

Derthona, all'anteprima con la "grande famiglia" del Timorasso

19 Apr 2026 | Saperi, In evidenza, Territori



(di Alessandra Piubello) Derthona e i Colli Tortonesi: chi l'avrebbe mai detto che le colline che videro gli allenamenti dei "campionissimi" Fausto Coppi e Costante Girardengo, conosciute per aver dato i natali all'artista Giuseppe Pelizza da Volpedo, noto per aver immortalato nel suo Quarto Stato la classe operaia, avrebbero assistito a una rinascita di un vitigno ormai scomparso?

L'avventura del Timorasso continua a stupire, un vitigno destinato all'oblio che oggi è all'origine di una produzione che ha cambiato il destino di un territorio. Da un mezzo ettaro superstite, da cui Walter Massa pioniere visionario, trascinatore dei produttori locali e non solo, cominciò a vinificare il suo Timorasso in purezza, **siamo arrivati a 500 ettari e a una produzione, nel 2025, di circa un milione e settecentomila bottiglie.** Una crescita costante in termini di volumi e vendite, con circa il 50% destinato all'export.

Per due giorni, durante la sesta edizione dell'anteprima Derthona, abbiamo potuto vivere il territorio, caratterizzato da 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.

I Colli Tortonesi scendono verticalmente lungo sei valli, Scrivia, Curone, Ossoa, Grue, Borbera e Spinti, con altezze che arrivano fino ai 700 metri e con climi differenti al loro interno. Un mosaico geologico straordinario, dove marne azzurre, calcari, terre rosse e soprattutto argille si alternano valle dopo valle, regalando al Timorasso espressioni sempre diverse.



Abbiamo visitato dei produttori per comprendere meglio il territorio e abbiamo avuto l'opportunità di partecipare a un walk around tasting con cinquanta produttori presenti al Museo Orsi di Tortona. E quanti giovani! Non a caso durante la prima masterclass il presidente del Consorzio dei Colli Tortonesi, che rappresenta il 98% dei produttori, **Gian Paolo Repetto** ha dato per primo la parola Coa **Marco Volpi**, presidente dei Derthona Giovani. Questo è un territorio che dovrebbe far scuola: i giovani sono molto uniti tra loro, tanto che oramai sono tutti amici. Ma si confrontano molto anche con

i padri e i produttori storici. Il clima che si respira è vivace, autentico, ci si sente parte di una grande famiglia, che si sostiene senza rivalità, contaminandosi con sorrisi contagiosi e voglia di fare.

Il vitigno e Derthona



Il Timorasso non è un vitigno facile: 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. Non che sia più semplice in vinificazione, ma **ciò che lo rende unico è un'acidità sorprendente, intorno ai 7,5 gr/l con pH del 3,20. Questa vena acida e salina che irrorà il sorso, lo porta a un'evoluzione sorprendente, tanto che la sua longevità è ormai un dato acquisito.**

Se ti domandi come mai il Timorasso si riferisca a **Derthona**, è presto detto: il nome richiama il nome antico di Tortona, per questo si è voluto lavorare sulla sottozona Derthona con un progetto articolato e valoriale, stabilendo una piramide qualitativa. Purtroppo siamo in attesa da sei anni che il disciplinare venga approvato.

Negli assaggi tecnici, con 30 campioni del 2024 e 28 del 2023, abbiamo notato un equilibrio più fine, un miglior bilanciamento alcolico percepibile, più

precisione ed espressività. Nessun campione da vasca è stato presentato, decisione che condivido in pieno. La tempra del Timorasso è presente, nella sua profonda sapidità e nel suo timbro longevo, ma le acidità sono più composte e ben integrate alla materia. La sensazione è che i produttori abbiano lavorato maggiormente, pur nelle diversità di stili, verso una condivisa identità territoriale, con consapevolezza e con un sentimento corale che si è percepito nei calici, con una crescita di livello di tutta la denominazione.

Le note di idrocarburo, un tempo più presenti nei vini con qualche anno in più, sono meno evidenti, frutto di **un lavoro collettivo mirato a ombreggiare maggiormente il grappolo, evitando quelle scottature che, insieme allo stress idrico, aumentano la concentrazione del composto TDN (1,1,6-trimetil-1,2-diidronaftalene), responsabile dei sentori di cherosene.** Note che a noi degustatori piacciono molto ma che spesso non sono così apprezzate dal consumatore. Annotiamo che i campioni con tappo a vite, una delle battaglie di Massa, sono aumentati: 19 su 58.

L'annata 2024



L'annata è stata particolarmente impegnativa e difficile, a causa delle frequenti e spesso violente piogge, superiori alle medie stagionali, e dell'elevata

umidità, pertanto segnata da forti attacchi di peronospora che hanno richiesto grande attenzione in vigna da parte dei produttori. La produzione è stata inferiore e si è salvaguardata la qualità migliore.

Cascina Gentile Derthona 2024

Il profilo olfattivo è intenso, con richiami alle erbe officinali, un tocco fumé e qualche sentore agrumato che ritorna anche in bocca, dove si sviluppa con profondità e una sapidità caratteriale. Trasmette immediatamente una personalità peculiare.

Daniele Oddone, enologo e proprietario, possiede 11 ettari suddivisi in tre zone distinte, il Gaviese, l'Oviadese e i Colli Tortonesi con 4 ettari di Timorasso su terreni limo-argillosi. La produzione di circa 40mila bottiglie è in biologico certificato.

Vigneti Repetto Derthona Quadro 2024

Cattura per le sue note di frutta matura, di pepe bianco e grafite. Il sorso si muove agile nello sviluppo gustativo, supportato da una trama sapida e molto persistente. Un comunicativo compagno della tavola.

Gian Paolo Repetto fonda la sua azienda nel 2015, tornando alle sue radici contadine dopo aver lavorato nel mondo dell'engineering. Diciotto gli ettari vitati, tra i 240 e i 340 metri di altitudine su suoli calcareo-argillosi.

L'annata 2023



Il millesimo è stato contrassegnato da piogge primaverili ma anche da un'estate siccitosa (meno calda della 2022). Il Timorasso è un vitigno resiliente, che sa adattarsi al caldo e pertanto possiamo qualificarla come un'annata positiva.

Vigneti Massa Derthona Montecitorio 2023

Coinvolge per i profumi intesi, dalla frutta matura al pepe bianco, al cedro candito, alla grafite. Ma è in bocca che segna un passaggio memorabile: purezza e finezza su una trama solida, che saprà darci il meglio nel tempo.

Walter Massa, aiutato dai nipoti Edoardo e Filippo, continua nella sua missione per la divulgazione dell'opera tortoniana. Iniziò per primo nel 1987, anche se l'azienda esiste dal 1879, a riscoprire il vitigno Timorasso, abbandonato perché poco produttivo e lo porta alla rinascita.

Claudio Mariotto Derthona Bricco San Michele 2023

Le sensazioni olfattive richiamano la grafite, camomilla, prugne gialle mature. Un vino con una fibra salda e sapida, intenso e lungo, fatto per celebrare il piacere di esistere e di stare insieme.

Claudio Mariotto è parte di quel pugno di produttori che negli anni Novanta credette nel Timorasso, intuendo che poteva essere un grande bianco da invecchiamento. La proprietà è di 50 ettari più 12 in affitto, con una

produzione di circa 200mila bottiglie.

Paolo Poggio Derthona Ronchetto 2023

Da una vigna piantata negli anni Novanta a circa 330 metri d'altitudine, su marna bianca, arriva il vino più rappresentativo dei Poggio. Profuma di camomilla, di erbe aromatiche, con qualche nota balsamica. All'assaggio mostra la sua tempratura, ben armonizzata da una viva finezza che invita il sorso successivo.

L'azienda familiare si estende su 4 ettari nella Val Curone, una delle sei valli dei Colli Tortonesi. Paolo Poggio mette in bottiglia il Timorasso dal 1996, fa parte di un quel primo gruppo ristretto di produttori (Walter Massa e Andrea Mutti, poi seguiti da altri) che hanno creduto nella rinascita del Timorasso. Il giovane figlio Matteo, enologo, è la quarta generazione.