

L'incontro tra i due gusti nato per caso durante una cena di lavoro
Le aziende del ponente ligure pronte a rispondere al mercato

Il pigato sposa il sushi, supera il saké e conquista il Giappone Boom di ordinazioni

LA STORIA

Stefano Franchi
Luca Rebagliati / ORTOVERO (SV)

Ottimo con il sushi, e il pigato conquista il cuore e soprattutto il palato dei giapponesi. Molti lo preferiscono persino al tradizionale saké, e sostengono che quel suo sapore particolare si accompagna così bene a quello del pesce crudo (ma pare sia apprezzato anche con il dolce) da far partire una vera caccia alle bottiglie del vino più amato dai liguri, soprattutto quelli di ponente.

E dire che la scoperta è avvenuta quasi per caso, durante l'ultimo dei tanti viaggi per il mondo di Laura e Antonio Basso, cioè i titolari della cantina Durin di Ortovero, la stessa che già esporta in mezzo mondo diversi vini e anche lo spumante "Basura" che invecchia nel particolare microclima delle grotte di Toirano.

A quanto pare durante una cena di lavoro è arrivato in tavola il sushi, Basso ha subito voluto provare l'accostamento (forse ricordando quando in gioventù accompagnava i primi bicchieri di pigato ai bianchetti) e trovandolo estremamente interessante lo avrebbe suggerito ai commensali nipponici. «È stato sorprendente vedere come

veniva apprezzato il nostro vino abbinato ai piatti più tipici della cucina giapponese: per noi è stata una grossa soddisfazione» afferma la moglie Laura. Ma oltre alla soddisfazione c'è anche un aspetto economico e commerciale, perché il gradimento dell'abbinata pigato-sushi da parte dei palati fini nipponici può aprire nuove opportunità di mercato (sia pure di nicchia) per l'azienda ortoverese e per tutta la viticoltura ingauna e ponentina.

Anzi, in realtà queste opportunità sembrano essersi già aperte, visto che Durin ha già preparato le bottiglie con l'etichetta in giapponese e che i suoi importatori nipponici stanno registrando un boom di ordinazioni, anche se per il momento non è ancora possibile quantificare in valuta corrente o in numero di bottiglie la portata di questa ondata, né prevederle la tenuta nel tempo. Intanto però, oltre a Durin, la forte richiesta di pigato potrebbe raggiungere anche altre cantine della zona. «Da parte nostra non c'è nessuna difficoltà, e anzi lo stiamo già facendo, a segnalare agli estimatori dei vini della nostra terra altre etichette della nostra zona» spiegano i coniugi Basso.

In ogni caso che i sapori liguri trovino estimatori in ogni angolo del globo non è una novità: tempo fa c'era

chi voleva produrre l'asparago violetto d'Albenga in Nuova Zelanda, confidando che agli antipodi il clima non dovrebbe essere molto differente, gli stessi asparagi (quelli originali) arrivano sulle tavole di tutto il mondo e da qualche anno anche i vini sono apprezzati e richiesti ovunque, anche se i quantitativi prodotti non permettono certo volumi di export paragonabili a quelli dei vini delle grandi pianure o delle distese collinari.

Si dice che negli ultimi tempi anche la cantina Durin come diverse altre aziende di pregio del settore agroalimentare e vitivinicolo sia finita nel mirino di qualche investitore internazionale.

Non è che adesso anche i giapponesi vorranno comprare l'intera azienda e non lasceranno per noi neppure una bottiglia di questo prezioso nettare? «Se ci vogliono devono accontentarsi di acquistare e assaporare i nostri vini - ribattono i Basso - l'azienda non è in vendita. Almeno per il momento». —

© FOTOGRAFIA G. BERTI / CONTRASTO

