



Gambero Rosso Editore



Slow Food Editore



# vinid'Italia 2002

I fratelli Coppo - Piero e Paolo si occupano della parte commerciale (affiancati da Massimiliano, figlio di Piero), Roberto della produzione e Gianni dell'amministrazione e dei vigneti - stanno terminando la ristrutturazione della cantina, un magnifico complesso che collega la villa padronale al nuovo ingresso di via Alba. All'interno, un dedalo di gallerie, risistemate senza snaturare l'esistente, consente di affinare al meglio i vini in barrique e di lavorare a giusta temperatura e umidità controllata gli spumanti Metodo Classico. La lunga serie di prodotti degustati va dal buono al molto buono, con almeno tre vini che competono per il massimo riconoscimento della nostra Guida. Riconoscimento che si aggiudica la magnifica Barbera d'Asti Pomorosso del '99: già dal colore, granata quasi impenetrabile, si intuiscono le potenzialità di una selezione che si fa apprezzare per il naso fine e complesso, dove la mora e la ciliegia matura lasciano spazio a note balsamiche dolci ed eleganti. La bocca, poi, è un monumento e inizia subito piena e cremosa, per dispiegarsi, lunga e senza respiro, in un finale dolce e di grande concentrazione. Non è da meno l'Alterego dello stesso millesimo, dove trovano il giusto accordo il cabernet sauvignon e la barbera (da vecchie viti), mentre la selezione del '98, anch'essa su buoni livelli, viene un po' penalizzata da una nota secca sul finale di bocca. Si conferma di alto livello anche il Monferiolo, che risulta uno dei migliori Chardonnay del Piemonte e non solo. Non fa rimpiangere la Riserva del Fondatore il Brut del '96, che rispetto al fratello maggiore risulta solo un po' meno elegante, mentre torna su alti livelli il Mondaccione, da freisa in purezza.

● Barbera d'Asti Pomorosso '99	🍷🍷🍷	6
● Monferiolo Alterego '99	🍷🍷	6 (rossi)
○ Coppo Brut Ris. '96	🍷🍷	5
● Alterego '98	🍷🍷	6
● Barbera d'Asti Camp du Rouss '99	🍷🍷	5
● Langhe Rosso Mondaccione '99	🍷🍷	5
○ Piemonte Chardonnay		
Monferiolo '99	🍷🍷	6
○ Moscato d'Asti Moncalvina '00	🍷	4
○ Piemonte Chardonnay		
Costebianche '00	🍷	4
● Barbera d'Asti Pomorosso '90	🍷🍷🍷	5
● Barbera d'Asti Pomorosso '96	🍷🍷	6
● Barbera d'Asti Pomorosso '97	🍷🍷	6
● Barbera d'Asti Pomorosso '98	🍷🍷	6

# IVINI DI VERONELLI 2002

GUIDA ORO

## Coppo

14053, via Alba 68; tel. 0141/823146, fax 0141/832563.

Proprietario: Piero, Gianni, Roberto e Paolo Coppo. Al ricevimento: i titolari. Giorni di visita: su appuntamento, in orari di ufficio. Ettari vitati totali: 56. Enologo: Gianni Coppo e Guglielmo Grasso. Agronomo: Gianni Coppo e G.M. Ceruti.

### a docg

★ Moscato d'Asti Moncalvina, † 2000 (†40.000 ■ C)

### a doc

★★ Barbera d'Asti Camp du Rouss, † 1999 (†100.000 ■ D) 1999 (D.T.) 88

★ Barbera d'Asti L'Avvocata, † 1999 (†50.000 ■ C)

★★★ Barbera d'Asti Pomorosso, † 1999 (†30.000 ■ H) 1999 (D.T.) 91

★★ Langhe Rosso Mondaccione, † 1999 (†13.000 ■ F) freisa 1999 (D.T.) 88

★★ Monferiolo Rosso Alterego, † 1997 e 1999 (†13.000 ■ G)

‡ cabernet sauvignon e barbera 1997 (D.T.) 87; 1999 (D.T.) 89

★★ Piemonte Chardonnay Costebianche, † 2000 (†50.000 ■ C) 2000 (D.T.) 86

★★ Piemonte Chardonnay Monferiolo, † 1999 (†25.000 ■ G) 1999 (D.T.) 90

### da tavola

★★ Riserva Coppo Brut, † 1996 (†12.000 ■ F) † pinot nero e chardonnay

Che il Monferiolo sia uno dei vini bianchi più longevi d'Italia forse non è universalmente saputo, ma il 1988, bevuto quest'anno al ristorante La Pergola di Veza di Alba, gode ancora di ottima salute. Prevedibilmente buona la serie dei Barbera, molto migliorato - Cabernet più dolce e maturo - l'Alterego. (D.T.)

### Il documento. L'Espresso n. 12, 3 maggio 1992.

Fare 'e pperete 'nnanz 'a banda, è un bel modo di dire, napoletano: fare scorregge davanti alla banda. Mi torna in mente ora che leggo il pezzullo del professor Emilio Usseglio Tomasset, là, proprio all'inizio dell'ultimo numero di "Barolo & Co.". Quei miei colleghi bandisti hanno, evidentemente, oltre che buon orecchio, cattivo naso. Dovrei - secondo U.T. - indicare i vitigni "italiani" adottati in Francia. Buoniddio, che testone! I vitigni - così come i peri, i fichi, gli aranci, i cachi ecc. - non hanno nazionalità; la assumono nell'esatto momento in cui sono messi a dimora: italiani in Italia, francesi in Francia, nipponici in Giappone, vietnamiti in Vietnam, continua continua. Mi consolo - della testardaggine professorale ma più ancora della sfortuna dei suoi allievi - con la bottiglia di **Monferiolo 1990**, vino quanto mai italiano anche se, col permesso di quell'emerito, d'un vitigno di origine foresta (chardonnay). Il suo assaggio mi dà: consistente colore giallo paglierino, bouquet in cui si sommano, con grande eleganza e complessità, i sentori di frutta tropicale (mango in particolare), di vaniglia e di essenze nobili; dimensione e complessità anche in bocca: acidità vivace, frutto maturo e ricchezza di estratto; perfetta corrispondenza naso-palato; zoccolo saldo in stoffa che si prolunga e compiace; pieno carattere. Il Monferiolo - che mi aveva già dato ottime prove nelle annate 1985, 1986 e 1989 - costa 30.000 lire ed è prodotto, va da sé, con elevazione in carati, dai fratelli Coppo. I fratelli son quattro: Piero, Paolo, Roberto e Gianni (Gianni, enotecnico, dovrebbe essere un allievo tomassiano; è proprio un gran merito, amici miei, dimenticare i cattivi maestri).

  
VERONELLI EDITORE

**COPPO**  
CANELLI. ITALIA