



Al Vinitaly i 135 anni di Cocchi con il Barolo chinato tipo Esportazione

9 Aprile 2026 

VERONA – Nel 1891, ad Asti, un giovane pasticcere toscano di nome **Giulio Cocchi** aprì una distilleria accanto al medievale Battistero di San Pietro. Non poteva immaginare che quella scelta avrebbe dato vita a uno dei marchi più riconoscibili al mondo nel panorama dei vini aromatizzati e degli spumanti di qualità.

Centotrentacinque anni dopo, il nome Cocchi evoca un'identità inconfondibile, riconoscibile in ogni calice di Vermouth di Torino, Barolo Chinato, aperitivo Americano o Alta Langa Docg. Un'identità che non si è mai limitata a conservare, ma ha sempre scelto la contemporaneità e l'innovazione.

Giulio Cocchi non era solo un artigiano di talento: era un visionario. A lui si devono le ricette originali che ancora fondano la produzione, ma anche scelte pionieristiche per l'epoca: brevetti per nuovi macchinari, un opificio per lavorare direttamente gli agrumi, ingredienti cardine delle sue formule, e una rete di filiali di degustazione che dalla provincia di Asti si estese ben oltre i confini regionali.

Fu lui a portare l'Americano Bianco e il Barolo Chinato fuori dall'uso domestico, trasformandoli in prodotti per mercati più ampi. Un modello di distribuzione e comunicazione che oggi chiameremmo semplicemente moderno.

Questo spirito continua a guidare l'azienda: nell'impegno per la tutela del Barolo Chinato, nel rilancio del Vermouth di Torino come categoria d'eccellenza, nella creazione e valorizzazione della denominazione di metodo classico piemontese, Alta Langa Docg. La qualità – in vigna, in cantina, nella scelta delle erbe officinali – rimane l'orientamento distintivo.

Cocchi nasce con un bar. Prima ancora della produzione su scala, fu il banco di mescita il luogo dove il vermouth e gli spumanti prendevano incontravano il favore del pubblico. Negli anni Dieci e Venti del Novecento le filiali arrivarono a dodici, alcune delle quali ancora oggi operative.

Il Bar Cocchi di Asti, in piazza Alfieri, è rimasto nel tempo ciò che era all'inizio: un salotto, un luogo d'incontro, uno spazio dove la qualità si racconta attraverso l'esperienza diretta. Una vocazione all'accoglienza che fa del mondo horeca un interlocutore naturale.



Due famiglie, un'unica visione

Cocchi è sempre stata un'impresa di famiglia. Giulio fu affiancato dalla moglie **Giuseppina** e dai figli, tra cui **Federico**, artefice dell'espansione internazionale del marchio. Negli anni Settanta fu **Adria**, figlia di Federico, a passare il testimone a **Piero Bava**.

Da allora, tre generazioni della famiglia Bava guidano Cocchi con lo stesso carica. Produttori di vino in Monferrato dal Seicento, i Bava hanno portato una visione moderna senza spezzare il filo con la tradizione: il risultato è un marchio di culto nel panorama internazionale, radicato nel territorio quanto proiettato nel mondo.

Con Piero Bava e i suoi tre figli, **Roberto, Giulio e Paolo**, e con i nipoti **Francesca, Giorgio e Andrea** alla storia di Cocchi si aggiungono anno dopo anni nuovi capitoli.

Dal 1891, Asti e il Piemonte sono molto più che uno sfondo: sono l'origine di tutto. Le uve, le erbe officinali, lo stile di consumo, l'estetica stessa dei prodotti: ogni scelta produttiva riflette l'identità di questa terra. Cocchi ne è orgoglioso ambasciatrice nel mondo.

L'internazionalizzazione cominciò presto e con coraggio: nel 1935 Federico Cocchi aprì un Bar Cocchi ad Asmara. Poi Caracas, con la Casa Cocchi de Venezuela. Poi New York, negli anni Cinquanta, con i primi vermouth spediti oltreoceano, destinati agli emigrati italiani e ai mercati di un Nuovo Mondo da conquistare. Oggi Cocchi è presente in oltre 70 Paesi, nelle migliori enoteche, nei ristoranti e nei cocktail bar di ogni continente. Una presenza costruita nel tempo, con eleganza e distinzione.

La scelta è chiara, e non è mai stata in discussione: solo prodotti a base di vino. Vermouth e aromatizzati nelle ricette storiche – Barolo Chinato, Americano Bianco e Rosa, Storico Vermouth di Torino, Vermouth di Torino Dry, Vermouth Amaro DopoTeatro – affiancati da spumanti piemontesi, tra cui il metodo classico storico del Piemonte, l'Alta Langa Docg.

Una linea produttiva coerente, che valorizza un sapere enologico e botanico accumulato in oltre un secolo.

In occasione della ricorrenza del 135esimo anno dalla fondazione, le etichette dei Vermouth Cocchi saranno impreziosite da un bollino celebrativo.

Barolo Chinato tipo Esportazione

Per celebrare il traguardo del suo 135esimo anniversario, la Giulio Cocchi propone



un'edizione limitata di uno speciale "Barolo Chinato tipo Esportazione".

Il Barolo Chinato, prodotto ininterrottamente sin dai primi anni di attività dell'azienda, ha accompagnato la storia e l'evoluzione della Giulio Cocchi. Ha rappresentato da sempre uno dei prodotti più iconici ed emblematici dell'azienda, tanto che le "filiali di degustazione" aperte a inizio Novecento tra il Piemonte e la Liguria dal fondatore, Giulio Cocchi, portavano spesso un nome ad esso ispirato: "Barolino Cocchi", "Bar Barolino", e la voce Barolo Chinato non mancava mai nell'elenco dei prodotti principali sulle insegne, sulle cartoline commerciali, sulla carta intestata dell'azienda.

Ha incarnato caratteristiche di eleganza e gusto che gli hanno permesso di non passare mai di moda: le etichette di Barolo Chinato Cocchi che si sono succedute negli anni hanno tenuto saldi tutti gli elementi che le caratterizzavano sin dall'inizio, dal rilievo dato alle Massime Onorificenze ottenute dal vino all'accento sulla China, protagonista tra le spezie dell'aromatizzazione, marcando una assai distintiva riconoscibilità di questo vino.

Questo speciale "Barolo Chinato tipo Esportazione" è prodotto in una serie limitata di sole 1.891 bottiglie numerate in etichetta.

Racconta ed esalta questa lunga e fortunata tradizione: segue la ricetta originale di Giulio Cocchi, formulata per dare vita a un vino perfetto per il lungo invecchiamento e l'ideale conservazione in vista della destinazione verso l'estero, come già nel Novecento quando i vini Cocchi raggiungevano mete lontane come gli Stati Uniti, il Sud America, l'Africa Coloniale, l'Australia.

Il vino base di partenza, il Barolo Docg, è particolarmente e ricco e di corpo: interamente frutto della vendemmia 2021 dal cuore della Langa, una singola vigna nel cru Scarrone, a Castiglione Falletto, di proprietà della famiglia Bava, invecchiato in una singola botte.

Le botaniche sono arricchite dalla presenza di rabarbaro, fiori di genziana, foglie di alloro, coriandolo, cardamomo, scorza di arancia dolce e amara.

La gradazione è di 18°.

L'etichetta di questo Barolo Chinato tipo Esportazione è una riproduzione di quella storica, disegnata a mano e stampata con tecniche d'epoca.

Note di degustazione

Al naso si apre con note ricche e legnose di china, foglie di tabacco essiccate e spezie,



seguite dalla rosa essiccata del Barolo e fave di cacao.

Al palato, una delicata dolcezza lascia spazio alla profonda complessità del single cru Barolo Docg. Bacche scure, viole e tannini vellutati si ritrovano insieme a cardamomo, liquirizia e scorze di arancia amara.

Sul finale si rileva legno tostato, chiodi di garofano ed eucalipto, lasciando un lungo retrogusto di botaniche essiccate e cioccolato fondente.