

COCCONATO. L'AZIENDA FU FONDATA NEL 1911 DA PIETRO, DETTO "PIEROT"

Le prime cento vendemmie tra i filari della famiglia Bava

MARINA RISSONE
COCCONATO

Un'azienda con una storia strettamente intrecciata a quella del territorio: quest'anno le cantine **Bava** festeggiano le prime cento vendemmie. Cent'anni di tradizione con un occhio di riguardo alle nuove idee, alla ricerca e alla sperimentazione nel mondo del vino piemontese. Il capostipite fu Pietro **Bava**. Il giovane «Pierot» nel 1911 inaugurò l'attività di produzione vinicola, oggi portata avanti con orgoglio dal nipote Piero con i figli Giulio, Roberto e Paolo, nelle cantine di strada Monferrato. In cento anni l'azienda con i suoi splendidi vigneti, come quello di Cadodo, della Gura e della Pieve, che colorano il paesaggio, ha vissuto i cambiamenti e l'evoluzione del settore viticolo, senza dimenticare le origini e la tradizione di famiglia. «Sono nato in azienda - racconta Piero **Bava**, 80 anni il prossimo settembre - Ho respirato fin da bimbo le stagioni del vino. Mio nonno «Pierot» unì i vigneti di Cocconato con quelli della cascina di famiglia di Val Cerrina per iniziare l'attività. Alla fine degli anni '40 per portare i vini ai clienti si usavano i cavalli. Tra loro i ristoranti del paese, Cannon d'Oro e Regina». «Per loro - continua Piero - riservavamo Bonarda e Nebbiolo, oggi un po' fuori moda». La famiglia **Bava** ri-



Nuove generazioni

Giulio **Bava** posa accanto ad un curioso ritratto dei fratelli. L'azienda di Cocconato è guidata da Piero, con i figli Giulio, Roberto e Paolo

In festa il 3 e 4 settembre Concerto tra i vigneti

Per le cento vendemmie l'azienda vitivinicola **Bava** di Cocconato ha ideato alcuni eventi per sabato 3 e domenica 4 settembre. S'inizia il sabato dalle 17,30: in programma il concerto «Fiat alle vigne» «per ottoni vigne e paesaggi», con il maestro Martin Mayes, nel vigneto della Pieve sulle suggestive colline di Cocconato. Un insolito ensemble di corni, ottoni, sassofono, trombone, «conchiglia» e corno delle Alpi, intonerà note per un viaggio in vari generi musicali. Domeni-

ca 4 settembre invece si proseguirà all'interno delle cantine **Bava** con l'inaugurazione della mostra «Cent'anni di menu. Il vino nel menu d'autore dalla lista «cibaria» al table». Attraverso l'esposizione e i commenti di uno chef, di uno storico, di un collezionista di menu e di un illustratore, sarà esaminata l'evoluzione del vino nel tempo, il suo ruolo nella storia e i cambiamenti più importanti. Tra gli elementi che saranno sottolineati, l'analisi delle scelte dei vini da inserire nei menù.

corda la storia dell'azienda attraverso i vini. Dal Barbera alla Bonarda, dal Nebbiolo al memorabile Cocconato Stravecchio degli Anni '50. Dall'uvaggio, primo vino premiato dell'azienda dalla Camera di Commercio di Asti, alla produzione dei bianchi con lo sbarco nei primi anni '60 sul mercato estero, in Svizzera e Germania e poi in Inghilterra e Stati Uniti. «Senza dimenticare - sottolinea ancora Piero **Bava** - il nostro vino-bandiera di oggi, lo Stradivario. Uve che traggono origine da uno storico vigneto di famiglia, che ha raggiunto le migliori vetrine internazionali». Per festeggiare i cento anni di attività le cantine **Bava** hanno messo a punto un fitto programma di appuntamenti. «