



Freisa a S. Stefano Belbo

Porta l'appellativo 'Langhe' ed è prodotta dalla ditta Coppo

Una freisa che non sa di freisa. D'altronde l'area di produzione non è quella classica, ma è la zona di Valdivilla, a Santo Stefano Belbo. Non una novità, ma la riproposta di un vino che c'era già anche se ne era scomparsa la memoria. Un vino che la Coppo di Canelli ha riscoperto e rilanciato. Così è nato il 'Mondaccione', commercializzato come 'Langhe' per evitare confusioni nel consumatore, abituato alle Freise del Chierese. Ma dal prossimo anno, Mondaccione diventerà Freisa Langhe. D'altronde alla Coppo, 400 mila bottiglie complessive, soprattutto Barbera, ma anche Chardonnay e Pinot, per tre milioni di fatturato, sono abituati a innovare nel solco della tradizione. Studiando, sperimentando. Anche in collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università di Torino. Sperimentazioni in vigna e in cantina che hanno permesso di raggiungere elevati livelli qualitativi. Apprezzati dalla ristorazione italiana e dai mercati internazionali dove è diretta quasi metà della produzione: Stati Uniti, Svizzera, Asia. Si potrebbe anche aumentare la quota destinata all'export, ma i fratelli Coppo non vogliono ridurre la presenza in Italia. Continuando a lavorare per mantenere l'immagine di specialisti della Barbera. Un'immagine importante soprattutto in un periodo di difficoltà per il grande rosso piemontese, alle prese con produttori che si sono illusi di spuntare prezzi eccessivi per vini non eccelsi. Qualità

costantemente elevata, disponibilità e presenza assidua hanno invece premiato la Coppo che, insieme a altri produttori della zona e all'Università, sta sperimentando nuove lavorazioni sul vigneto, producendo la Barbera 'Quorum' che è il frutto della vendemmia su un ettaro per ciascun produttore oltre a un ettaro comune. La dimostrazione, tra l'altro, che si può crescere bene anche collaborando con altri produttori.

[C.G.]

