

## Una ricetta che viene da lontano per il Vermouth di Torino Cocchi

Nel 2011 compie 120 anni e da sempre ha due anime tra cui è in atto una sorta di continuazione aziendale a chi fa la qualità migliore. È la Giulio Cocchi Spumanti, da qualche anno trasferita dalla originale sede astigiana a quella di Coccinato dove la proprietaria famiglia Bava ha la sua storica cantina (a proposito di anniversari, quest'anno la Vini Bava celebra il secolo di vita), nel cui carnet figurano alcune tra le etichette di maggior prestigio della spumantistica piemontese e nazionale ma anche, seconda e non per questo meno importante anima, celebri aperitivi da vino. Notissimo il suo Ba-



rolo Chinato, considerato uno dei due top assoluti della "specie", di storia antica e in qualche modo esclusiva l'Americano Bianco, ideato per la prima volta proprio da Giulio Cocchi.

*"Ci mancava il terzo elemento – afferma Roberto Bava, uno dei tre fratelli che conducono oggi l'azienda sotto lo sguardo ancora vigile e attento del padre Piero – che era quello del Vermouth di Torino, una specialità della Cocchi d'anteguerra e che per decenni è stata per mille motivi dimenticata. Dopo qualche anno di "meditazione" siamo finalmente riusciti a metterlo a punto secondo un'antica quanto fascinosa ricetta".*

Il Vermouth di Torino Cocchi (produzione del primo anno 20mila bottiglie) è, per dirla con quelli che se ne intendono, "grasso", saporoso e di corpo, con un gusto che resta a lungo nel ricordo dei sensi. Il vino base è al 100% Moscato d'Asti di alta qualità a cui si accompagnano gli infusi di erbe come china, rabarbaro, l'immane assenzio e qualche scorza di agrumi. Al tutto si aggiunge il liquido prodotto dallo zucchero imbiandito sul fuoco. Il risultato è una nota speciale di gusto che tende ad arrotondare l'amaricante delle erbe ed un colore bruno dorato che richiama alla mente gli aperitivi dei "caffettieri" di un tempo.

*"Questo Vermouth di Torino va a coprire un vero e proprio spazio per sfidanti – conclude Roberto Bava – adatto com'è alla preparazione di cocktail e long drink (il Vermouth è stato da sempre un ingrediente irrinunciabile di celebri cocktail come il Manhattan o il Negroni n.d.r.) ma anche al consumo in purezza. Un uso, quest'ultimo, per puri iniziati, malati senza speranza del bere freddo e del sapor di limone".* □