

Dalla parte del gusto

GAMBERO ROSSO

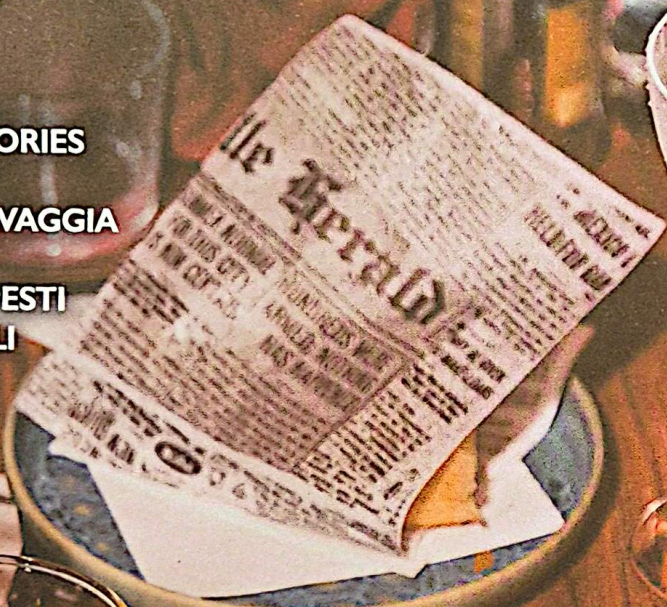


Anno 35 - numero 412
mensile maggio 2026
€ 6.50
gamberorosso.it

BAROLO STORIES

UMBRIA SELVAGGIA

**I MIGLIORI PESTI
ARTIGIANALI**



Dov'è finita la febbre del sabato sera?

La notte si accorcia e si trasforma. Parla la Gen Z



IN EDICOLA IL 28 APRILE 2026 / POSTE ITALIANE S.P.A. SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE D.L. 3357/2003 (CONV. IN L. 27/02/2004 N° 46 ART. 1, COMMA 1 AUT. N° 48/PACIRRI 045/2018 AUSTRIA, GERMANIA E OLANDA € 12,80; BELGIO, FRANCIA, GRECIA, LUSSEMBURGO, PORTOGALLO (CONTI) E SPAGNA € 11,20; PRINCIPIATO DI MONACO € 13,50; SVIZZERA CHF 15,50; SVIZZERA CANTON TICINO CHF 4,50; GRAN BRETAGNA £ 12,80.

“Si scrive Timorasso, si legge Timorosso”

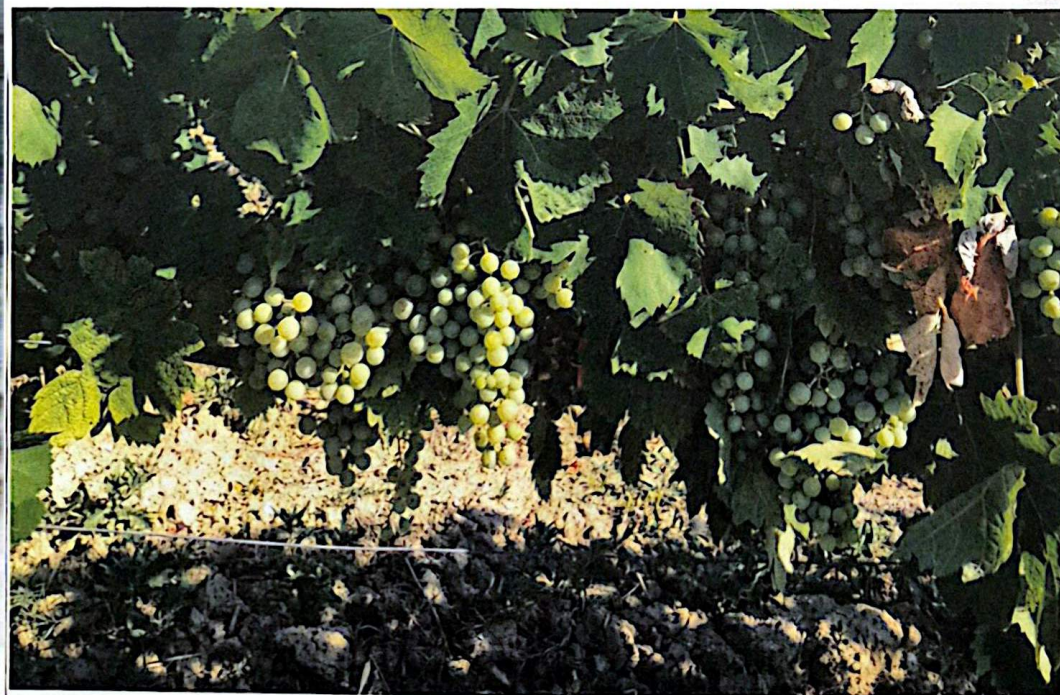
*Ecco cosa c'è dietro l'exploit del bianco piemontese
che voleva essere un rosso*

di Raffaele Mosca

È partita come impresa titanica di un solo individuo: Walter Massa, vignaiolo dei Colli Tortonesi, che recupera il Timorasso, vitigno semi-estinto della zona, tra la fine degli anni 80' e i primi anni 90'. Si incaponisce sull'idea che non possa dare un "bianchetto" da quattro soldi, perché produce poco e non può reggere la competizione con vitigni più

vigori. È anche buon senso: se così non fosse, probabilmente non l'avrebbero abbandonato quasi tutti per sposare il Cortese. Tenta la via dell'invecchiamento quando sembrava ancora impensabile; fa breccia molto presto nel cuore di alcuni ristoratori importanti e di una cerchia nemmeno troppo ristretta di appassionati, ormai annoiati da un certo stile di bianco

standardizzato, da consumare entro un anno dalla vendemmia. Crea un marchio, Derthona, dal nome romano di Tortona, per ovviare alle falle di un disciplinare locale troppo generico e dare un'identità specifica a quel che produce. Si fa presto ad inquadrarlo come "eroe solitario". E in effetti lo è stato per un bel po' di tempo: ha trainato l'intera zona a suon di arringhe da Cicerone enoico e di vini eversivi, iconoclasti, divisivi quanto travolgenti. I seguaci della prima ora si contano sulle dita di una mano: Paolo Poggio, Andrea Mutti, Claudio Mariotto, la famiglia Semino de La Colombera. Nell'ultimo decennio, però, è arrivata la svolta, dovuta in parte a dei cambiamenti a livello globale e in parte all'ingresso nello scenario dei produttori di Barolo, venuti in cerca di un grande bianco da affiancare al "re dei rossi" per completare la gamma. "È gente con capitali ben più ingenti dei vignaioli di zona - suggerisce qualcuno in questi giorni di anteprima - ha le spalle abbastanza larghe per piantare diversi ettari e piazzare sul mercato buoni volumi". Oggi





si aggiunge una nuova componente: quella di Derthona Giovani, associazione costituita perlopiù da piccolissimi produttori sotto i 35 anni, molti dei quali sono alla prima o alla seconda vendemmia. "È un gruppo nato per darsi una mano a vicenda, confrontarsi, organizzare eventi e anche viaggi di gruppo in altri territori" spiega Marco Volpi, presidente di Derthona Giovani ed esponente di nuova generazione di una cantina storica. Insomma, se all'inizio il fenomeno Timorasso sembrava un exploit legato al carisma di una manciata di ribelli, oggi per questo territorio si apre una fase di transizione, collettiva e più istituzionale. Occorre consolidare i numeri impressionanti: gli ettari vitati nel 2026 sfiorano quota 500; nel 2000 erano appena 3. I produttori associati al Consorzio sono 117, contro i 42 di soli dieci anni fa. "Questi dati non sono nulla nello scenario italiano globale, ma non esiste un'altra zona che abbia avuto una crescita altrettanto rapida. E non registriamo flessioni, nonostante lo scenario incerto", spiega il presidente del Consorzio Colli Tortonesi, Giampaolo Repetto.

Un rosso travestito da bianco

La zona è un crocevia strategico tra Piemonte, Liguria e Lombardia, con una conformazione che ricorda le Langhe, ma una luce molto diversa (e tanta biodiversità in più). Il suolo è quasi identico a quello del Barolo — le Marne di Sant'Agata, presenti in alcune delle più grandi vigne langarole, prendono il nome proprio dal borgo di Sant'Agata Fossili, parte dei Colli Tortonesi — ma alcune uve coltivate più a nord, Nebbiolo in primis, soffrirebbero troppo calore e luminosità. Il Timorasso, invece, funziona perché il sole smussa la sua acidità estrema e alimenta corpo ed espressione aromatica.

Non è di certo un vitigno facile da gestire. "Per stralciare ci vogliono quattro persone per un ettaro; la pianta si arrampica sui fili di ferro e si contorce. E va anche gestito benissimo l'apparato fogliare, perché soffre sia il marciume che le scottature" aggiunge. Facile non lo sarebbe nemmeno nel calice, anche se incarna un gusto acquisito che ha sempre più fans: quello del bianco evoluto, giocato sulla complessità e non sull'immediatezza,

Derthona Giovani: l'associazione che riunisce perlopiù piccoli produttori sotto i 35 anni

con una nota idrocarbura distintiva data dal TDN, molecola aromatica condivisa con il Riesling. "Solo il 2% dei consumatori ama il sentore di idrocarburo nei vini giovani, secondo uno studio dell'Università di Geisenheim - spiega Repetto - ma la percentuale di gradimento aumenta con l'invecchiamento. E soprattutto migliora se è accompagnato da altro, come nel caso di molti dei nostri vini". Nella prima fase il successo del Timorasso è stato legato proprio alla capacità di ricordare alcuni grandi vini del mondo germanico e di incarnare uno stile artigianale in un momento in cui la nicchia degli appassionati passava dalla ricerca dei bianchi "pettinati" - concitati da pratiche enologiche abbastanza invasive - dei primi anni 2000 alla riscoperta dell'originalità e della spontaneità espressiva. Il suo punto di forza è l'essere sempre complesso, ma mai pesante: "Si scrive Timorasso, si legge Timorosso", è una

delle massime di Massa. Fa riferimento alla necessità sia alla struttura che può avere - con gradi alcolici che solitamente oscillano tra 13,5 e 15 gradi - che alla necessità di affinamenti lunghi, dettata dalle acidità sostenute e dalla grande ricchezza aromatica.

Ma se fosse vero anche il contrario di questo principio? Non mettiamo in dubbio il fatto che il Timorasso abbia bisogno di almeno un anno e mezzo di affinamento per esprimersi pienamente. E che dopo un paio sia ancora meglio. Ma è comunque più precoce nell'espressione di una certa complessità e di altri grandi vitigni come Fiano, Greco e Verdicchio. Il famoso sentore di idrocarburo esce quasi subito e gli dà immediatezza; nel tempo viene affiancato da miele, spezie, spennellate balsamiche. Dopo 5-6 anni i vini sono

già al loro picco, ma poi si cristallizzano, soprattutto se chiusi con il tappo a vite (oramai scelto da gran parte delle aziende). Lo dimostra una piccola verticale fatta a casa di Claudio Mariotto, dove una sua 2013 e una 2005 servita di fianco sembravano nella stessa, identica fase evolutiva. Parole chiave per l'anteprima delle annate 2023 e 2024? Chiarezza e consapevolezza. Se nelle edizioni precedenti si trovavano molti vini caratteriali, ma un po' approssimativi, quest'anno si nota più precisione, anche a fronte di annate che, sulla carta, sarebbero particolarmente difficili. E, forse per merito di Derthona Giovani, i produttori nuovi sembrano avere le idee più chiare: alcuni hanno presentato vino molto interessanti già all'esordio.

Guardando avanti

Insomma, non siamo di fronte a una bolla, ma a un raro caso di territorio cresciuto velocemente che può diventare strutturalmente un punto di riferimento nel panorama del vino bianco italiano.

Il passo successivo? Andare oltre il vitigno, trasformando il marchio Derthona in una sottozona della denominazione Colli Tortonesi. Un progetto che va avanti da tre anni e mezzo, basato peraltro su quello che, una volta approvato, sarebbe il disciplinare più stringente d'Italia per un vino bianco a livello di rese e affinamento. L'ostacolo più grande è che l'attuale piramide qualitativa del Derthona potrebbe non essere accettata dal Comitato Italiano Vini: l'iter è di incagliato sulla categoria di ricasco per i vini più giovani, chiamata per ora Piccolo Derthona, perché l'aggettivo "piccolo" sarebbe considerato fonte di confusione. Eppure esistono casi simili: a partire proprio dal Petit Chablis, che è stato la fonte d'ispirazione. Altre sfide per il futuro? Una la suggerisce Massa: "Essere più presenti nelle aste internazionali, dove per ora si vede solo qualche bottiglia di Timorasso (della sua azienda, ndr) una tantum. Perché non basta il salotto buono del vino a certificare l'importanza di un territorio: devi avere questo tipo di conferme". L'altro obiettivo, invece, è corale: "Fare sinergia con i vicini di Gavi per creare una grande isola del bianco nel sud del Piemonte" spiega Marco Volpi. Un'idea che, se andasse in porto, permetterebbe a Derthona di passare dall'essere un "caso isolato" a diventare il traino per il comparto.



Il Derthona spillato direttamente dalla botte di Claudio Mariotto

92 >Derthona Muntà L'É Ruma 2023

Giacomo Boveri



Da un antico proverbio contadino riferito ai lavoratori della vigna, Muntà l'è Ruma proviene da una singola vigna posta a 240 m slm con terreno franco-argilloso. Interessante il ventaglio olfattivo che si articola nei profumi di fiori di sambuco e acacia, succo di lime,

note di miele e cera d'api, l'assaggio è gustoso e divertente. Lascia una bocca fresca e balsamica.

92 >Derthona 2023

Sordo



Grande interpretazione di un'azienda langarola che gioca su di un binomio irresistibile di note dolci - quasi crema catalana - e minerali. C'è anche un tocco speziato che ravviva un sorso di equilibrio e profondità nettamente superiori alla

media: citrino all'ingresso e poi ampio e cremoso. Chiude lungo, di nuovo speziato e officinale. Sorprendente.

91 >Derthona Zerba Antica 2023

Cantine Volpi



Dai vigneti posti a 250 m slm dalla Cascina La Zerba di Volpedo, esprime ricchezza ed eleganza. La stratificazione dei profumi è impressionante, il rilascio è costante e delineato con sensazione di pera matura, zenzero, zafferano, miele ed un accenno di pietra focaia.

La bocca è glicerica, matura, con una progressione sapida e minerale ed un finale tagliente e balsamico.

91 >Derthona 2024

Luigi Boveri



Ottima espressione, molto delicata e ben definita. All'olfatto le note di scorza di pompelmo e succo di lime si alternano ad accenni iodati e pot pourri di fiori essiccati. La bocca è gestita perfettamente: molto equilibrata e continuativa. Ingresso

glicerico con progressione sapida e minerale; finale fresco e balsamico.

91 >Derthona 2024

Vigneti Massa



Artigiano, ribelle, visionario. L'espressione del suo Timorasso concede un sorso gustoso e dissetante, dai sentori di cedrata e scorza di limone. Corrisponde a una dinamica olfattiva ricca e potente con note di zafferano, mela matura e pepe bianco.

La bocca è energica e appagante, regala un finale pieno e avvolgente.

91 >Derthona Regina 2023

Stefano Davico



Complesso di zafferano e miele d'acacia con toni più scuri e resinoso sul fondo. Punta quasi tutto sulla freschezza: è tra i più snelli e scorrevoli tra i 2023, mediamente dotati di materia più ricca rispetto ai 2024. Ma c'è anche una parte più glicerica, tra frutta secca e miele, che

compare in chiusura e ne distende la chiusura di ottima eleganza.

90 >Derthona 2024

Luca Canevaro



Uno dei vini più sottili della batteria dei 2024. Gioca tutto sulla delicatezza, con note floreali che si trovano raramente, mandorla bianca e poi le solite sfumature idrocarbure e fumé. La bocca è più espressiva e coinvolgente del naso:

salina, citrina, molto centrata per scorrevolezza e precisione. Non raggiunge la complessità di altre versioni, ma è molto godibile.

90 >Derthona 2023

Ricci



Stile fuori dagli schemi, segnato dalla macerazione dallo stile di vinificazione molto "naturale". È terroso, balsamico: più maturo di altri, ma tutto sommato preciso. Ottima freschezza calibra un sorso dalla struttura importante, conducendo a un finale

tattile e salino, affumicato e appena buccioso, piuttosto gastronomico. Sempre tra i più originali.

90 >Derthona 2024

Oltretorrente



Coraggio e intraprendenza, Chiara e Michele, due giovani agronomi e un progetto di vita, sette ettari di vigne nel cuore di Paderna. Il Derthona 2024 ha freschezza, acidità e mineralità, al naso sensazioni citrine, scorza di pompelmo, note iodate e accenno di pietra

focaia; l'assaggio è succoso, teso, sapido. Lascia sensazioni fresche e piacevoli.