

L' "Ai Suma" di Braida, capolavoro di Giacomo Bologna



By FWT
marzo 21, 2017

"Ai suma!"... Una semplice esclamazione in dialetto astigiano che racchiude tutta l'essenza di un vino e di una personalità incredibile.



Stiamo parlando di Giacomo Bologna, che raccogliendo l'eredità dell'azienda di famiglia dal padre portò la produzione dei suoi vini a un livello eccezionale, studiando e documentandosi viaggiando per il mondo con il chiaro intento di dare nobiltà e prestigio ai suoi vini.

Ci sarebbe da scrivere per pagine della storia e degli aneddoti di quest'uomo, della sua azienda, e dei suoi figli, Giuseppe e Raffaella che portano avanti in maniera impeccabile la missione lasciata dal padre (e certamente lo faremo), ma oggi vogliamo concentrarci su questo vino in particolare.

"Ai suma" dunque, due semplici parole che Giacomo pronunciò durante un assaggio di questa sua creatura, e che voleva dire "Ci siamo, è il livello desiderato".

Questo vino viene prodotto solo in annate particolarmente favorevoli e rappresenta una sorta di "apice" dell'azienda.

Per produrlo si usano le uve Barbera dei vigneti di Rocchetta Tanaro, raccolte tardivamente, lasciandolo macerare sulle bucce per una ventina di giorni a temperatura controllata.

Successivamente viene fatto affinare in botti di rovere per 15 mesi e, una volta imbottigliato, lasciato riposare per altri 12 mesi in bottiglia.

Il vino che ne deriva è di colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata, dal profumo ampio, ricco e complesso, con numerosi sentori di frutti di bosco e in sottofondo note di vaniglia, liquirizia e cacao.

Sapore pieno, poderoso, di grande struttura ma allo stesso tempo elegante e sensuale, armonico e molto persistente. Da provare con grandi piatti di carne, arrostiti, anche con salse, e formaggi stagionati.

L'etichetta poi, a un primo sguardo ricorda una farfalla, ma a ben guardare possiamo trovare l'impronta della bocca sorridente di Giacomo.

E a noi, dopo aver visitato la sua azienda e sentito i racconti su di lui, piace proprio immaginarlo così: sorridente e compiaciuto nel vedere il livello eccellente raggiunto dal suo vino.



148 VOLUKE - NON RIPRODURRE IL VETRO NEI LAVORI DI - CONTENUTO 750 ml