di un grande bianco in una regione famosa per i vini rossi, il recupero di un passato come identità e stile.

Vicepresidente del [Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi](#), Elisa non manca di trasmettere il proprio entusiasmo a La Colombera: una produzione orientata alla qualità su 28 ettari e vini che raccontano le espressioni più elevate del legame tra l'uomo e la sua terra.

Storia di un bianco dal lungo invecchiamento: l'indiscussa personalità del Timorasso

Specchio di un territorio a cui è indissolubilmente legato, il **Timorasso** è stato a lungo trascurato e dimenticato per la sua **difficile adattabilità climatica**: una pianta ricca di vegetazione sensibile alla pioggia e al marciume che, giunta a maturazione, pretende una vendemmia immediata, pena l'imbrunimento degli acini.

Inoltre, risulta essere poco produttiva e richiede cure continue: facile, quindi, che negli anni gli venga preferito il **Cortese**, fino a farlo quasi scomparire dalle vigne.

Con la sua riscoperta, cambia il volto enologico dei **Colli Tortonesi** e il Timorasso rinasce a nuova vita: **tanti difetti ma anche tantissimi pregi**, tra questi, la forte predisposizione all'invecchiamento e l'importante acidità regalano vini indimenticabili che sfidano gli anni.

E per un bianco non è poco. Ma si sa, siamo in Piemonte e qui i miracoli in vigna avvengono davvero.

Eleganti le sue note agrumate e floreali, tipiche quelle di idrocarburo che si sviluppano con

l'invecchiamento, importante e affascinante la sua lunga sapidità.

Il **Timorasso** che ama il caldo e che ben si adatta ai cambiamenti climatici è un **vitigno di rara e unica personalità**: un vino contemporaneo, il simbolo di un territorio dalle grandissime potenzialità.

Derthona e Montino, tutta la sapidità dei Colli Tortonesi

Bottiglie che raccontano il territorio e i suoi terreni argillosi, con una buona parte di calcare, dove il microclima è caldo e asciutto.

Alla **Colombera**, la conduzione dei vigneti è assolutamente biologica, nel rispetto dell'ecosistema in cui è inserita l'azienda: solo rame e zolfo, sostenibilità anche in cantina con l'uso del freddo e di solforosa aggiunta unicamente prima dell'imbottigliamento.

L'anima del Timorasso di **Elisa Semino** è nei due volti del **Derthona** e **Il Montino**, il cru dell'azienda.

Uguali le vinificazioni, pressatura soffice, acciaio e bottiglia: la differenza è data in vigna, dall'altitudine e dalla matrice dei terreni.

Due vini che recuperano il passato dei **Colli Tortonesi**, grazie all'esperienza e la determinazione di Elisa, con uno stile caratterizzato dalla grande e attenta personalità.

Timorasso Derthona 2021, un bianco omaggio al territorio

Il primo Timorasso dell'azienda, uscito nel 2000, quando in tutta la zona erano solo 10 gli ettari di Timorasso a dimora.

Derthona è il tributo alla città di **Tortona**, la "piccola Roma", così chiamata per i suoi sette colli: lo stesso nome che identifica anche la sottozona dei Colli Tortonesi, a riconoscimento del Timorasso prodotto nell'area.

Sette vigne differenti a Vho e Sarezzano donano un vino dalla sorprendente varietà di profumi, dalla felce alle erbe mediterranee, dal cedro alla pesca, per virare su tenui sentori di miele e ginestra.

Ancora giovane per le tipiche note di idrocarburo ma già strutturato e avvolgente in bocca, dove freschezza e mineralità si accompagnano alla lunga sapidità e alle delicate note agrumate nel finale.

Il Montino, la selezione di Timorasso de La Colombera da singola vigna

Nel 2006 arriva **Il Montino**, figlio del vigneto del cuore di Elisa, la vigna storica del '97: un singolo cru di 15 ettari a 250 metri, dove maggiore è la presenza del calcare.

Il Montino si presenta più austero rispetto al suo gemello **Derthona** ma eccezionale nei sentori di camomilla, pera matura, fiori di acacia e biancospino.

Anche qui, nel calice emergono note balsamiche e agrumate che si riflettono nella bocca sapida, gustosa e ampia, quasi a mitigare l'alta alcolicità che appena si avverte.

Lungo il finale, stupendamente equilibrato.

Un vino da dimenticare in cantina per poterne apprezzare le grandi doti di invecchiamento e

mineralità, caratteristiche che fanno del Timorasso un vino unico ed affascinante.

La tradizione e il territorio nelle altre etichette aziendali

Una produzione che prevede, tra gli altri, anche l'esuberante **Alice**, un bianco piacevole e profumato di **Moscato Giallo** e **Malvasia Moscata**, altro vitigno riscoperto negli ultimi anni.

La **Vegia Rampana** è una delle Barbera storiche dell'azienda, così come **Elisa**, la Barbera figlia di un vigneto del '61, la Croatina **La Romba** e il **Suciaja**, da uve **Nibiö**, vitigno autoctono imparentato con il Dolcetto.

Un occhio attento anche all'enoturismo dove Elisa guarda al futuro dei Colli Tortonesi raccontando il paesaggio raccolto e intimo della natura di queste terre nelle numerose visite in cantina.

Un impegno che solo chi ama le proprie radici può svolgere con entusiasmo e dedizione: un rinascimento enologico dove l'uomo diventa il suo vino, in un territorio che ultimamente non finisce di sorprendere per dinamismo e vitalità.

La Colombera

Strada Comunale Vho, 7 - Tortona (AL)

www.lacolomberavini.it