

DIE WEINE DES PIEMONTE

Der Guide für Kenner und Genießer

uscita

1996

BARBERA

COPPO

Coppo

Mit einem grandiosen Barbera hat sich die renommierte, alte Spumantekellerei Coppo zurückgemeldet, nachdem sie schon fast in Vergessenheit geraten war.



Inhaber

Paolo, Piero und Giovanni Coppo

Sitz des Betriebs

Via G. B. Giuliano 53,
14053 Canelli

Die Spitzenweine

Barbera Pomorosso Δ,
Chardonnay Monteriolo**,
Spumante Brut Riserva
Coppo**

Andere Weine

Mondaccione** (Freisa),
Barbera Camp du Rouss**,
Barbera*, Grignolino
Rotondino*, Gavi La Rocca*,
Chardonnay Costebianche*,
Spumante Brut*

Ausbau der Spitzenweine

Alle drei Weine reifen in Barriques, der Chardonnay und der Grundwein für den Spumante werden darin auch vergoren.

Stil der Spitzenweine

Der Pomorosso besitzt große Struktur: ein voller, opulenter, aber nicht überladener Wein, Bouquet von reifen Pflaumen und getrockneten Feigen, dazu pikante Röstaromen, Mokka und Schokolade, im Inneren sehr dicht gewoben, konzentrierte Frucht, extraktreich und langlebig. Von gezügelter Fülle der Chardonnay Monteriolo: Duft von tro-



pischen Früchten, Karamel und Honig, elegantes, dezentes Holz, lebhaftes Säure, nicht erschlagend, aber sehr lang und entwicklungsfähig. Die Spumante Brut Riserva ist ein fein gereifter Wein mit zartem Hefebouquet, eher mineralischen als fruchtigen Aromen, füllig und doch mit viel Finesse, langlebig.

Alte Kellerei, neue Weine

Die Kellerei Coppo wurde 1892 gegründet, aber erst nach der Neuordnung der Weinproduktion in den 80er Jahren dieses Jahrhunderts sind ihre Weine international bekannt geworden. Die Gebrüder Coppo haben sich darauf spezialisiert, Trauben von historisch ausgewiesenen Spitzenlagen zu kaufen und traditionelle Rotweine zu erzeugen, allerdings in zeitgemäßer Stilistik. Erstaunen erregte zuerst der Mondaccione, der beste Freisa, der heute im Piemont erzeugt wird – selbstverständlich als Stillwein. Dann der Pomorosso: Dieser grandiose Wein kann heute als größter Barbera d'Asti gelten, der im Anbaugebiet produziert wird. Er überzeugt nicht nur wegen des Barriqueausbaus, sondern wegen seiner überragenden Substanz. Nur wenig darunter

liegt der Camp du Rouss, eine Art »Zweitwein«, der nur die Hälfte des Pomorosso kostet. Selbst der einfache Barbera von Coppo ist noch besser als mancher Lagenwein anderer Produzenten.

Anspruchsvolle Weißweine

In Vorbereitung ist ein Cabernet Sauvignon, der erste Rotwein aus einer alternativen Sorte im Programm der drei Brüder. Daneben hat Coppo eine anspruchsvolle Weißweinproduktion aufgebaut. Ein großer und ein sehr guter Chardonnay, daneben Sauvignon blanc und ein stahliger Gavi, der ebenfalls zu den besten Weinen des Anbaugebiets gezählt werden muß. Die eigentliche Domäne dieser Kellerei waren jedoch immer die Schaumweine. Heute sind nur noch wenige Spumante in ihrem Sortiment. Der feinste ist die holzfaßgereifte und fünf Jahre auf der Flasche vergorene »Riserva Coppo«. Sehenswert sind die alten Gewölbekeller im Stadtzentrum von Canelli, in denen dieser Schaumwein, aber auch die anderen Gewächse reifen.

	nein
	100 Prozent
	300 000 Fl.
	2-5

