

Al Vinitaly Le proposte della Giulio Cocchi

Vermouth Torino e Barolo Chinato

►► La Giulio Cocchi di Asti (liquoristi dal 1891), che appartiene oggi ai **Bava** di Cocconato, alla recente edizione del Vinitaly, ha fatto un po' di storia dei classici liquori piemontesi, in particolare con la presentazione di tre prodotti sempre di grande appeal.

C'è innanzitutto la riedizione dello storico Vermouth di Torino che Giulio Cocchi preparava partendo da una base al 100% di Moscato d'Asti e la cui ricetta viene oggi riproposta come ricerca storica di un prodotto originale. Un vermouth ambrato all'antica, che emoziona, ricco di sensazioni: tra le erbe e le spezie aromatizzanti sono protagonisti agrumi e artemisia che, con la china, donano equilibrati toni amaranti in finale. Tra gli ingredienti minori figurano erbe e legni dai profumi unici come il sandalo, il muschio, la mirra, la noce moscata. Il gusto è ricco, con vibranti note di cacao e arancio amaro.

Gli amanti dell'aperitivo hanno potuto gustare anche l'Aperitivo Americano, formulato da Giulio Cocchi nell'Ottocento e prodotto ininterrottamente secondo un'antica ricetta già allora naturale, fatta di vino bianco con molte erbe, droghe, rare spezie e nessuna tintura né additivo artificiale.

E infine il Barolo Chinato Cocchi, icona della categoria, vino speciale e di tendenza prodotto con Barolo DOCG aromatizzato con corteccia di china calissaja, radice di rabarbaro e di genziana. Già a fine 800, il Barolo Chinato si diffuse molto in fretta grazie al gusto ben dosato di amaro-dolce e soprattutto grazie all'effetto trainante del nome Barolo, che lo collocava tra i prodotti nobili rispetto ai vari tipi di bevande alcoliche a base di china. In Ormai consolidato (grazie soprattutto a Roberto **Bava**) l'abbinamento del Barolo Chinato Cocchi con il cioccolato, anche il più ricco di cacao, per reggerne e completarne il gusto.



c.b.

