

Coltivare e Produrre

24/07/2025

Di Paolo Valente

Dal Timorasso al Derthona il passo è breve



All'interno della denominazione Colli tortonesi DOC trova spazio uno dei vini che ha riscontrato grande successo tra consumatori e critica negli ultimi anni: Il timorasso. Timorasso, vitigno e vino con lo stesso nome, almeno per adesso. È in atto, infatti, un processo di cambiamento del disciplinare della Denominazione affinché il timorasso prodotto in una certa area possa assumere il nome di Derthona.

La DOC Colli tortonesi si estende su un'area di 786 km², copre il territorio di sei valli e di quarantasei comuni, con una larghezza di circa 25 chilometri per circa 50 di lunghezza. Gli ettari vitati sono circa 1300 principalmente vitati a barbera e a timorasso. La barbera, che è storicamente stata il vitigno principale del territorio, ha visto ridursi negli anni la sua importanza e si attesta (dati del 2024) a circa 550 ettari contro gli oltre 1000 del 2008. Al contrario il timorasso, che nel 2000 veniva coltivato in soli 3 ettari, ha subito una crescita vertiginosa arrivando a coprire una superficie di 440 ettari.

La denominazione, attualmente, prevede due sottozone: Monleale, riservata alla produzione

della barbera e ubicata nella parte Nord del territorio, e Terre di Libarna, nella parte più a Sud, che si declina in quattro tipologie con la prevalenza dei vitigni timorasso per i vini bianchi e spumante e barbera per il rosso.



Il timorasso e la sua rinascita

La prima menzione del timorasso la si trova nel “Trattato dell’Agricoltura” di Piero de’ Crescenzi, agronomo italiano del XIV secolo. Giuseppe Di Rovasenda, illustre protagonista della viticoltura italiana, sul finire del XIX secolo, nel suo “Bollettino Ampelografico” ne traccia una precisa descrizione.

Molto diffuso in Piemonte prima dell’avvento della fillossera e delle due Guerre Mondiali, venne sostituito con varietà di più facile coltivazione; il timorasso, infatti, è incostante nelle produzioni e particolarmente soggetto a marciumi.

La rinascita del timorasso passa attraverso l’azione di un allora giovane vignaiolo, visionario e intraprendente, che ha nome Walter Massa. Sul finire degli anni Ottanta cresce in lui la consapevolezza che la zona si debba affrancare da quelle limitrofe attraverso la coltivazione di un vitigno unico che possa essere il portabandiera del territorio; la scelta ricade sul timorasso che incarna perfettamente questo desiderio. Le sue prime bottiglie sono subito un successo; altri due vignaioli si uniscono subito a lui, Andrea Mutti e Paolo Poggio. La fama e l’apprezzamento per questo vitigno cresce tanto che, negli anni Duemila, altri produttori si uniscono a loro e il nome Derthona inizia, informalmente, a circolare. Nel 2011 nasce la sottozona Terre di Libarna che, posta nella zona rivolta verso la Liguria e dalle altitudini maggiori, inizia a dare una rilevanza anche normativa al vitigno.

Dal grappolo medio grande, abbastanza compatto e dagli acini sferici, presenta una buccia spessa dal colore giallo verde. Ha trovato nel tortonese il suo luogo di elezione e non si adatta facilmente alla coltivazione in altre aree.



Il profilo organolettico

Un interessante studio realizzato dalla Prof.ssa Monica Laureati, docente di Analisi Sensoriale presso l'Università degli Studi di Milano con il coinvolgimento dell'Università di Digione, ha permesso di identificare il profilo sensoriale del Timorasso. Prima di questo lavoro non era presente nella letteratura scientifica alcun dato circa la caratterizzazione chimico-fisica del Timorasso e un eventuale confronto con altri vini.

Nel corso dello studio sono stati selezionati 16 vini dell'annata 2018 di altrettanti produttori ubicati nelle differenti zone di produzione: Val Curone, Val Grue, Val Borbera, Valle Scrivia e Valle Ossona. I campioni selezionati, che rappresentano circa il 25% dei soci attivi nel 2021, sono stati degustati da un panel di nove giudici esperti, che hanno, inoltre, partecipato a un ulteriore aggiornamento specifico.

Il risultato delle valutazioni ha confermato come il Timorasso abbia una sorprendente complessità sensoriale legata principalmente alla componente aromatica.

Sono stati identificati 33 principali descrittori che si ritrovano in forma ricorrente nei campioni (note fruttate, miele, idrocarbure, balsamiche, vegetali, floreali) e che hanno, parzialmente, note simili a quelle del Riesling.

Un aggiornamento dello studio è stato effettuato nel 2024: sono stati rianalizzati gli stessi vini il cui affinamento era intanto aumentato di tre anni. Il panel di degustazione ha individuato in questi vini altri sentori, in aggiunta a quelli già identificati nel 2021 che rimandano a note di fieno, di Marsala, di astringenza e di amaro.



Dal vitigno al territorio

Il Consorzio ha presentato, già da alcuni anni, un progetto di valorizzazione del timorasso con l'obiettivo di legare sempre più il vitigno e il vino al territorio.

Il progetto prevede la creazione della sottozona "Derthona" dedicata a questa varietà.

Derthona è l'antico nome della città di Tortona ai tempi dei Romani, patria nonché la zona di vocazione del timorasso.

La domanda di cambiamento del disciplinare della DOC Colli tortonesi è stata presentata nel 2020 e, al momento, è finalmente giunta alle fasi finali dell'iter approvativo.

Il nuovo disciplinare, oltre a sancire il perimetro della sottozona, che si estenderà su circa 400 Km², prevede tre tipologie di vini: Piccolo Derthona, Derthona e Derthona Riserva.

Per tutte le tre tipologie è previsto l'uso esclusivo di uve timorasso in purezza con una resa massima di 75 quintali per ettaro. Il limite di altitudine minima dei vigneti è differenziato per comune in modo da comprendere solo la fascia migliore a seconda delle effettive condizioni pedoclimatiche di ogni areale.

Nelle intenzioni del Consorzio il Piccolo Derthona dovrebbe essere un vino immediato, facile da consumarsi e di pronta beva; l'immissione in commercio è prevista dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia e il titolo alcolometrico minimo è stabilito nell'11%.

Il Derthona sarà un vino dalla maggior struttura, con un titolo alcolometrico minimo del 12,5% e immissione in commercio dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Infine, il Derthona Riserva, che si pone all'apice della piramide, prevede una lunga permanenza in cantina prima dell'immissione in commercio che dovrà avvenire non prima del 1° marzo del terzo anno successivo alla vendemmia; il titolo alcolometrico minimo è fissato al 13%.

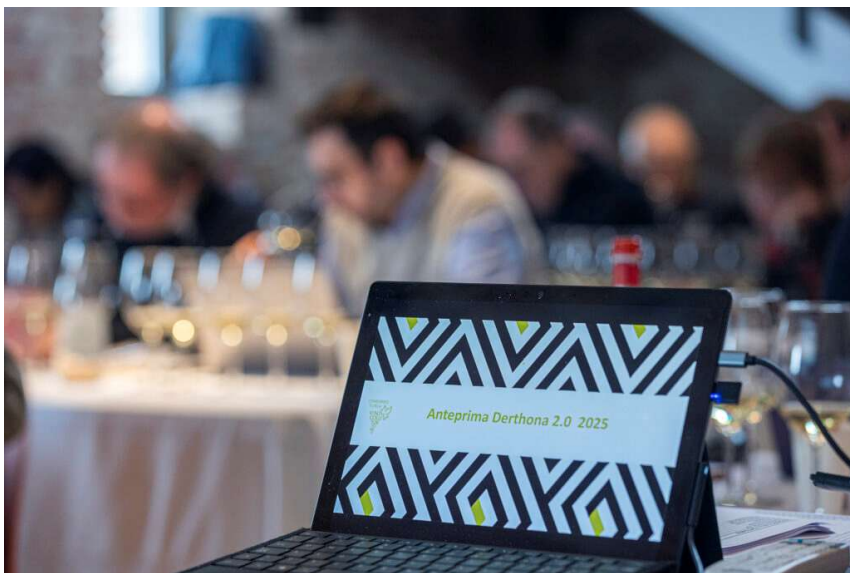
La bozza di disciplinare contiene una previsione molto interessante dal punto di vista della sostenibilità: il peso massimo della bottiglia da 0,75 litri non potrà superare i 600 grammi.



Il Derthona oggi

Sebbene in attesa dell'entrata in vigore del nuovo disciplinare, la denominazione gode di ottima salute e sta riscuotendo un sempre crescente interesse e nuovi investitori si sono affacciati al mondo del timorasso tanto che i soci del Consorzio sono passati dai 35 del 2015 ai 114 del 2024.

La recente (marzo 2025) manifestazione Derthona 2.0 organizzata dal Consorzio ha permesso di avere una fotografia abbastanza precisa dello stato dell'arte. È stato possibile degustare un buon numero di campioni già suddivisi nelle tre tipologie previste dal progetto Derthona.



Piccolo Derthona

L'annata 2024, ai cui i campioni si riferivano, è stata climaticamente mite con contenuto numero di giorni (40) nei quali le temperature hanno superato i 35 °C o sono stati inferiori a 0 °C; le piogge invece sono state abbondanti (1132 mm), ben oltre la media storica, in particolare durante il periodo vegetativo (651 mm). Tutto questo ha portato a una stagione particolarmente impegnativa e difficile.

I (pochi) vini in degustazione sono risultati eterogenei nelle caratteristiche e nella qualità;

probabilmente i produttori devono ancora fare pratica su come gestire il breve periodo di affinamento di questa tipologia al fine di ottenerne il meglio.

Derthona

La 2023 è stata un'annata con un numero maggiore di giornate (57) con temperature superiori a 35 °C o inferiori a 0 °C; le precipitazioni sono state inferiori (750 mm) ma concentrate prevalentemente nel periodo vegetativo (534 mm). In generale una stagione ad andamento altalenante.

I vini in degustazione (43) hanno mostrato, in media, un'ottima qualità con punte di eccellenza. Caratteristica comune a tanti campioni è la verticalità del sorso garantita da freschezza e sapidità, una buona complessità apporta pienezza gusto-olfattiva. In alcuni campioni emergono, prematuramente, note di idrocarburo (norisoprenoidi) probabilmente dovute alla eccessiva maturità delle uve. Questa è la tipologia che riesce meglio a esprimere il potenziale della denominazione anche in considerazione del maggior periodo di permanenza in bottiglia e dell'abitudine dei produttori a confrontarsi con essa.

Derthona Riserva

I 28 vini in degustazione appartenevano all'annata 2022, millesimo estremo, dalla vendemmia precoce ma sorprendente. Tanti giorni (74) con temperature oltre i 35 °C o inferiori a 0 °C e scarse piogge (501 mm) di cui la metà (251) durante il periodo vegetativo.

Stando alla bozza del nuovo disciplinare, i vini (28 campioni) avevano appena raggiunto il limite minimo per la messa in commercio (il 1° di marzo del terzo anno successivo alla vendemmia). Premettendo che molti di questi rimarranno ancora nelle cantine dei produttori ancora per qualche mese, dobbiamo rilevare una maggiore eterogeneità nei sentori e nella qualità. Il testo del disciplinare non impone nulla circa la metodologia di maturazione del vino prima dell'imbottigliamento, sia in termini di durata che di materiale; questo, se determina un grande ventaglio di possibilità offerte ai produttori, comporta anche la perdita di identità complessiva della tipologia; maturazioni in legno magari piccolo, ad esempio, danno al vino caratteristiche molto diverse da quelle che si ritrovano nei prodotti maturati in acciaio o cemento. I vini, quindi, hanno perso di tipicità o, quantomeno, di identità; mediamente sono risultati caratterizzati da sapidità importante e acidità meno spiccata anche a causa di un'alta incidenza dei campioni sottoposti a fermentazione malolattica.



In sintesi, il timorasso è un grande vitigno autoctono italiano che grazie alla volontà dei vignaioli tortonesi sta conquistando sempre maggior interesse da parte del mercato. Il progetto Derthona sta andando nella direzione giusta per legare il vitigno al territorio mettendolo al riparo da possibili confusioni con eventuali produzioni di altre zone. Il grande incremento di ettari vitati e di produttori a cui si è assistito in questi ultimi anni ha però determinato una grande eterogeneità delle produzioni, forse a discapito di un'unica identità territoriale. Insindacabile è poi la grande capacità di tenuta allo scorrere del tempo che il timorasso dimostra.



<https://vitae.aisitalia.it/dal-timorasso-al-derthona-il-passo-e-breve/>