Più vermouth al tavolo: gli occhi di Cocchi sulla ristorazione

20230414110509cocchihead-59f25ef7

Una sfida appassionante, senz'altro non semplice. Così definisce Roberto Bava il suo progetto di **consolidare il vermouth in quei canali dove ancora questa categoria di vino fatica a emergere**, come succede nella ristorazione, soprattutto di fascia alta.

Il patron di Cocchi però non si dà per vinto e crede che gli spazi ci siano, come ha spiegato al nostro sito durante quest'ultima edizione di Vinitaly. Per conquistarli serve, innanzitutto, impartire correttamente le linee guida sul prodotto e ratificare collaborazioni strategiche.

«Vogliamo coinvolgere sempre più i sommelier, ribadendo che il vermouth appartiene al loro mondo, alla pura cultura enologica, ed è un cocktail naturale in cui il vino sposa le erbe aromatiche – afferma l'imprenditore piemontese. *Parliamo di una bevanda che compare nell'ultima pagina della lista vini e nella prima delle cocktail list, ovvero è il ponte tra vino e spirit. È un affascinante mondo di mezzo ancora da fare scoprire ai commensali».*

Il messaggio è chiaro, **il radar guarda ai ristoranti**, a chi ci lavora ovviamente, ma anche al target di coloro seduti al tavolo. *«È vero che il vermouth ha bisogno di diventare una bevanda famigliare per i consumatori ventenni e trentenni* – continua Bava –, *ma a noi interesse recuperare soprattutto gli over 50 che per quadi tutta la loro vita hanno sentito parlare solo di vino, dimenticando che esiste un consumo enologico anche in forma liquorosa e aromatizzata. Noi dobbiamo dunque riconquistare questo target»*.
È per questa ragione, l'azienda ha confermato a Mixerplanet la volontà di **incrementare quest'anno l'organizzazione di tavole rotonde e seminari** sul vermouth, così come la miscelazione rimane un sentiero sempre più battuto. Non a caso, a Vinitaly nello stand Cocchi capeggiavano in bella mostra cocktail firmati dalla barlady Sonia Elia. A firmarli la barlady **Sonia Elia**, fresca di nomina a Advocacy Manager del brand, che li ha elaborati miscelando vermouth e vino.