



ROBERTO BAVA

## Viva il Barolo Chinato!

*Fa tendenza un prodotto che ha rischiato l'estinzione*

di GILBERTO MORA

con la collaborazione della Compagnia del Cioccolato

**R**oberto Bava, presidente della Compagnia del Cioccolato, si presenta con un completo blu impeccabile da perfetto uomo marketing. Arriva dall'estremo oriente ma il jet lag non l'ha nemmeno scalfito. Ci incontriamo alla sala trucco del Gambero Rosso Channel dove tra poco comincerà il processo al cioccolato guidato dall'autorevole presenza di Daniele Cernilli. Nell'attesa che la registrazione cominci gli faccio alcune domande sull'argomento che oggi presentiamo.

### Roberto, cos'è il Barolo Chinato?

Il Barolo Chinato è, legalmente, un vino aromatizzato, un vino da fine pasto che si usava consumare nella zona post-prandiale dei Marsala, del Porto o delle Grappe. Più indietro nel tempo gli erano riconosciute virtù medicinali antipiretiche, che ha tuttora, ma oggi interessa la sua base nobile di vino e non quindi solo un amaro di acqua, alcool e aromi, arricchita di un estratto prodotto da un buon numero di spezie aromatizzanti che ne rinforzano il carattere, la complessità e la capacità di mantenersi nel tempo.

**Jancis Robinson, in un incontro che noi abbiamo avuto qualche tempo fa, era un po' disorientata per questo uso di un grande vino. Ma che Barolo si utilizza?**

Deve essere per legge un Barolo a Doccia a tutti gli effetti. Certamente non è il caso di

utilizzare una grande annata. Gli stranieri sono sempre perplessi finché non lo assaggiano e ne capiscono il contesto storico-culturale. Insomma devono prima capire che non è uno scherzo, ma un vero e proprio "monumento del gusto" della storia enologica piemontese. Poi è anche buono...

**Nell'etichetta del tuo Barolo Chinato leggo "Antica ricetta di Giulio Cocchi". Lo fate ancora così?**

Quando la mia famiglia acquisì il controllo della Giulio Cocchi, l'antica casa spumantista di Asti, ci trovammo queste botti di barolo chinato in affinamento ed un quaderno del secolo scorso con le ricette vergate a mano da Giulio Cocchi: abbiamo semplicemente continuato la produzione che è ancora oggi quella originale. L'altra antica ricetta originale di Giulio Cocchi, che continuiamo a produrre così, è quella dell'Aperitivo Americano Cocchi. Ad Asti ne vanno matti, è l'aperitivo della cit-

tà. **Perché il Barolo Chinato si abbina al cioccolato e a quale?**

Ormai lo sai benissimo anche tu! Vino di grande corpo, gradazione alcolica elevata e spezie aromatiche che

accolgono



la dolcezza

amara del

cacao. Grazie anche all'abbinamento col cioccolato i tempi dell'oblio sono passati. Cocchi e Cappellano sono riusciti a resistere nei tempi difficili degli anni Settanta quando gli altri produttori, già pochi peraltro, avevano smesso la produzione. L'abbinamento col cacao, che proposi per primo nel 1995, è oggi universalmente accettato. Io lo preferisco con percentuali di cacao non oltre l'ottanta per cento. Dal recente Vintaly si può dire che con l'arrivo di nuovi produttori il



Barolo Chinato non solo non è più un prodotto in via di estinzione, ma è diventato prodotto "di tendenza". Oggi il produttore ha naturalmente una sua ricetta diversa...

Metto da parte il taccuino perché ci chiamano nello studio. Licia Granello e Roberto Bava presentano le ragioni del cioccolato mentre l'accusa è sostenuta da un responso di Slow Food e dall'architetto Mangoni, entrambi da Napoli. Certo, è molto dura anche per gioco, mettere contro sfogliatelle e cioccolato. Il prof. Celli per l'accusa e Guido Gobino per la difesa portano le loro rispettive ragioni ma ormai la giuria si accapiglia per assaggiare tutte le prove dell'udienza. Ovvero tavolette, manzo al cacao, mandorle, sfogliatelle e praline. Tra gli effluvi del profumo al cacao sparsi con abbondanza dalla Granello, l'esposizione delle meravigliose sfere di Rovira e del bellissimo packaging della nuova serie Chateau di Domori, il cioccolato viene giudicato.

La sentenza, e tutto il processo ve lo potrete godere prossimamente sul Gambero Rosso Channel. La nostra rubrica come il cioccolato in tavolette va in vacanza per tutta l'estate. Torneremo ad ottobre e in tutti questi mesi, mi raccomando, gelato e granite al cioccolato.

Info: [www.bava.it](http://www.bava.it)  
Giulio Cocchi Spumanti srl  
Via Malta 17 - Asti  
Cantine: tel. 0141593742  
Uffici: tel. 0141907083

# TERRE DEL VINO

VIAGGIARE. BEVERE. MANGIARE. VIVERE MEGLIO.