

# “Braida”

“Giacomo Bologna 的 BRAIDA (百來達)”

这是一个关于乡村的故事，内容非常有趣。而这个乡村可说是“存在世界的中心”。

每个乡村的故事都是由不同绰号诞生的，这个故事根据 Giuseppe Bologna 每个星期天因打拳球（皮埃蒙特大区的传统运动）被取绰号“Braida”（百來達）的情形开始。

他的始祖除了是车夫以外，他并且喜欢为自己与他的朋友栽种酿 barbera 葡萄酒用的优良葡萄。

Giacomo Bologna 不但继承了他父亲的葡萄园和绰号，他更继承了他父亲对土地与葡萄的绝佳喜爱。他把这种感情先传给他的妻子，再传给他的儿女，也传给跟他一起走了一段路的所有的人。

目前的工厂完全代表 Giacomo 与 Anna 对生活、土地、葡萄酒和朋友的看法。

随着 Giacomo 的脚步，Anna 继续实现他对于未来梦想的计划。子女 Raffaella 与 Beppe 与她共同投资了几年的酒窖与葡萄园生意，并作了多项创举。

Raffaella 与 Beppe 兄妹都是酿酒学家，他们有不同的兴趣：Raffaella 对于从事贸易方面的工作非常精明能干；Beppe 则为人谨慎，因此在农业与生厂方面有所发展。他们两个认真地培育共同的梦想：继续改善酿 barbera 葡萄酒用的葡萄之标准品质与高雅风味，虽然有人觉得这种特色属于 Borgogna 的葡萄树而已。

对他们来说，葡萄酒如同这块他们生长的土地，是生活中的一部分，也是一种方式，可以以最简单及真正的事物来表现他们自己。这种观念也分别传给他们的丈夫与妻子。

Cristina 是 Beppe 的妻子，也是 Greta 的母亲，在行政大楼工作。

Norbert Reinisch 是奥地利的医生，也是 Raffaella 的对象。由于他对葡萄酒的喜爱，因此有一天他去参观 Rocchetta Tanaro 的酒窖。那一天他跟家庭的“小淘气”见面就恋爱了于是辞去他的工作，离开他的国家来到意大利，负责工厂的对外贸易事务。

Braida(百來達) 是一个有活力的工厂，有充满生气的特色。这些特性不但传给家人而且传给全体工作人员。



关于葡萄酒的生产：

1)

## La Monella “小淘气”

### Monferrato 山丘的 Barbera frizzante DOC

生产使用 100% Barbera 的葡萄

宝石红葡萄酒，呈鲜艳浅紫色，含活泼泡沫，  
稍微带气泡。味道芳香，迸出的，酒味的，  
多数红色水果的感觉。气味十分强烈，  
非常清凉，“愉快与约束不了的”，刚劲的。

适宜温度：15-17° C

度数：13.5 %

在酒窖里头，*Giacomo* 的父亲选择里面有最强烈与充沛的 *Barbera* 葡萄酒的木桶。由于这种葡萄酒的特点，他把这个木桶叫 *La Monella* “小淘气”。

2)

### **Montebruna**

#### **阿斯蒂的 Barbera DOC**

生产使用 100% Barbera 的葡萄

来自 Montebruna in Rocchetta Tanaro

宝石深红葡萄酒，显著浅紫色的反光。

香味很强烈，有水果的感觉。

气味很干，持久，和谐。

适宜温度：18°C

度数：14.5 %

3)

### **Il Bacialé “媒人”**

#### **Monferrato 山丘的红葡萄酒 DOC**

生产使用 Barbera 与黑色 Pinot 的葡萄

宝石鲜艳红葡萄酒。酒味香浓，辛香

作料的感觉，Pinot 葡萄的黑莓味道，

可口气味，李子和桂皮的后味。

适宜温度：16-18°C

度数：14.5 %

用皮埃蒙特大区的方言，*Bacialé* 的意思是媒人，  
确实这种葡萄酒结合 *Barbera* 与黑色 *Pinot* 的葡萄。

4)

### **Bricco dell'Uccellone “大鸟的山丘”**

#### **阿斯蒂的 Barbera DOC**

生产使用 100% Barbera 的葡萄

宝石深红葡萄酒，石榴反光。

香味丰富，复杂，十分浓郁。

有显著红色水果与小巧型水果的感觉，

尤其含有甘草与香草少数辛香作料的香味。

气味很干，刚劲，非常可口，完美结合葡萄和  
木桶的特殊味道，相当柔和与高雅，特别持久。

适宜温度：18°C

度数：14.5%

*L'Uccellone “大鸟”是 Rocchetta Tanaro*

*山丘上的最佳葡萄园之一。*

*她的名字来自以前居住于葡萄园旁边的一  
位总是穿黑色衣服而被取绰号 “l'uselun”  
(皮埃蒙特方言中大鸟之意)的老太太。*

5)

### **Bricco della Bigotta “虔诚人的山丘”**

## 阿斯蒂的 Barbera DOC

生产使用 100% Barbera 的葡萄

宝石石榴红葡萄酒,稍微浅紫色的反射。

香味丰富，浓郁，持久，含有甘草、香草与紫罗兰的感觉。气味很干，刚劲，圆顺，口味佳，柔滑。富含各种气味，有多种不同的味道在嘴里变化着，芳香持久。

适宜温度：18°C

度数：14.5 %

*La Bigotta “虔诚人”也是 Rocchetta Tanaro 的最佳葡萄园之一。她的名字来自以前居住于葡萄园旁边的一位非常虔诚天主教徒的老太太。*

6)

## 阿斯蒂的 Grignolino DOC

生产使用 100% Grignolino 的葡萄

十分清澈的宝石红葡萄酒。味道清香，玫瑰般的感觉。气味鲜美，清凉，清新，嘴里也有玫瑰的芳香。

适宜温度：15-17°C

度数：13 %

她的名字来自当地的方言“grignola”，意为葡萄籽，因为这种葡萄的籽比别的种类的多。

7)

### **Vigna Senza Nome “无名葡萄园”**

#### **阿斯蒂的 Moscato DOCG**

生产使用 100% Moscato 的葡萄

鲜艳浅黄色葡萄酒，泡沫美丽，  
充满气泡。味道清香，香味多样化，  
尤其含有新鲜水果、橙花、玫瑰与  
麝香的感觉。气味清淡香甜，  
特别芳香，美味，持久。

适宜温度：8°C

度数：5.5 %

标签上有“*Sator Arepo Tenet Opera Rotas*”  
拉丁文的句子，意为农人成为葡萄园的主人后，  
“他犁着田领导农事”。

8)

### **Acqui 山丘的 Brachetto DOCG**

生产使用 100% Brachetto 的葡萄

清澈的宝石红葡萄酒，朱红色反光，

含活泼泡沫，富有气泡。味道芳香，芬芳，  
显著常熟红色水果与干燥玫瑰的感觉。

气味香甜，柔滑，清香，持久，带气泡。

适宜温度：8°C

度数：5.5 %

9)

### **Il Fiore “花”**

#### **Langhe 的白葡萄酒 DOC**

由 Serra dei Fiori 生产 – Trezzo Tinella – 皮埃蒙特大区

由 Giacomo Bologna 的 BRAIDA (百來達) 工厂检验

生产使用 Chardonnay, Riesling 与本地生长的白葡萄

浅黄色葡萄酒，香味浓郁，含有果味及花味，

木莓与红醋栗的感觉，十分清凉。

气味很干，刚劲，持久。

适宜温度：10-12°C

度数：13 %

10)

### **Asso di Fiori “梅花么点”**

#### **Langhe 的 Chardonnay DOC**

由 Serra dei Fiori 生产 – Trezzo Tinella - 皮埃蒙特大区

**由 Giacomo Bologna 的 BRAIDA (百來達)工厂检验**

生产使用 100% Chardonnay 的葡萄

鲜艳浅黄色葡萄酒, 稍带绿色反光, 香味丰富,

浓郁, 持久, 含有果味, 略有烘焙味。

气味很干, 刚劲, 浓郁, 后味略苦。

适宜温度: 12-14°C

度数: 14 %

11)

**Alba 的 Dolcetto DOC**

**由 Serra dei Fiori 生产 – Trezzo Tinella - 皮埃蒙特大区**

**由 Giacomo Bologna 的 BRAIDA (百來達)工厂检验**

生产使用 100% Dolcetto 的葡萄

宝石深红葡萄酒, 显著浅紫色的反光。

香味浓郁, 含有果味及杏仁味。

气味很干, 和谐, 持久, 略带丹宁味。

适宜温度: 16°C

度数: 13 %



