



COCCHI

Giulio Cocchi

COMUNICATO STAMPA

LO STORICO TRAGUARDO DEI 130 ANNI DELLA GIULIO COCCHI: DAL 1891 VERMOUTH E SPUMANTI 100% PIEMONTESI

130 anni: sono tanti gli anni di vita dell'azienda "Giulio Cocchi", nata ad Asti nel 1891 grazie al genio creativo e visionario di un giovanissimo pasticcere di origini toscane.

Ormai il nome di Cocchi è celebre in tutto il mondo grazie alla produzione di vini aromatizzati - in particolare diversi tipi di Vermouth, il Barolo Chinato, l'Americano - e agli spumanti.

INNOVATORI DA SUBITO

Fin dagli esordi, Giulio Cocchi si presentò come un innovatore e un instancabile lavoratore. A lui si devono le ricette che sono ancora oggi alla base dei vini aromatizzati dell'azienda, ma anche la fama di intere categorie di prodotti, come l'Americano Bianco e il Barolo Chinato, che grazie a Cocchi acquisì visibilità e superò per la prima volta il consumo tradizionale, domestico e contadino.

L'inventiva e lo spirito imprenditoriale di Cocchi non si fermano qui: in pochi anni brevettò nuovi macchinari per la produzione di liquori, aprì un opificio per lavorare in proprio e sotto il suo stretto controllo gli agrumi, importantissimi nelle sue ricette. Aprì poi filiali di degustazione e commerciali, prima in Piemonte e poi sempre più lontano.

Questo anniversario permette di ricordare cosa ha fatto Cocchi nei suoi 130 anni storia: il DNA dell'azienda ha radici lontane, ma rappresenta un'impronta forte e distintiva, assai riconoscibile in un calice di vermouth, di Alta Langa Docg o di Asti Docg.

"Siamo sempre al lavoro per puntare al massimo della qualità per spumanti e vini aromatizzati: in vigna, in cantina e anche fuori – commentano dall'azienda - L'impegno per la difesa del Barolo Chinato, il rilancio della denominazione Vermouth di Torino, il lavoro per la valorizzazione dell'Alta Langa DOCG sono tra i risultati recenti di cui andiamo orgogliosi".

COCCHI & HOSPITALITY

L'avventura di Cocchi nacque con un bar, e questo ne ha segnato la storia e l'evoluzione. Accanto alla Distilleria, si sviluppò da subito una rete di "filiali di degustazione" dove gli avventori potevano degustare la rinomata produzione di aromatizzati e di spumanti Cocchi. Tra gli anni '10 e gli anni '20 del Novecento, le filiali Cocchi furono addirittura 12 e molti di questi bar sono ancora aperti.

"Ancora oggi, il Bar Cocchi di Asti, nella centralissima piazza Alfieri, è uno dei salotti della vita cittadina, luogo di incontro e di confronto dove, oltre a gustare un aperitivo o un buon vermouth della sera, non è raro assistere a eventi culturali. Anche

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)
WWW.COCCHI.COM

Comunicazione e ufficio stampa: Marianna Natale - news@cocchi.com



COCCHI

Giulio Cocchi

oggi abbiamo sempre in mente il mondo dell'ospitalità come interlocutore privilegiato".

DUE FAMIGLIE

La Cocchi nasce e continua a essere un'azienda di famiglia. Giulio fu aiutato dalla moglie Giuseppina, che lavorava attivamente con lui in Distilleria e poi dai figli, ben 7. Proprio uno dei figli, Federico, fu l'autore del successo internazionale di Cocchi. Sarà la figlia di Federico, Adria, a cedere l'azienda a Piero Bava negli anni '70.

"Negli ultimi 40 anni la Cocchi ha visto tre generazioni della famiglia Bava susseguirsi, portando nuove energie, esperienze e rinsaldando il legame con il territorio e la sua vocazione vinicola. La famiglia Bava infatti produce vino in Monferrato dal 1600, e oggi ha 50 ettari di vigneti in Monferrato e Langa: i Bava hanno dato nuova vita e lustro alla produzione Cocchi, accentuando il rapporto con i grandi vini di qualità del Piemonte, modernizzando le tecniche di produzione e ponendo le basi per quello che è tornato ad essere un marchio di culto nel mondo"..

COCCHI, ASTI, PIEMONTE

Sono passati 130 anni da quando Giulio Cocchi iniziò a produrre vini aromatizzati ad Asti, accanto al medievale Battistero di San Pietro. Il legame con la città è rimasto sempre forte, e testimoniato dagli edifici delle sedi storiche, tuttora esistenti, e dal bar Cocchi, che è rimasto un punto di riferimento per la vita della città.

"Oggi Cocchi è portabandiera non solo di Asti ma del Piemonte nel mondo: a partire dalla scelta delle materie prime, dal vino alle erbe Piemontesi per i nostri Vermouth e aromatizzati per arrivare allo stile di consumo".

COCCHI E IL MONDO

Fin dai suoi primi anni di attività, Cocchi superò i confini della città di Asti per guardare al mondo. Nel 1935 Federico Cocchi, animo da esploratore e grande viaggiatore, si trasferì ad Asmara, dove aprì un Bar Cocchi molto frequentato. Dieci anni dopo Federico fu a Caracas, dove diede vita alla Casa Cocchi de Venezuela che rimase in attività per molti anni. Negli anni '50 sbarcò con i suoi vermouth a New York.

In ognuno di questi viaggi e di queste tappe Federico portava con sé Vermouth, Barolo Chinato, Americano, spesso spediti in grandi botti in modo avventuroso: gli emigrati italiani cercavano i prodotti di casa, che conquistavano poco per volta nuovi spazi.

"Sulle orme dei suoi fondatori, adesso Cocchi è presente in 70 mercati nel mondo: nelle enoteche, nell'alta ristorazione e nei migliori cocktail bar dei cinque continenti grazie all'instancabile lavoro di Roberto Bava e di tutti gli appassionati che lavorano quotidianamente per far conoscere e amare nel mondo i prodotti Cocchi".

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)
WWW.COCCHI.COM

Comunicazione e ufficio stampa: Marianna Natale - news@cocchi.com



COCCHI

Giulio Cocchi

SOLO PRODOTTI A BASE DI VINO

La Cocchi, nata *Distilleria San Pietro*, fin da subito acquisì fama per i suoi vini aromatizzati, a cominciare dal Barolo Chinato, di cui Giulio è il primo produttore, dall'Americano Bianco, ricetta innovata radicalmente, e dai vermouth, il "Torino", il Bianco e poi il Dry. A questi prodotti si affiancò una vasta produzione di liquori, amari, sciroppi e spumanti: l'immane Asti Spumante ma anche diversi spumanti secchi, prodotti sia con il metodo Martinotti, brevettato proprio in quegli anni ad Asti, che con il metodo Champenoise. Da queste esperienze avranno origine tutti i prodotti che hanno reso celebre Cocchi nel mondo.

"Oggi la produzione di Cocchi raccoglie solo prodotti a base di vino: accanto alle ricette originali per vermouth e vini aromatizzati, le grappe fatte con le nostre vinacce, spumanti Metodo Italiano piemontesi e Alta Langa DOCG. Una scelta precisa di coerenza produttiva e valorizzazione della nostra expertise, con una continua ricerca della qualità grazie al lavoro di Giulio Bava, enologo, e Paolo Bava, enologo e botanist".

A definire lo stile Cocchi sono da 130 anni l'eleganza e l'autenticità, la qualità degli ingredienti, l'esperienza tecnica più che centenaria e una passione e una creatività che non sono mai venute meno negli anni.

Cocconato, novembre 2021

www.cocchi.com | Social: @cocchi1891 #cocchi130

GIULIO COCCHI – VIA LIPRANDI 21, COCCONATO (ASTI)
WWW.COCCHI.COM

Comunicazione e ufficio stampa: Marianna Natale - news@cocchi.com