



VITE GOURMET Gourmet diary

Viaggio nel gusto insieme al sommelier Fabio Gallo - www.aispiemonte.it
Sommelier Fabio Gallo on fine wine - www.aispiemonte.it

TIMORASSO, DAL TORTONESE UN NUOVO GRANDE BIANCO



I vini ottenuti da questo vitigno autoctono sono oggi in grado di confrontarsi con gli altri “big” dell’enologia italiana

TORTONA’S TIMORASSO, A GREAT NEW WHITE. The wines from this native strain of grape can now compete on an even footing with the pick of Italy’s big names

Al motto di “Derthona, un territorio, un vino, un vitigno”, il capataz Walter Massa alle soglie del nuovo secolo girava l’Italia ad arringare gli appassionati per far conoscere la sua terra e i suoi vini. Un pioniere, il primo di un gruppo di vigneron

che in un ventennio hanno fatto conoscere un vitigno quasi ripudiato. Il Timorasso si è poi fatto apprezzare per il proprio valore e oggi si sta imponendo tra i grandi bianchi autoctoni italiani. La sua storia è giovane, parte a fine anni ’90, motivata dal sentimento di rivinci-

Twenty years ago the ebullient Walter Massa was wont to tour Italy to the cry of “Derthona, one territory, one wine, one varietal” shouted from the rooftops, intent on elucidating wine buffs on the merits of his native soil

and its wines. A pioneer, our Walter, the first of a group of vigneron who, over the last two decades, has managed to restore an unjustly repudiated strain of grapes to its rightful place. Timorasso soon made its mark and

today is carving a place as one of Italy’s great autochthonous white wines.

This is a relatively new wine, dating back to the late 1990s. It owes its existence to a new generation of producers, determined

Scommessa vinta / Safe bet

In un territorio di confine come il tortonese, sul finire degli anni '90 si decise di puntare sulla viticoltura facendo leva sulla nobile, tradizionale varietà locale

In the late 1990s, in a marginalised territory like the area around Tortona, local farmers decided to concentrate on wine production based on a native local strain of grape



Nel bicchiere

Prodotto solo nelle migliori esposizioni di mezza collina su suoli calcareo argillosi di origine tortoniana, il Timorasso è solitamente vinificato in acciaio e maturato senza l'utilizzo del rovere. È un bianco importante, dal colore paglierino carico, naso complesso con ricordi di erbe aromatiche e agrumi (cedro, bergamotto), frutta secca e leggera nota di pietra focaia che nell'invecchiamento aumenta sino ad arrivare a spiccate note minerali di idrocarburo. Al gusto ha struttura piena e morbida, con ottimo apporto alcolico nonché di acidità e sapidità.

Tasting

Grown only in the pick of vineyards on the lower slopes of the hills with an ideal exposure from vines planted in their native calcareous clay Tortona soils, Timorasso is usually vinified in steel and matured without the use of oak casks. It is a full-bodied white wine, with a deep straw-yellow colour, a complex, nutty bouquet redolent of aromatic herbs and citrus fruits (cedar, bergamot), with a light note of flint. Aging serves to make the mineral notes more pronounced. Full and soft on the palate, it combines exactly the right balance of acidity and flavour with an excellent alcohol content.

Futuro certo / Certain future

Quando al ristorante si cercherà un bianco piemontese da abbinare a piatti importanti, la scelta sarà il Derthona Timorasso
Go for a Derthona Timorasso if you want a Piedmontese white that has the body to accompany rich food

ta delle nuove generazioni che, in territorio di confine come il tortonese trascurato dal dopoguerra, decisero di rivalutare un tema in crisi: la viticoltura. Non lo fecero con la Barbera, il Dolcetto o il Moscato che nel vicino Monferrato avevano già dato ottimi risultati, ma con una varietà dal forte temperamento, sempre presente in questo lembo di Piemonte, difficile e poco utilizzata per le sue problematiche di germogliamento precoce e rese avare: il Timorasso. Assolutamente autoctono, il frutto del Timorasso è capace di produrre un vino di struttura, dai toni olfattivi complessi e dalla superba longevità; finalmente un bianco con gli "attributi", in

grado di confrontarsi con i grandi. Il successo è giunto accompagnato dalle trasformazioni del territorio e dalle ambizioni dei produttori, giovani viticoltori capaci di creare un gruppo compatto, scambiandosi esperienze e lavorando per l'unico obiettivo possibile: la qualità. Rimane molto da fare, le vendemmie alle spalle sono ancora poche per certificare la totale consacrazione del mercato. È però sicuro che quando al ristorante si cercherà un bianco piemontese da abbinare a piatti importanti, la scelta sarà il Derthona Timorasso; un vino che racchiude la caparbietà della sua terra e dei suoi vigneron: un nuovo grande bianco. ■

to revitalise a wine-growing sector in crisis, especially in a marginalised territory like Tortona, which had been left out in the cold in the years after the Second World War. And they didn't do it with Barbera, Dolcetto or Moscato, the wines which were doing so well in the neighbouring Monferrato. They chose to concentrate on a varietal native to this area of Piedmont with a strong character all of its own; a varietal largely abandoned in the past thanks to its notoriously tricky nature, with its tendency

to germinate precociously and produce low yields: Timorasso. A completely native strain, Timorasso grapes produce a structured wine, with a complex bouquet and superb longevity. A muscular white well able to hold its own against the other great wines of Italy. The wine's success went hand in hand with a gradual transformation of the territory and the ambitions of its producers, a group of young winegrowers who worked as a tightly knit group, exchanging experiences and know-how as

they worked towards a single objective: quality. There remains much to do, Timorasso has yet to achieve a sufficient number of vintages to have earned a secure niche on the market. But one thing is for sure; if you're at a restaurant and looking for a white Piedmontese wine to accompany one of those substantial dishes heavy on flavour, your choice can only be a Derthona Timorasso, a wine redolent with all the forceful strength of its native soil and the vigneron who produce it: a great new white. ■

