

TIMORASSO

Morasso, Timuassa, Timoraccio. Non va confuso con il Barbassese, che è un vitigno ben distinto.

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA

La coltura del Timorasso interessava un tempo un vasto territorio dell'Alessandrino, dal Novese al Tortonese, e si spingeva fino a Voghera in provincia di Pavia: intensamente coltivato era proprio nel Tortonese orientale, dove oggi la sua presenza perdura sotto forma di filari o piante sparse ma anche, nell'ultimo ventennio, con vigneti in purezza soprattutto nelle valli Grue e Curone, dove la superficie a Timorasso è addirittura triplicata negli ultimi cinque anni.

CARATTERI MORFOLOGICI

Germoglio: apice di colore bianco leggermente rosato, cotonoso; foglioline apicali (1-3) piegate a coppa, bianco verdastre con sfumature ramate, inferiormente cotonose; foglioline basali spiegate, di colore verde giallastro con sfumature ramate più o meno abbondanti; la quarta è inferiormente cotonosa; vi sono setole sulle nervature a partire dalla quinta fogliolina.

Tralcio erbaceo: a portamento eretto e sviluppo rapido; di colore verde o verde a sfumature rosse; tratto apicale eretto; viticci molto sviluppati e robusti.

Foglia adulta: grande, cuneiforme, con tre o cinque lobi; lembo bolloso, di colore verde chiaro con base delle nervature principali rosata, a profilo piano e margini involuti; denti pronunciati a margini rettilinei o concavo/convessi; seno peziolare aperto, nettamente a U; seni laterali superiori a U o a lira; pagina inferiore con lembo molto lanuginoso e nervature molto setolose (vellutate); picciolo lungo, robusto, rosato.

Grappolo a maturità: di media grandezza, a forma piramidale con due o tre ali, mediamente compatto o compatto; peduncolo medio-corto, robusto, verde, semilegnoso.

Acino: medio-grande (2.7 g), generalmente sferoidale (diam. long. / diam. equat. = 1.06), ma spesso deformato per via della compattezza del grappolo; buccia spessa, molto pruinosa, di colore giallo; polpa mediamente consistente, di sapore neutro.

CARATTERI GENERALI E UTILIZZAZIONE

Vitigno rustico e vigoroso, può essere tuttavia soggetto ad attacchi di marciume del grappolo, che è piuttosto compatto, quando si crei un eccessivo affastellamento della vegetazione. La produttività è buona ma non elevata, generalmente inferiore a quella del Cortese. Un tempo utilizzata sia per la vinificazione che per il consumo allo stato fresco, attualmente l'uva di Timorasso viene vinificata insieme ad altre uve bianche locali, ma anche in purezza con ottimi risultati: se ne ottiene un vino sicuramente originale, di buona complessità aromatica, acidità moderata, dotato di una piacevole sapidità, adatto anche ad un moderato invecchiamento.

Caratteristiche vegeto-produttive (campo sperimentale di Grinzane Cavour)

Fenologia

Germogliamento: medio-precoce.

Fioritura: media epoca.

Invaiaura: media epoca (metà di agosto).

Maturazione dell'uva: medio-precoce (seconda decade di settembre), di qualche giorno più precoce del Cortese e all'incirca contemporanea a quella dello Chardonnay.

Habitus vegeto-produttivo

Vigoria: elevata, con tralci che si allungano velocemente e tendono ad affastellarsi per l'emissione di numerosi germogli doppi (si richiedono pertanto accurati interventi di potatura verde).

Portamento dei tralci: semi-eretto.

Fertilità: elevata; anche le gemme basali sono fertili, se pure meno produttive.

Produttività: di media entità, costante.

Suscettibilità ad avversità e fitopatie

Più tollerante nei confronti della peronospora che dell'oidio; nelle annate con decorso climatico piovoso prima della vendemmia teme la muffa ed il marciume del grappolo, che può essere piuttosto compatto; talora si osservano fenomeni di acinellatura, di colatura e scottatura di alcuni acini.

Fertilità reale

NOME VITIGNO	N° medio di infiorescenze / germoglio													Numero medio		
	Sperone		Capo a frutto										Intera pianta	Infior./ pianta	Germ./ pianta	
	1	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			Sperone + capo a frutto
Timorasso	0.9	1.0	0.8	1.2	1.5	1.5	1.5	1.7	1.9	2.0	1.8	2.0	2.0	1.6	19.9	11.0

Parametri produttivi e vigore (anni 1996 – 98)

NOME VITIGNO	Produzione (kg di uva/ceppo)	N. medio di grappoli / ceppo	Peso medio del grappolo (g)	Peso medio dell'acino (g)	Vigore vegetativo (kg di sarmenti di potatura/ceppo)	Indice di Ravaz (uva/sarmenti)
Timorasso	2.3	9.9	245	2.7	0.785	2.9

Parametri analitici del mosto (anni 1996 – 98)

NOME VITIGNO	° Brix	° Babo	Acidità titol. (g/L)	pH	Ac. malico* (g/L)	Ac. tartarico* (g/L)
Timorasso	19.7	16.7	7.4	3.11	2.6	5.6

* anni 1996 / 1998

Andamento della maturazione delle cultivar Timorasso e Cortese nel 1995.

