



## Braida di Giacomo Bologna: la rinascita della Barbera

IN I NOSTRI ASSOCIATI • 3 APRILE 2017 • DI SEMINARIO VERONELLI



Giacomo Bologna con due suoi capolavori: il Bricco della Bigotta e il Bricco dell'Uccellone

### L'azienda

La storia dell'azienda ebbe inizio con un soprannome, "Braida", che il bisnonno Giuseppe Bologna si guadagnò su piazze e sagrati giocando la domenica a pallone elastico, sport tradizionale della sua terra. Il figlio Giacomo ereditò dal padre il soprannome, le vigne e l'amore incondizionato per il vino. Dal 1961 **Braida è l'immagine fedele della filosofia di Giacomo e della moglie Anna**, del loro modo di intendere la vita, la terra, il vino ed i rapporti di amicizia. Tra le mille iniziative a favore del vino italiano cui Giacomo Bologna diede vita, per evidenti ragioni non possiamo non citarne una: nel lontano aprile del 1986 fu **socio fondatore del Seminario Veronelli**. Oggi sono i figli Raffaella e Giuseppe Bologna a guidare con entusiasmo un'azienda di eccezionale reputazione e notorietà.

### Le persone

Il prestigio di Braida è strettamente legato alla genialità di **Giacomo Bologna** che con le sue intuizioni "inventò" letteralmente un nuovo modo di intendere la *Barbera d'Asti*. Scomparso prematuramente nel dicembre del 1990, Giacomo ha lasciato l'azienda nelle capaci mani della moglie **Anna**, che ne ha tenuto le redini con ispirata competenza insieme ai figli Giuseppe e Raffaella fino al 2010.

Oggi Braida si identifica soprattutto con quattro persone: **Giuseppe Bologna**, impegnato fin dal 1990 nel consolidare e migliorare ulteriormente la produzione, oltre che nell'incrementare la proprietà dei vigneti; la moglie **Cristina**, in forza all'amministrazione; **Raffaella Bologna**, che segue il ramo commerciale dell'azienda, facendo tesoro di quanto appreso da mamma Anna; **Norbert Reinisch**, marito di Raffaella, austriaco innamorato del vino che conobbe Braida durante una visita alle cantine di Rocchetta Tanaro di cui ora è direttore commerciale per l'estero.

Accanto a loro operano diversi collaboratori di provate esperienza e competenza nei vari settori tecnici e commerciali in cui si suddivide l'attività aziendale: insieme danno vita ad uno staff affiatato che rappresenta un punto di forza imprescindibile per il successo dell'azienda.

## La filosofia

Fu Giacomo Bologna, tra gli anni Settanta e Ottanta ad intuire quale fosse la strada che avrebbe consentito alla Barbera di assurgere all'Olimpo dei vini più blasonati. Comprese, infatti, come un vitigno così rude, rustico e scorbutico necessitasse di alcuni accorgimenti in vigna e in cantina per esprimere al massimo il suo potenziale. In primo luogo Giacomo operò un **radicale cambiamento in vigna**, con drastiche riduzioni delle rese per ettaro e per ceppo, così da favorire la concentrazione degli acini; allungò, poi, il periodo di maturazione, in modo da ottenere minore acidità e tannini più fini; inoltre in **cantina introdusse l'uso delle barrique**, le piccole botti in rovere da 225 litri ritenute fondamentali per integrare ed infittire gli scarsi tannini che, in natura, la Barbera possiede; migliorò, infine, il processo di vinificazione, ponendo grande attenzione soprattutto nello svolgimento della **fermentazione malolattica**, indispensabile per mitigare ulteriormente l'impatto dell'acidità.



La barricaia

Con coraggio, ma soprattutto attraverso un attento lavoro di analisi e studio, **Giacomo Bologna fece della Barbera un vino di assoluta eccellenza**, che a lui deve la sua attuale fama internazionale. Giuseppe e Raffaella ne hanno raccolto il testimone, impegnandosi senza risparmio di forze e di idee.

## Il territorio

Le proprietà dei Bologna si suddividono tra **Monferrato** e **Langhe**. Cuore dell'attività sono i vigneti di **Rocchetta Tanaro**, dove i terreni sono principalmente di medio impasto, con sabbia ed argilla pressoché in egual misura; essi comprendono i pregiati cru **Bricco dell'Uccellone**, **Bricco della Bigotta** e **Montebruna**. Altre vigne si trovano a **Castelnuovo Calcea** e a **Costigliole d'Asti**, sempre nel Monferrato: terreni sciolti e leggeri composti da sabbie calcaree nel primo caso, argilloso-calcarei con ottima esposizione collinare nel secondo. Nelle Langhe, invece, si coltiva il moscato sui terreni a prevalenza di sabbia calcarea di **Mango**, mentre i terreni sciolti, ricchi di sabbia misti a marna calcarea di **Trezzo Tinella** risultano ideali per la produzione di vini bianchi fermi commercializzati con il marchio **Tenuta Serra dei Fiori**, azienda creata insieme ai fratelli Renzo e Valerio Giacosa.

## Braida di Giacomo Bologna

Località Ciappellette – S.P. 27, 9

Rocchetta Tanaro (Asti)

Proprietari: Giuseppe e Raffaella Bologna

Enologo: Giuseppe Bologna

Agronomo: Roberto Abate

Ettari vitati: 55

Produzione annua: circa 500.000 bottiglie

[www.braida.com](http://www.braida.com)

Giacomo  
Bologna  
“Braida”