

CASA FONDATA



NEL 1892

RISERVA COPPO

B R U T

2005

COPPO

Di Antonio Indovino

Vino Spumante di Qualità, Riserva Coppo, Coppo, 2005

Le origini dell'azienda Coppo risalgono al lontano **1892**: più di 120 anni fa **Piero Coppo**, il fondatore e capostipite della famiglia, dà il via ad una lunga storia fatta di tradizione, di sacrifici, di ricerca della perfezione, di innovazione e coraggiosa visione del futuro.

La cittadina di Canelli, all'epoca, era una piazza di fondamentale importanza per il mercato delle uve piemontesi, punto di incontro tra viticoltori e vinificatori. Fu qui che, nella seconda metà dell'800, nacque il primo spumante italiano "metodo classico" da uve Moscato (chiamato Moscato Champagne): un'intuizione destinata a cambiare la storia enologica italiana e a fare della città un centro di notevole importanza! Piero Coppo ebbe quindi l'abilità di sfruttare il grande fermento per lanciare ed affermare la sua azienda e la sua rigorosa visione del vino piemontese: vini rossi tipici del Piemonte, Vermouth, ma soprattutto spumanti!

A testimonianza di ciò vi è il simbolo aziendale, un'opera commissionata da Piero (grande appassionato di arte) ad un'artista bergamasco di nome **Giacomo Manzoni**. Si tratta di una scultura lignea che raffigura un fanciullo alato e nudo, munito di faretra e frecce, colto nel tentativo di trattenerne l'effervescenza sprigionata da una bottiglia di spumante, ai cui piedi è incisa la frase "robur et salus": forza e salute che, unite al significato artistico e mitologico dell'amorino infante (amore e passione), racchiudono in pieno la filosofia di Piero.

Il trascorso non'è stato, però, sempre roseo. Nel 1948 Canelli fu travolta da ben due alluvioni che ne distrussero la parte bassa, quella edificata vicino al letto del fiume Belbo. Le Cantine Coppo non furono certo risparmiate, subendo una profonda devastazione. La famiglia decise allora di spostare l'intera produzione nelle cantine di via Alba, a ridosso della collina e delle cantine scavate nella roccia. In quegli anni, a Piero subentra il figlio Luigi, cui spetta il compito di fronteggiare momenti così duri e difficili. Col passaggio al timone della **terza generazione**, tra gli anni '70 e '80, avviene una vera e propria **svolta**: ispirati dai grandi vini francesi i Coppo danno inizio alle prime sperimentazioni nell'uso delle barriques dove avevano luogo le fermentazioni alcoliche e l'affinamento sulle fecce nobili: Chardonnay e Pinot Nero furono le due varietà cavia, dal cui assemblaggio e rifermentazione nacque nell'84 lo spumante più prestigioso dell'azienda: il Riserva Coppo.

La sperimentazione non fece passare in secondo piano la vocazione dell'azienda per i vini rossi tradizionali, ed in particolare per la Barbera, la cui storia riconduce ad un'epoca dura, fatta di fatica e povertà. L'ambizione di dimostrare in modo inequivocabile l'eleganza e la longevità dei vini da essa ottenuti, spinse i Coppo a stravolgerne la filosofia produttiva, fatta di un'ancora più attenta e rigorosa conduzione delle vigne e di rigore in tutte le fasi della produzione, per arrivare infine all'impiego della botte piccola: sono questi i fattori decisivi per la rinascita della Barbera e la nascita del Pomorosso (il vino simbolo).

Ai giorni d'oggi l'azienda Coppo si estende su circa 52 ettari di vigneto,

suddivisi tra proprietà, affitto e conduzione, il cui nucleo principale è ubicato nel Monferrato. Dal 2001 si segue un protocollo fatto di pratiche agronomiche a basso impatto ambientale, per cercare di salvaguardare l'integrità territoriale e la biodiversità dei vigneti in ogni loro aspetto. I cugini Massimiliano e Luigi hanno raccolto il testimone e perpetuano la grande tradizione divulgandola ed arricchendola grazie ai nuovi mezzi di comunicazione.

Sono loro stessi i responsabili dell'accoglienza presso le **Cantine Storiche**, dichiarate dall'Unesco **Patrimonio Mondiale dell'Umanità**: edificate nell'XVIII secolo come piccole cantine di conservazione ed ingrandite poi, nel corso del '900, fino ad un'estensione di oltre 5 mila metri quadrati.

Recentemente ribattezzate **Cattedrali Sotterranee**, per la loro spettacolare bellezza, sono composte da gallerie, cunicoli e lunghi corridoi, che si espandono sotto tutta la collina di Canelli.

Oltre alla bellezza dell'impianto, il tufo calcareo in cui sono state scavate rappresenta un prezioso alleato: incredibilmente stabile, funge da perfetto isolante termico, mantenendo un'umidità ed una temperatura costanti (condizioni ideali per l'affinamento dei grandi vini).

Quest'oggi sono qui a parlarvi del più importante tra gli spumanti prodotti nelle monumentali cantine: il **Riserva Coppo**. Ho avuto la fortuna di degustare il millesimo **2005** che gelosamente conservavo in cantina.

Ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay (nelle rispettive percentuali di 80 e 20%) allevati a guyot su caratteristico suolo di limo e marna argilloso-calcareo. La vinificazione avviene in barriques di rovere francese, dove i vini base svolgono parzialmente la malolattica e vengono elevati per 9 mesi sulle fecce fini. Successivamente all'assemblaggio degli stessi in acciaio, avviene la presa di spuma in bottiglia che si protrae per 60 mesi prima della sboccatura.

Nel calice affascina per la sua brillante veste dorata arricchita da un perlage di grande finezza e persistenza. Di grande impatto anche sul piano olfattivo, ci regala profumi intensi dai toni balsamici di incenso, speziati di chiodi di garofano, poi gessosi, ed in seguito tostati che ricordano i prodotti da forno e la frutta secca a guscio, per poi aprirsi alla fine su note riconducibili ai pasticceria. In bocca è cremoso, fresco e sapido, con una lunga chiusura sui toni fumè e balsamici.

Ho avuto modo di apprezzare il Riserva Coppo in un calice da vino bianco, affusolato e dall'apertura più stretta, ad una temperatura di 7/8 °C.

Potrebbe rappresentare al contempo la bollicina ideale per il gran brindisi e l'assaggio di un buon cotechino con le lenticchie, così come il compagno ideale in tavola con del salmone affumicato con salsa all'aneto.

Prezzo in enoteca: 25-30€
Contatti: www.coppo.it

Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,

Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.