

The Timorasso Family: La Colombera



📍 VHO, Tortona (AL) - festa in cantina

📅 il 08 dicembre 2018

di Mariella Belloni

 *Articolo georeferenziato*



Elisa Semino conduce “La Colombera” assieme a padre e fratello. Il loro impegno, la dedizione nella cura del terreno e delle vigne, la filiera impostata nel rispetto del territorio e un meticoloso lavoro in cantina portano La Colombera ad essere una delle aziende più amate per il Timorasso, la leggenda dei Colli Tortonesi.

Dal lavoro in vigna alla visione globale

Elisa è la quarta generazione della Famiglia Semino. Da giovane vuole fare l'avvocato e studia giurisprudenza, poi sente il richiamo del vigneto e sceglie Enologia a Milano

con Attilio Scienza. Laurea in tasca, arriva nell'azienda familiare e realizza un approfondito studio ampelografico sulla varietà Timorasso, identificando 5 diversi vigneti all'interno della proprietà.

Elisa fa parte dei giovani viticoltori dei Colli Toronesi che, negli '90, hanno come obiettivo pionieristico il recupero di questa uva autoctona, complessa in vigna e straordinaria in bottiglia, in passato trascurata per la poca adattabilità climatica e quasi del tutto abbandonata.

Assieme a papà Piercarlo e al fratello Lorenzo, lei ci crede. La prima vendemmia del Timorasso, la Colombera risale al 1998, la prima bottiglia è in commercio nel 2000 e con essa comincia una lunga storia.

Elisa si occupa infatti dei progetti di zonazione, della ricerca delle caratteristiche organolettiche più pregiate per ciascun vigneto, della selezione dei singoli Cru e avvia con la Colombera il percorso di qualità che oggi ancora è il mantra dell'azienda.

Una vocazione chiamata Timorasso

Elisa prende in mano le uve e trasforma i grappoli nell'etichette che raccontano la Colombera: il, Barbera affinata in legno **Elisa** (perché ad ogni donna della famiglia è intitolato un vino, mentre alla nascita di ogni figlio maschio si compra un trattore), **Vegia Rampana**, “vecchia strega” Barbera in acciaio, **Suciaja** il Nibiò vitigno autoctono imparentato al Dolcetto, **Romba** Croatina in acciaio, **Archè** Croatina in legno e il **Bricco Bartolomeo**, il Cortese 100%.

Ma Barbera e Croatina sono vitigni comuni, diffusi. Con il Timorasso il discorso è diverso. C'è nelle storia dei Colli Tortonesi la ripetuta testimonianza di questo vigneto autoctono, abbandonato perché “difficile” eppure dal corredo organolettico sorprendente, che più invecchia più si esalta.

E La Colombera ci crede.

La prima vendemmia del Timorasso risale al 1998, la prima annata in commercio al 2000: si chiama **Derthona**, un appellativo che lega l'identità di questo vitigno bandiera al territorio da cui proviene attraverso il nome antico della città di Tortona.