Braida partecipa al Vinitaly 2018

braida-ugs-family-0122-668e8650

Un attesissimo ritorno: l’Ai Suma 2015, riserva di Barbera d’Asti Docg che rappresenta l’apice della produzione della casa vinicola Braida di Rocchetta Tanaro (Asti), si presenta al Vinitaly di Verona dal 15 al 18 aprile 2018. Un vino prodotto solo in annate eccezionali e una storia bellissima che parla della capacità enologica ma anche della caparbietà monferrina e del valore dell’amicizia.

Nella primavera del 1989 Giacomo Bologna aveva fatto un viaggio con Luigi Veronelli in Georgia, la terra che rappresenta la culla storica della viticoltura, e l’autunno successivo aveva invitato in Piemonte una delegazione di georgiani per ricambiare l’ospitalità. I georgiani erano attesi per inizio ottobre, ma il loro arrivo slittò oltre la metà del mese. Contro il parere di tutti, compreso quello del suo enologo, Giacomo aspettò l’arrivo degli ospiti per vendemmiare con loro i grappoli più belli di un vigneto. Bucce sottili dal colore viola intenso: Giacomo era convinto della sua idea. Disse che se il mercato non avesse capito il vino che sarebbe nato da questa vendemmia tardiva se lo sarebbe bevuto tutto lui. Si vendemmiò finalmente il 16 ottobre. La sera stessa Giacomo pigiò le uve insieme agli amici sovietici. “Kaumar gioss”: i brindisi di quella notte a Rocchetta Tanaro parlavano georgiano. “Ai Suma!”, ci siamo, commentò emozionato Giacomo Bologna quando assaggiò il vino che era stato sei mesi in carato di rovere francese.

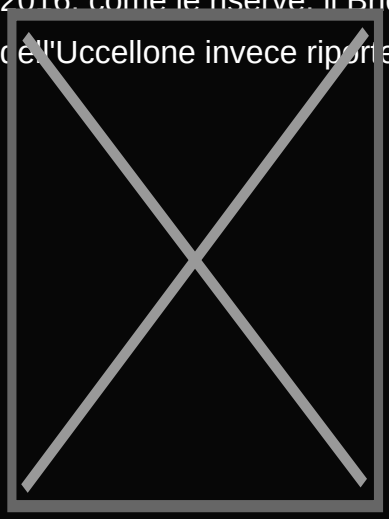


Nasceva una nuova Barbera Braida. “Superba Barbera che va gustata con devozione, dacché il vino traluce di commosse memorie” scrisse nella prima retroetichetta di Ai Suma Riccardo Riccardi, conte di Santa Maria di Mongrando. Quell’ultimo capolavoro avrebbe dovuto chiamarsi Bricco Georgia, ma quando fu pronto per essere venduto Giacomo non c’era più e i suoi figli Raffaella e Giuseppe Bologna decisero di legare per sempre al nome del vino l’espressione di

soddisfazione usata dal padre al primo assaggio. L’etichetta che da sempre veste Ai Suma si ispira a una foto di famiglia, uno scatto in cui Giacomo sorride alla moglie Anna Martinengo. Per Ai Suma si scelse il sorriso. Duplicato e sistemato a dar forma a una farfalla, quel sorriso esprime – oltre il dialetto, oltre le lingue - il senso puro dell’espressione “Ai Suma”. Quasi un timbro, un’impronta color ceralacca: il sorriso in etichetta è il sigillo del vignaiolo che accompagna il suo vino.

In occasione del ritorno di Ai Suma, Braida raccoglierà sui social le storie e i racconti di traguardi raggiunti e di successi. Quando avete detto “Ai Suma”, ci siamo? Chi ha il ricordo di un bel successo da condividere, può farlo con un tweet, un post su Facebook o una foto su Instagram con l’hashtag #AiSuma e #BraidaWines.

Non solo Ai Suma. A Vinitaly si potrà degustare l'annata 2017 dei rossi giovani, La Monella e Limonte, dei bianchi di Serra dei Fiori Il Fiore, La Regina e Re di Fiori, degli aromatici Moscato d’Asti Vigna Senza Nome e Brachetto d’Acqui. Montebruna e Il Bacialè saranno in degustazione con l'annata 2016, come le riserve, il Bricco dell'Uccellone e il Bricco della Bigotta. La Grappa invecchiata di Bricco dell'Uccellone invece riporterà l'annata 2014.



La Monella BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE DOC 2017

Da un’uva bellissima si è ottenuta una Barbera particolarmente ricca: la resa è stata più bassa rispetto agli anni precedenti, il profumo è intenso, la struttura polposa e la persistenza ottima.

Limonte GRIGNOLINO D’ASTI DOC 2017
L’annata calda ha favorito la maturazione dei semi e dunque la tannicità naturale del Grignolino, che nel Limonte non è mai aggressiva. Colore e profumi si confermano intensi, l’aroma lievemente speziato e fruttato. Appagante al primo impatto.

Montebruna BARBERA D’ASTI DOCG 2016
Dal calice arriva il profumo di un’annata eccezionale, che si caratterizza per la ricchezza e l’eleganza

di una spezia raffinatissima. Sapore pieno e profondo.

Bricco della Bigotta BARBERA D’ASTI DOCG 2016
Nella Bigotta 2016 convivono bene una parte fredda e minerale e una parte calda e carnale. Spezia fine, compattezza olfattiva, ottima definizione. Al naso come in bocca predomina una nota sciroppata molto accattivante.

Bricco dell’Uccellone BARBERA D’ASTI DOCG 2016
La grande potenza di questa annata si sprigiona in modo prorompente, con forza. È intrigante al naso e mantiene le promesse nell’assaggio, con lunga persistenza.

Ai Suma BARBERA D’ASTI DOCG 2015
Tutta l’eleganza e la concentrazione tipiche dell’annata 2015: note saline, balsamiche, sapidità e alcolicità ben armonizzate con un tannino né troppo amaro né troppo dolce ma assai gradevole.

Vigna senza Nome MOSCATO D’ASTI DOCG 2017
Un bouquet ricco e di grande intensità, sorso morbido, aggraziato, di ottima persistenza aromatica.

Brachetto d’Acqui BRACHETTO D’ACQUI DOCG 2017
L’annata ha regalato al vino grande intensità e ampio spettro aromatico insieme a un corpo ricco e di immediata freschezza.

I bianchi delle Langhe

La Tenuta Serra dei Fiori nasce nel 1988 a Trezzo Tinella. Sono vigneti a pochi chilometri da Barbaresco e da Alba, ma in quel profilo di Langa più aspra tra ripide colline e boschi, a 450 metri sul livello del mare. Qui germoglia il progetto dei vini bianchi Braida, da una collaborazione con i fratelli Renzo e Valerio Giacosa, guidati dal docente di viticoltura ed enologia Roberto Macaluso. Nel 2017, le vigne in alta Langa hanno risposto bene all’estate caldissima: l’altitudine, l’esposizione a oriente e le inversioni termiche notturne hanno protetto le uve dalle temperature torride. Il risultato sono bianchi che hanno il temperamento degli uomini e delle donne di questi territori che l’Unesco ha dichiarato Patrimonio dell’Umanità.

Il Fiore LANGHE BIANCO DOC 2017
La presenza marcata dello chardonnay esalta le note floreali e tropicali. Ottima freschezza e sapidità.

La Regina LANGHE NASCETTA DOC 2017
L’uva Nascetta ha portato bene a maturazione la sua carica di aromi fruttati e il vino esprime

sensazioni di pienezza con un’interessante acidità. Nel bicchiere il bouquet è quello delle grandi occasioni, floreale e fruttato intenso con richiami di miele e un’interessante nota minerale; al gusto il tessuto preannuncia freschezza, sapidità e fragranza molto durature.

Re di Fiori LANGHE RIESLING DOC 2017
Da uve raccolte con giornate soleggiate e notti fresche. Al naso spiccano gli agrumi e i frutti tropicali. Al gusto è vivo, vibrante di acidità e di morbidezza.

Grappa Invecchiata di Bricco dell’Uccellone 2014
L’assaggio è emozionante: il profilo sensoriale austero ed elegante rivela il DNA della Barbera e l’essenza del Bricco dell’Uccellone. Gradi alc. 44°.