

Timorasso, la riscossa del vitigno a Derthona

4 Mag 2024 | Territori, La Dolce Vita



(di *Alessandra Piubello*) Una storia di rinascita che ha del miracoloso. Siamo nell'Alessandrino e più precisamente nei Colli Tortonesi. Il timorasso, autoctono locale, stava completamente sparendo dalla faccia della terra. Nel docufilm *San Timorasso* il regista **Andrea Mignolo** intervista alcuni produttori, inserendo il loro percorso in un contesto agricolo più ampio (il paniere alimentare in zona è davvero ricco).

Una scena è fondamentale, quando **Walter Massa** racconta la sua epifania: la longevità di questo autoctono. Nel 1987 Massa comincia a vinificare il suo timorasso in purezza con il solo mezzo ettaro superstite. Oggi gli ettari sono 400: la sua visione e la sua energia dedicata al territorio hanno unito tanti altri produttori in nome di San Timorasso. Ai locali si sono ultimamente affiancati i langhetti, alla ricerca di un bianco territoriale da proporre unitamente ai rossi.

Timorasso e i suoi colli

Un paesaggio variegato con saliscendi impervi e scoscesi, dai dislivelli improvvisi: un pettine di vigneti che dagli Appennini scivola fino alla pianura toccando i confini di tre regioni, Liguria, Emilia Romagna e Lombardia. Un ambiente ancora incontaminato: vigneti, frutteti, campi, boschi, prati convivono in un mosaico di biodiversità. Ti troverai in una ruralità schiva, dove l'anima agricola è percepibile e il tuo respiro rallenterà, allargandosi.

Scoprirai che i **Colli Tortonesi scendono verticalmente lungo sei valli, Scrivia, Curone, Ossona, Grue, Borbera e Spinti, con altezze che arrivano fino ai 1700 metri e con climi differenti al loro interno.** Comprenderai che la geologia dei terreni si sviluppa in modo orizzontale, da est verso ovest: il nord è caratterizzato da depositi quaternari: ghiaie, sabbie, limi e argille alternati a formazioni di origine marina; il centro, l'areale più vitato, è impostato su terreni di origine marina, con presenza di marne, arenarie e conglomerati; il sud possiede le rocce più antiche del comprensorio, con formazioni di origine marina. Il mare resta a poca distanza, a circa 30 chilometri.



Timorasso, il vitigno

I primi documenti risalgono al 1869, pubblicati da Demaria e Leardi: il vitigno viene descritto e autenticato come indigeno. Il vitigno non è generoso nelle rese, mostra affastellamenti nella vegetazione che richiedono tanto lavoro, soprattutto sulla parete verde; il grappolo è fitto, sensibile alla botrite e alle scottature solari. E' impegnativo, innegabile. Eppure questo vitigno nel tempo sviluppa caratteristiche uniche. Il vino contempla acidità intorno ai 7,5, con pH del 3,20. Questa vena acida e salina che irroria il sorso, lo porta a un'evoluzione sorprendente, tanto che la sua longevità (che evoca il riesling) è oramai proverbiale.

Durante l'anteprima Derthona Due.Zero (*qui l'articolo sui nostri migliori assaggi*) abbiamo potuto apprezzare alcune annate più agé al walk around tasting, alla presenza di cinquantasei produttori.



Derthona, ecco il progetto

Tortona ai tempi dei romani era conosciuta come Derthona. Il **Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi**, capeggiato da Gian Paolo Repetto (nella foto qui sopra), opportunamente consigliato dal leader spirituale e padre del timorasso Massa, intende valorizzare il connubio vitigno-areale di produzione con un nome che ne sia sintesi e simbolo univoco.

La sottozona Derthona, in attesa di approvazione ministeriale, prevedrà vini fermi da sole queste uve, con rese sotto i 75 q/ha e in tre tipologie: *Piccolo Derthona*, vendibile dal primo marzo dell'anno successivo alla vendemmia; *Derthona*, dal primo settembre dell'anno successivo alla vendemmia; *Derthona Riserva*, dal primo marzo del terzo anno successivo alla vendemmia. Particolare importante è il limite al peso della bottiglia da 0,75: non può superare i 600 grammi di peso.

Derthona, i numeri

Quattrocento ettari (con una crescita contingentata dal 2023) e 1 milione di bottiglie, con una quotazione a ettaro che raggiunge i 200mila euro. I prezzi sullo scaffale sono mediamente alti (il range va dai 16 ai 50 euro), e il Derthona è presente nelle carte dei migliori ristoranti. La limitata disponibilità di bottiglie ha probabilmente contribuito al meritato posizionamento in alto. L'export incide per un 40%, distribuito fra Stati Uniti, Canada, Regno Unito, Nord e centro Europa.