

## Cocchi, l'Americano che conquistò il Piemonte

di Marco Tonelli

**C**reattività. Non è un errore di battitura ma un neologismo che potrebbe descrivere l'estro mescolato a passione e inventiva. Certo anche il caso fa la sua parte. Pensiamo a chi sbagliando treno approdi dalla natia Firenze in quel di Asti. Era il lontano 1891 quando Giulio Cocchi (pasticciere) scese alla stazione piemontese, avendo voglia di riversare le proprie idee, da cui nacquero dei capolavori nel campo della spumantistica, dei vini aromatizzati e degli aperitivi. «Più altre divagazioni liquoristiche», afferma Roberto Bava (amministratore unico) che dal 1977 ha rilevato il nome di Cocchi. Dicono che le dimensioni non contano. L'azienda di Asti rappresenta l'esemplificazione di questo detto: con grande spirito pionieristico aprì delle filiali di vendita, arricchendole con la possibilità della degustazione. Grazie a questa scelta le intuizioni «da bere» di Giulio Cocchi le permisero così di poter valicare l'oceano.

Nel 1913 le filiali in Piemonte dei prodotti Cocchi erano sette, ma si hanno testimonianze di una presenza in Venezuela. Tuttavia la passione per la propria terra non ha mai abbandonato Cocchi: «Fu Piero, mio padre», prosegue Bava, «stanco di altre bolicine, a volere un perlage veramente piemontese». Quindi l'azienda, insieme ad altre realtà del territorio, si fece promotrice della Doc Alta Langa, oggi rappresentata nella gamma di Spumanti Cocchi. Totocorde, Bianche 'd Bianche, Rōsa e Oro (vendemmia tardiva con prevalenza di Pinot nero, che riposa ben 50 mesi sui lieviti) ne sono la riprova. Nomi dall'evidente inflessione dialettale per vini che già dall'etichetta esprimono fortemente il territorio grazie a una fedele «traduzione» di Donato Lanati. Ma l'aperitivo ad Asti non è solo effervescente. «L'Americano fu inventato da Giulio Cocchi, aggiungendo spezie e droghe a un vino realizzato con uve Moscato. Un

grande classico dove la nota amaricante delle spezie e delle erbe incontra la morbidezza del vino». Nulla a che fare con il cocktail, ma tanto a che vedere con l'aperitivo inteso nell'accezione più italiana del termine: una bevanda che «apre», ovvero adatta a stimolare l'appetito. Ma anche il fine pasto non rimane sguarnito, grazie al Barolo Chinato, che da sempre è un punto di forza del produttore astigiano. Il segreto, ovviamente, sta nella materia prima. «La ricetta è molto complessa, tanto da essere costituita da oltre 20 ingredienti, tra cui china calissaia, genziana e cardamomo». Ma cosa qualifica ed eleva l'elisir di Cocchi rispetto ad altri? La risposta arriva ancora una volta da Roberto Bava: «La caratteristica è una miscela di erbe e droghe unite a un Barolo già affinato cinque anni», inoltre «il Barolo Chinato Cocchi è molto equilibrato anche in virtù di una connotazione poco farmaceutica».

Ma ugualmente «stupefacente», potremmo dire, come ribadito dal successo che questo vino aromatizzato gode anche all'estero. La prova provata è rappresentata dall'interesse dei mercati asiatici che, forse conquistati dalla fragranza aromatica di questo vino, gli attribuiscono preferenze sempre maggiori. Ma la qualità di questo fine pasto ha scatenato, ormai da molto tempo, la vena passionale dell'amministratore unico della Cocchi.



### Il Barolo Chinato conta ben 20 ingredienti

«Sono un professionista anche nell'hobby». Sarà per questo che l'azienda ha deciso di realizzare una propria linea di cioccolato, selezionando i migliori cru di cacao. La linea Oioio è un dolce palindromo che ben si sposa con il «cocco di casa Cocchi». Il fatto che oggi il cioccolato venga abbinato al Barolo Chinato sembra una banalità. Tuttavia il fatto che Roberto Bava nel 1995, allora vicepresidente dell'Accademia del cioccolato, abbia intuito le potenzialità di questo marriage, non fu una cosa da poco. Ma quando c'è la creatività... 🍷