



PAOLO BAVA

COCCHI

*Rimane...
il ricordo d'un gesto, d'una sillaba,
ma come d'un volo lento d'uccelli
tra vapori di nebbia [...] forse il cuore ci resta, forse il cuore.*
Salvatore Quasimodo, da *Giorno dopo giorno*

Vuoi che mi presenti?

Beh, ormai dovresti conoscermi! Sono Paolo Bava. Sono un enologo, un vignaiolo, un imprenditore; insieme ai miei fratelli, Roberto e Giulio, sto seriamente in questo settore vitivinicolo portandomi dentro il vissuto delle tre generazioni che mi hanno preceduto e che hanno posto il vino sempre al centro del loro agire. Sono cento anni che qualcuno di famiglia parla, discute, annusa, vendemmia e vende vino. Sono tanti, ma non pesano, perché ognuna di quelle candeline spente ha un valore e i valori contano più delle parole, degli effimeri successi o delle sconfitte costruttive, dato che tracciano un lungo percorso ancora ben lontano dall'arrivare a conclusione.

Giulio Cocchi è la più piccola tra le case storiche dello spumante piemontese, ma noi Bava siamo anche un'azienda agricola di grandi dimensioni per il territorio regionale, sul quale la media aziendale non supera l'ettaro coltivato a vigna. Noi ne contiamo cinquantacinque vitati, sugli ottantadue di proprietà.

Sono percezioni strane, difficili da raccontare, quelle che scaturiscono dal confronto quotidiano con noi stessi, dall'apparente contraddizione tra il sentirsi orgogliosi di essere dei grandi produttori piemontesi e contemporaneamente dei piccoli artigiani del vino rispetto al panorama internazionale, nel quale operano migliaia di aziende che per estensione e numero di bottiglie prodotte si rapportano direttamente al mercato mondiale.

Due facce della stessa medaglia dove, da una parte, vi è l'orgoglio di aver costruito con sacrificio ciò che oggi è visibile e dall'altra la consapevolezza che tutto questo è poca cosa rispetto a ciò che si incontra in giro per i vigneti del mondo. Credo però che uno dei motivi della nostra longevità, in un secolo durante il quale sono nate e scomparse aziende che avevano tracciato la storia enologica italiana, risieda nella nostra fedeltà alle tradizioni e nella capacità che abbiamo dimostrato di costruire, in cento anni di imprenditoria, una nostra precisa identità, ponendo le nostre aziende in equilibrio fra realtà locale, quotidianamente presente, e internazionale.

Forse è quel certo riserbo tutto piemontese che ci contraddistingue a renderci consapevoli di ciò che siamo; sta di fatto che questa caratteristica innata, unita alle capacità acquisite e a una spiccata concretezza, ci è servita per non allontanarci da quell'artigianalità che da

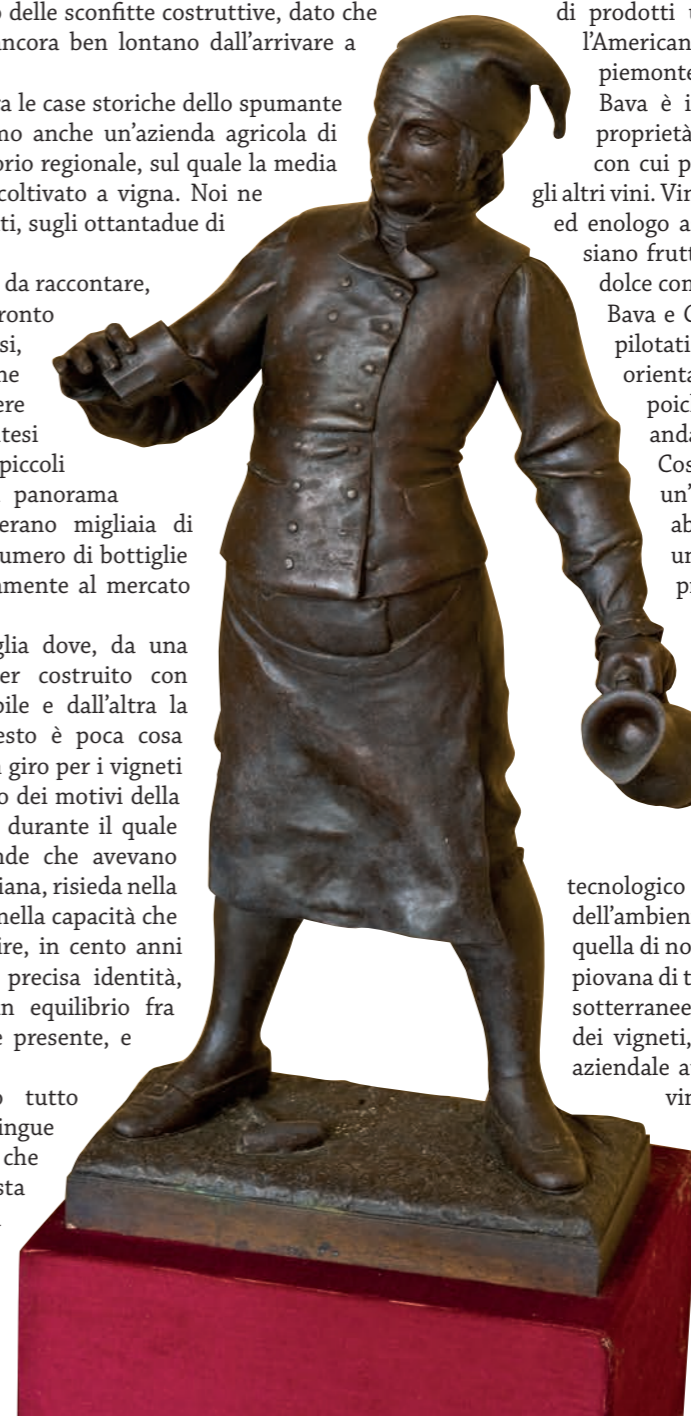
sempre identifica il nostro agire. Un mestiere che abbiamo cercato di trasformare in arte per poterci confrontare e avere la nostra occasione di successo in una globalizzazione che appiattisce e centrifuga ogni offerta. Non so se siano state le nostre virtù o un semplice spirito di sopravvivenza a far crescere l'impresa di famiglia, garantendo, da cento anni a questa parte, sempre elevati standard qualitativi e produttivi, possibili solo se si hanno aziende gestibili e di piccole dimensioni. Come le nostre: Bava e Cocchi. Aziende diverse, la prima

prettamente vitivinicola, la seconda legata alla creazione di prodotti unici e storici come il Barolo Chinato, l'Americano, il Vermouth di Torino e lo spumante piemontese Metodo Classico Alta Langa.

Bava è invece l'azienda che coltiva i vigneti di proprietà, perché vinifichiamo solo le nostre uve, con cui produciamo l'Asti spumante, il Moscato e gli altri vini. Vini che, come responsabile della produzione ed enologo aziendale, sento quasi come dei figli; che siano frutto della Malvasia o di un'uva croccante e dolce come il Moscato.

Bava e Cocchi hanno avuto percorsi ben distinti, pilotati ma paralleli e comunque entrambi orientati alla continua ricerca della qualità, poiché senza di essa non riusciremmo ad andare oltre i confini del comune di Cocconato. Cosa che invece facciamo, perché diamo un'identità a ciò che produciamo, perché abbiamo insistito, quando la tendenza era un'altra, a coltivare principalmente le uve prodotte da vitigni autoctoni nei nostri vigneti, pagando questa scelta in termini di partite limitate di bottiglie prodotte.

Ma i risultati ci sono, anche se per ottenerli sono richiesti impegno, dedizione, investimenti adeguati e continui, che sosteniamo volentieri non solo per fare dei vini buoni, ma anche per assicurare all'azienda, con il passare degli anni, un adeguamento tecnologico e strategico sempre rispettoso dell'ambiente. In questo senso si muovono scelte come quella di non utilizzare erbicidi, il recupero dell'acqua piovana di tutti i tetti della cantina in apposite vasche sotterranee, perché sia riutilizzata per i trattamenti dei vigneti, la produzione di un compost biologico aziendale attraverso gli scarti delle potature e della vinificazione e, ultimo accorgimento in ordine di tempo, la messa in funzione di un impianto di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica. Investimenti e adeguamenti come questi fanno sì che non si perda mai di vista il sottile equilibrio fra sentirci dei piccoli vignaioli piemontesi ed essere dei buoni imprenditori.



ASTI DOCG



Questo Asti spumante è ottenuto da uve Moscato di Canelli vinificate in purezza e coltivate nel vigneto di Castiglione Tinella, caratterizzato da terreno calcareo, ad un'altitudine di 300 metri s.l.m.

Le uve, vendemmiate molto mature, vengono pressate e il mosto fiore, dopo una decantazione statica di 12 ore, viene conservato al freddo fino al momento della fermentazione per la presa di spuma. Questa fase avviene in tini d'acciaio a pressione nei quali i lieviti aggiunti fermentano il mosto fino a 7% Vol. Dopo circa un mese in autoclave lo spumante è pronto per essere imbottigliato. Dopo un breve affinamento in vetro segue la commercializzazione.

Spuma classicamente fitta, compatta, persistente, di corretto volume; fine il *perlage*; bel paglierino brillante e limpido il colore, abbastanza caldo ma con riflessi verdolini al tempo stesso. Il bouquet ha buona intensità, dai ricordi di bacche di vaniglia, nocciole tostate, mandorle dolci, fiori di biancospino, tiglio che tende al mielato, composizioni floreali secche, note di pietre, mele gialle e salvia. Abbastanza ampio, armonico, con alcune componenti tipiche e altre più personali. In bocca ha molto volume, è cremoso e presenta abbondante carbonica; la freschezza acida, spiccatamente agrumato-vegetale con sentori di arbusti di limoncella, va a bilanciare una dolcezza peraltro di suo già non eccessiva, rendendo questo Asti molto godibile e di gradevole bevibilità. Pulita la chiusura e lunga la persistenza. Appetibile anche la vena sapida. Un equilibrio ben giocato ad evitare ogni stucchevolezza.

