

Timorasso

Descrizione generale

Il vitigno timorasso è una varietà a bacca bianca del Piemonte sud-orientale, coltivata nei Colli Tortonesi, in provincia di Alessandria. La descrizione ufficiale si basa su un clone della collezione ampelografica della Scuola Enologica di Alba, confrontato con il materiale descritto ad Aglierasco di Tortona e con rilievi diretti nella zona di coltivazione [1]. Nell'Ottocento il timorasso occupava un quarto della superficie a uve bianche del Tortonese, ma la fillossera e lo spopolamento delle campagne nel dopoguerra ne provocarono l'abbandono quasi completo. Il recupero avviato a metà degli anni Ottanta ha riportato la superficie a circa trecentotrenta ettari nel 2023 [3].

Sinonimi e omonimie

Il vitigno non presenta una sinonimia articolata, coerentemente con un areale storicamente ristretto. Derthona non è un sinonimo della varietà, ma il nome latino di Tortona, adottato dal Consorzio dei Colli Tortonesi per identificare i vini da timorasso legati a quel territorio. Anche timorasso dei Colli Tortonesi e timorasso bianco riprendono la denominazione o aggiungono una specificazione superflua, dato che non esiste un timorasso a bacca colorata. Demaria e Leardi, nell'Ottocento, descrivevano il vino come poco duraturo e ne consigliavano l'unione con trebbiani e cortese.

Descrizione ampelografica

L'apice del germoglio ha forma espansa a ventaglio, dimensione media e tomento sublanuginoso, con colore bianco e orlo carminato. Le foglioline apicali sono leggermente piegate a coppa, verdi con orli carminati e chiazze rosso più intenso sulla pagina inferiore, lanuginose; quelle basali si presentano spiegate, di colore verde pallido, glabre sopra e sublanuginose sotto. L'asse del germoglio

è curvo a pastorale. La foglia è media e trilobata, con margini dentati e bollosità accentuata; il grappolo risulta di dimensioni medie, piramidale e piuttosto compatto, con acini tondi e buccia spessa e consistente di colore giallo dorato.

Necessità colturali

Il timorasso richiede attenzione più di altre uve bianche della zona. La produttività è incostante, per la tendenza all'aborto florale e all'acinellatura, e resta comunque inferiore a quella del cortese, che nello stesso areale ha progressivamente sostituito la varietà [3]. La compattezza del grappolo e la maturazione posticipata impongono esposizioni soleggiate e una gestione accurata della parete fogliare, oltre a rese contenute. Il vigneto di riferimento della descrizione ufficiale si trovava su ripiano collinare con terreno tendente al pesante, argilloso-calcareo, esposto a mezzogiorno e allevato con potatura Guyot [1].

Fenologia

Le osservazioni ufficiali indicano germogliamento medio, fra il 12 e il 14 aprile, fioritura media avanzata, fra il 10 e il 14 giugno, invaiatura media avanzata, fra il 18 e il 22 agosto, e maturazione dell'uva in seconda epoca tardiva, attorno al 25 settembre [1]. Il timorasso non rientra quindi fra le varietà a maturazione realmente tardiva, anche se la raccolta cade a stagione avanzata rispetto agli altri bianchi piemontesi. Il ciclo prolungato favorisce l'accumulo dei precursori aromatici che sostengono l'evoluzione in bottiglia.

Aspetti genetici

La ricostruzione genealogica di Raimondi, Tumino, Ruffa, Boccacci, Gambino e Schneider (Scientific Reports, 2020) ha individuato per il timorasso una discendenza accertata: insieme al crovin di Perti è genitore della barbera bianca, varietà che lo stesso lavoro chiarisce non essere la variante somatica a

bacca bianca della barbera ma un seedling distinto, privo di prossimità genetica con essa [2]. Il trio è stato verificato su trentadue loci microsatellite e confermato dai marcatori SNP. Attraverso il crovin, a sua volta genitore della lambrusca di Alessandria insieme al neretto di Marengo, la barbera bianca risulta sorellastra di quest'ultima. I genitori del timorasso non sono invece stati individuati.

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi dorati che si intensificano con l'affinamento, e un profilo olfattivo costruito su fiori bianchi, agrumi, frutta a polpa gialla, miele e note speziate. Al palato l'acidità percepita è alta e la sapidità marcata, benché i valori analitici restino nella media dei bianchi italiani: la sensazione dipende dal pH basso e dalla malolattica spesso non svolta [3]. La caratteristica più citata è l'evoluzione in bottiglia, che dopo cinque o sei anni porta a note di idrocarburo dovute al TDN, la stessa molecola responsabile del carattere nei riesling maturi; i degustatori esperti le riconoscono come il tratto più strettamente legato alla tipicità aromatica della varietà [3]. La vinificazione senza legno resta la scelta prevalente.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione è concentrata nei Colli Tortonesi, con una diffusione recente verso l'Alto Monferrato e altre aree collinari dell'Alessandrino. Il Colli Tortonesi DOC prevede la tipologia Timorasso e il Consorzio ha investito sulla menzione Derthona per legare il vitigno al territorio d'origine [4]. La crescita delle superfici, passate da pochi ettari a oltre trecento in trent'anni, colloca il timorasso fra i casi di recupero varietale più riusciti in Italia, con quotazioni fra le più alte dei bianchi piemontesi.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Masaf - CREA. Registro Nazionale delle Varietà di Vite, scheda ampelografica Timorasso. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782. DOI 10.1038/s41598-020-72799-6
- [3] Paissoni M.A., Boido M., Margotti P., Giacosa S., Río Segade S., Gerbi V., Rolle L., Schuessler C., Jung R., Rauhut D., Tarasov A. (2025). Exploring the Sensory Typicity of Timorasso Wines. Physicochemical and Sensory Characteristics of Seven Consecutive Vintages. *Foods*, 14 (4), art. 591. DOI 10.3390/foods14040591
- [4] Masaf. Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Tortonesi”, testo consolidato vigente.