



DEGUSTAZIONE

Piemonte – Il Timorasso e Derthona, la sottozona che non c'è



di **Paolo Valente** pubblicato il 2 settembre 2023

Il **Timorasso** è un vitigno coltivato nel tortonese fin da tempi remoti. Però, alla fine degli anni Ottanta, ne rimaneva solo meno di un ettaro. L'abbandono era stato determinato dall'incostanza della produzione e dalla difficoltà di coltivazione che richiede per ottenere un prodotto di qualità. Altri vitigni più produttivi e semplici da gestire, come il Cortese, lo avevano sostituito.

Walter Massa, un produttore della zona, si accorge delle potenzialità del vitigno, ci crede fortemente e inizia a coinvolgere altri colleghi in quella che è stata una vera e propria riscoperta e che ha portato il Timorasso alla ribalta dell'enologia nazionale e non solo.

Colli Tortonesi DOC raccoglie un territorio vasto, 46 comuni disposti in 6 valli; una zona di confine, lo sperone di terra piemontese che si incunea all'incrocio con altre tre regioni: Lombardia,

Emilia-Romagna e Liguria.

Tortona (anticamente **Derthona**), in provincia di Alessandria, è la capitale dell'area.

Sono di questa zona le famose pesche (di Tortona, appunto), il salame Nobile del Giarolo e il formaggio Montébore. È qui, a Volpedo, che nacque il celebre Giuseppe Pellizza autore de "Il Quarto Stato".



Un territorio ondulato di dolci colline che sta riscuotendo sempre maggiore successo enologico specialmente grazie al Timorasso. Basta scorrere l'elenco dei soci del Consorzio (che raccoglie il 98% dell'intera produzione) e si scopre quante cantine non del territorio stiano investendo in zona; il numero di soci è aumentato significativamente passando dai 35 del 2015 agli attuali 94. Gli ettari vitati a Timorasso sono arrivati ai 316 del 2022 (praticamente zero nel 1987).

Attualmente il disciplinare dei **Colli Tortonesi** prevede solamente le sottozone Monleale e Terre di Libarna ma, nel 2020, è stata presentata la proposta per la creazione della nuova sottozona Derthona, dedicata al solo Timorasso.

I terreni dell'area (Serravalliano, Tortoniano e marne di Sant'Agata) conferiscono ai vini le note minerali, la struttura complessa e la sapidità che fanno così tanto apprezzare il Derthona.

Il colore è giallo paglierino con riflessi che, con il trascorrere del tempo, diventano dorati. Il naso è ricco e complesso. Spazia dalla frutta gialla matura agli agrumi, dal miele alle lacche, dai fiori alle erbe aromatiche. Al palato la mineralità prevale e, insieme all'acidità, ne guida la lunga persistenza. Un vino elegante e di struttura che mantiene però una grande facilità di beva. Sopporta benissimo il trascorrere del tempo che lo carica di aromi terziari dello spettro degli idrocarburi. Consente l'abbinamento a numerose preparazioni: primi piatti, secondi di carni bianche o, nelle versioni più in là con gli anni, anche formaggi stagionati e piatti a base di tartufo.

Due iniziative hanno recentemente consentito di assaggiare numerosi Derthona: in marzo a Milano, in una degustazione combinata con il Barolo, e in giugno a Portofino dove vi è stata anche la presenza di un produttore ucraino che ha presentato due suoi vini a base di Timorasso.



Tra i prodotti degustati abbiamo maggiormente apprezzato:

Colli Tortonesi DOC Timorasso Cavallina 2020, Claudio Mariotto

Punta di eccellenza della cantina di Vho, è un vino dalla perfetta verticalità, persistenza ed eleganza. Frutta matura e minerali si ritrovano coerenti al naso e al sorso che fa della sapidità la sua arma vincente. Da un vigneto unico con suolo calcareo-argilloso.



Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona Zerba Antica 2018, Cantine Volpi

20 ore di macerazione prefermentativa e 18 mesi in cemento. Il naso, pieno, apre con note di agrume rosso a cui seguono accenni di idrocarburo. Persistente, verticale nella sapidità. Produzione di 1000 bottiglie, prima annata 2016.

Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona Origo 2018, Vigneti Repetto

Uve da una singola vigna su terreno con marne di Sant'Agata fossili, matura in acciaio. Ottima struttura e persistenza. Un vino pieno dalla grande sapidità; al naso sentori di fiori e frutta e le note di zafferano iniziano a lasciare il passo ad accenni di idrocarburo.



Colli Tortonesi DOC Timorasso Filari di Timorasso 2020, Boveri Luigi

12 mesi sulle fecce fini. Frutta anche tropicale, agrume e note vegetali per questo vino elegante, persistente e concentrato. Equilibrio tra le componenti.

Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona 2021, Sassaia

Fermentazione e maturazione per 9/10 mesi in barrique. Un Timorasso dallo stile borgognone, intrigante. La nota sapida è bilanciata dall'avvolgenza della sosta in legno, buona verticalità e persistenza.



Derthona Sterpi 2015, Vigneti Massa

Uve da un unico vigneto con piante di circa 90 anni per questo vino che è diventato uno dei pilastri dell'enologia piemontese. Un vino dalla forte personalità: frutta surmatura, miele, agrumi, zenzero, accenni di idrocarburo; una nota quasi piccante si rivela al sorso, verticale e persistente, sapido ed elegante.

Giocano una partita a parte i Timorasso ucraini della cantina **Beykush** posta sulle rive del Mar Nero. Il **Beykush Timorasso 2019** e il **Beykush "Lerici" Timorasso 2021** sono prodotti dall'ottima fattura che rispettano il vitigno di origine del quale si ritrovano i sentori principali. Il passaggio in legno, 12 mesi di rovere francese, conferisce una nota morbida con accenni burrosi che fanno da contrappunto alla spiccata acidità. Rispetto alle versioni piemontesi, questi vini mancano della spinta sapida e della struttura conferite dai suoli.



<https://vinodabere.it/piemonte-il-timorasso-e-derthona-la-sottozona-che-non-ce/>