



Data: 25 novembre 2015

Sito: [www.gazzagolosa.gazzetta.it](http://www.gazzagolosa.gazzetta.it)

Link: [http://gazzagolosa.gazzetta.it/2015/11/25/walter-massa-ho-fatto-la-rivoluzione-con-il-timorasso/?refresh\\_rum&refresh\\_ce-cp](http://gazzagolosa.gazzetta.it/2015/11/25/walter-massa-ho-fatto-la-rivoluzione-con-il-timorasso/?refresh_rum&refresh_ce-cp)

## WALTER MASSA: “HO FATTO LA RIVOLUZIONE CON IL TIMORASSO”

Sabato e domenica a Piacenza Expo c'è la quinta edizione del Mercato dei Vignaioli Indipendenti che aderiscono alla Fivi, l'associazione che raccoglie 900 produttori che si occupano di tutta la filiera, dalla vigna alla bottiglia. E' la più grande mostra-mercato d'Italia: 330 produttori in arrivo da tutte le regioni, 2000 etichette disponibili. Ci sono 4 degustazioni interessanti che hanno già fatto registrare il tutto esaurito: la Franciacorta, Villa Bucci (con 5 annate di Verdicchio), Maria Teresa Mascarello (Barolo, Dolcetto e Freisa), Tenute Dettori con gli autoctoni sardi. C'è un settore dedicato a una pattuglia di produttori di eccellenza: formaggi, salumi, pane, dolci. E soprattutto ci sono loro, i grandi nomi della Fivi. Giusto per inquadrare il livello: Michele Satta, Pietracupa, Francesco Follador, Montevetrano, Villa Bucci, AR.PE.PE.



In questo periodo troviamo un'infinità di manifestazioni sul vino. Perché scegliere il Mercato della Fivi l'abbiamo chiesto a uno dei fondatori, l'originale e indipendente (per pensiero e idee) Walter Massa che ha dedicato una vita a salvare dall'oblio il Timorasso sui colli tortonesi. Massa si dichiara un "rivoluzionario" e con sfacciata simpatia dice di sentirsi molto più collega di "Pablo Picasso che di un grande industriale del vino".

### **Massa perché la gente dovrebbe fare un salto a Piacenza?**

"Io dico di venire per parlare, assaggiare, comprare e contraddire 330 teste pensanti italiane. Per scoprire da Pantelleria alla Valtellina e dalla Val d'Aosta al Carso l'Italia in croce. Per assaggiare anche i prodotti dei piccolissimi artigiani del cibo che abbiamo scelto e invitato personalmente".

### **Perché nel 2008 nasce la Fivi? Perché avete sentito l'esigenza di fondarla?**

"Per dare voce alla zolla. Perché nel pianeta vino sono rappresentate tante categorie: i commercianti, gli industriali, gli imprenditori agricoli, perfino i sofisticatori intellettuali. Ma non la nostra, non i vignaioli che stanno in vigna e seguono tutto, dalla zolla alla bottiglia. I pionieri non ne avevano nemmeno bisogno perché era il vino a fargli da avvocato. Oggi non è più così, troppe pastoie, hai bisogno di aiuto".

### **Lei nelle sue etichette punta molto sulla semplicità.**

“Certe etichette sono un delirio di onnipotenza. Certe bottiglie un insulto all’effetto serra. Io ho scelto un’etichetta e un vetro semplice, un profilo basso. Perché è il modello vincente e non l’ho copiato da un signor nessuno, l’ho copiato da Romanée-Conti”.



### **Che ne pensa dei vini naturali?**

“Che non esistono. Anch’io se mi taglio i capelli o prendo un’aspirina divento innaturale. Ognuno il vino lo fa come crede ma un conto è farlo, un altro comunicarlo. Alla fine l’importante è fare quello che dici e dire quello che fai. Io apro la cantina 365 giorni l’anno, io le persone le ubriaco in vigna. Differenziarsi aveva senso anni fa quando c’era il buon vino Ferrari che investiva su Carosello, che forse era buono ma di certo non era fatto con l’uva. Ci stava. Ma oggi basta, siamo più riveriti degli industriali, siamo entrati nei grandi ristoranti, cosa vogliamo di più dalla vita? Ho avuto tutto secondo natura e secondo natura vi faccio il vino”.

### **Lei è famoso per il Timorasso. Ci racconta come nasce quest’avventura?**

“Nella mia azienda avevo qualche filare, 300-400 quintali che mettevo con il resto. Nel 1987 decido di farlo a parte, ne prendo 90 quintali e li preparo con il massimo dell’attenzione. Ecco le prime 500 bottiglie. L’anno dopo faccio fare le barbatelle, recupero l’uva dagli ultimi filari rimasti da me, in Val Borbera e in Val Grue. Nel ’90 pianto la prima vigna tutta di Timorasso. Oggi faccio 60 mila bottiglie l’anno e nei mie prossimi 30 anni di lavoro (Massa ne ha 60; n.d.r.) ho un solo obiettivo: farlo conoscere a tutto il mondo”.

### **Perché il Timorasso era stato abbandonato?**

“Ah questa è una bella storia perché riflette la storia del nostro Paese. Nella seconda metà dell’Ottocento arriva la fillossera che devasta tutti i vigneti d’Europa. Si ripianta ma la Prima Guerra Mondiale è una mattanza per i giovani contadini così le campagne si ritrovano solo con donne e vecchi. Chi restava doveva vivere e si dedicava all’orto e all’allevamento di qualche animale. Si va avanti a fatica e arriviamo agli anni Cinquanta quando il mercato chiede vino rosso. Chi doveva piantare pianta Barbera e se ne frega del Timorasso. Negli anni Ottanta tornano di moda i bianchi ma si pianta Cortese che garantisce una produzione più costante. Il contadino non è stupido e vuole la cantina piena. Io il Timorasso l’ho preso per i capelli perché il mondo ha cominciato a capire. Qualche anno ancora e sarebbe sparito per sempre”.

### **Che futuro vede per il vino italiano?**

“Abbiamo un tessuto di piccoli produttori che fa paura al mondo. Mi giro e vedo tra i nostri soci Zidarich, AR.PE.PE., Arianna Occhipinti, Dettori. Nemmeno noi sappiamo quanto siamo forti, qual è il nostro potenziale. Mi auguro che l’Italia possa scoprirlo”.

Piacenza Expo – sabato 28 novembre dalle 12.30 alle 20.30; domenica 29 novembre 11-19.

Biglietto: 15 euro