

In evidenza

# Etna Wine Forum Biancavilla, il Timorasso di Walter Massa e il Carricante dell'Etna. Un talk con Daniela Scrobogna e Ivo Basile

di: Gianmaria Tesei

12 ottobre 2025



«Avevo già capito, negli anni '70, che il futuro del vino italiano si sarebbe scritto a partire dagli anni Duemila, perché non eravamo ancora pronti, ma c'era un grande potenziale. Con il Timorasso ho guardato indietro per guardare avanti». Pensieri e parole di Walter Massa, signore del Timorasso, vino protagonista del *blind tasting* tenutosi lo scorso 10 ottobre nel corso della quarta edizione dell'Etna Wine Forum di Biancavilla dal titolo: *"Tendente ad Infinito. Da Nord a Sud: i grandi vini bianchi e la verticalità del Timorasso e del Carricante"*.

La degustazione è stata condotta dalla responsabile della didattica di Fondazione Italiana Sommelier Daniela Scrobogna, con le incursioni dello stesso Massa, del responsabile della comunicazione di Tasca d'Almerita Ivo Basile, del sommelier e docente FIS Mauro Cacciola e del sindaco di Biancavilla Antonio Bonanno.

## La visione di Walter Massa

Walter Massa è un uomo diretto, che esprime con convinzione i suoi concetti e il suo essere, nel vino come nel racconto della sua storia. Come quando ha ricordato che, negli anni '80, in Italia, «si pensava che fosse meglio avere tanta “paglia” in fienile piuttosto che poco “fieno”. Invece oggi è il momento del fieno perché, se abbiamo fieno di qualità, lo collochiamo sui mercati e ce lo pagano. Con la paglia arriviamo sempre ultimi, dietro Cile e altre nazioni. Io non volevo essere ultimo. Per questo ho puntato su un vitigno della tradizione, per esaltarlo ed essere unico». «Ho cercato di fare un vino con l'uva e basta – ha aggiunto – perché, usando una metafora sui corpi umani, è inutile avere il nasino alla francese: è meglio avere caratteristiche proprie. E il Timorasso, coltivato dai 300 ai 600 metri s.l.m., aveva e ha una sua storia, avendo dato reddito a tante famiglie già due secoli fa, quando veniva venduto sul mercato svizzero-tedesco con il nome di Torbolino, perché partiva ancora torbido dalla stazione ferroviaria di Tortona, con destinazione Lugano. In realtà quel vino era fatto mescolando Cortese, Timorasso e Citronino, tutti vitigni autoctoni cresciuti nel tempo di importanza. Poi la fillossera e altre vicende storiche hanno smorzato l'interesse per questo vitigno della tradizione. Insomma, noi eravamo il serbatoio della Germania e della Svizzera, come lo era l'Etna, tanto tempo fa, per il Piemonte stesso. Piemonte che, col tempo, si è affrancato dal bianco secco: non solo più Gavi o Erbaluce di Caluso o Moscato».



Walter Massa

Scelto il vitigno, dopo essere diventato enologo nel 1976, Massa ha visto il mondo del vino attraversare varie trasformazioni, alcune drammaticamente negative, come gli scandali dell'antigelo del vino austriaco nel 1985 e del metanolo nel 1986. Ma, paradossalmente, da quel momento il settore ha trovato nuovo slancio e nuova linfa. «Nasce Arcigola, poi Slow Food e tutto un sistema che porta il vino sui giornali e in televisione, anche grazie a produttori coraggiosi e illuminati, quali i “Barolo Boys”, i “langhetti”, gli “Isonzo Boys”, Angelo Gaja. Sono loro che fanno partire una rivoluzione in tutta Italia, dando valore ai grandi valori italiani del vino che vivevano sotto le ceneri. Sono loro che hanno fatto comprendere come sia essenziale guardare indietro per guardare avanti, quello che faccio io con i miei vini».



i vini in degustazione

### Vigneti Massa 1879

Monleale, in provincia di Alessandria, sui colli Tortonesi. È qui che Walter Massa, dopo essere diventato enologo nel 1976, diventa produttore a tutti gli effetti nel 1986, anche se l'azienda affonda le radici nel 1879. Walter – che trova il suo primo grande successo con Costa del Vento nel 1997 – punta su un vitigno a bacca rossa considerato il cugino povero del Barolo, la barbera, e soprattutto su uno a bacca bianca quasi dimenticato, quel Timorasso che lo ha reso negli anni un uomo del vino riconosciuto in Italia e non solo. L'idea è lasciare che il vino sia figlio di pratiche non impattanti in vigna e in cantina. Da qui la scelta di non usare solfiti e di affinare a lungo in bottiglia il bianco, concetto che negli anni '90 apparve innovativo. Massa ritiene inoltre importante il tappo a vite, che, a suo avviso, conserva meglio nel tempo le caratteristiche organolettiche dei vini e rappresenta il futuro delle chiusure. Pur potendo fregiare le sue bottiglie dell'appellazione DOC Colli Tortonesi, preferisce lasciare le sue etichette libere da denominazioni. I possedimenti di Massa, situati oltre i 300 metri s.l.m., ammontano a 31 ettari di terreno, con suoli fortemente alcalini, costituiti per il 70% da argilla e con presenza di scogli di marna (terra bianca). Ventuno sono gli ettari vitati, in prevalenza a barbera e timorasso.

---

### I vini della Masterclass

### **Albavillae 2024 – Pietrardita**

Carricante 90%, Catarratto 5% e Minnella 5%

Si parte dal luogo della manifestazione, Biancavilla, con l'azienda di Domenico Mancuso, che detiene vigneti su due versanti etnei. A nord, a Piedimonte Etneo, possiede cinque ettari vitati (non ancora produttivi) a Carricante e, in parte, a Catarratto. Sul lato sud-ovest, a Biancavilla – in zona Montalto, a 840 metri s.l.m. – su suoli ricchi di ignimbrite, l'azienda lavora circa mezzo ettaro coltivato a Carricante, Catarratto, Minnella bianca e Nerello Mascalese. Albavillae affina per il 60% della massa in anfore di ceramica e per il restante 40% in acciaio per sei mesi, con fermentazione malolattica spontanea, seguita da un ulteriore affinamento di qualche mese in bottiglia. Il vino viene imbottigliato senza chiarifica né filtrazione. Il colore è giallo paglierino brillante tendente al verde. Al naso si apre con aromi di pera e agrumi – quasi crema di limone – per poi dichiarare note saline e tenuemente affumicate. In bocca mostra una buona tensione, poggiando su una definita trama acido-sapida, con una sottolineatura alcolica e un finale gradevolmente ammandorlato.

### **Derthona 2023 – Vigneti Massa 1879**

Timorasso 100%

Il nome del vino deriva dall'antico toponimo latino di Tortona. Macerato a freddo per 40-45 ore, fermenta e affina in acciaio per un anno, con ripetuti bâtonnage sulle fecce fini, e matura ulteriormente in bottiglia per almeno dodici mesi. Il colore è giallo paglierino con sfumature dorate. Al naso è intenso, con profumi ampi di fiori di acacia e tiglio, a cui si aggiungono aromi di zafferano, zenzero candito e salvia. Colpisce per i sentori di idrocarburi di stampo Riesling. Al palato è morbido e fresco, con una buona corrispondenza gusto-olfattiva e ritorni di zafferano e idrocarburi in retronasale.

### **Costa del Vento 2013 – Vigneti Massa 1879**

Timorasso 100%

È il vino che, dal 1997, ha portato al successo Walter Massa. La vinificazione è simile a quella del Derthona. Il colore è giallo paglierino che vira decisamente verso l'oro. Al naso emergono aromi agrumati, di frutta matura, erbe aromatiche, nocciola e miele. Si distinguono sentori evidenti di idrocarburi, uno dei timbri del Timorasso. In bocca è opulento e avvolgente, sorretto da una grande acidità che ne definisce la struttura. Lungo, con chiusura agrumata.

### **DOC Etna Bianco, Sole di Sud Ovest 2023 – Terre di Montalto**

Carricante 100%

Siamo di nuovo a Biancavilla. La famiglia D'Asero fonda nel 2006 l'azienda, valorizzando gli appezzamenti nelle zone di Montalto e Vallone Rosso. Ci troviamo tra gli 800 e i 960 metri s.l.m., su suoli lavici e lavico-alluvionali terrazzati. Le vigne, metà delle quali hanno settant'anni, sono di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante, Grenache e Alicante. Questo vino affina per alcuni mesi in acciaio. Il colore è giallo paglia tenue. Al naso accoglie con note di fiori bianchi, mela verde, lime ed erbe aromatiche. Vivace ed energetico, si distingue per l'integrazione tra sapidità e acidità, abbinata a una significativa lunghezza.

### **DOC Etna Bianco, Contrada Sciaranuova 2023 – Tenuta Tascante**

Carricante 100%

Tascante rappresenta, dal 2006, l'emanazione etnea di Tasca d'Almerita. La famiglia Tasca, la cui prima produzione risale al 1830, è una delle più importanti realtà siciliane e si articola in altre quattro tenute: l'originaria Regaleali a Sclafani Bagni, Capofaro a Salina, Sallier de La Tour a Camporeale e Whitaker a Mozia. Sul versante nord dell'Etna, a Randazzo, nelle contrade Sciaranuova e Pianodario, tra i 730 e i 780 metri s.l.m., Tascante possiede 36 ettari, di cui 20 vitati e terrazzati, con pendenze significative. Completano il paesaggio 9,8 ettari di castagneti e 410 piante di ulivo. Questo vino nasce dalle uve del vigneto di mezzo ettaro di Contrada Sciaranuova. Fermenta in botti di rovere di Slavonia da 25 hl (una piccola parte della massa sosta in tonneau) a temperatura controllata. Si evolve sulle fecce fini, negli stessi contenitori, per dodici mesi. Il colore è giallo oro. Al naso è complesso e generoso, con aromi di fiori bianchi e gialli, menta, erbe aromatiche, note verdi e fumé. Al sorso offre grande freschezza, avvolgenza e masticabilità vellutata, con acidità ben gestita e una lunga persistenza.

## **DOC Etna Bianco Superiore, Contrada Volpare 2022 – Maugeri**

Carricante 100%

Tappa sul versante est dell'Etna, a Milo, nelle contrade Volpare e Praino, a 700 metri s.l.m. L'azienda della famiglia Maugeri – guidata da papà Renato e dalla figlia Carla, con il supporto delle sorelle Michela e Paola – ha ripreso da pochi anni l'attività vitivinicola familiare, cessata negli anni '70. Gli otto ettari di proprietà, coltivati a Nerello Mascalese, Carricante e Catarratto, si trovano su terreni vulcanici ricchi di minerali. La chicca è l'elegante Country Boutique Hotel di Contrada Volpare. Il mosto, illimpidito a freddo, fermenta per il 90% in acciaio e per il 10% in tonneau di rovere francese da 500 litri. Successivamente sosta sulle fecce fini per otto mesi. È costituito per il 10% dalle stesse uve del "Frontebosco", altra etichetta aziendale la cui vigna confina con un bosco. Il colore è giallo paglierino con riflessi oro e verdi. Al naso è minerale, con sentori di frutta a polpa bianca matura, erbe aromatiche e note mentolate. In bocca è affilato, verticale e consistente. Fresco e sapido, cresce in pienezza verso un finale durevole.

## **Bocca Nuova BN 2023 – Vigne di Confine**

Carricante (in prevalenza) e Catarratto

Siamo nuovamente a Biancavilla, dove Emanuele e suo figlio Francesco producono, imbottigliando da due anni, vini provenienti da tre ettari di vigneti, proseguendo una passione familiare lunga sessant'anni. I vigneti di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Catarratto, situati intorno ai 960 metri s.l.m. su suoli minerali, si trovano tra Castelluccio Paratore, Montalto e Contrada Milia, al "confine" – da cui il nome dell'azienda – tra i territori di Biancavilla e Adrano. BN, Bocca Nuova, fermenta tredici giorni sulle bucce e affina in acciaio. Il colore è giallo dorato e caldo. Al naso si avvertono aromi di fiori gialli, albicocca e pesca, seguiti da sentori di uvaspina, balsamici e accenni di idrocarburi. In bocca rivela freschezza, intensità e una struttura interessante, con buona sapidità e finale persistente.

## **Derthona 2017 – Vigneti Massa 1879**

Timorasso 100%

Stessa vinificazione dei vini di Massa precedentemente degustati. Il colore è giallo paglierino con riflessi verdolini. Anche qui gli idrocarburi sono protagonisti, accompagnati da note speziate di zenzero e zafferano. Si percepiscono inoltre sentori di arancia candita e miele di castagno. Al palato spiccano acidità e sapidità, con vivacità e lunghezza.

*di Gianmaria Tesei*

**a Etna Wine Forum 2025**

Biancavilla (Ct)

<https://etnawineforum.it>

---

Foto © Gianmaria Tesei

Foto in copertina ©DegustEtna