

 Degustazioni

34 anni e non sentirli: Bricco dell'ucellone 1985 magnum

Da [tommyberebene](#) Gennaio 16, 2019

Oramai non è più un segreto, chi mi conosce sa che sono un'appassionato di questo fantastico ed elegante vino piemontese, precisamente di Rocchetta Tanaro, un piccolo paese in provincia di Asti, dove ha sede la cantina **Braida**. Naturalmente sto parlando del vino che, grazie all'immenso **Giacomo Bologna**, ha rivoluzionato il modo di bere la barbera: **Il Bricco dell'ucellone**. Dalla prima volta che l'ho assaggiato mi ha subito entusiasmato e da allora sono sempre alla ricerca di vecchie annate; finalmente, dopo molto tempo, sono riuscito a trovare l'annata 1985, in versione magnum. Un anno importante il 1985 perché è stato l'anno in cui uscì in commercio per la prima volta il *Bricco dell'Uccellone*.

Premetto che la bottiglia, come potete notare in foto, aveva ancora un'etichetta integra e il livello era perfetto; l'ho stappato con un cavatappi a lame e lasciato ossigenare qualche ora in modo da far uscire tutti i suoi profumi che, considerando l'età del vino, sono per la maggior parte terziari. Appena versato nel bicchiere si presentava di un bel colore rosso granato con l'unghia tendente leggermente all'aranciato. Intenso e complesso al naso, nel bicchiere i profumi variavano in continuazione: note di amarena, prugna, fiori rossi appassiti, fondo di caffè, cuoio, tabacco, cacao, liquirizia, vaniglia, legno, leggermente balsamico e speziato, ricorda molto il pepe. In bocca rispecchia molto il naso, lo sento elegantissimo, il tannino mi dà una sensazione vellutata, il sapore non si toglie mai, è molto persistente, ma quello che mi sorprende è che ha ancora una buona acidità che per un vino di 34 anni non è poco!

Bere un **Bricco dell'ucellone** di questa portata per me è stata una grande esperienza. **Giacomo Bologna** aveva il sogno di far diventare la barbera uno dei migliori vini al mondo e ci è riuscito alla perfezione, d'altronde da un grande uomo, con un carisma tale e un'immensa passione, si possono ottenere solo grandi vini! Grazie Giacomo.