



DEGUSTAZIONE

Da Colli Tortonesi Timorasso a Derthona in etichetta, una sottozona per dare risalto al territorio anzichè al vitigno



di **Paolo Valente** pubblicato il 8 Febbraio 2020

Il Consorzio Tutela Vini dei Colli Tortonesi, il 31 gennaio a Tortona, ha presentato alla stampa la nuova sottozona della DOC che verrà presentata al Ministero per l'approvazione.

Gian Paolo Repetto, presidente del Consorzio di Tutela dei vini dei Colli Tortonesi, ha illustrato quali sono le principali caratteristiche della nascente sottozona Derthona concepita con lo scopo di abbandonare il concetto di vitigno nel nome della denominazione, per concentrarsi maggiormente su quello di territorio.

Attenzione a non fare confusione. Il nome del vitigno non sarà in etichetta, ma il vitigno non cambia nome.

L'area geografica della sottozona è stata definita sia in termini di superficie che di altitudine; un lungo lavoro di analisi del territorio ha consentito di identificare, in ogni comune, solo le zone a più alta vocazione. Poi il titolo alcolometrico minimo di 12,5% (13% per la versione Riserva) e la messa in commercio dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia (1° marzo del terzo anno successivo alla vendemmia per la Riserva) fanno sì che il Derthona possa essere considerato più simile a un vino rosso che a uno bianco: un rosso vestito di bianco. A prova di ciò l'estratto minimo, già definito nell'attuale disciplinare della DOC è di 17 grammi/litro e 18 grammi/litro per la Riserva.

Un parametro in merito alla sostenibilità ambientale è stato inserito nella nuova sottozona e disciplina il peso massimo delle bottiglie da 0,75 lt che è fissato in 600 grammi.

La storia recente del Timorasso dei Colli Tortonesi prende inizio nel 1987 quando un giovane viticoltore, Walter Massa, vinifica i primi dieci quintali di uva Timorasso, un vecchio vitigno autoctono che si stava perdendo per la sua difficoltà nella coltivazione e le rese limitate. Walter era alla ricerca di qualcosa che potesse identificare il tortonese; è vero che in zona c'erano aziende importanti e un'eccellenza agricola come le pesche di Volpedo, ma lui voleva qualcosa di più. Cercava un prodotto di grande appeal.

Crede nel Timorasso e convince altri viticoltori a vinificarlo. Scopre che con il tempo, con l'affinamento in bottiglia, migliora. Anno dopo anno mette a fuoco la sua ricetta: uva matura, buonsenso di cantina e tempo. Il Timorasso dei Colli Tortonesi diviene così il primo vino bianco italiano con un anno di affinamento prima della messa in commercio.

Da quel mezzo ettaro del 1987 ci sono voluti ben 22 anni per raggiungere, nel 2009, i 25 ettari vitati. Poi la crescita è stata veloce; oggi gli ettari a Timorasso sono 175 con un incremento previsto di 100 nei prossimi tre anni e un obiettivo finale di 350 ettari.

Il tempo è uno dei fili conduttori del Derthona: (il cui nome è, per inciso, il nome latino della città di Tortona) tempo prima della messa in commercio ma anche grandissima resistenza al tempo una volta imbottigliato.

La degustazione alla cieca che è seguita alla presentazione ha evidenziato come alcuni vini del 2010 siano ancora oggi in perfetta condizione e di grandissima bevibilità.

Anche gli assaggi ai banchi dei singoli produttori hanno mostrato che i prodotti migliori sono quelli con qualche anno di affinamento; altri campioni hanno poi dato prova tangibile delle potenzialità del vitigno.

Ecco alcuni vini che ci hanno piacevolmente colpito tra i tanti degustati.

Colli Tortonesi Timorasso DOC Timian 2007 – **La Ghera, Massimo Pastura**
Naso di frutta gialla matura e polposa. Pieno e persistente in bocca.

Colli Tortonesi Timorasso DOC Rugiada del mattino 2010 – **Cascina I Carpini**
Grande eleganza in un connubio di freschezza e maturità.

Colli Tortonesi Timorasso DOC Morasso 2011 – **Cascina Montagnola**
Sentori varietali in gran spolvero, bocca persistente e bel connubio freschezza/sapidità.

Colli Tortonesi Timorasso DOC Tantèi 2016 – **Mandirola**

Da vigne di 90 anni. Complessità e struttura guidata dall'acidità e dalla sapidità.

Colli Tortonesi Timorasso DOC Lacrime del Bricco 2016 – **Vigneti Boveri Giacomo**

Ottima freschezza in un continuo susseguirsi di sensazioni differenti

Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona 2016 – **Walter Massa**

Elegante, tipico, persistente.

Colli Tortonesi Timorasso DOC Sivoy 2017 – **La Ghera, Massimo Pastura**

Naso sottile ed elegante ben equilibrato, persistente.

Colli Tortonesi Timorasso DOC Origo 2017 – **Vigneti Repetto**

Selezione di uve. Morbido e sapido al tempo stesso, persistente.

Colli Tortonesi Timorasso DOC 2018 – **Fiordaliso**

Piacevolezza e pienezza di bocca.

Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona 2018 – **Claudio Mariotto**

Corpo ed eleganza, freschezza e struttura.

<https://vinodabere.it/da-colli-tortonesi-timorasso-a-derthona-in-etichetta-una-sottozona-per-dare-risalto-al-territorio-anziche-al-vitigno/>