



REGIONE Piemonte LOCALITÀ Canelli (Asti)
 PRODUTTORE E AZIENDA Luigi Coppo & figli via Alba, 6614053 t. 0141823146
 PRODUZIONE ANNUA DI BARBERA Camp du Rouss 100mila | L'Avvocata 50mila
 Pomorosso 28mila



COPPO & FIGLI.
 «La vera Barbera? Quella di Asti»

«IN QUESTI ultimi vent'anni le cantine astigiane si sono specializzate, puntando soprattutto sulla Barbera, ma qui da noi la scelta di lavorare sulla Barbera in quanto bandiera del territorio è una scelta antica: producevamo Barolo e Barbaresco, però nostro padre alla nascita dei figli metteva via la Barbera; e così ognuno di noi e dei nostri figli ha giù in cantina ancora un lotto di bottiglie di Barbera del proprio anno di nascita». Così esordisce Piero Coppo, uno dei quattro fratelli titolari di una delle più antiche ed importanti realtà del Barbera d'Asti di qualità: «Abbiamo cominciato a sperimentare la barrique subito dopo Giacomo Bologna, la prima Pomorosso affinata in botte piccola è del 1984; l'unico che le importava era Solci, ed abbiamo dovuto costruirci dalla nulla un'esperienza ed un savoir faire; oggi in cantina abbiamo 1.300 barriques e ne compriamo più di 300 ogni anno».

La loro posizione sull'uso dei legni piccoli è d'altronde molto "laica": «Non è mica un problema di guerra di religione, la botte piccola è solo uno strumento di cantina come tanti altri, non è lei a fare il vino, offre solo maggiore struttura e longevità e il suo uso dipende solo dal tipo di prodotto che si vuole realizzare. Certo è uno strumento importante, ma come lo sono la perfetta pulizia della cantina o il sistema di

termoregolazione; insomma, per fare un grande vino, in questo caso una grande Barbera, bisogna innanzitutto rispettare la natura, lavorare molto nel vigneto, effettuare un vero diradamento perché la barbera è un vitigno generoso che tende a produrre molto, ottenere una materia prima di qualità ed avere una tecnologia all'altezza, il resto sono polemiche senza molto senso. Detto questo, penso che qui nell'astigiano per realizzare una Barbera di grande spessore e con una vera attitudine all'invecchiamento un uso accorto ben dosato delle barriques sia praticamente inevitabile».

Questa posizione trova conferma nella politica aziendale; i Coppo infatti producono tre Barbera d'Asti in purezza: L'Avvocata, giovane, fresca e di pronta beva, che si affina in botti grandi da 2500-5000 litri, la Camp du Rouss, più importante, che vede botti piccole di secondo e terzo passaggio, e la fuoridasse Pomorosso, che si affina in barriques nuove al 100%.

Da alcuni anni poi i Coppo sono tra i promotori di Hastae e producono la Barbera Quorum, un progetto che tende a valorizzare il territorio e un prodotto che vuole essere un archetipo delle possibilità e delle qualità del vitigno barbera nell'astigiano. (vedi box "un vino solida-")

La cantina e la barriaca dell'azienda "Coppo & figli" e i quattro fratelli che continuano l'impresa iniziata dal padre Luigi. Loro hanno subito seguito l'esempio di Giacomo Bologna con i legni piccoli, già dall'84.

«La Barbera secondo me è astigiana; la Barbera d'Alba sta ottenendo più successo di quella d'Asti, è forse un po' più rotonda e immediata, però la vera differenza non è nelle potenzialità ma nella cultura storica e nel numero di aziende che puntano alla qualità, ed ormai questo gap è quasi colmato, e sono convinto che nel giro di qualche anno il numero di grandi Barbera d'Asti sarà uguale se non superiore di quelle d'Alba. E poi, a favore dell'astigiano e del monferrato, gioca il fatto che in queste zone la barbera è nelle posizioni migliori, cosa che accade molto più raramente nell'albese».



GAMBERO ROSSO N. 129 OTTOBRE 2002