



Sulle colline di Fausto Coppi, alla scoperta del Timorasso

A Castellania, piccolo borgo delle colline tortonesi, 100 anni fa nasceva il mito del ciclismo italiano. Un secolo dopo, tra queste vigne, il nipote Francesco Bellocchio ha riportato agli onori della cronaca un altro tesoro di queste terre: il Timorasso. Vino complesso, delicato, di carattere. L'unico bianco che tiene testa ai grandi rossi del Piemonte



Un vitigno di Timorasso dell'azienda Vigne Marina Coppi (Foto © Silvia Fissore).

La riscoperta del **Timorasso**, vino antico ma a lungo dimenticato, ci riporta indietro di almeno 4 lustri, quando il territorio dei **Colli Tortonesi**, stanco di essere ricordato solo per il suo casello autostradale, decide di intraprendere un percorso di valorizzazione dei propri prodotti. A cominciare proprio da quel vitigno bianco, autoctono, che cresceva bene in un perimetro ristretto, tra le Valli Curone, Grue, Ossonova e Borbera.

La sua produzione, assai limitata ma di qualità, dà vita a un **vino di buona struttura, adatto all'invecchiamento**, con un giusto grado di acidità e la presenza naturale di tannino che lo mette al pari dei grandi rossi.

Tutto questo grazie al suo habitat, fatto di terreni soleggiati, al riparo dai venti, vicini quanto basta ai profumi della costa ligure e con un **substrato di Marna d'Agata** che è poi lo stesso che si ritrova nelle terre del **Barbaresco** e del **Barolo**.

Il Timorasso inizia da subito la conquista dei palati più esigenti, arrivando a ottenere già **nel 2007 i 3 Bicchieri Slow Food**. Ma la rinascita di questo vitigno va di pari passo anche con le vicende di una famiglia che tra queste colline ha fatto la storia del ciclismo.

Vigne Marina Coppi: Francesco Bellocchio scommette sul passato



Francesco Bellocchio, nipote di Fausto Coppi e titolare di Vigne Marina Coppi (Foto © Silvia Fissore).

Siamo a Castellania, in provincia di Alessandria, il piccolo paese dove nel 1919 nacque, figlio di contadini, il grande **Fausto Coppi**.

«Nel 2003 in quello stesso luogo inizia la sfida della mia vita – racconta **Francesco Bellocchio** nipote del mitico ciclista – quando ho deciso di riunire i terreni che erano stati dei miei nonni e di scommettere su quei vigneti che un tempo avevano dato un'uva straordinaria».

Selezione dei terreni, coltivazione diretta e qualità

Nella selezione dei terreni, Francesco si affida in primo luogo alla memoria dei vecchi del paese, prediligendo quelli meglio esposti al sole e quelli da sempre noti per la resa di qualità. Le nuove conoscenze agronomiche, invece, gli consentono di **individuare i cloni più adatti**, pur senza trascurare la selezione massale, ovvero la raccolta delle gemme dei vecchi vigneti della zona.



Veduta degli appezzamenti di Timorasso dell'azienda Marina Coppi (Foto © Silvia Fissore).

Oggi l'azienda agricola **Vigne Marina Coppi**, che prende il nome dalla figlia di Fausto, rappresenta una piccola realtà familiare e i pochi ettari su cui si estende consentono la coltivazione diretta delle uve puntando essenzialmente alla qualità.

«Il sistema di allevamento è il guyot e la densità di impianto sfiora i 5000 ceppi per ettaro. L'inerbimento dei filari, la potatura invernale "corta" e il diradamento, per contenere la quantità di uva per pianta, sono alcuni dei fattori che contribuiscono a mantenere elevato il livello qualitativo delle uve» continua Francesco precisando che in vigna **«non si utilizzano diserbanti»**.

Le erbe infestanti sono contenute in prossimità delle piante con mezzi meccanici e per ridurre al minimo i trattamenti antiparassitari si applica la lotta integrata. Banditi anche i concimi chimici:

«Preferiamo apportare le sostanze organiche attraverso l'utilizzo di letame ben maturo e attraverso la tecnica del sovescio. Ossia lo sfalcio e il successivo interrimento di piante opportunamente seminate tra i filari come il favino, il trifoglio e la veccia che oltre a fissare l'azoto contribuiscono alla formazione dell'humus».

Una configurazione, dunque, che ben si presta alle esigenze di un vitigno delicato come il Timorasso, bisognoso di cure, competenza e dedizione.

Il legame con la tradizione dei luoghi si riflette però anche negli altri vitigni autoctoni che Francesco e la sua famiglia coltivano: la [Barbera](#), da sempre presente in queste terre, la **Croatina** e il **Nebbiolo**.



Le etichette prodotte da Vigne Marina Coppi (Foto © Silvia Fissore).

In particolare il Cru più significativo dell'attuale produzione è "**I Grop**", dal termine dialettale con cui si indicavano le formazioni calcaree ricche di fossili che, in forma di grossi massi, caratterizzano un tratto della collina coltivata a Barbera dalla famiglia di Francesco.

«Questo "Cru", ottenuto da uve Barbera selezionate in "vigna vecchia", è un vino importante che unisce struttura ed eleganza – spiega Francesco –. Matura in botte grande di rovere, secondo la tradizione piemontese, perché possa mantenere l'equilibrio tra i pregi dell'affinamento e i profumi del frutto».

Vigne Marina Coppi, una scommessa chiamata Timorasso



Il terroir del timorasso sulle colline tortonesi e, a destra, una vite (Foto © Silvia Fissore).

Ma è sul Timorasso, con la sua storia radicata tra le colline tortonesi a partire dal medioevo, **che Francesco ha deciso di scommettere** con l'azienda Vigne Marina Coppi.

«Si tratta sicuramente della varietà d'uva a bacca bianca che più rappresenta quest'angolo di Piemonte – afferma il viticoltore -. La nostra produzione si può definire “artigianale” e si aggira complessivamente intorno alle 13 mila bottiglie l'anno (circa il 50% della produzione totale; ndr). Questo permette di seguire direttamente e con estrema cura ogni fase del lavoro di cantina, per ottenere vini che esprimono la personalità dell'uomo e la forza della terra».

Sicuramente il più rappresentativo dell'Azienda Marina Coppi è il “**Fausto 2015**”, dedicato al nonno. Con i suoi profumi complessi ed eleganti, la sua mineralità e sapidità, il suo calore e la sua anima da rosso, è quello che meglio mette in evidenza le doti naturali del vitigno.

Un omaggio ai vini francesi è invece il “Gran Fostò”, *«il Grande Fausto, come veniva chiamato in Francia mio nonno. Un Timorasso elegante e fresco, con fermentazione in tonneau e un passaggio in botte prima dell'affinamento in bottiglia»*



Formazioni calcaree e fossili della zona e il Gran Fostò, il vino dedicato a Fausto Coppi (Foto © Silvia Fissore).

Ma l'obiettivo di Francesco è avvicinare il Timorasso anche a un pubblico di meno esperti. Per questo è nata la selezione "Francesca 2018", dedicata alla figlia nata nel 2012 e che meglio rappresenta lo spirito innovativo dell'Azienda.

«Oggi si cercano vini di pronta beva – spiega il nostro – e questo vino d'annata (2018; ndr) nato da una vigna giovane entrata in produzione solo nel 2015 non è pensato per l'invecchiamento, ma per accostarsi ai palati che prediligono gusti meno complessi. Anche se mostra già le caratteristiche di sapidità e mineralità tipiche del Timorasso. Un primo step per accostarsi a questo grande bianco» conclude Francesco.

Azienda Agricola Marina Coppi

Via S. Andrea, 5, Castellania (AL)

[Sito web](#)

Data di creazione

01/07/2019

Autore

silvia-fissore