PANORAMA

uscita
Maggio
2005

STORIE DI VINO
di BRUNO VESPA

Dieci piemontesi da gran Coppo

Da non perdere, il Barbera d'Asti

Un amico premuroso mi regala una grande bottiglia di vino. È della piemontese Coppo: un magnum di Barbera d'Asti chiamato Pomorosso. Non lo conoscevo, non ho pensato di guardare sulle guide e ho stappato la bottiglia una sera che mi andava di bere un vino normale. Alla faccia del normale! Già al profumo quel vino mi rimproverava l'antica disattenzione. All'assaggio la sorpresa fu ben maggiore: il Pomorosso è certamente il miglior Barbera che abbia mai assaggiato, insieme al Bricco dell'Uccellone di Giacomo Bologna.

Così ho indagato sulla famiglia di Canelli condotta da quattro Coppo: Piero, Roberto, Gianni e Paolo. Nella foto di famiglia che accompagna l'illustrazione dei loro prodotti, tre su quattro portano i baffi. Una leggenda racconta l'entusiasmo di Luigi Veronelli e di Aldo Conterno quando, qualche anno fa, nel centenario dell'azienda, fu aperta una bottiglia di Freisa (Freisa, non Barolo) del '52. I Coppo producono dieci vini, ma merita citarne qui altri tre che si aggiungono all'inarrivabile Pomorosso (prodotto soltanto nelle annate meritevoli). Nonostante l'alto prezzo, la Barbera d'Asti Riserva della famiglia (ho assaggiato il '99) è un eccellente vino da tutto pasto, ma sta sotto il fratello maggiore.

Sorprendente, al contrario, il Monteriolo Chardonnay del Piemonte. Al colore giallo oro archeologico corrispondono il profumo intenso e il sapore appagante di uno degli Chardonnay più equilibrati che si trovino in commercio. Merita interesse anche l'Alterego (rosso del Monferrato), valido uvaggio con prevalenza del Cabernet sulla Barbera. I prossimi 100 anni si annunciano ricchi di sorprese.