

IVG

Il “Bàsura Obscura” di Durin di Ortovero scelto come migliore spumante italiano

di **Redazione**

15 Settembre 2020 - 18:05



Ortovero. Il Brut Metodo Classico “Bàsura Obscura” di Durin di Ortovero è il migliore spumante italiano secondo la selezione dei migliori vini italiani firmata da Paolo Massobrio e Marco Gatti, giunta alla 18^a edizione.

In questa edizione dei “Top hundred” de Il Golosario sono 28 i vini promossi direttamente sul campo o da Massobrio o da Gatti, quindi senza passare dalle degustazioni plenarie. Il tutto per offrire un quadro unico dell’Italia da bere che vede affacciarsi con convinzione (ed è la maggiore novità dell’anno) una regione in particolare, la Calabria che con i suoi 7 vini premiati affianca i top player del Sud Italia Campania e Sicilia (che ne ha comunque 7). Ai vertici si confermano Piemonte e Toscana rispettivamente con 22 e 21 vini premiati che vanno a toccare sia le grandi denominazioni (sono 4 i Barolo premiati 2 i Brunello e 3 i Chianti Classico) ma anche i territori emergenti (come Carema e Valli Ossolane in Piemonte) o diventati negli anni una splendida realtà (come Montecucco e Maremma che in Toscana contano complessivamente ben 5 premi).

Come ogni anno, il riconoscimento dei Top Hundred comprende anche i Top dei Top, ossia l’eccellenza per ogni categoria. Per i vini spumanti, a primeggiare è il Brut Metodo Classico “Bàsura Obscura” di Durin di Ortovero. Un brut “sorprendente, che matura dai 30 ai 48 mesi sui lieviti all’interno delle grotte con bollicine persistenti, fragranza di fiori, mandorla e crosta di pane; fresco ed equilibrato in bocca”.

A seguirlo, nella categoria dei rossi è il Bergamasca Cabernet Franc Vino Biologico “Vento Fermo” 2018 di Le Corne di Grumello del Monte (BG), tra i bianchi il Sardegna Semidano Superiore “Costa J Vacca” della cantina Muxurida di Samatzai (SU), tra i rosati è il Lazio Rosato “Ramatico” 2018 di Pacchiarotti di Grotte di Castro (Vt), nei passiti il Terre Siciliane Zibibbo Passito “Zhabib” 2018 di Hibiscus di Ustica (Pa).

La selezione di quest’anno è stata comunicata in anteprima stamane dalla rivista e sito online “Cronache di Gusto” e commentata in diretta Facebook da Paolo Massobrio e Marco Gatti con il direttore Fabrizio Carrera, mentre la cerimonia di premiazione sarà effettuata, in una versione innovativa e totalmente digitale, a “Golosaria Fiera on Line” domenica 1 novembre, quando saliranno metaforicamente sul palco anche le 21 Cantine Memorabili che rappresentano quelle realtà storiche, già premiate con il “Top Hundred”, ma che vivono un costante miglioramento della loro offerta. I nomi dei premiati saranno svelati per l’occasione.