



## BARBERA E BOLLICINE

Sono i punti di forza dell'azienda Coppo di Canelli (Asti), fondata nel 1892 da Piero e ora condotta dai suoi nipoti. Una cantina che, pur producendo 400 mila bottiglie, rimane a gestione familiare



Legno e mattoni Scorcio delle barrique in cantina

**C**anelli, a pochi chilometri da Asti, ha molte sorprese in serbo per il turista enogastronomico. Chi visita le cantine della cittadina non si aspetterebbe di trovarsi di fronte a cunicoli, gallerie e ampi locali in mattoni rossi dove sono nati alcuni dei primi spumanti italiani. Un complesso che è un vero e proprio capolavoro architettonico, tanto che il comune, assieme alla regione Piemonte e alla provincia di Asti, sta lavorando a stretto contatto con l'Unesco per attribuire ad alcune aziende canellesi l'ambito riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità.

Fra le aziende storiche di Canelli, un posto di rilievo spetta alla Coppo, fondata nel 1892 da Piero, nonno degli attuali proprietari. Fin dagli albori della sua attività, la produzione è stata rivolta ai classici

piemontesi, con una gamma completa che comprende anche l'elaborazione di spumanti metodo classico. Punto di forza di questa realtà è da sempre quello di conoscere a fondo i migliori vigneti dell'astigiano e di Langa e di selezionarne le uve. Un lungo lavoro di studio e ri-

**Fin dall'inizio, la produzione dell'azienda è stata rivolta ai vini classici piemontesi, spumanti compresi**

cerca che ha fatto sì che ora la Coppo possa contare su 56 ettari di vigneto, suddivisi tra proprietà, affitto e conduzione, situati nelle zone di Canelli, Castelnuovo Calcea, Agliano Terme, Costigliole d'Asti e Monterotondo di Gavi.

«Il nostro obiettivo», dice Paolo Coppo, «è sempre stato quello di fa-

re vini capaci di durare nel tempo, magari concedendo un po' meno alla piacevolezza, alla facilità di beva, ma concentrandoci sulle potenzialità immense del nostro *terroir*. Per questo è nata la nostra Barbera d'Asti Riserva della Famiglia, un'etichetta che esce solo nelle annate più felici e che subisce un affinamento lunghissimo».

Nonostante le 400 mila bottiglie prodotte, la cantina Coppo rimane un'azienda a gestione familiare, con alla testa i fratelli Piero, Paolo, Roberto e Gianni, che si avvalgono del lavoro in cantina di Guglielmo Grasso e della consulenza del celebre enologo Riccardo Cotarella. ■

**COPPO**  
VIA ALBA, 66  
14053 CANELLI (AT)  
TEL. 0141-823146

### DA PROVARE



#### Barbera d'Asti Pomorosso 2001

Un vino nato nel 1984 che ha contribuito a cambiare l'immagine della Barbera d'Asti. Dal colore rosso rubino carico con riflessi violacei, ha profumi ricchi di sentori di ciliegia e fragola, ben amalgamati con le note di vaniglia rilasciate dal legno.

PREZZO MEDIO IN ENOTECA: 35 EURO



#### Barbera d'Asti Camp du Rouss 2002

Un prodotto più semplice rispetto al Pomorosso, ma realizzato sempre perseguendo l'obiettivo della qualità. Dal colore rubino e dai profumi fruttati e im-

mediati, nonostante l'annata non certo felice ha un corpo interessante e un carattere deciso e ben delineato.

PREZZO MEDIO IN ENOTECA: 10 EURO



#### Coppo Brut Riserva 1998

Frutto di un *blend* di pinot nero (80%) e chardonnay (20%), dal fine perlage, ha note evolute di nocciola, di croissant e pesca. Al palato è fresco, sapido, con una gradevole

complessità e un finale intenso che dona piacevoli sensazioni.

PREZZO MEDIO IN ENOTECA: 24 EURO