



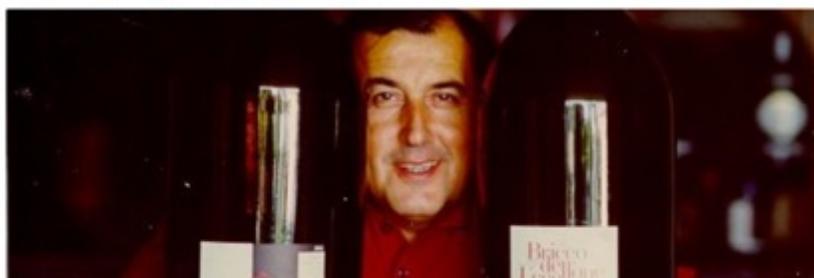
Isabella Perugini
Autrice TV e Sommelier

IL BLOG

Storia di un uomo e del suo vino

Giacomo Bologna e la Barbera

17/04/2021 13:22 CEST | Aggiornato 17/04/2021 14:01 CEST



BRADA

Braida

"È lui, è lui" dice trattenendo l'emozione Luigi Veronelli "è proprio Giacomo", nel calice degustato dal grande scrittore del vino una Barbera d'Asti di Braida. "Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro, Asti", si presenta così il produttore astigiano all'inizio del docufilm "Il re del mosto, ovvero l'uomo che inventò la Barbera" di Giulia Graglia e Matteo Codrino. Un racconto con interviste ed immagini amatoriali di repertorio che ci consegnano con poesia ed eleganza la grande ed istrionica figura di Giacomo Bologna.

1961. È la prima annata imbottigliata da Giacomo Bologna. La Monella, era il nome che il padre Giuseppe, chiamato Braida, scriveva sulle botti contenenti la Barbera più scalpitante.

"Riservate a questo vino una fine degna della sua nascita" c'era scritto in etichetta sulle prime bottiglie. Barbera d'Asti in purezza coltivato sulle colline di Rocchetta Tanaro. 1961, l'inizio del riscatto per un vitigno e la sua zona d'elezione.

Il successo ottenuto nel 1969 al Concorso nazionale dei vini Douja d'Or di Asti con la medaglia d'oro e l'attenzione degli avventori delle fiere di Genova, Torino e Milano convincono Bologna a puntare sul vitigno autoctono piemontese. Nel 1979 inizia a sperimentare l'utilizzo della barrique per il periodo di affinamento di un anno e prevedendo un ulteriore anno di affinamento in bottiglia. Nasce così, nell'annata 1982, il Bricco dell'Uccellone, una vera e propria rivoluzione che portava il vitigno Barbera a conquistare i mercati mondiali. Non solo più vino da pasto, ma vino capace, grazie alla sua spiccata acidità, di sfidare il tempo, dimostrando grande longevità.

A seguire nuove sfide, volti all'esaltazione del Barbera: "Bricco della Bigotta", "Ai Suma" realizzato con uve da vendemmia tardiva.

Non ho avuto la fortuna di conoscere Giacomo Bologna, scomparso prematuramente nel giorno di Natale del 1990, ma dai racconti di chi ha vissuto quell'epoca emerge una figura poliedrica che ama il vino nella sua tensione alla socialità e alla festa. Fu lui e la sua "comitiva" a dare vita al mito dei "segiornisti", i protagonisti di una sei giorni passata ininterrottamente a bere, mangiare e a cantare.

Negli ultimi decenni del XX secolo la trattoria di famiglia, "i Bologna", diviene un vero e proprio luogo di esaltazione della cultura enogastronomica piemontese ed una vera e propria fucina di idee. Da lì passano tutti: Luigi Veronelli, Bruno Lauzi, Gianni Rivera e tanti altri ancora. E si vi capita di passare nella zona dell'astigiano raggiungete Rocchetta Tanaro, quel luogo che Giacomo ha fatto conoscere al mondo, fermatevi ed entrate nel ristorante. Troverete ad accogliervi Carlo, fratello di Giacomo, uomo di immensa bellezza d'animo e di grande simpatia, e sua moglie Mariuccia, intenta a lavorare la pasta fresca. Ordinate un piatto di agnolotti del plin e degustate rigorosamente una barbera per immergervi in pochi istanti in quel mondo unico che ha reso grande il vitigno piemontese.

"Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di Primavera, Estate, Autunno e Inverno, sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi" scriveva Giacomo, una sorta di testamento sul vivere la vita ed il vino che ancora oggi accompagna la filosofia di Braida. Oggi l'azienda è portata avanti da Giuseppe e Raffaella Bologna, figli di Giacomo, che hanno saputo negli anni proseguire con la stessa tenacia, la stessa passione, lo stesso animo e lo stesso spirito il sogno del Re del Mosto e che non hanno mai perso la voglia di sperimentare e di portare avanti nuove sfide, anche nel periodo della pandemia. Infatti, è proprio in questo biennio difficile che hanno deciso di coltivare speranza, piantando nel 2020 una nuova vigna sulla collina dell'Asinara e mettendo a dimora nel 2021 146 piante di querce, provenienti dal dipartimento francese dell'Allier che daranno vita nei prossimi 100, 150 anni ad alberi i cui fusti potranno un domani essere trasformati in botti. Tutto ciò al fine di valorizzare il territorio enologico astigiano piemontese sia in chiave vinicola che artigiana, visto che nella terra del Tanaro lavora quel maestro bottaio Gamba a cui Giacomo Bologna si rivolse nel 1982 per l'affinamento della sua Barbera.

«A certi uomini non dovrebbe mai essere permesso di morire» scrisse Luigi Veronelli alcuni giorni dopo la scomparsa di Giacomo Bologna ed aveva ragione, il bello del vino è però che ha la capacità di rendere immortali alcune storie e alcuni uomini. Questo, ad esempio, succede quando stappi una vecchia annata di Barbera d'Asti e trovi nel bicchiere la lucida visionaria follia di chi l'ha trasformata in un mito dell'enologia italiana.



BRAGA

Giacomo Bologna e la nascita del Cru Barbera



BRAGA

Giacomo Bologna con Giuseppe e Raffaella