

**Grandi bottiglie
piccoli prezzi**

di LORENZO
FRASSOLDATI



IL DOLCE NETTARE DEI COLLI TORTONESI

INSERITO nell'elenco dei «Borghi più belli d'Italia» Volpedo, basso Piemonte, crocevia tra Lombardia, Emilia Romagna e Liguria, famoso per la produzione di frutta, non si ricorda solo per i natali all'artista Giuseppe Pellizza (appunto) da Volpedo ma anche per i vini a denominazione Colli Tortonesi. Il territorio è al centro di un sistema collinare, terra di confine, incrocio di strade e di genti. La produzione di vino è testimoniata da reperti romani. E proprio la vitivinicoltura rappresenta una delle voci forti dell'economia dei Colli Tortonesi, incentrata su vitigni autoctoni come Barbera, Cortese, Timorasso e Dolcetto. L'acquisizione nel

2003 della cascina La Zerba di Volpedo rappresenta per Carlo Volpi il coronamento del sogno del padre. Qui si faceva una Barbera, eccellente espressione del territorio. I vigneti, in condizioni di abbandono, sono stati recuperati con ottimi risultati. Due anni dopo, si impianta la prima vigna di Timorasso.



OGGI IL ROSSO Barbera e il bianco Timorasso sono i fiori all'occhiello della maison che si è convertita al biologico fin dal 2000. Altra sfida vinta da Carlo Volpi assieme all'enologo Giuliano Noè fu il rilancio (fin dagli anni '70) del bianco autoctono Cortese in versione frizzante. Il Cortese tuttora (prezzo allo scaffale 5 euro) si propone come una bollicina

naturale 'leggera' e gradevole. Qui segnalo il rosso campione di territorio, la Barbera Superiore La Zerba 2015 (prima annata bio) affinato solo in acciaio/vetro. Un bicchiere che parte rustico al naso e in bocca, poi finisce sapido e stimolante. In enoteca a 11,50 euro.

Barbera Superiore La Zerba 2015, Volpi
Info: www.cantinevolpi.it

