

**BASURA**

Antonio Basso, titolare di Durin

«Un vitigno importante per il mercato nazionale e per tutto l'export»



Giovanni Basso sta seguendo le orme del padre

«**S**iamo ancora fra i filari a raccogliere uva, ma posso già dire che abbiamo una vendemmia qualitativamente molto buona e per questo saremo in grado di produrre tutti i vini più pregiati e richiesti, dalle Riserve alla richiestissima Basura, la bottiglia di "bollicine" creata da uve Pigato e fatta riposare all'interno delle Grotte di Toirano». Per l'azienda vitivinicola Durin di Ortovero la vendemmia, iniziata ormai da oltre un mese, è quasi volta al termine. Osservando qualità e quantitativo del prodotto raccolto, è possibile eseguire una prima stima del lavoro che si effettuerà nelle cantine nei prossimi mesi.

«Comparando i numeri delle vendemmie degli scorsi anni, sembra che avremo una raccolta leggermente inferiore rispetto al passato - spiega Antonio Basso, titolare della storica azienda di Ortovero -. Siamo ancora al lavoro per cui è impossibile al momento avere maggiori informazioni e numeri al riguardo. Per quel che riguarda le uve di Pigato abbia-

mo una qualità in linea con gli altri tipi di vitigni anche se, in diverse occasioni, mi sono capitate fra le mani casse con grappoli veramente eccezionali». Quanto è importante per voi il Pigato? «Noi abbiamo diversi filari dislocati un po' ovunque, dalla piana ingauna alle colline circostanti fino alla vallata adiacente Ortovero, ma situata in territorio imperiese. Di tutti questi appezzamenti, la metà è di viti di uve Pigato. E' un vitigno importante tanto per noi quanto per gli acquirenti, importatori di Stati Uniti, Russia, Giappone e Canada tanto per citarne alcuni».

Quali sono le caratteristiche che deve avere l'uva per poter diventare Basura, quelle "bollicine" tanto apprezzate da sommelier, ristoratori e amanti del vino? «Per poter creare la nostra Basura, è necessario operare una vendemmia anticipata previa verifica delle adeguate condizioni delle uve - spiega lo storico viticoltore di Ortovero -. Il primo passaggio è il controllo della maturazione delle uve: se non hanno ancora raggiunto la piena maturazione, quindi con una presen-

za di zuccheri relativamente bassa e le temperature non sono così alte da far crescere i grappoli con celerità, possiamo iniziare la raccolta. Queste condizioni purtroppo non avvengono con regolarità e capita appunto che, in diverse vendemmie, non c'è stata l'opportunità di creare le basi per trasformare le uve di Pigato in Basura».

L'azienda a conduzione familiare ha acquisito un nuovo enologo pronto a cimentarsi nelle attività di trasformazione del mosto in vino. Di qualità. «Ora in cantina lavoro fianco a fianco con mio figlio Giovanni - sottolinea Antonio Basso -. Dopo la laurea, è entrato in azienda e ha già contribuito a migliorare alcuni prodotti. E' bello lavorare insieme: da una parte noi più anziani, mia mo-



glie Laura e io, portiamo l'esperienza, dall'altra ci sono i giovani con tante nozioni, impegno e volontà».

Dall'antipasto al dolce, per gli appassionati di bollicine non c'è piatto che non si possa abbinare con un Pigato spumante. «Non c'è dubbio che si sposi bene con formaggi, salumi e frittiture - conferma Pierpaolo Caria - ma non bisogna pensare che gli abbinamenti finiscano qui, perché si tratta di un vino con una buona struttura e con delle componenti che lo rendono in grado di reggere anche un pasto completo». —

S.F.