

# Barolo Chinato un calice oltre ogni moda

Un "vino speciale" e territoriale la cui storia si mescola tra tecniche enologiche, "alchimie" da speciale e ricette gelosamente custodite e tramandate di padre in figlio.

La nascita del Barolo Chinato è intrigante come il suo aroma. Ci riporta infatti a un Piemonte sabauda di fine Ottocento, dove il farmacista non era ancora venditore di sterili medicinali confezionati, ma vero speciale che preparava da sé rimedi officinali unici con ricette segrete, tramandate di padre in figlio.

Secondo la tradizione è proprio in queste botteghe di fine Ottocento che vede la sua comparsa il Barolo Chinato, ottenuto con l'infusione della corteccia di china calissaia, le cui virtù corroboranti, tonificanti, rigeneranti e, non ultimo, antimalariche erano già note. Il farmacista di Serralunga d'Alba, Giuseppe Cappellano, mette a punto la

sua segretissima ricetta e inizia la produzione nel 1895, venticinque anni dopo la nascita dell'omonima azienda vinicola. A breve anche il dottor Zabalda, farmacista a Monforte, inizia la sua produzione, che terminerà intorno agli anni Settanta quando il figlio, senza eredi, deciderà di chiudere l'azienda paterna, portando con sé fino alla morte il segreto della propria formula del Barolo Chinato. La triade perfetta si completa con Giulio Cocchi che a inizio anni Novanta dell'Ottocento è anch'egli inventore di una versione originale del prodotto, nato dalla propria esperienza come liquorista tra Asti e Torino, dove a quell'epoca i vini speciali e i vermouth erano di gran moda.

I produttori storici:  
la tradizione innanzitutto

Quando giungiamo a Cocconato, Giulio Bava, titolare della ditta Cocchi, ci accoglie con la cortesia di un conoscente di lunga data. "Sono d'accordo con Cappellano su molti punti", esordisce. "Innanzitutto sulla questione della formula, che è impossibile variare, pena la nascita di odori sgradevoli che ricordano quelli dei medicinali". E per spiegare la grande importanza dell'equilibrio degli aromi, mostra un ricettario

edito a fine Ottocento, dove compaiono alcune differenti versioni di vino chinato. Qui alcune sono davvero elementari (vino, alcol e china), altre comprendono parecchi ingredienti, che si trovano con quantità e con tempi di infusione variabili a seconda della ricetta. "I Barolo Chinato che sono usciti di recente sul mercato hanno formule semplici perché spesso un aroma prevale su tutti: questo allontana il neofita dal prodotto e svaluta il vino". Anche Giulio è un purista e aggiunge: "Nel secolo scorso ci sono stati molti esperimenti per produrre vini chinati, ma non hanno avuto vita lunga perché erano preparazioni molto elementari, legate a un uso popolare. Col cambiamento delle abitudini alimentari e delle occasioni di consumo i prodotti più semplici sono caduti sul campo. Certo anche il Barolo Chinato ha avuto un periodo difficile, perché la sua vita è stata legata alle fortune dei vermouth più che a quelle del vino Barolo. Sembra comunque che la situazione stia cambiando e che la sua rinascita sia ora più connessa a una ricerca di identità territoriale". Bava ci conduce poi nel locale dove sono esposte alcune spezie della sua ricetta originale. L'ingresso è una festa per il naso e com-

prendiamo il motivo per cui la legge imponga che la lavorazione del Barolo Chinato avvenga in locali separati rispetto alla produzione del semplice vino. Inoltre, si capisce perché la produzione di un Barolo Chinato buono è legata dall'annata e dal millesimo: ciò che conta è soltanto l'armonia degli aromi. Ed è proprio grazie all'importanza dell'equilibrio delle sensazioni che di recente il Barolo Chinato si è imposto all'attenzione del pubblico come compagnia ideale del cioccolato, soprattutto amaro. Non per niente nei locali di Bava adiacenti alla cantina trova sede anche la segreteria operativa della Compagnia del Cioccolato...

**BAROLO CHINATO**  
GIULIO COCCHI  
16,5% VOL - € 21,37

Di colore mattone granato, si propone al naso di carattere intenso, dolce e persistente con le erbe officinali in bell'evidenza supportate da speziature, caramello e cacao, per poi aprirsi su percezioni fruttate di prugna secca e in confettura, carruba, amarena, fico secco, bergamotto, rabarbaro e ancora china, ruta, genziana, pepe e vaniglia, con un'avvolgente nota balsamica. In bocca il vino entra morbido e dolce, caratterizzato da un accattivante alternarsi fra il dolce e l'amaricante, con i tannini sempre composti e sottili. Il retrofatto è giocato tutto su toni officinali e speziati, con il frutto leggermente sotto tono.



In questa pagina, due vedute delle vigne nella zona del barolo



€ 4,90

Mensile - N. 86 Marzo 2007

# CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA