

# la Griffe



Vendemmia: 2006

Proprietà: Anna, Raffaella,  
Giuseppe Bologna

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 55.000

Enologo: Giuseppe Bologna

Prezzo allo scaffale: €

38,00-40,00

## Braida

### Doc Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone

“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 di anni più di voi”. Parole di Giacomo Bologna, figlio di Giuseppe, detto “Braida”, dal quale ereditò una bella vigna di Barbera, varietà che seppe lanciare nell'olimpo dei vini del mondo grazie ad un approccio rivoluzionario. Ma soprattutto Giacomo Bologna è stato uno dei “grandi” del vino italiano. Parole autentiche, che servono meglio di tante altre ad inquadrare il personaggio, la sua filosofia e il suo modo di concepire il vino come prodotto meraviglioso e imprescindibile della vita. E che fa impallidire, forse, tanti benpensanti e predicatori di oggi, piegati alla logica dell'estremismo salutista e neoproibizionista, del moderatismo sempre e ad ogni costo. Oggi spetta alla moglie Anna, e sempre più ai figli, costruire e perpetuare, mattone su mattone, le idee e la filosofia di Giacomo. Il Bricco dell'Uccellone ne è esempio luminoso e riconosciuto. Una Barbera unica, figlia di una macerazione sulle bucce che dura circa venti giorni e di un affinamento in barrique di un anno, capace di cercare e trovare l' “oltre” di questa classica varietà piemontese. Il colore è rubino piuttosto intenso, compatto, e i profumi indicano subito le chiavi di lettura del vino, capaci di esprimere con veemenza toni procaci, voluttuosi, maturi senza eccessi o ridondanze. Le note di vaniglia sono evidenti, la ciliegia nera accompagna i tocchi di china e liquirizia ad annunciare un palato altrettanto intenso. E così è, infatti. Corpo morbido e rotondo senza perdere la vena acida del vitigno, frutto dolce, saporito e potente, chiusura su toni di marasca e cioccolato. Vino di lungo corso, da aspettare e godere nel tempo, capace di suscitare emozioni, per il suo carattere e per quello dei suoi ideatori.