



Colli Tortonesi

DIE RENAISSANCE DES WEISSEN BAROLOS

TEXT & FOTOS: DR. CONRAD MATTERN

„Im Piemont gibt es nicht nur Rotweine“, ist das Credo von Walter Massa, dem charismatischen Doyen der Winzer aus der italienischen Weinbauregion Colli Tortonesi. Dem Habitus nach könnte man Walter für einen Künstler halten. Aber er ist Winzer mit Leib und Seele. Und ohne ihn würde heute wohl niemand mehr von Timorasso sprechen.



Val Borbera



Timorasso

Walter übernahm die Leitung des Familienweinguts Mitte der 1980er Jahre. Damals war das Colli Tortonesi ein weißer Fleck auf der Weinkarte.

Selbst vielen Italienern war unbekannt, dass südöstlich von Tortona Wein angebaut wird. Es gab Barbera, Cortese, Croatina und Dolcetto, und das war es. Vor der Reblausplage gab es noch eine weitere Weißweinsorte, aber die war so unbedeutend, dass die Winzer noch nicht einmal einen einheitlichen Namen dafür verwendeten. Mal hieß sie Timurass, mal Timurassa, mal ganz anders. Und sie war davon bedroht, ganz in Vergessenheit zu geraten. Die Winzer, die sie noch im Weinberg hatten, konnten sie leicht identifizieren. Die Beeren sind unterschiedlich groß und häufig sind an einer Traube reife wie auch unreife Beeren. Die Schalen sind dünn und sie brauchen viel Wind, um die Feuchtigkeit zu beseitigen. Trotzdem sind die

Trauben anfällig für Krankheiten und sie erbringen nur einen geringen Ertrag. Das machte sie unbeliebt. Also rissen die Winzer die Rebstöcke heraus, um sie durch ertragreiche rote Sorten zu ersetzen. Und die Reblausplage tat ein weiteres.

Als Walter Massa die Renaissance des Timorasso einleitete, war der Bestand auf weniger als zehn Hektar geschrumpft. Spätestens 2015 war aber wieder die Marke von 100 Hektar überschritten, heute sind es nach Einschätzung der Winzer ungefähr 170 Hektar, womit Timorasso die aktuell am stärksten wachsende Traubenart in Italien ist. Das ist immer noch extrem wenig, selbst im Vergleich zu früher. Aber es bedeutet, dass in dem Gebiet noch viele qualitativ hochwertige Flächen brach liegen. Geologische Untersuchungen haben gezeigt, dass die Bodenbeschaffenheit viele Ähnlichkeiten mit dem Langhe-Gebiet aufweist,

das ca. 70 Kilometer südwestlich des Colli liegt. Das Colli Tortonesi ist in Ost-West-Richtung ca. 20 Kilometer breit, in Nord-Süd-Richtung sind es 25–30 km mit einem kleinen südlichen Fortsatz von weiteren fünf bis zehn Kilometer im Val Borbera. Dort grenzt es an Ligurien. Im Norden ist die Lombardei der Nachbar, dazwischen in einem kleinen Bereich die Emilia-Romagna.

So klein das Gebiet auch ist, die Bedingungen für den Weinbau sind sehr unterschiedlich. Im Norden bei Viguzzolo sind die Rebflächen noch vollkommen flach. Mit einer Höhe von ca. 130 Metern über dem Meer ist es zusammen mit Tortona der tiefste Punkt des Colli Tortonesi. Die Vororte von Tortona liegen jedoch schon 50 bis 100 Meter höher, das gleiche gilt für Sarezano und Monleale, wo es schon sehr hügelig ist. Zehn Kilometer Luftlinie weiter südlich fangen dann die teilweise bewaldeten Berge an, Costa Vescovato, der Ort, in dem die meisten Timorasso-Produzenten sitzen, liegt schon 300 Meter hoch, einzelne Rebflächen können als Steillagen klassifiziert werden. Nochmals anders ist die Landschaft im Val Borbera. Hier befinden sich die Weinberge auf 450 bis 550 Metern Höhe und die Gefahr von Nachfrösten während der Wachstumsphase ist hoch.

Weinbautechnisch wie touristisch ist das Colli Tortonesi noch vollkommen unerschlossen. In der Langhe haben selbst kleinste Produzenten eigene Verkostungsräume. Kaum sind sie etwas größer, errichten sie hochmoderne Weingüter. Das Gebiet besteht gefühlt zu 100 Prozent aus Rebflächen, Weingütern, Weinbars und Wäldern, in denen Trüffel wachsen. Vor 50 Jahren war das in der Langhe noch anders, im Colli Tortonesi ist es heute noch so.

Aber das ändert sich langsam. Immer mehr Produzenten aus der Langhe kaufen sich im Colli Tortonesi ein und pflanzen Timorasso. Borgogno begann 2015 eine Kooperation mit Walter Massa, Luca Roagna kam nahezu zeitgleich dazu. Vietti hat gerade seinen ersten Timorasso auf den Markt gebracht, Contratto hat bei Avolasca bereits sieben Hektar unter Bewirtschaftung, weitere 13 Hektar sind geplant.

Timorasso hat einige Gemeinsamkeiten mit Barolo. Die Weine brauchen unbedingt einen Alterungsprozess. Dieser setzt meist nach 20 bis 24 Monaten ein und verändert den Geschmack der Weine grundlegend. Die Primäraromen wie Zitrusfrüchte, Pfirsich oder Apfel gehen zurück, dafür kommt häufig eine Petrolnote zum Vorschein und ein natürlicher Barriqueurton. Im Alterungsprozess wird auch die Säure reduziert und besser eingebaut. Einzig die salzige Note, die die Weine schon in jungen Jahren aufweisen, bleibt im Alter erhalten. Und die Trinktemperatur ist ähnlich, 15 bis 16 Grad sind optimal.



Extraktmessung



Agatha Marchesotti



Montebore

Das Spektrum der Weine ist viel breiter, als man es bei solch einem kleinen Gebiet erwarten könnte. Der typische Timorasso wird vollständig in Stahltanks ausgebaut, nur in der Anfangszeit werden vereinzelt auch Betontanks eingesetzt. Einzelne Produzenten wie I Carpini, Daniele Ricci oder Cascina Barban experimentieren mit Orangeweinen oder Weinen, die in Amphoren ausgebaut werden. Auch sind Weine zu finden, die eine Maischestandzeit aufweisen. Nur der Einsatz von Holz hat sich bisher nicht durchgesetzt. Und noch eines ist allen gleich: der relativ hohe Alkoholgehalt, der jedoch gut eingebunden ist.

2020 wird voraussichtlich der erste Jahrgang, der offiziell als Derthona verkauft wird. Der Antrag für die entsprechende DOC liegt beim Ministerium zur finalen Genehmigung. Auch hier war Walter Massa die treibende Kraft, der den Begriff Derthona schon lange verwendet. Dies ist der alte römische Name von Tortona, dem Hauptort des Gebiets. Er kann markenrechtlich geschützt

werden. Timorasso selbst dagegen nicht.

Die DOC-Regeln sehen vor, dass Derthona mindestens 12,5 % Alkohol haben muss, ein Derthona Riserva sogar 13 %. Aber die meisten Weine liegen deutlich darüber. 14 % sind die Regel, 15 % oder 15,5 % nicht selten. Auch die Reifezeit ist festgelegt. Derthona darf frühestens im September des Jahres nach der Ernte in den Verkauf kommen, der Riserva muss weitere 18 Monate lagern. Aber selbst dann sollte er nur zu Testzwecken getrunken werden, nicht für den Genuss. Denn Timorasso muss reifen. Drei bis vier Jahre sind gut, mindestens fünf bis sechs Jahre perfekt. Timorasso kann bis ins 15. Jahrhundert zurückverfolgt werden kann. So ist bezeugt, dass Leonardo da Vinci im Jahr 1488 die Hochzeit von Isabella von Aragon

ausrichtete. Viele werden mit dem Namen der Prinzessin nichts anfangen können, aber sie ist die heißeste Anwärterin, Leonardos Mona Lisa zu sein. Die Feierlichkeiten wurden als Abfolge rauschender Feste beschrieben bei denen auf die Speisefolge großen Wert gelegt wurde. Bei einem Gang wurde Timorasso zusammen mit einem lokalen Käse serviert, dem Montebore (mit der Betonung auf dem ersten e und einem kurzen o im zweiten Teil des Namens). Die Form des Käses ist prägnant, drei konzentrische Ringe, die nach oben immer kleiner werden, symbolisieren den Berg, der ihm den Namen gab.

Der Käse war, ebenso wie Timorasso, bis in die 1980er Jahre fast vergessen. Dann kam Agatha Marchesotti von der Kooperative Vallenostira aus dem Val Borbera und begann ihn nach einem alten Rezept wieder zu produzieren. So kann man die beiden kulinarischen Begleiter nun wieder zusammen verkosten.

Timorasso ist aber nicht nur ein guter Begleiter für Käse, sondern für alle kräftigen Gerichte. Wildschweinragout, Muscheln oder Kalbsherz sind perfekt geeignet. Und natürlich weiße Trüffel. Auch die wachsen im Colli Tortonesi. Vor Ort gibt es auch viele gute Restaurants, die eine umfangreiche Timorassoauswahl haben und bei denen man die Weine zusammen mit den passenden Gerichten probieren kann. Das ist beispielsweise im Restaurant Da Giuseppe in Montemarzino der Fall, das zum Weingut Pomodolce gehört, oder bei La Vecchia Posta in Avolasca, einem Weingut mit angeschlossenem Restaurant, das allerdings nur am Wochenende geöffnet hat. Und natürlich bei Anna Ghisolfi in Tortona. Sie hatte das Glück, dass sie jahrelang durch die Welt reisen und den weltbesten Köchen über die Schulter schauen konnte. Das Ergebnis dieser Erfahrungstour sind handwerklich perfekt zubereitete Gerichte, serviert in einer ehemaligen Kirche.

In den Restaurants finden sich aber nicht nur stille Weine, sondern auch andere Produkte aus Timorasso. Spumante (Ezio Poggio und Daniele Ricci haben inzwischen die ersten Methodo Classico produziert), Grappe oder der erste Wermut, der von Baldino/Terralba hergestellt wird. Und nicht zu vergessen ein Bier, bei dem der Maische Timorasso zugesetzt wird.



TIMORASSO



Walter Massa

Walter Massa

Die sensorische Annäherung an Timorasso geht nicht ohne Walter Massa. Er wohnt in Monleale. Mitten im Ort biegt eine Straße ab nach Monleale Alto. Hier schlängelt sie sich fast serpentinartig 150 Meter nach oben. Und nach einer Fahrt von eineinhalb Kilometern, links und rechts von Weinbergen gesäumt, kommt man in dem höhergelegenen Ortsteil an einen Platz, der recht trostlos wirkt. Eines der scheinbaren Häuser ist das von Walter, mit Büro und Weingut. Nichts deutet darauf hin, dass hier grandiose Weine hergestellt werden. Das Haus hat zwei Stockwerke, ein integriertes Garagentor und auch sonst unterscheidet es sich nicht von den anderen Wohnhäusern. Erst auf den zweiten Blick sieht man eine kleine Treppe, die rechts nach unten geht. Sie führt in eine vollkommen andere Welt. Auf der Rückseite sieht man Stahltanks, Weinfässer und alle Gerätschaften, die ein Weingut benötigt.

Zum Probieren der Weine bittet Walter seine Gäste meist ins Wohnzimmer, das vollgestellt ist mit Weinen aus ganz Europa. Er hat gerade die 60 überschritten, aber mit seinen beiden Neffen Edoardo und Filippo steht schon die nächste Generation bereit. Doch noch ist er der unumstrittene

Chef im Weingut (und eigentlich im ganzen Colli Tortonesi). Aber wie so häufig gibt es mit seiner Schwester Paola eine Frau im Hintergrund, die ihm bei vielen Dingen den Rücken freihält.

Bevor die Weinprobe beginnt erzählt Walter voller Leidenschaft von seinen "Babys" und den Entwicklungen im Colli Tortonesi. Dabei lässt er sich auch nicht von seiner Mutter stören, die mit ihren geschätzten 90 Jahren auch schon einmal mitten während einer Probe ins Zimmer kommt, um sich im Fernsehen das Angelusgebet aus Rom anzuhören.

Bei unserem letzten Besuch konnten wir die ganze Bandbreite seiner Timorasso-Weine verkosten. Walter Massa produziert aktuell vier verschiedene klassische Timorasso. Auf den Etiketten findet sich kein Hinweis auf die Rebsorte. Er verwendet schon seit Jahren nur



den Begriff Derthona mit dem Zusatz "un territorio, un vino, un vitigno", maximal noch die Lagenbezeichnung. Dies ist auch die Regelung, die ab dem Jahrgang 2020 für die DOC-klassifizierte Timorasso aus dem Colli Tortonesi gewählt wird. Walter Massa ging vorweg, die anderen Winzer (und die regulatorischen Rahmenbedingungen) sind ihm gefolgt.

Sein Einstiegswein heißt nur Derthona. In ihm werden Trauben aus verschiedenen Parzellen verarbeitet. Und wie bei seinen Lagenweinen ist der Produktionsprozess sehr puristisch. Pressen – temperaturkontrollierte Fermentation im Stahltank – Reifezeit im Stahltank – Abfüllen. Das zeigt sich dann auch in den Weinen. Sie sind schlank, haben von Beginn an die für Timorasso typische salzige Note, und nach zwei bis drei Jahren kommt ein leichter Petrolton zum Vorschein.

Dieser findet sich auch bei seinen Lagenweinen. Den Ersten, den er produzierte, nannte er Costa del Vento, die Parzellen dafür liegen im Westen von Monleale Alto. Dann kam der Sterpi, von dem die Mengen immer am geringsten sind, und schließlich produziert er seit einigen Jahren Montecitorio, den er von allen seiner Lagenweine am spätesten in den Verkauf bringt.

Cascina Montagnola

Von Monleale ist es nicht weit bis nach Viguzzolo, wo das Weingut Cascina Montagnola liegt. Chefin auf dem Weingut ist Donatella Giannotti, eine gelernte Versicherungskauffrau, die das Weingut 1988 zusammen mit ihrem Mann Bruno kaufte und seit 2006 Timorasso produziert.

Die Stilistik ihrer Weine unterscheidet sich deutlich von der Walter Massas. Auch Donatella nutzt ausschließlich Stahltanks. Aber die Trauben bleiben deutlich länger am Rebstock hängen. 2012 hat sie sogar eine trockene Timorasso-Spätlese hergestellt. Donatella produziert nur einen Timorasso, den Morasso. Die ersten Rebstöcke hierfür wurden 2003 gepflanzt. Insgesamt bewirtschaftet Donatella neun Hektar, davon sind 2,4 Hektar mit Timorasso bestückt, die sich alle in unmittelbarer Nähe des Weinguts befinden und die vollkommen flach sind.

Der Weg zu ihr erfordert ein gutes Navigationssystem. Aber er lohnt sich. Zum einen ist es das mit Abstand schönste Weingut im ganzen Colli Tortonesi – eine alte rote Villa, die man schon von weitem sieht. Zum anderen produziert sie Timorasso mit einem leichten Honigton, die Farbe ist schon in jungen Jahren dunkelgelb.



Donatella Giannotti

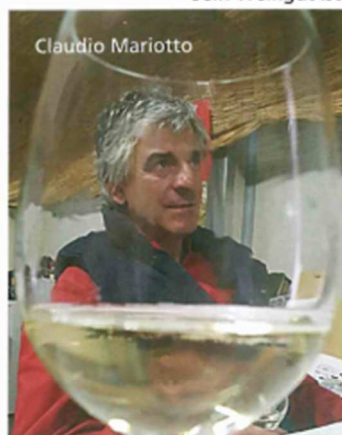
DIE WINZER IM COLLI TORTONESI



Cascina Montagnola

Claudio Mariotto

Von Donatella sind es zehn Minuten Fahrt bis zu Claudio Mariotto, dessen Weingut in Vho liegt. Hier fangen die ersten Hügel an, auch wenn es nicht so weit hochgeht wie in Monleale. Claudio war einer der ersten Winzer, die nach Walter Massa das Potential von Timorasso erkannt haben, die Reben für seinen Lagenwein Pitasso hat er 1998 gepflanzt, die für seinen zweiten Lagenwein Cavallina 2003. Aber er kann auch auf ältere Reben zurückgreifen, insgesamt besitzt er inzwischen mehr als 20 Hektar an Timorasso. Sein Weingut ist nochmals komplett anders als die



Claudio Mariotto

beiden vorherigen. Hier erkennt man die Produktionsstätten sofort, große Lagerhallen zeigen, dass hier nicht wenig Wein produziert wird, insgesamt ca. 100.000 Flaschen pro Jahr. Er ist zusammen mit Walter Massa der größte Timorasso-Produzent. Die Weine ähneln denen Walter Massas, aber Claudio ist auch offen für Experimente. So hat er 2014 das erste Mal einen Wein hergestellt, den er "L'imbevibile" genannt hat – der Untrinkbare – und der 90 Tage auf der Maische lag. An traditionellen Timorasso stellt er neben seinen beiden Lagenweinen noch einen Derthona her so-

wie seit kurzem den Bricco San Michele, einen typischen Timorasso mit einem phantastischen Preis-Leistungs-Verhältnis. Alle diese Weine sind nach drei bis vier Jahren trinkreif, haben aber auch nach 20 Jahren noch nichts von ihrer Kraft verloren. Claudio ist bekannt für seine Gastfreundlichkeit. Bei unserem letzten Besuch saßen Kunden von ihm im "Verkostungsraum", was nichts anderes ist als ein Teil seiner Lagerhalle. An einer Seite stehen Unmengen an vollen und leeren Flaschen von anderen Weingütern, auf der anderen Seite stehen Paletten mit Weinen, die noch verschickt werden müssen. Und dazwischen steht ein Motorrad, eine Küche ist vorhanden und man sitzt auf Plastikstühlen an Campingtischen. Zur Verkostung gab es die üblichen Spezialitäten wie Salami von Terre di Sarizzola und Montebore. Aber als zufällig ein mit Claudio befreundeter Trüffelhändler kam, bereitete seine Frau Rossana spontan Spiegeleier zu, weißer Trüffel wurde großzügig darüber gehobelt und als Weinbegleitung öffnete Claudio je eine Flasche perfekt gereiften 2005er Pitasso sowie einen 2000er Barbera.

La Colombera

In einer Entfernung von Luftlinie 150 Metern, mit dem Auto dagegen 1,5 Kilometer, geht es weiter zu Elisa Semino von La Colombera. Die Nachbarschaft der beiden Weingüter zeigt sich auch bei den Weinen, die seit langem zu dem Besten gehören, was man an Timorasso finden kann. Und auch bei Elisa gibt es keinen richtigen Verkostungsraum.

Elisa hat das Weingut von ihrem Vater übernommen und bewirtschaftet es nun zusammen mit ihrem Mann. Bereits in jungen Jahren hat sie den Fokus auf Timorasso gelegt, sie schrieb eine önologische Arbeit über verschiedene Timorasso-Klone. Dies war neben der Qualität ihrer Weine einer der Gründe, warum ihr der inoffizielle Titel "Queen of Timorasso" verliehen wurde. Seit 1998 baut das Weingut Timorasso an, aktuell sind es sechs Hektar. Und seit 2006 gibt es neben dem Derthona mit dem Il Montino auch einen Lagenwein, der regelmäßig die höchsten Auszeichnungen erhält. Im Weinberg erfolgt für beide Weine eine strenge Selektion, allerdings konnte Elisa aufgrund ihrer Untersuchung auch die Klone identifizieren, die besonders hohe Qualität garantieren. Im Ausbau geht sie den klassischen Weg, also im Stahltank ohne vorherige Mazeration auf der Schale.

La Colombera



QUEEN



Elisa Semino

OF TIMORASSO

CASCINA SAN LETO

Daniele Ricci



Daniele Ricci im Keller



Cascina San Leto

Mazeration ist dagegen die Besonderheit der Weine von Daniele Ricci. Sein Weingut San Leto liegt in Costa Vescovato, einem kleinen Ort zwölf Kilometer südöstlich von Tortona, 300 Meter über dem Meer. Hier ist die Gegend schon deutlich hügeliger, San Leto liegt etwas außerhalb des Ortes in einer Kuhle. Ein kleines Schild macht auf einen Feldweg aufmerksam, der sich steil nach unten schlängelt und die Weinberge liegen in unmittelbarer Nähe zum Weingut. Teilweise sind sie nur leicht geneigt, teilweise aber auch mit einem Gefälle von bis zu 30 Prozent.

Daniele geht einen anderen Weg als die übrigen Winzer. Er setzt auf lange Maischestandzeiten, hat aber auch schon einmal einen Wein in Magnums abgefüllt, die er dann wieder für zwei Jahre zur Reife im Weinberg vergraben hat. Und seine Andersartigkeit versteckt er

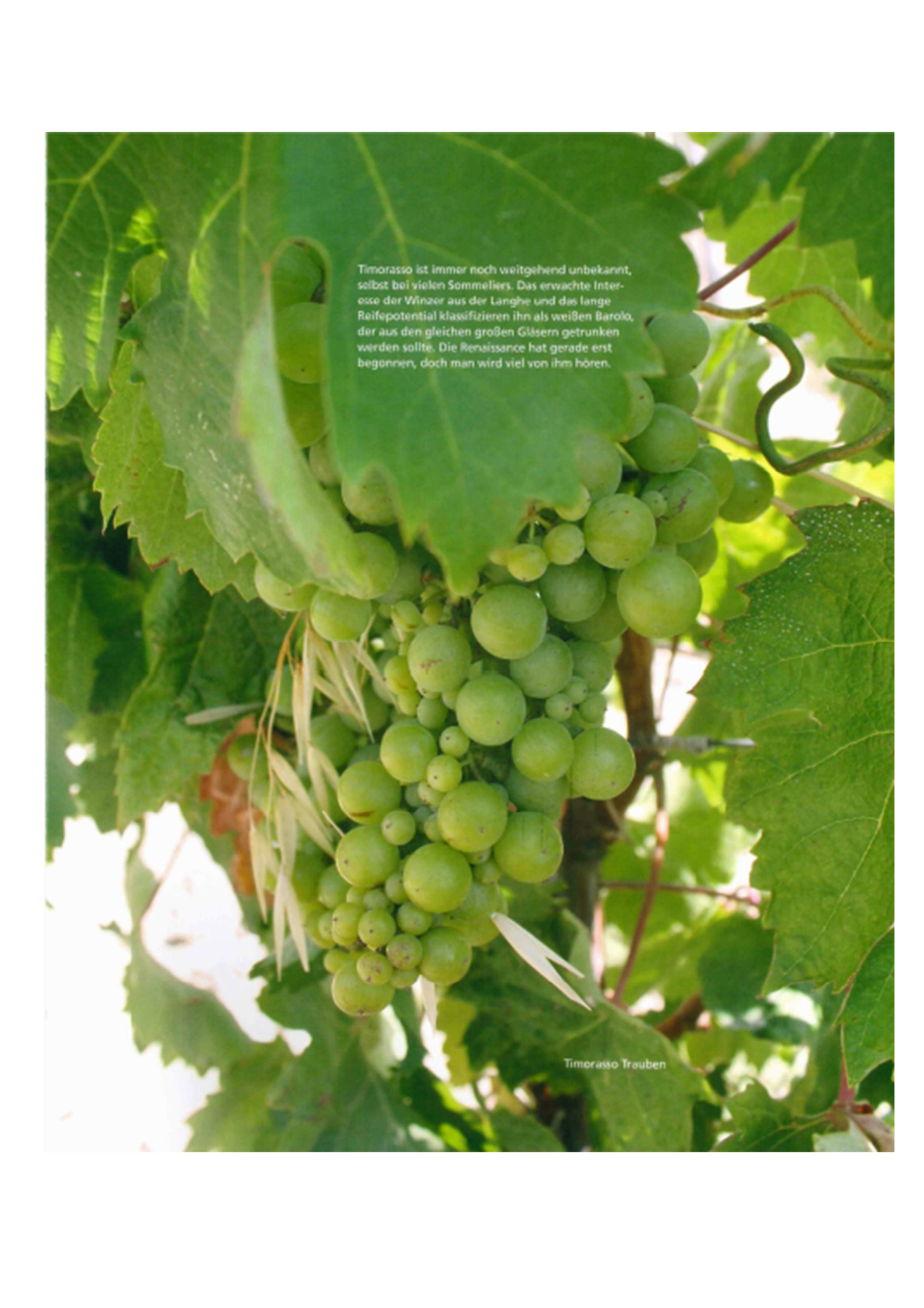
nicht, sondern schreibt sie voller Stolz auf seine Etiketten. "Il Giallo di costa" (der Gelbe aus Costa) ist ein Orangewein, der 90 Tage auf der Maische lag. "Io cammino da solo" (ich gehe alleine) wurde 100 Tage in unterirdischen Amphoren ausgebaut und lag dann noch zwölf Monate in Kastanienfässern. Seine neueste Verrücktheit nannte Daniele C.C.C. Das steht für "come un cane in chiesa" (wie ein Hund in der Kirche) und ist ein oxydierter Wein aus dem Jahr 2011, den er wie einen Vin Jaune ausgebaut hat und der sechs Jahre in Akazienfässern reifte. Staubtrocken, aber mit viel Aroma. Und selbst der noch am ehesten als traditionell zu beschreibende Wein, der San Leto, kann eine Fermentation auf der Maische nicht verleugnen.

Das Weingut von Daniele ist seit Ende der 1990er Jahre biologisch zertifiziert, auf allen Weinen findet sich der Hinweis, dass sie nicht geschönt und nicht gefiltert sind. Durch die Art, wie er seine Weine herstellt, haben die Weine von San Leto ein Alleinstellungsmerkmal und häufig ist er auch ein Vorreiter. Das bewies er zuletzt vor zwei Jahren mit dem Donna Clem dem ersten aus Timorasso hergestellten Methodo Classico.

www.timorasso.de

San Leto





Timorasso ist immer noch weitgehend unbekannt, selbst bei vielen Sommeliers. Das erwachte Interesse der Winzer aus der Langhe und das lange Reifepotential klassifizieren ihn als weißen Barolo, der aus den gleichen großen Gläsern getrunken werden sollte. Die Renaissance hat gerade erst begonnen, doch man wird viel von ihm hören.

Timorasso Trauben

PORT CULINAIRE

EIN KULINARISCHER SAMMELBAND

REPORTAGEN • REZEPTE • WARENKUNDE

Ausgabe 53 – 2020 • Deutschland € 19,90
Österreich € 22,00 • Luxemburg € 23,00 • Schweiz SFR 37,00

- Avantgarde – Max Strohe, Tulus Lotrek.
Healthy Boy Band – Lukas Mraz, Felix Schellhorn, Philip Rachinger.
Koji-Seminar – Felix Schneider, Sosein.
Bayerische Küche – Carola Deichl, Bumbaurof –
Maïke Menzel, Schwarzreiter.
The Winter Universe –
Rasmus Kofoed, Geranium ...



Edition 
Port Culinaire



2007



2007 & 2014



2008



DESIGNPREIS
2009
NOMINIERT

53
FIFTY-THREE