



FOOD&DRINK

Piaceri di Bacco alle erbe piemontesi

DI SARAH SCAPARONE

Il Vermouth è un vino aromatizzato alle erbe nato a fine Settecento a Torino. Tornato in voga negli ultimi anni come aperitivo e come protagonista indiscusso di numerosi cocktail, deve molto per la sua rinascita alla casa piemontese Giulio Cocchi, che con il Vermouth di Torino ha inaugurato una nuova età dell'oro, contribuendo alla sua affermazione nella miscelazione dei grandi barman della scena internazionale. Il Vermouth di Torino è un patrimonio collettivo dei piemontesi, che vede nella corte reale dei Savoia il suo primo grande promotore, in particolare a partire dalla fine del XVIII secolo. Questo vino rientra nella categoria degli sweet vermouth, o vermouth italiani, dolci e di colore ambrato, presenti nei manuali di fine '800. Considerato un prodotto di alta gamma, desta da alcuni anni l'interesse dei grandi barman al punto che negli Stati Uniti è familiarmente denominato "Cocchi Torino".

"Se la cocktailerie internazionale ha rappresentato - spiega Roberto Bava, general manager di Cocchi - un fortissimo incentivo in questi anni per la riscoperta di molti prodotti storici della liquoristica italiana, noi non ci siamo accontentati e abbiamo rilanciato: da un lato, abbiamo dato alle stampe un libro curato da Fulvio Piccinino sulla Miscelazione Futurista dove il Vermouth è protagonista e oggi, in base ai dettami del NeoManifesto futurista contenuto nel libro, apriamo un con-

Tender is the Night

STORICO
VERMOUTH DI TORINO
COCCHI
ASTI

corso per la creazione della migliore polibibita; dall'altro, credendo fortemente nell'estrema versatilità del Vermouth, lo abbiamo proposto in molte forme."

Lo Storico Vermouth di Torino, che si può degustare anche da solo con ghiaccio e scorza di limone, è stato affiancato in casa Cocchi dal Vermouth Amaro DopoTeatro e dal Vermouth Riserva Reale. Quest'ultimo in particolare, nato in collaborazione ufficiale con la Reggia della Venaria Reale, ha un'identità for-

te sia territoriale (vino piemontese, erbe alpine) che storica (ricievocando il ruolo essenziale della casa reale dei Savoia nella nascita del Vermouth moderno). Non a caso, per sottolineare queste due caratteristiche, nel Potager Royal della Venaria saranno coltivate l'Artemisia absinthium e le erbe alpine.

Il successo del Vermouth Cocchi è stato immediato tra i bartender di tutto il mondo (nei World 50 Best Bars, dall'Artesian al Dead Rabbit, dal Nightjar all'Em-



MW

FOOD&DRINK



ployees Only si trovano correntemente i prodotti Cocchi) per la sua ottima riuscita nella miscelazione.

E grazie a un altro vino speciale dell'azienda, l'Americano Cocchi prodotto ininterrottamente dal 1891, è poi iniziata una stretta collaborazione con l'American Bar del Savoy di Londra: l'head bartender Erik Lorincz lo ha inserito nella ricetta ufficiale del cocktail Skyfall e, in esclusiva per il Savoy, Cocchi ha formulato un Vermouth Dry che viene servito ancora oggi. Ma il Vermouth è prima di tutto un vino. Di qui una serie di cene, le "Concept dinner", che lo propongono come ingrediente di cucina e in abbinamento al pasto. Ne sono un esempio gli appuntamenti ideati dall'azienda Cocchi al Turin Palace di Torino o le cene dal titolo Vermouth is Wine che si sono tenute a Toronto.

Lo Storico Vermouth di Torino Cocchi insomma, in quanto vino aromatizzato, è perfetto non soltanto in un cocktail Negroni o in un Manhattan, ma anche all'interno di abbinamenti enogastronomici con frutta secca, formaggi, dolci e in particolare con il cioccolato.

Nel percorso di rivisitazione delle grandi potenzialità del Vermouth, Cocchi ha lanciato lo scorso Natale il fortunato abbinamento con il panettone e da alcuni mesi con il cioccolato di Guido Gobino. Il cioccolato, per concordanza o per contrasto, rappresenta oggi una nuova frontiera per questa riscoperta: tanto il Vermouth quanto il cibo degli dèi sono infatti prodotti altamente aromatizzabili e le spezie alla base del Vermouth si accompagnano bene al cioccolato di media tonicità. La componente del vino inoltre si sposa bene al burro di cacao lasciando una sensazione al palato gradevole, netta e pulita sul finale.

www.cocchi.it

