

COCCONATO. LE CANTINE BAVA FESTEGGIANO IL GRANDE TRAGUARDO

Un secolo di vendemmie porta le note fra i filari

Sabato pomeriggio insolito ensemble fra i filari del vigneto della Pieve

DI FRANCO ZAMPICININI

In concomitanza con Cocco Wine, le Cantine **Bava** festeggiano la centesima vendemmia, un evento che verrà celebrata con un concerto tra i filari e un'esposizione di menù storici e contemporanei.

Sabato alle 17.30, nella vigna della pieve, il maestro Martin Mayes dirigerà un insolito ensemble composto da corni, sassofono, zampogna, conchiglia e fisarmonica. Il repertorio comprende musiche da caccia, di ballo, jazz, dal Duecento ai giorni nostri.

Domenica alle 17 nelle Cantine **Bava** di strada Monferrato sarà inaugurata l'esposizione "Cent'anni di menù. Il vino nel menù d'autore dalla lista cibaria al tablet". Attraverso gli interventi dello storico Comunico Musci, dello chef Enrico Derflingher, del pittore Franco Balan, di Massimiliano Zanardi (general manager del Ritz Carlton di Powerscourt, in Irlanda) e dell'architetto brasiliano Ruy Ohtake (in video), verranno esaminati alcuni aspetti particolari, dall'incidenza della forma sulla percezione del gusto all'importanza della grafica, da ruolo e la collocazione del vino all'evoluzione della cucina tra tradizione e nuove frontiere fino al-



BASSOTUBA FRA I VIGNETI, LA STESSA IMMAGINE CHE SI RIPROPORRÀ SABATO

l'analisi storica delle liste di pietanze di cent'anni fa.

La storia dell'azienda vitivinicola cocconatese è giunta alla quarta generazione e si avvia alla quinta; una storia che ha portato il nome Cocconato e la sua eccellenza vitivinicola a essere conosciuto in tutto il mondo.

La famiglia **Bava**, il cui possesso di vigneti nel territorio cocconatese è attestato fin dal Seicento, nel 1911, epoca in cui si stava costruendo la linea ferroviaria Asti-Chivasso, con lungimiranza (pensando all'importanza per il trasporto del vino dell'ubicazione

nei pressi dello scalo ferroviario), aprì vicino alla stazione una cantina vinicola con annessa locanda e forno per il pane.

Nel corso degli ultimi decenni i vecchi vigneti, disposti su dorsali impossibili da coltivare meccanicamente in sicurezza, hanno lasciato il posto a nuovi impianti, posizionati su pendii più dolci, attorno alla Cascina della Pieve, e conformati in modo da poter eseguire tutte le operazioni colturali con moderne macchine. Proprio i **Bava** sono stati i primi a introdurre pochi anni fa la vendemmia meccanizzata, che ha dimostrato di as-

sicurare una migliore qualità delle uve rispetto alla raccolta manuale. La necessità di ampliare la produzione, ha portato i **Bava** a cercare in altre zone del Piemonte, nuovi vigneti in cui produrre uve di qualità. Fin dal 1987 a Castiglione Falletto, nelle Langhe, acquistarono la ottocentesca Cascina Altocosta, con sette ettari impiantati a Nebbiolo da Barolo e Dolcetto. Agli inizi degli anni Novanta fu la volta della Cascina Pianoalto di Crena,

DOMENICA

Nelle splendide cantine la mostra di menù con un confronto che dura 100 anni

ad Agliano, con vigne di Barbera e Grignolino di oltre 50 anni. Nei vigneti del Relais del Sant'Uffizio di Cioccaro di Penango si coltivano invece uve innovative come il Sauvignon o il Gewurztraminer.

La famiglia **Bava** possiede oggi terreni per 80 ettari, 50 dei quali sono vigneti situati tra Langa e Monferrato. È anche proprietaria dello storico marchio Cocchi, col quale commercializza l'aperitivo Americano Cocchi, creato 120 anni fa, così come il Barolo Chinato Cocchi e lo Storico Vermouth di Torino oltre agli spumanti, tra cui quelli prodotti con metodo Alta Langa.