



FOTOS: CONRAD MATTERN

Heimat des Timorasso: die Colli Tortonesi; die unterschiedliche Reife der Trauben ist typisch für die Sorte

DER „WEISSE BAROLO“

TEXT: SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Das Piemont ist die renommierteste Weinregion Italiens. Barolo und Barbaresco sowie Barbera, Dolcetto und Freisa schmücken die Weinkarten der Welt. Das weiße Piemont spielte bislang kaum eine Rolle. Doch das wird sich ändern: Die DOC Derthona aus der Sorte Timorasso steht in den Startlöchern.

Nördlich des lombardischen Oltrepò Pavese, im Südwesten des Piemonts, liegen die Colli Tortonesi. Lange war es still um diese Region, bis Walter Massa in den 80er-Jahren begann, sich einer fast ausgestorbenen Rebsorte zu widmen: Timorasso. Aufzeichnungen belegen, dass die Gesamt-Rebfläche im Jahr 2000 nur noch 6 Hektar betrug, was allein Massa zu verdanken war, der die Sorte langsam rekultivierte. Doch wie kam es zum fast kompletten Verschwinden dieser durchaus geschichtsträchtigen Sorte?

Laut Jancis Robinson (Wine Grapes) stammen die ersten Aufzeichnungen über Timorasso aus dem Jahre 1209, andere Quellen sprechen vom 15. Jahrhundert. Der Name geht zurück auf die regionale Hauptstadt Tortona, das römische Julia Derthona genannt wurde. Die Stadt in der Provinz Aless-

sandria ist noch heute das Zentrum der Colli Tortonesi, dem DOC-Gebiet, die seither als Heimat des Timorasso galten. Die Colli Tortonesi haben die höchsten Durchschnittstemperaturen des Piemonts, im Sommer profitieren sie von der Wärme, die von der Po-Ebene hinaufsteigt, im Winter vom Mittelmeerwind, der über den nördlichen Apennin bläst. Die Gegend gleicht der Region um Monforte bei Alba: Die Böden aus Kalk und Lehm haben fossile Einschlüsse und liegen von 120 bis 550 Meter und reichen von sanft geschwungenen Hügeln bis zur Steillage. Die Colli Tortonesi sind unterteilt in vier Täler, in denen die Timorasso seit Jahrhunderten in landwirtschaftlicher Mischkultur als Tafel- sowie als Weintraube angebaut wurde. Neben der Provinz Alessandria ist sie auch in Cuneo und Asti zugelassen, verfügt dort aber über keine

nennenswerten Rebflächen. Die Timorasso ist stark wüchsig, spätreifend und ertragsarm, was ihre Karriere als Solist nicht gerade begünstigte. Auch die häufigen Frühlingsfröste spielten der ertragsunsicheren Rebsorte nicht unbedingt in die Karten. Ihre schwankenden Erträge wurden daher immer mit Cortese verschnitten, reinsortiger Ausbau existierte schlichtweg nicht. Nach der Reblauskatastrophe wurde das Gros der Rebfläche mit Cortese neu bepflanzt und Timorasso geriet immer weiter ins Abseits, bis sie in den 80er Jahren fast verschwunden war.

In den letzten 20 Jahren hat sich der Bestand glücklicherweise erholt. Diese Entwicklung kondensiert nun in der Schaffung einer eigenen DOC einzig und ausschließlich für Weine aus der Sorte Timorasso. Sie wird deckungsgleich mit den Grenzen der

DOC Colli Tortonesi sein, die jedoch 5% Verschnittweine zulässt. Massa, der zu Beginn bestenfalls belächelt wurde, lag folglich richtig mit seinem Gespür für die Größe der Rebsorte. Knapp 50 Produzenten bauen mittlerweile auf derzeit 170 Hektar Timorasso an, nächstes Jahr werden die 200 Hektar überschritten. Tendenz: steigend. Gian Paolo Repetto, ehemaliger Unternehmer, Präsident des Konsortiums und Besitzer des Weinguts Repetto, baut gerade ein komplett neues Weingut. Sichtbares Zeichen des Aufwinds in der künftigen DOC.

Die Stärke der Rebsorte liegt in ihrem anachronistischen Charme, der sie seit jeher vorm Anbau in großem Umfang verschonte. Sie reift ungleichmäßig, so dass eine Traube sowohl vollreife große als auch grüne und sehr kleine Beeren tragen kann. Sie ist lockerbeerig, sucht die Höhe und den Wind und hat eine distinktiv hohe Säure bei hohen Alkoholwerten. Dennoch sind die Weine stets filigran und von großer Delikatesse, der Alkohol dank Säure und Gerbstoff stets gut eingebunden, vergleichbar mit den ebenso hochprozentigen doch filigran anmutenden Etna-Weinen. Trotz ihrer dünnen Schale hat sie exzellente Gerbstoffe, die sie äußerst affin für lange Maischestandzeiten machen. Oft entsteht daher der Eindruck des Fassausbaus, auch wenn dem nicht so ist. Tatsächlich spielt der Ausbau im Holz eine untergeordnete Rolle, für die kommende DOC Derthona wird er sogar explizit ausgeklammert, da der Konsortiumspräsident Gian Paolo Repetto und Walter Massa den Fassausbau als maskierend ablehnen. Im Holz ausgebaute Weine werden also weiterhin unter der DOC Colli Tortonesi vermarktet werden.

Besonders auffällig bei der Verkostung war die Farbausprägung, die von Strohgelb über Goldgelb zu Bronze- oder Rotgolden changierte. Dabei strahlten die Weine häufig brillant mit leuchtenden Reflexionen im Glas. Aromatisch zitrisch geprägt, spannt sie den Bogen von der Zitrone über Kumquat zur Orange und wird gerne unterlegt von Honignoten, was sich

mit zunehmender Reife verstärkt. Würzige Noten nach Curry und weißem Pfeffer und Zeder sind charakteristisch, gerne mit floraler Kopfnote und ätherischen Kräuternoten. Mit spürbarer Mineralität am Gaumen eignet sie sich hervorragend für den reduktiven Ausbau, der insbesondere von den Barolistas gepflegt wird, die den Timorasso werbewirksam als „weißen Barolo“ anpreisen. Der lebendige Säurebogen wird stets flankiert von den feinkörnigen Gerbstoffen, die ihm Länge und rasanten Trinkfluss bescheren. Timorassos sollten enorm langlebig sein, auch wenn die Erfahrungswerte bislang auf den Weinen Massas und weniger anderer Produzenten beruhen. Da es bis Massa keinen reinsortigen Ausbau gab, existieren auch keine Belege für die Reifefähigkeit, da er immer mit der einfacheren Cortese verschnitten wurde. Ein ähnliches Schicksal, wie das des Lambrusco di Sorbara, der ebenfalls zeitlebens mit Salamino verschnitten wurde, bevor die Größe der Sorte für die Schaumwein-Produktion erkannt wurde.

Die Regularien für die DOC Derthona sind verabschiedet. Es war vorgesehen, dass sie zur Ernte 2020 in Kraft treten. Doch die Corona-Pandemie hat vorerst alles auf Eis gelegt. Die Klassifikation wird einer dreistufigen Pyramide folgen, die sich in Derthona Piccolo, DOC Derthona und Derthona Riserva gliedert. Derthona Piccolo bildet mit einem Mindestalkoholgehalt von 11 % bei maximal 9.000 kg/ha das Einstiegssegment ab. Für die DOC Derthona gelten mindestens 12,5 % und höchstens 7.500 kg/ha. Die Weine dürfen erst im September des Folgejahres auf den Markt gebracht werden. Riserva Weine müssen mindestens 13 %vol. aufweisen und wie im Barolo weitere 18 Monate reifen.

Die Weine der kommenden DOC Derthona boten eine enorm spannende Verkostung, die in diesem Umfang noch nie stattgefunden hat. Durch ihre einst als Schwächen definierten Eigenschaften schaffte die Timorasso ihren heutigen USP. Eine alte, fast verloren geglaubte Sorte stiftet der Region eine neue Identität. —

Timorasso und Speisen

Dank der Kombination aus Alkohol, Gerbstoff und treibender Säure kann der Timorasso je nach Stilistik gut zupacken und sucht Partner auf Augenhöhe. Beispiele:

- Rotbarbe vom Grill mit confiertem Fenchel
- Austern mit Brunnenkresse-Salat in Orangenöl
- Sashimi von magerem Weißfisch mit Yuzu und Passe Pierre
- Kalbsragout aus dem Ofen mit Wurzeln und Dörrobst
- Milchferkei mit Steinpilzen in Estragonbutter

Mit Maischestandzeit:

- Lamm mit Quitten aus der Tagine mit Ducca und Cous Cous

Jura-Stil:

- Poularde aus dem Ofen in hellem Morchelrahm

Bezugsquellen

Mit Ausnahme von Roagna und Vietti sind alle Weine bei Timorasso.de erhältlich.

Dr. Conrad Mattern, Olympiastrasse 2c, 85622 Feldkirchen

Bezugsquelle für Roagna und Vietti ist Vinaturel (Vinaturel.de)













Barolisti

Immer mehr namhafte Barolo- und Barbaresco-Erzeuger steigen in die Timorasso bzw. Derthona-Produktion ein und expandieren in die Colli Tortonesi. Positive Beispiele aus

unserer Verkostung sind neben Borgogno Vietti und Roagna. Ihre Weine fielen oft sehr reduktiv aus und entnerteten in ihrer kargen Stilistik in punkto Frische und Salzigkeit ans Jura.

Andere Produzenten setzen auf Maischestandzeit. Maischegärung ist die absolute Ausnahme, gekonnt eingesetzt von Daniele Ricci.



<p>95</p>		<p>2016 Vignetti Repetto, Derthona Quadro, Colli Tortonesi DOC, 28 € leicht reduktiv, sehr attraktive Nase, Bergkräuter, leicht minzig, Eisenkraut, leicht maritim, extrem mineralisch, durchgängig, super Finesse, enorm druckvoll, Grüntee, ganz feine Röstaromen, Salzigkeit bleibt</p>
<p>94</p>		<p>2016 Walter Massa, Montecitorio, 51 € leichter Bronzestich, rotgold; Heu, sehr intensiv, dicht, ölig, sehr wuchtig, leicht buttrig, cremig, Wermut, Orangenblüte, Süßholz, druckvoll, extrem lang und präsent am Gaumen, attraktive Herbheit, beeindruckende Gerbstoffstruktur</p>
<p>94</p>		<p>2015 Walter Massa, Costa del Vento, 53 € reife Nase, leicht buttrig, Zitronenkuchen, Grüntee, leichte Minzigkeit, maritime Anklänge; am Gaumen Quittengelee, Zimt, Honig und Honigmelone, pikantes Spiel mit feiner Bitterkeit, getrocknete Aprikosen, Gewürze kommen durch, feine Salzigkeit</p>
<p>94</p>		<p>2015 Cascina la Ghera, Timian Riserva, Colli Tortonesi DOC, 30 € blasses Kupfer; feine Reife, Wermut, leicht mostig, Trockenobst, Karamell, Milchkaut, molliger Duft; dicht, Mandel, Assam, leichte Karamellnote, sehr trocken, extrem nussige Länge, ein Hauch Sherry, aber leichtfüßig, trotz aller Kraft</p>
<p>93</p>		<p>Ricci, Il Giallo di Costa, 24 € farblich und aromatisch orange, Waldboden, getrocknete Orangenschale, leicht oxidativer Stil, Earl Grey, leicht Malz, Getreide, ganz feine Gerbstoffstruktur, gute Frische</p>
<p>93</p>		<p>2017 Walter Massa, Sterpi, 50 € intensive Farbe, leichter Kupferstich; Sauerkirsch, roter Apfel, auch wieder Blüten, leicht Mandarine; überrascht mit Wucht und Schmelz, Assamtee, Bitterschokolade, attraktive Zartbitternote, Marzipan, Bitterorange</p>
<p>93</p>		<p>2017 Claudio Mariotto, Pitasso, Colli Tortonesi DOC, 32 € würzige Nase, Anis, Orangeschalen, leicht floral, Lindenblüten, heller Honig, sommerlicher, salzig-mineralischer Duft; feiner, femininer Typ, leicht mandelig, grüner Marzipan, große Länge, mineralisch-adstringierend</p>
<p>93</p>		<p>2016 La Colombera, Il Montino, Colli Tortonesi DOC, 30 € würziger Duft, Heu, Zitrus, blumige und exotische Anklänge; nicht süß, griffige Gerbstoffe, Fruchtigkeit zieht sich durch, Salzzitrone, sehr fest, guter Zug, tolle Salzigkeit, positiv zugänglich, ohne langweilig zu sein</p>
<p>93</p>		<p>2016 La Vecchia Posta, Il Selvaggio, Colli Tortonesi DOC, 20 € helles Apricot; duftig, rohe dünn geschnittene Bohnen, leicht fleischig, Heu, ätherisch-kräutrig; sehr komplex, super Spiel, intensiv, rotfruchtig, Kakao, süßlicher Schmelz in festem Assamgerüst, milde Säure</p>
<p>93</p>		<p>2012 Ricci, Io Cammino da Solo, Colli Tortonesi DOC, 27 € Kupferton; verhalten, Lebkuchen, Wermut, ätherische Kräuter; sehr saftig, ganz feiner Gerbstoff, viel Spiel, Karamell, druckvoll, kein süßer Schmelz, balanciert</p>
<p>93</p>		<p>2012 Terralba, Stato, 27 € super Duft, edle Röstaromen, Toastbrot, gegrillte Aprikosen, Kaffee, erinnert an sehr reifen Champagner ohne Perlage; gesalzene Erdnüsse, sehr trocken, feiner Gerbstoffteppich</p>
<p>93</p>		<p>2017 Roagna, Derthona Montemarzino, 65 € feine Reduktion, Zimt, gelber Apfel, etwas Heu, super pikant, salzig, druckvoll, feines Säurespiel in Kombination mit den Gerbstoffen, überrascht mit der Frische am Gaumen, Blüten und Heu im Finale, sehr komplex</p>

92

**2017 Paolo Poggio, Ronchetto,
Colli Tortonesi DOC, 15 €**

leichte Bronzenote; Kamille, Birne, Cider, etwas wachsig und rauchig; leichte Calvadosnote bleibt, gewisse Schärfe, ölig, beeindruckende Mineralität

**2017 Borgogno, Derthona,
Colli Tortonesi DOC, 39 €**

reduktiver Typ, Zitrus, ausgeprägt Zesten, Nektarine, Melisse; straff, leicht salzig, sehr elegant, perfekt dosierte Cremigkeit, Darjeeling, ganz feine Gerbstoffe, Orangenblüten, bleibt saftig

**2017 Boveri Luigi, Filari di Timorasso,
Colli Tortonesi DOC, 28 €**

Orangenschale, Christstollen, Zimt; extrem kräutrig, Wermut, intensiv, entwickelt große Komplexität, sehr dicht und intensiv, Fenchel, baut sich immer intensiver auf

**2017 Cascina Salicetti, Ombra di Luna,
Colli Tortonesi DOC, 24 €**

Zitrus, Anis, Bergheu, Malz, ganz leicht minzig; schiebt ordentlich an, süßer Schmelz, geballte Mineralität, Säurenerv, elegante Gerbstoffe, trotz aller Wucht sehr fokussiert

**2016 Batteggazzore, Derthona,
Colli Tortonesi DOC, 28 €**

Fettkruste, Erbse, Bohnen; üppig, stoffig, süßlicher Schmelz, Süßholz und Zitruszesten, reife Birne, Quitte, kraftvoller Typ, salzige Länge, feine Gerbstoffe, leicht malziges Finale

**2016 Claudio Mariotto, Cavallina,
Colli Tortonesi DOC, 30 €**

Heu, Brombeerblatt und -holz, Assamtee, ganz leicht Malz; sehr tanningeprägt, Lakritz, sehr dunkel, nicht süß und doch sehr konzentriert, große Länge, Salzkaramell

**2015 Giovanni Daglio, Derthona,
Colli Tortonesi DOC, 26 €**

ganz feiner Duft, getrockneter Apfel, Vanille, Aprikose; feines Säurespiel, eher schlank, saftig und straff, dezente Gerbstoffe, grüne Mandeln, ätherische Würze, Pinie

2015 Cascina San Leto, Colli Tortonesi DOC, 22 €
leuchtendes Kupfergold; Pfirsich, Minze, deutlich flüchtig; sehr animierend, schneidende Säure durch die flüchtige Säure verstärkt, Grand Marnier, Kaffee, viel Gerbstoff; Gratwanderung

91

**2018 Vietti, Derthona,
Colli Tortonesi DOC, 19,90 €**

feine, ausgeprägt würzige Nase, leicht reduktiv-rauchig, Salzzitrone, Heu; cremig und zugleich salzig-mineralisch, gute Spannung, feine, konturierende Gerbstoffe, ganz leicht rauchig

2016 Roagna, Derthona Montemarzino, 65 €
beginnende Reife, Zesten, Heu, Melone, brotig, etwas Minze; elegant, schlank und saftig, tänzelnd, aber mit straffem Korsett, Salzzitrone am Gaumen

**2016 Cascina Carpini, Rugiado del Mattino,
Colli Tortonesi DOC, 16 €**

deutliche Reduktion, flinty, grüne Banane, moderner Typ, Lauch, Rauch; geschliffen, feine Bitterkeit, Säurenerv, steinig-salzig, Salz-Säure-Wechselspiel, erinnert an Jura

**2016 Giovanni Daglio, Cantico,
Colli Tortonesi DOC, 30 €**

leicht laktisch, Bohneneintopf, Bohnenkraut, florale Anklänge, Jasmin, auch minzig-ätherisch, Anis; sehr viel Gerbstoff, etwas sperrig, Pomelo, heller Typ, heller Nougat, Mandel

**2012 Cascina Carpini, Brezza d'Estate,
Colli Tortonesi DOC, 26 €**

Steinpilz, Nusschalen, Kaffee; sehr viel Gerbstoff, Wachs, Molke, Heu, fordernd, druckvoll, salzig, extrem mineralisch, entwickelt dennoch Saftigkeit, hält die Spannung

90

2016 Terre di Sarizzola, Biancornetto, 23 €
reduktiver Typ, frische Champignons, Fenchelsaat, Eisenkraut; dichter Schmelz, saftig, etwas ölig, ganz leichte Schärfe und dezente, attraktive Bitternote im Finale

**2017 Claudio Mariotto, Bricco San Michele,
Colli Tortonesi DOC, 18 €**

etwas brotliche Nase, leicht pilzig, vegetabil, rauchig; setzt sich fort, grüner Spargel, steinige Mineralität, griffig, sehr festes Gerbstoffgerüst, braucht definitiv noch Zeit

**2017 Terre di Sarizzola, Derthona,
Colli Tortonesi DOC, 18 €**

duftig, Heu, Kamille, Anis, Melisse, Fenchelpollen; expressiv, intensiv, bleibt hocharomatatisch, leicht süßlicher Schmelz, gewisse Exotik, dezenter Gerbstoff

**2017 Pomodolce, Grue,
Colli Tortonesi DOC, 28 €**

Apfel, eher gelbe Frucht, minzig, Bergamotte; dicht und ölig, milde Säure, leicht alkoholisch, Bitterorange, herbes Finale

**2016 La Colombera, Derthona,
Colli Tortonesi DOC, 17 €**

minzige Frische, reife Zitrusfrucht; stimmig, ölig, leicht fruchtsüß, aus einem Guss, ganz auf der konzentriert-zitrisch-minzigen Schiene, durchgängig fruchtbetont

**2016 Monterosso, Italo,
Colli Tortonesi DOC, 32 €**

rauchig, flintig, leichte Reduktion, säuerliche Note, Salzzitrone; Morchel, Hefe, rassiges Säurespiel, dichter hefiger Schmelz, griffige Gerbstoffe

**2015 Cascina Montagnola, Morasso,
Colli Tortonesi DOC, 26 €**

getrocknete Zitrusfrüchte, Heu, Bananenchips, Kaffee, sehr duftig; viel Gerbstoff, extem wuchtig, leichte Schärfe

2011 Ricci, C.C.C., 31 €

leicht bräunlich; Lebkuchen, Malz; extrem viel Gerbstoff, sehr fordernd, oxidativ, sehr trocken, grüne Walnuss, brachialer Typ, sehr wild

89

2017 Walter Massa, Derthona, 23 €

Birne, Melone, leicht buttrig, üppiger Typ, blumige Nase, trotzdem sehr saftig, balanciert dank der pikanten Gerbstoffe

**2016 Ezio Poggio, Archetipo,
Colli Tortonesi DOC, 29 €**

sehr heller Typ, fast grünliche Reflexe; flinty, und leicht reduktiv, Zitrus, vegetabil, grüne Bohnen; weich und seifig im Auftakt, wird dann fester, etwas adstringierend

2016 Monterosso, Colli Tortonesi DOC, 20 €

Buchsbaum, Giersch, Fox-Ton, sehr grün-grasig, Zwiebelschale; saftig, animierend, eher Terrassentyp, Limette, rassige Säure, dezent salzig, moderat phenolisch

**2015 Cascina la Ghersa, Sivoy,
Colli Tortonesi DOC, 21 €**

oxidativer Typ, feine Reife, Dörrobst, getrocknete Aprikose, Leukoplast; Honigbrot, leicht malzig, erfrischende Säure, etwas malzig, Bananenchips