

## NEW ENTRY: LA PRIMA ANNATA DEL NOSTRO TIMORASSO

Il 2018 è stata la prima annata del nostro **Timorasso Derthona**.

*“Ci siamo innamorati di questo vino fin dai primi assaggi avvenuti durante i primi anni '90. Immediatamente la memoria ci ha evocato i suggestivi ricordi legati ai racconti di mio padre, Alfredo Currado che, alla fine degli anni '60, iniziò la sua avventura produttiva con il vitigno Arneis, all'epoca ancora sconosciuta varietà autoctona de Piemonte.”*

(cit. Elena e Luca Currado Vietti).

Che cos'è il vitigno Timorasso?

Si tratta di un antico vitigno autoctono dell'alessandrino a bacca bianca coltivato nel comprensorio del Tortonese sin dal Medioevo. È una varietà a grappolo fitto e compatto, dotata di elevata fertilità, abbondante vegetazione e maturazione piuttosto precoce.



Il comune di riferimento è Tortona, chiamata **Derthona** dagli antichi romani. Seppur piccola a confronto delle Langhe e del Monferrato, quest'area sta diventando, da un punto di vista vinicolo, una delle zone più interessanti del Piemonte. “Derthona” oggi non è solo una rievocazione storica, ma vuole essere il **simbolo** di un territorio, di un vino, di un vitigno. Da tempo si sta lavorando affinché Derthona diventi un brand del Piemonte: un'espressione di un legame forte vitigno-terroir, esattamente come quello acclamato fra il Barolo, il Barbaresco e la Langa albese. Il binomio Timorasso-Derthona rappresenterà un territorio di non più di 300 Ha in totale.

Il Timorasso è un vitigno bizzarro e prezioso che, nonostante le sue origini antichissime, ha rischiato di scomparire. Grazie all'intuizione e alla lungimiranza di alcuni vignaioli come **Walter Massa**, questo vitigno autoctono è arrivato fino a noi.

Oggi, accanto ad un piccolo gruppo di produttori, ci impegniamo a produrre un bianco unico, minerale, profondo, dotato di spiccata acidità e di un incredibile potere di invecchiamento.

Il comprensorio viticolo dei Colli Tortonesi è oggi costituito da **47 Comuni** (ca. 1800 Ha vitati) all'interno di un territorio piuttosto vario (possiamo infatti trovare molte colture diverse oltre a quella della vite). Gli estremi vedono da un lato la Pianura Padana e il fiume Po e dall'altro gli Appennini fino a 1700 metri di altezza, esposti ai venti marini che arrivano dalla confinante Liguria. Al centro si estende un'ampia e straordinaria fascia collinare, in un continuo rincorrersi di paesini d'altura e di fondovalle. Grazie alla sua strategica collocazione geografica, nel Tortonese si congiungono quattro regioni diverse: il Piemonte, la Lombardia, l'Emilia-Romagna e la Liguria. Tortona dista 100 km circa da Castiglione Falletto.

La composizione del terreno nel tortonese è rappresentata per la maggior parte da **marne grigio-azzurre di Sant'Agata**, esattamente come quelle presenti in alcuni dei principali siti vitati nella Langa del Barolo. Pochi sanno infatti che l'epoca geologica di formazione di

queste due zone è molto simile (compresa fra i 15 e i 5 milioni di anni fa).



Fra le caratteristiche salienti del Timorasso spicca l'attitudine alla **longevità** con raffinata eleganza. Emerge il sentore di miele se bevuto giovane ma c'è anche chi lo definisce "un rosso vestito di bianco". A noi piace definirlo l'"*Hermitage blanc d'Italia*" un vino che si impreziosisce con l'invecchiamento ed è apprezzato

per la sua forte personalità, complessità e potenza uniti da un'indubbia finezza. Consigliamo sempre di decantarlo per poterlo gustare al meglio, proprio come si fa con i grandi vini bianchi. Personalmente riteniamo che il Derthona presenti le sue caratteristiche più interessanti dopo almeno cinque anni di affinamento in bottiglia. Si consiglia di dimenticarne qualcuna in cantina senza timore. Conservata adeguatamente farà scaturire note minerali e di idrocarburo di un grande vino bianco dal complesso cammino evolutivo.

## **VIETTI nel TIMORASSO**

Gli appezzamenti di nostra proprietà si estendono per 7,1 ettari nel Comune di Monleale: zone di Scaldapulce, Boscogrosso e Borghetto. In seguito ad alcune vinificazioni di prova nelle vendemmie precedenti, all'inizio del 2020 abbiamo iniziato a commercializzare la prima annata del nostro Timorasso (2018) e sin dalle prime degustazioni è stato un successo sorprendente. Questa nostra prima annata conta circa 9.000 bottiglie. Grazie ai nuovi

vigneti appena impiantati la produzione crescerà nei prossimi anni, rimanendo comunque per noi un progetto "di nicchia".

Non per ultimo ci teniamo sempre a ringraziare una popolazione, quella del Tortonese, assolutamente straordinaria. Ci ha accolti con entusiasmo e tutta la semplicità che la contraddistingue, ci ha raccontato la propria storia, ci ha accompagnato in questa nuova avventura con estrema disponibilità.

Ci piace definire quello del Timorasso come un altro sogno che si avvera e che va a scrivere nuove pagine di una storia, quella della nostra azienda, sempre aperta a nuove e straordinarie sfide enologiche. Un grande lavoro di squadra ha portato alla realizzazione non solo di una nuova etichetta Vietti, ma di un grandissimo vino.



**Vietti**

"Ci siamo innamorati del Timorasso fin dai primi assaggi avvenuti durante gli anni '90. Seguendo la passione innata verso le sfide enologiche in terra piemontese ci siamo umilmente iscritti al ristretto novero dei produttori di Timorasso, vitigno nobile, autoctono, affascinante e complesso, il cui posto nel mondo dei grandi vini bianchi è una pagina in continua evoluzione e con tante significative storie ancora da raccontare."

*Elena e Luca Cavato Vietti*

COLLI TORTONESI  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
TIMORASSO 2018  
DERTHONA

*Elena, Luca e tutto lo staff Vietti*