

Gli Onesti Piaceri

La cucina ricompensa con sconfinati piaceri dei sensi.

« Il bruss | Main | Il piacere della pubblicità »

Marzo 20, 2003

BAROLO CHINATO E CIOCCOLATO



Il Barolo Chinato è un vino speciale prodotto con Barolo a denominazione d'origine controllata e garantita, aromatizzato con corteccia di china calissaia, radice di rabarbaro e di genziana i cui principi attivi vengono estratti mediante macerazione a temperatura ambiente con aggiunta finale di spezie aromatizzanti, tra cui il prezioso seme di cardamomo.

Nato in Piemonte nel secolo scorso, subito si diffuse grazie al gusto ben dosato di amaro-dolce.

Inventore di una ricetta originale, Giulio Cocchi fu il protagonista della diffusione del Barolo Chinato iniziandone la produzione in Asti nel 1891. Già nel 1913 la sua carta intestata, sulla quale si definiva "produttore di Barolo Chinato", vantava l'esistenza di cinque filiali (poi divenute sette) in Piemonte, Liguria e Lombardia, filiali che erano in realtà bar con annessa liquoreria e che tuttora si chiamano "Bar Barolo Chinato Cocchi", oppure "Bar Barolino Cocchi". Negli stessi anni iniziavano le esportazioni che, via mare e con continuità, raggiunsero anche località lontane come Addis Abeba, Caracas, New York.

In Italia il consumo del Barolo Chinato è stato aiutato dalla fama di vino medicinale che si era creata. Nella tradizione piemontese è diventato l'antidoto principale a tanti piccoli malanni, soprattutto da raffreddamento. Bevuto come vin brulé, caldo e corroborante, si sono lodate le capacità antipiretiche e digestive: tanto bastava per averne sempre una bottiglia nella credenza e giustificarne anche l'assunzione in dosi più che terapeutiche da parte delle donne di casa. Servirlo agli ospiti diventò poi nelle campagne un gesto rituale della ospitalità contadina, fatta di semplicità e di genuinità

Col passare del tempo questo vino aromatizzato è stato raggiunto e scavalcato da tanti concorrenti più o meno pubblicizzati ed agguerriti, ma oggi, sull'onda del recupero delle tradizioni e della naturalità, lo si sta riscoprendo sebbene con atteggiamenti di consumo diversi dal passato.

Il segmento più interessante di consumo potrebbe essere definito "giovane-culturale": il nuovo consumatore non ha la coscienza storica del Barolo Chinato e lo vede per quello che è oggi; viene infatti collocato tra i vini da meditazione in alternativa al Porto, al Marsala Vergine o ai passiti liquorosi. Piacciono l'equilibrio e l'armonia del profumo, l'immediata gradevolezza del gusto e la persistenza delle sensazioni organolettiche di questo prodotto ottenuto dalla infusione di ventuno erbe scelte e opportunamente dosate in un vino di grande pregio.

Le occasioni di consumo sono tra le più diverse, con particolare successo nei Ristoranti di livello, presentato nel carrello delle grappe come alternativa a fine pasto. Quasi a sorpresa, è recente la scoperta del Barolo Chinato come "liquido ideale" per reggere e completare il gusto persistente anche dei cioccolati più ricchi di cacao.

Posted by Valentina Ambrosini at Marzo 20, 2003 03:12 PM