



La rinascita del Timorasso



di **Paolo Valente** pubblicato il 12 settembre 2023

Un vitigno autoctono a bacca bianca diffuso soprattutto nel tortonese.

Arrivò, prima della comparsa della fillossera, a essere il vitigno più coltivato nell'area del sud Piemonte al confine con la Lombardia, la Liguria e l'Emilia-Romagna. Poi seguì un lento abbandono in quanto è una varietà dalla produzione non costante e che richiede particolari attenzioni in vigne. I viticoltori optarono per vitigni più produttivi e gestibili; uno su tutti il cortese.

Verso la fine degli anni Ottanta del secolo scorso, un allora giovane produttore, Walter Massa, riscoprì la varietà e ne apprezzò le caratteristiche convinto che fosse un'uva in grado di dare vini di grande personalità e soprattutto adatti all'invecchiamento.

Walter convinse anche altri produttori ad impiantare nuovamente il Timorasso decretandone la sua rinascita; la qualità dei vini prodotti fece poi il resto e adesso è considerato un vitigno di grande interesse. L'evidenza è dimostrata dal numero degli ettari vitati passati da 0,5 del 1987 agli oltre 300 del 2022. È coltivato quasi esclusivamente nelle provincie di Asti e Alessandria.

Il Timorasso ha un grappolo medio grande con acini sferici di colore verde-giallo. La sua produttività è incostante negli anni e la sua vigoria è inferiore alla media delle altre uve a bacca bianca.

Il vino che si ottiene dalla vinificazione in purezza è un prodotto corposo e con un buon tenore alcolico. Per queste sue caratteristiche, alcuni lo definiscono un bianco che assomiglia più a un rosso. È un vino adatto all'invecchiamento in bottiglia.

Il colore è giallo paglierino; i riflessi che in gioventù tendono al verdolino, con il trascorrere del tempo assumono note dorate. Le note olfattive spaziano dalla frutta a pasta gialla ai fiori, dagli agrumi alle erbe aromatiche. Con l'invecchiamento sorgono profumi di idrocarburo, di lacche e di miele. Spesso si avvertono anche sentori minerali. Le note distintive al palato sono la sapidità e la mineralità che, accompagnate dall'acidità, lo rendono un vino dalla piacevole beva seppure di buona struttura. Solitamente sono vini eleganti e dalla lunga persistenza.

Accompagna piacevolmente primi piatti di media struttura, carni bianche o bollite. Con l'invecchiamento si abbina felicemente anche a formaggi stagionati, funghi e preparazioni con tartufo.

<https://www.zenomag.com/post/la-rinascita-del-timorasso>