

Francesca Bava e il rilancio dello storico Chazalettes, un viaggio tra tradizione e storia del Vermouth

12 Marzo 2025



TORINO – La storia della famiglia Chazalettes affonda le sue radici in un passato lontano, che inizia a Chambéry, in Francia, prima che la famiglia emigri a Torino nel 1860, anno della cessione della Savoia alla Francia. **Clemente**, il capostipite, con alle spalle già un’esperienza in un’azienda vinicola dell’Ardèche, divenne in poco tempo responsabile tecnico della Martini&Sola, una delle più antiche e celebri case produttrici di vermouth.

Nel 1876 decise di avviare una propria attività, fondando la Cte. Chazalettes & Co Premiata Fabbrica di Vermouth e Liquori, con sede vicino alla stazione di Porta Nuova a Torino. Il successo non tardò ad arrivare, diventando fornitore di Casa Savoia, tanto che nel 1909 si rese necessaria la costruzione di uno stabilimento più grande, situato in una posizione strategica vicino alla ferrovia di una cittadina alle porte di Torino.

Gli anni '10 e '20 segnarono il periodo d'oro dell'azienda, apprezzata in tutto il mondo grazie anche alla grande comunità di emigrati italiani, e con un locale di riferimento anche in Piazza Castello a Torino.

Nonostante la cessazione della produzione negli anni '70, Giovanni, erede della famiglia, non ha mai smesso di credere nel potenziale del marchio, e con l'aiuto dei suoi ricordi e delle ricette storiche, è riuscito a dare nuova vita al prodotto, unendo la tradizione alle moderne opportunità, grazie alla collaborazione con la storica azienda vinicola piemontese Bava.



La sede storica di Cte. Chazalettes & Co Premiata Fabbrica di Vermouth e Liquori

Francesca Bava, l'ultima generazione della cantina di Cocconato d'Asti, è stata la principale artefice di questo progetto. Durante il nostro incontro, abbiamo colto l'occasione per farci raccontare la sua storia, in particolare in seguito al riconoscimento ottenuto dal Vermouth Rosso della Regina Chazalettes, che è stato inserito nella Top 100 Spirits di *Wine Enthusiast* per il 2024.

“La mia famiglia produce vino da generazioni”, racconta a *Virtù Quotidiane*. “Siamo radicati a Cocconato, nel cuore del Monferrato, dove possediamo vigne fin dal 1600. Dal 1911 abbiamo una cantina che inizialmente era anche una locanda per i viaggiatori. La cantina poi è cresciuta nel tempo, così come le nostre vigne, che si estendono anche a Agliano e Castiglione Falletto. Sebbene abbiamo allargato i nostri confini, rimaniamo comunque sempre

un'azienda familiare, strettamente legata alla tradizione. Per quanto riguarda il mio ruolo, sono sempre stata l'unica donna della famiglia in cantina, anche se poi il nostro team è composto in gran parte da donne”.

“Dopo aver studiato economia e lavorato in consulenza, sono entrata ufficialmente in azienda nel 2015, anno che segnò anche un momento cruciale per il vermouth, un prodotto che mi appassionava sin da giovane, e dove noi eravamo già impegnati con Cocchi”, aggiunge.

La connessione con Cocchi, acquisito negli anni '70, è stata fondamentale per Francesca e la sua azienda.



“Mio nonno ha acquisito Cocchi, un’azienda che non possedeva vigne, e noi gli fornivamo le uve”, ricorda. “Quando la famiglia Cocchi non ebbe più eredi, l’acquisizione da parte nostra divenne naturale. Oggi, tra Bava e Cocchi, abbiamo circa 50 ettari di proprietà in varie zone, tra cui Agliano, Castiglione Falletto, e una produzione che arriva a 300.000 bottiglie di Bava e 350.000 di Cocchi, oltre le 30.000 di vermouth”.

Ma perché investire su un altro vermouth? “Non ci spaventa la complessità. Abbiamo incontrato quasi per caso **Giovanni**, l’ultimo erede della famiglia Chazalettes, che possedeva l’archivio storico e le ricette originali. Io mi sono appassionata ancora di più, e dopo aver acquisito il marchio, l’archivio e altre risorse, abbiamo iniziato la produzione nel 2016. Il vermouth Chazalettes si distingue per un carattere alpino e balsamico, grazie all’uso di erbe aromatiche e spezie, differenziandosi con il vermouth Cocchi che si concentra più sulla componente vinosa. La produzione è seguita da mio zio, enologo, e insieme abbiamo sviluppato le ricette, in primis mantenendo sempre viva la storia del marchio Chazalettes”.

Per il momento solo vermouth, ma in futuro? “Per ora produciamo solo vermouth, ma non escludo che in futuro esploreremo altre categorie di prodotti”, dice. “La nostra scelta di lanciare il vermouth Chazalettes in un mercato più di nicchia ha avuto successo. Oggi c’è una crescente consapevolezza da parte del pubblico, e anche all’estero il prodotto sta guadagnando terreno”.

Francesca osserva l’evoluzione delle tendenze di consumo, specialmente per quanto riguarda le bevande a bassa gradazione alcolica: “Ci sono già molte opzioni di dealcolati nella miscelazione, anche con ottimi risultati, ma bisogna fare attenzione a mantenere la qualità. Il vermouth, in particolare, è spesso considerato un prodotto a bassa gradazione alcolica, soprattutto nei paesi dove la tradizione del cocktail prevede liquori più forti. Noi sosteniamo la causa della bassa gradazione alcolica, soprattutto grazie a progetti educativi nelle scuole alberghiere”.

Il riconoscimento del Vermouth Rosso della Regina Chazalettes da parte di *Wine Enthusiast* ha rappresentato una grande soddisfazione: “Abbiamo deciso di mantenere la ricetta originale, usando una base di barbera e nebbiolo. Il risultato è stato un vermouth dal corpo intrigante, con un mix unico di erbe e spezie, tra cui la galanga, una radice asiatica. Il nostro extra dry, a base di cortese, invece è un omaggio alla tradizione di Chambéry, con un gusto un po’ più alpino, mentre il bianco, dedicato alla Regina Margherita, oltre ad essere quello un po’ più adatto ad essere bevuto in purezza, si distingue per la sua freschezza e la delicatezza delle erbe alpine”.

Infine, Francesca racconta anche della sua esperienza con Sbarbatelle, l’iniziativa che

promuove il vino e il vermouth al femminile: “Sono stata coinvolta fin dalla prima edizione, e mi è sembrato naturale portare Chazalettes come bottiglia che mi rappresentasse di più. Oggi siamo più di 80, siamo diventate un’Associazione, e stiamo cercando di crescere ancora, con progetti che includono partecipazioni a eventi come Vinitaly, oltre il tradizionale evento a Tenuta Marchesi Alfieri in collaborazione con Ais Asti. In più facciamo corsi di formazione per le socie, un’occasione per confrontarsi e crescere insieme”.