Cocchi presenta la seconda edizione della Riserva La Venaria Reale

vermouthlavenariaiied-cae9a620

Arriva la seconda edizione della Riserva La Venaria Reale, il Vermouth lanciato due anni fa in occasione del 125° anniversario di fondazione della casa astigiana Giulio Cocchi. Dopo il sold out delle prime, esclusive, 1891 bottiglie celebrative, Cocchi presenterà questo Vermouth di solida tradizione sabauda creato in collaborazione con la Reggia di Venaria al Vinitaly 2018 nel nuovo formato (bottiglia da 50 cl. nell'iconica scatola triangolare usata anche per il Barolo Chinato).

Ricetta, selezione degli ingredienti botanici, tempo di affinamento: tutto nella Riserva La Venaria Reale Cocchi è stato lungamente ragionato per coerenza storica e geografica. Il Vermouth Riserva La Venaria Reale ha infatti un'identità forte, sia territoriale – vino piemontese, erbe alpine – che storica, a rievocare il ruolo essenziale della casa reale dei Savoia nella nascita del vermouth moderno. Per sottolineare e rendere evidente questo legame, Cocchi coltiva a scopo dimostrativo nel potager royal della Reggia di Venaria l'artemisia absinthium, l'erba che è alla base del Vermouth di Torino.

Non solo: sull'etichetta e sulla nuova scatola triangolare della Riserva è raffigurata una veduta di Venaria tratta dal Theatrum Sabaudiae (Teatro degli Stati del Duca di Savoia) la raccolta di circa 150 vedute della città di Torino e alcune riproduzioni di monumenti, in tavole incise a colori, alcune realizzate da primari artisti del tempo, di notevole bellezza commissionate alla fine del '600 da Carlo Emanuele II e indirizzate alle corti d'Europa per presentare il Ducato di Savoia come un potente e splendido Stato.

Lo stile dei vermouth di Cocchi li rende identificabili come prodotti di forte personalità e spiccata riconoscibilità per l'intensità della freschezza floreale e speziata dei profumi e per la ricchezza dei sapori. La Riserva di Cocchi è la summa di questo stile che privilegia la ricchezza e la densità aromatica delle spezie dopo un affinamento di sei mesi in bottiglia. "Riserva" non significa invecchiamento in botte, che intaccherebbe il complesso equilibrio aromatico a favore di ossidazione e componenti tanniche, ma valorizzazione della formula e del savoir faire nella lavorazione.

Come per lo Storico Vermouth di Torino Cocchi, il vino usato è un moscato secco aromatizzato con una formula particolarmente ricca di artemisie, rabarbaro, erbe alpine e un tocco di menta piemontese. Ciò accentua il piacevole effetto balsamico e conferisce una freschezza sorprendente al punto da connotare questo prodotto anche come Vermouth da miscelare con Rye e Bourbon particolarmente invecchiati.

Scuro, ma senza caramello, è dolce quanto basta per essere un gradevolissimo bicerin da bere con ghiaccio e scorzetta di limone o puro dopo cena.