

## In cantina

PAOLO  
MASSOBRIO

### Spumante a tutto pasto

GIULIO COCCHI SPUMANTI  
STRADA MONFERRATO, 6  
COCCONATO (AT)  
TEL. 0141907083  
UNA BOTTIGLIA DI ORO  
DI ALTA LANGA TOTO CORDE 1999  
CUVÉE SPECIALE: EURO 35



Dalle cene e dai pranzi di fine anno, di solito, si porta a casa qualche curiosa consuetudine. Una potrebbe essere quella del piacere di pasteggiare con uno spumante, magari con una faraona arrosto. Io l'ho fatto, utilizzando l'Oro di Alta Langa «Todo Corde» 1999 di casa Cocchi. Già Casa Cocchi, celebre per il Barolo Chinato è per l'Americano, aperitivo d'eccellenza da riscoprire, faceva spumanti eccellenti conosciuti dagli intenditori, ma questa Cuvée Speciale ha mostrato qualcosa in più. Sì, un quid superiore anche a tanti brut italiani blasonati, che si sposa bene a piatti succulenti, non solo di pesce. Intanto è ottenuto da un 80% di uve pinot nero del biotipo «fine di Champagne», quindi un 20% di chardonnay del biotipo «precoce di Borgogna appassito». La fermentazione avviene in tini d'acciaio per circa tre settimane; quindi la fase di raffreddamento e la presa di spuma in bottiglia precedono l'affinamento in locali freschi e bui che dura 50 mesi, secondo i canoni del metodo classico, in questo caso prolungato. Lo osservi ed ha un colore solare dovuto alla vendemmia tardiva delle uve

bianche. Diciamo che come cromatura si sposa alla mia faraona arrosto con la pelle dorata e alle patate. Al naso avverti note di frutta tropicale, dove vince l'ananas, mentre al palato risulta intenso, pieno, con quella patina fine data da un perlage nobile. E' buonissimo! La famiglia Bava, proprietaria della Cocchi, fa anche un Todo Corde brut classico ed il 2001 ha la finezza e la piacevolezza che destano i canditi delle feste. C'è poi un Bianco d'Alta Langa Brut Metodo Classico 2001, da sole uve chardonnay e tante altre «bollicine» eccellenti. L'Alta Langa, insomma, parte con una buona stella.



# LA STAMPA

QUOTIDIANO FONDATA NEL 1867