

# IVG

## Uno spumante affinato nelle Grotte di Toirano: l'azienda Durin lancia il suo nuovo prodotto a Vinitaly

di **Redazione**

08 Aprile 2013 - 9:51



**Toirano.** Una novità tutta made in Provincia di Savona. E' quella dell'azienda Durin che lancia il suo nuovo vino spumante, un metodo classico affinato nelle Grotte di Toirano fra le stalattiti millenarie e una storia che ha dell'incredibile. La presentazione ufficiale di "Bàsura", questo il nome scelto per il prodotto, è a Vinitaly 2013 e celebra una magia che vede come co-protagonista l'entroterra del ponente ligure.

"Fa parte delle nuove frontiere avanzate dell'enologia e rappresenta la versione ligure dello champagne. La nuova bollicina che Durin lancia a Vinitaly 2013 usa come grotta di affinamento una location storica e spettacolare come poche altre al mondo: la Grotta Bàsura, sita nel complesso delle Grotte di Toirano in provincia di Savona, poco distante dai vitigni che danno la materia prima di queste creazioni, pensate per inventare equilibri inediti tra il vino e la bolla, e diventare così un nuovo punto di riferimento dell'enologia ligure e italiana" spiegano i produttori.

Questo alchemico incontro tra vino, storia e cultura è stato entusiasticamente sostenuto dalla Soprintendenza ai Beni Archeologici della Liguria e dal Comune di Toirano, i quali hanno avvertito nel progetto di Durin una forza d'importanza non soltanto merceologica ma anche culturale, trasformando un vino di pregio in un ambasciatore di cultura, di storia e di abilità produttiva, nel pieno rispetto della filosofia del "made in Italy".

Le grotte di Toirano sono da sempre una delle principali attrazioni turistiche della

provincia di Savona in Liguria. Sono note per la grande varietà di stalattiti e stalagmiti, che le rendono tra le grotte più spettacolari d'Italia e tra le più visitate d'Europa, anche grazie alla loro estensione: il solo percorso turistico è lungo oltre un chilometro. Qui vi sono molte tracce dell'homo sapiens, risalenti a oltre 12mila anni fa, così come i resti dell'orso delle caverne, antichi di 25mila anni. La Grotta della Bàsura (che nel dialetto ligure significa "strega") è un luogo appartato, scoperto nel 1960 e scelto da Durin per affinare la sua ultima creazione, una bollicina autenticamente ligure, V.S.Q. Metodo classico brut (pas dosè) e prodotta in tre versioni: "Bàsura Riunda", "Bàsura Rosa" e "Bàsura Obscura".

"Dopo una ricerca portata avanti per quindici anni, Durin ha individuato le grotte come luogo ideale per la sua prima "bollicina" creata secondo il metodo classico con rifermentazione in bottiglia prodotta con uve locali. Nel rispetto della più importante tradizione degli champagne, la bollicina locale trova la sua migliore ambientazione in grotte che mantengono costanti il grado di umidità e la temperatura, offrendo una cantina ideale per l'affinamento e la permanenza sui lieviti del vino spumante. Il fascino delle grotte, la loro importanza geologica e preistorica, offre quel valore aggiunto dentro un progetto che porta, a poca distanza dalle tracce dell'orso delle caverne e dell'uomo preistorico, le bottiglie dentro l'oscurità e il silenzio millenario delle caverne, dove riposa per 60 mesi prima di giungere sulle nostre tavole" spiegano dall'azienda ligure.

"Il desiderio di produrre un metodo classico con vitigni autoctoni nasce tanto tempo fa e culmina, dopo anni di studio, con la produzione del primo metodo classico locale affinato in grotta, la 'cantina perfetta'. La tradizione storica dell'Azienda Agricola Durin, sita in Ortovero in provincia di Savona in Liguria, ha radici antiche: partono dalle origini del casato della famiglia Basso nel 1800 per arrivare alle nuove generazioni capeggiate da Laura e Antonio Basso. La loro ambizione è quella di rendere 'visibile', in ogni bottiglia del loro vino, le emozioni e la storia antica di una famiglia che ha saputo innovare restando fedele ai valori di un glorioso passato, quando era il lavoro delle mani e il sudore della fronte ad alimentare quei sogni e quei desideri che spesso legano gli uomini alla terra. Per l'azienda agricola Durin un grande vino è il risultato dell'incontro tra un grande produttore, un grande terroir e le adatte condizioni climatiche" spiegano i titolari.

Nelle terre Durin, i grandi vigneti convivono armoniosamente con vigne più piccole dal caratteristico aspetto del terrazzamento a "fasce". Queste ultime richiedono lavorazioni totalmente manuali e vengono mantenute dalla Famiglia Basso per il loro alto valore storico e perché in essi persiste la memoria aziendale. I terroirs Durin sono situati in Liguria a metà strada fra Savona e Imperia, in uno scenario Ligure decisamente insolito, che vede le Alpi stagliarsi vicine e maestose, offrendo un anfiteatro di colline che si dipana ai piedi della fertillissima Piana di Albenga, solcata dal fiume Centa. La cantina ha sede nel centro del paese di Ortovero in provincia di Savona in Liguria. Si sviluppa su una superficie di 600 mq tutti climatizzati senza considerare le aree coperte adiacenti adibite alla vinificazione o al ricovero dei macchinari.

La capacità complessiva della cantina è di 2.500 ettolitri dislocati su 800 mq. Tutti i macchinari sono di ultima generazione e tecnologicamente all'avanguardia. L'azienda produce vini bianchi quali: Pigato e Vermentino, e vini rossi quali: Alicante, Granaccia e Rossese Ormeasco, oltre a Grappe e Passiti.

