



*Un liquorista toscano
apre bottega ad Asti
inventa aperitivi
che hanno fatto epoca
codifica il Barolo Chinato
crea spumanti originali
e rielabora il vermouth.
Nasce in Italia
una serie di locali
intitolati ai suoi prodotti*



Creativo e geniale Giulio COCCHI

Ultima decade del XIX secolo. Un uomo e la sua valigia. Un treno che viaggia da Firenze in direzione del capoluogo sabauda.

Cosa cercasse un giovane pasticciere ed erborista toscano a Torino, forse non si saprà mai con certezza. Ma per una di quelle strane pieghe che a volte prende la storia e che stravolgono il corso degli eventi, Giulio Cocchi scese dal treno 50 chilometri prima: si fermò ad Asti per denunciare il furto della sua valigia e qui trovò un lavoro e l'amore, sposando la figlia del titolare del bar pasticceria in cui aveva trovato impiego.

L'intraprendente Cocchi, memore dell'esperienza di liquorista maturata all'ombra della cattedrale di Santa Maria del Fiore, probabilmente al Caffè Scudieri, elaborò in quegli anni vini aromatizzati che ancora oggi, legati al suo nome, restano l'icona della categoria come l'Aperitivo Americano Cocchi, vino che parte da una morbida base di moscato amaricata con un'infusione idroalcolica di spezie, erbe e scorze d'arancia. Niente a che fare con l'omonimo cocktail ma molto a che vedere con il rito italiano dell'aperitivo, in senso etimologico, il che non toglie all'Americano una

vocazione internazionale che ne fa, stando a quanto scrivono Jason Wilson sul Washington Post e Toby Cecchini sul New York Times, l'ingrediente mancante del Vesper Martini di James Bond.

Il Barolo Chinato, tipico della tradizione contadina piemontese, è un vino speciale la cui storia mescola tecniche enologiche, alchimie da speziale e ricette più o meno complesse tramandate in famiglia. Fu proposto da Giulio Cocchi come protagonista del fine pasto e bevanda corroborante, ma solo di recente è stato riscoperto in un goloso abbinamento con



il cioccolato grazie alla Compagnia del Cioccolato. Ancora ai nostri giorni è prodotto con infusione di corteccia calissaya, china rossa, radice di rabarbaro, genziana e molte altre spezie aromatizzanti, tra cui il prezioso seme di cardamomo, in un autentico Barolo docg lungamente invecchiato. Il Barolo Chinato Cocchi si guadagnò fin dalle sue prime apparizioni ampie quote di mercato e all'inizio del novecento sono attestate fiorenti esportazioni all'estero, da Londra a New York, da Addis Abeba a Caracas dove uno dei figli di Giulio Cocchi fondò la "Casa Cocchi de Venezuela", che operò per lungo tempo. Esiste una foto di Giulio Cocchi sorridente alla fiera di New York del 1956. Al Barolo Chinato Cocchi è legata anche la nascita e la diffusione di uno dei primi bar in franchising in Italia: nel 1913 si contavano sette bar/liquorerie tra Piemonte e Liguria concepiti come filiali di degustazione e vendita, poi passati a 12. Il Cocchi di Asti, per tutti "Il Cocchi", resta il punto d'incontro per antonomasia della città.

Rieditata in questo 2011 per il 120esimo dalla fondazione dell'azienda Cocchi è la ricetta dello Storico Vermouth di Torino. Un vermouth ambrato all'antica, la cui ricetta prevede l'uso di erbe come la china e il rabarbaro che tingono leggermente di bruno il bel vino chiaro. Per accentuare questa tonalità, oggi come cento anni fa si aggiunge lo zucchero imbondito preparato sul fuoco come per la crème caramel che, insieme al colore, dona una nota speciale al gusto: croccante e zucchero filato in grado di arrotondare i gusti amari.

Rielaborando la tradizione spumantistica della città di Asti, Giulio Cocchi iniziò una produzione particolarmente raffinata di spumanti dapprima solo con il metodo classico compreso un fragrante Asti, poi con l'avvento del metodo Martinetti Charmat anche di ottimi brut dal fine perlage con basi soprattutto Pinot. Sorprendenti gioielli enologici, produzioni quantitativamente limitate, ma di grande qualità e lunga tradizione.

Da trent'anni la proprietà dell'azienda Cocchi è della famiglia Bava,



Spumanti raffinati

Toto Corde è la cuvée più classica con Pinot Nero e Chardonnay; Bianc 'd Bianc è Chardonnay in purezza, mentre il Rōsa è ottenuto da solo Pinot Nero. Oro di Alta Langa è invece una rara vendemmia tardiva.

Nei magnum ci sono riserve di millesimati superiori come la cuvée dei 100 mesi sui lieviti, il Bianc 'd Bianc e il Rōsa di sei anni.

Lo stile di Cocchi per le bollicine di Alta Langa non prevede alcuna fermentazione o sosta nel legno, privilegia infatti l'espressione dei Pinot con il lungo affinamento sui lieviti in bottiglia e il modesto dosaggio degli zuccheri.

Anche i suoi Chardonnay "vedono" solo acciaio e vetro ed esprimono la razza del territorio e la purezza del vitigno con uno spumante di stile contemporaneo, rigoroso e seducente. La lavorazione è sempre interamente manuale con remuage tradizionale su pupitre di legno e dégorgement à la glace.



che l'ha rilanciata con rigorosa fedeltà ai prodotti storici, il Barolo Chinato, l'Americano e lo Storico Vermouth di Torino e al suo carattere artigianale legato alla qualificata produzione del metodo classico, oggi Alta Langa docg.

Tutte le etichette della maison Cocchi, orgogliosamente "la più piccola tra le case storiche piemontesi", so-

no produzioni mai casuali di quantità tale da permettere un controllo artigianale ma scientifico nell'intera lavorazione.

Il marchio si è posizionato sul mercato italiano come produttore storico degli spumanti piemontesi di alta gamma e come specialista di aperitivi a base di vino e naturali nella loro ricetta e concezione. □