

Spettacolo Timorasso: vino eterno, sempre uguale a se stesso

Davide Bortone il 20 Ottobre 2018

Condividi:



TORTONA – Il **Sagrantino** che punta alla “bevibilità” e ai tannini “morbidi”. Il **Bardolino** che si propone come vino da lungo affinamento, attraverso la valorizzazione dei cru. Il **Gavi** che mira a posizionarsi tra i bianchi da dimenticare in cantina. La corsa alla spumantizzazione di tanti (troppi) territori vitati del Bel Paese.

Nell’Italia delle Denominazioni gattopardiane, che si reinventano per stare al passo coi tempi e al passo coi mercati internazionali – ben venga, se il focus è sulla qualità! – il **Timorasso** gioca il ruolo dell’*outsider*. Un vino sempre uguale a se stesso. Così come è stato pensato in origine.

Il grande bianco piemontese, valorizzato a partire dall’inizio degli anni Duemila da un pugno di illuminati viticoltori guidati da **Walter Massa** (Luigi Boveri, Claudio Mariotto, Elisa Semino de La Colombera e la famiglia Daffonchio di Terralba) continua a proporsi come un tempo. La sua caratteristica intrinseca è la longevità.

Lo era ieri, lo è oggi. Lo sarà domani. A buona ragione. Lo dimostra la verticale proposta ieri da **La Colombera** a Vho, frazione del Comune di Tortona (AL). **Elisa Semino** ha aperto le porte alla stampa per mettere alla prova 14 etichette di “**Derthona**” e “**Il Montino**”, per un totale di 10 annate (2016, 2015, 2014, 2013, 2012, 2011, 2010, 2009, 2007 e 2006). Tutte in forma, ma con i dovuti distinguo dettati dall’andamento climatico.

Dal tasting – confrontato poi da Vinialsuper con le medesime annate del Timorasso “Sterpi” di Walter Massa, nella vicina Monleale – esce alla grandissima la **vendemmia 2010**. Strepitosa sui Colli Tortonensi anche la “tenuta” della 2006, ancora fresca e promettente. Ottimi il Derthona 2013 e il Montino 2011 de La Colombera.

Derthona 2016. Meglio il palato del naso. Un vino già (relativamente) pronto, ma altro vetro non potrà che fargli bene. Buon rapporto qualità prezzo in cantina (9,80 euro).

Il Montino 2016. Ben più complesso al naso, con primi accenni balsamici e di idrocarburo. Al palato risulta duro, su note di iodio e agrumi che dal succo vertono alla buccia. Anche in questo caso, buon rapporto qualità prezzo (14,50 euro).

Derthona 2015. Un anno in più di bottiglia per un naso che inizia ad assumere chiare venature di miele e balsamiche, accanto a richiami floreali. Caldo in bocca, con echi di agrumi. Non un campione d’allungo.

Il Montino 2015. Al naso una nota terrosa e di pietra bagnata. L’ossigenazione porta miele e agrumi all’olfatto. Ingresso di bocca pacato, ma dura un attimo: l’acidità si accende e accompagna verso una chiusura intensa e persistente, con apprezzabile accento amarognolo.