“Braida”

KOLLEKTION 2018

“Braida”

2017…was für eine Weinlese! Ein Jahr mit wenig Regen und einigen Gewittern, die zwar heftig, aber schnell vorbei waren. Im Sommer haben wir die jüngeren Weinberge und jene mit sandigerem Boden besonders sorgfältig gepflegt. Unsere Bemühungen bei der Bearbeitung der Böden und der Weinberge wurden gerade in den besten Lagen, unseren “Bricchi”, belohnt.

Die Weine von 2017 gefallen uns sehr, allen voran die Barberas. Ebenso der Limonte, dem die warmen Temperaturen für die Reifung der komplexen Tanninstruktur der Rebsorte Grignolino auf beste Weise zugutekamen.
Was die aromatischen Weine betrifft, so feiern wir hier unsere 50jährige Erfahrung. Deshalb haben wir diese Weine mit neuen Etiketten mit lebendigen und hellen Farben ausgestattet, die mit dem neuen Jahrgang im Einklang stehen.

Kurzum, eine ausgezeichnete Lese 2017 und wir freuen uns auf ein erfolgreiches Jahr 2018. Auf zwei Dinge möchten wir noch besonders hinweisen: Zum einen wird es wieder den “AiSuma” geben, unseren Barbera d’Asti Riserva, den wir nur in besonders guten Jahren produzieren, und den wir in diesem Jahr als Ergebnis des schönen Sommers 2015 präsentieren werden; und zum anderen wird offiziell ein neues Braida-Projekt starten: unser Wine Resort, eine von Wald und Weinbergen umgebene Gästestruktur mit sieben Zimmern, wo Sie unsere Weine und einen erholsamen Aufenthalt in der Natur des Monferrato genießen können.

Raffaella Bologna Giacomo Bologna

2018

Mit diesem Barbera begann offiziell die Geschichte der Braida: Die ersten Trauben für diesen Wein wuchsen im Weinberg der Großmutter Caterina, und im Keller schrieb der Großvater den Namen "La Monella" mit Kreide auf das Fass, das den überschwänglichsten Barbera beherbergte. Der Wein stammt aus jungen Weinbergen, ist spritzig und lebendig und wurde niemals verändert, da er in seiner Einfachheit gänzlich perfekt ist.

LA MONELLA

BARBERA DEL MONFERRATO FRIZZANTE DOC | 2017

JAHRGANG IM HANDEL Aus wunderbaren Trauben haben wir einen besonders reichhaltigen Barbera gewonnen. Der Ertrag war zwar niedriger als in den Vorjahren, aber der intensive Duft, die kernige Struktur und die ausgezeichnete Länge des Abgangs zahlen es uns zurück. **IM KELLER** Zehn Tage Maischezeit auf den Schalen, anschließend mindestens vier Monate Reifung in Edelstahl. Die Kohlensäurebildung erfolgt in Drucktanks. Weitere zwei Monate Verfeinerung auf der Flasche. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit Kaninchen auf Ligurische Art mit Oliven und Pinienkernen. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Mit Falafel (frittierte Bällchen aus Kichererbsen).

Wir glauben sehr an den Grignolino. Jahr für Jahr überzeugt uns immer wieder das Ergebnis aus diesem Rebstock, der auf einem Hügel oberhalb von Rocchetta Tanaro angebaut wird, wo der Boden reich an Lehm und Ton ist und dem Wein seine unverkennbare Struktur und seinen Namen "Limonte" verleiht.

LIMONTE

GRIGNOLINO D'ASTI DOC | 2017

JAHRGANG IM HANDEL Das warme Jahr hat die Reifung der Beeren und damit die natürliche Entwicklung der Tannine des Grignolino, die im Limonte niemals aggressiv sind, begünstigt. Farbe und Duft sind wieder intensiv, das Aroma ist leicht würzig und fruchtig. Ein Wein, der sofort überzeugt. **IM KELLER** Gärung in Edelstahl bei kontrollierter Temperatur. Nach der Reifung, die etwa vier Monate in Stahltanks stattfindet, folgt eine weitere Verweilzeit von zwei Monaten auf der Flasche. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit frischen frittierten Sardellen. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Mit Tempura aus Zucchini, Karotten und Süßkartoffeln.

MONTEBRUNA

BARBERA D'ASTI DOCG | 2016

JAHRGANG IM HANDEL Aus dem Glas strömt der Duft eines exzellenten Jahrgangs, der von der Reichhaltigkeit und der Eleganz einer sehr feinen Note geprägt ist. Vielschichtig mit langem Abgang. **IM KELLER** Die Gärung findet zwei Wochen lang in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur statt. Anschließend reift der Wein für ein Jahr in großen Eichenfässern. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit Maccheroni-Auflauf.

UND IN DER VEGANEN KÜCHE
Mit Borretsch-Ravioli.

Es waren 35 notarielle Urkunden und sieben Jahre erforderlich, um die vielen Einzelparzellen von Montebruna, einem hochwertigen Anbaugebiet, zusammenzuführen. Als uns dies gelungen ist, haben wir dieser Rebfläche vor Freude Verse und Worte gewidmet, wobei wir Künstler, Dichter und Musiker miteinbezogen haben, die dies auf den Etiketten zum Ausdruck bringen und damit dem Barbera und seinem Land eine Stimme geben.

In diesem Wein ist eine glückliche Vermählung zwischen den Rebsorten Barbera, Pinot Nero, Merlot und Cabernet Sauvignon gelungen. Dies erklärt auch den Namen. "Bacialé "steht im piemontesischen Dialekt für "Heiratsvermittler" - so nannte man früher den Mann, der Hochzeiten organisierte.

IL BACIALÉ

MONFERRATO ROSSO DOC | 2016

JAHRGANG IM HANDEL Die Rebsorte Merlot ist inzwischen "volljährig" geworden, und demzufolge ist die Voraussetzung einer perfekten Harmonie zwischen den vier Rebsorten gänzlich erfüllt. Mit der Lese von 2016 erreicht der Bacialé ein sehr hohes Niveau im Hinblick auf Struktur, Körper, Eleganz und Ausdruck. **IM KELLER** Die Trauben werden getrennt vinifiziert mit Fermentation in Edelstahl und malolaktischer Gärung im Holz. Der Ausbau erfolgt teils in Holzbottichen und teils in Eichenfässern und dauert 12 Monate. Nach der Zusammenführung reift der Wein noch vier Monate auf der Flasche. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit Lammkeule im Ofen gebacken. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Mit Kürbis-Risotto.

“La Bigotta” war der Beiname jener frommen Frau, die neben unserem Barbera-Weinberg wohnte und eher auf den äußeren Schein der religiösen Praktiken achtete als auf den Sinn des Glaubens selbst. Wir haben dann diesem Weinberg einen Sinn gegeben.

BRICCO DELLA BIGOTTA

BARBERA D’ASTI DOCG | 2016
AB SEPTEMBER 2018 IM HANDEL

JAHRGANG IM HANDEL Im Bigotta 2016 präsentieren sich kühle, mineralische Komponenten und warme, vollmundige Noten. Von feiner Würze, mit kompaktem und klarem Duftspektrum. In der Nase wie auch im Mund überwiegt eine sehr faszinierende sirupartige Note.
IM KELLER 20 Tage Maischezeit auf den Schalen, anschließend 15 Monate Ausbau in Barriques und ein weiteres Jahr auf der Flasche. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit Steak vom Fassone-Rind. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Mit Saitan-Würfel in Currysauce.

BRICCO DELL’UCCELLONE

BARBERA D’ASTI DOCG | 2016
AB SEPTEMBER 2018 IM HANDEL

JAHRGANG IM HANDEL Die große Kraft dieses Jahrgangs entfaltet sich hier auf ungestüme und wuchtige Weise. Der Wein präsentiert sich faszinierend im Duft und bestätigt dies auch in seinem Geschmack mit dem langen Abgang.
IM KELLER Die Maischezeit auf den Schalen erfolgt bei kontrollierter Temperatur und dauert 20 Tage. Danach geht der Wein in Eichenholzfässer, wo er 12 Monate verfeinert. Anschließend folgt noch ein Jahr Flaschenreife. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit gebratener Kaninchenleber. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Mit Quinoa- und Tofubällchen.

“Uccellone” (großer Vogel) war der Spitzname einer Frau, die in diesem Weinhügel wohnte. Ihre Nase erinnerte an den Schnabel eines Vogels und sie trug immer schwarze Kleidung. Deshalb gab man ihr im Dorf diesen Beinamen.

Am 16. Oktober 1989 machte Giacomo Bologna, allen zum Trotz, eine Spätlese des Barbera. Als er den Wein verkostete, sagte er "Ai Suma" (Das ist es!). So entstand dank seiner Weitsicht und Starrköpfigkeit ein neuer Braida-Barbera. Seit 1989 wird dieser Wein nur in den besten Jahren produziert.

AI SUMA

BARBERA D'ASTI DOCG | 2015

JAHRGANG IM HANDEL Der Wein besitzt die typische Eleganz und Konzentration des Jahrgangs 2015: salzige, balsamische Noten, Würze und Alkohol sind gut ausgewogen, mit Tanninen, die weder zu bitter noch zu mild, sondern ausgesprochen angenehm sind. **IM KELLER** Die Maischezeit auf den Schalen bei kontrollierter Temperatur dauert 20 Tage. Danach reift der Wein 15 Monate in Eichenfässern und anschließend noch ein Jahr auf der Flasche. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit Täubchensuppe mit schwarzem Trüffel. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Mit Polenta-Crostini und gewürztem Hummus.

VIGNA SENZA NOME

MOSCATO D'ASTI DOCG | 2017

JAHRGANG IM HANDEL Ein reiches Bouquet von großer Intensität, geschmeidig am Gaumen, anmutig und mit sehr guter aromatischer Länge.
IM KELLER Einmaischung mit den Schalen für einige Stunden in horizontalen Pressen mit anschließendem Mostabzug. Weißweinbereitung mit Kohlensäurebildung bei kontrollierter Temperatur von 4 °C für 20 Tage. Am Ende der Gärung folgt die Stabilisierung durch Abkühlung auf -4 °C, die Mikrofiltrierung und die Verfeinerung auf der Flasche für einige Wochen.
IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN Gekochter Salami.
UND IN DER VEGANEN KÜCHE Mit Sesamkrokant.

Ein halbes Jahrhundert als Produzenten des Moscato d'Asti: Wir feiern diesen Abschnitt mit einem Restyling des Etiketts. Heute sprechen die Flaschen vor allem von Leidenschaft, Energie, Lebenskraft und Freude: Die Gefühle der Feste, die Gefühle von Braida.

Fünfzig Weinlesen des Brachetto d'Acqui für Braida! Der Vater Giacomo liebte den "pallone elastico", eine piemontesische Abwandlung des Faustballspiels, das hier in den Hügeln bei Acqui, dem Anbaugebiet des Brachetto, sehr beliebt war. So kam es, dass Giacomo, wie bereits sein Vater vor ihm, den Beinamen Braida, nach einem Meister dieser Sportart, erbte. 1967 begann unsere Familie mit der Produktion des Brachetto.

BRACHETTO D'ACQUI

BRACHETTO D'ACQUI DOCG | 2017

JAHRGANG IM HANDEL Der Jahrgang hat dem Wein große Intensität und ein vielschichtiges aromatisches Spektrum, zusammen mit einem vollen Körper von unmittelbarer Frische beschert. IM KELLER Gärung und Einmaischung der Schalen in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur für 36-48 Stunden. Überführung in Drucktanks für die Kohlensäurebildung. Nach der Stabilisierung und Mikrofiltrierung folgt eine Reifezeit auf der Flasche. IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN Frischem Käse und Honig.
UND IN DER VEGANEN KÜCHE Mit Erdbeeren und Mandeln.

Unsere Weißweine der Langhe

Das Weingut Serra dei Fiori entstand 1988 in Trezzo Tinella. Es handelt sich um Weinberge, die nur wenige Kilometer von Barbaresco und Alba entfernt liegen, aber in jenem Teil der Langa, die landschaftlich ein raueres Profil und steilere Hänge und Wälder aufweist, in einer Höhe von 450 m ü.d.M.

Hier entwickelte sich das Projekt der weißen Braida-Weine, und zwar aus der Zusammenarbeit zwischen unserer Familie und den Brüdern Renzo und Valerio Giacosa und unter der Leitung des Dozenten für Weinbau und Önologie Roberto Macaluso.

Im Jahr 2017 haben die Weinberge in der oberen Langa gut auf den sehr heißen Sommer reagiert: Die Höhenlage, die Ostausrichtung und die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Trauben vor der Hitze geschützt. Das Ergebnis sind Weißweine, die das Temperament und die Hartnäckigkeit der Männer und Frauen dieser Gebiete, die von der UNESCO zum Welterbe erklärt wurden, in sich bergen.

Auf dem Weingut Serra dei Fiori werden Weißweine von starker Persönlichkeit gewonnen. Das Etikett zeigt ein Logo, das symbolisch in der Form einer Blüte die zwei miteinander harmonierenden Augenpaare der beiden Besitzer darstellt, die mit positivem Blick in die Zukunft schauen. Das Zeichen kann aber auch als Kreuzsymbol (Fiore) einer Spielkarte ausgelegt werden. Il Fiore verkörpert die Begegnung zwischen einer internationalen Rebsorte, dem Chardonnay, und einer bodenständigen Rebsorte mit ausgeprägtem Charakter, dem Nascetta.

IL FIORE

LANGHE BIANCO DOC | 2017

JAHRGANG IM HANDEL Die prägende Präsenz des Chardonnay hebt die blumigen tropischen Noten hervor. Ausgezeichnete Frische und mineralisch-salzige Säure.
IM KELLER Die Trauben werden ganz in die Presse gegeben und schonend gekeltert. Der Most wird geklärt, dekantiert und in die Gärtanks mit Temperaturen zwischen 10 und 15 Grad überführt. Die Verfeinerung erfolgt zunächst in Stahlbehältern, wo der Wein etwa vier Monate verweilt, und dann noch weitere drei Monate auf der Flasche. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit Tartar aus rotem Thunfisch. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Mit Edamame-Burger.

Im Dialekt wird der Name dieses Weines ausgesprochen, indem man die Silben trennt: "Nas-cëtta". Es ist ein alter und bodenständiger Rebstock der Langhe und des Gebietes von Cuneo. Er wurde erst vor kurzem wiederentdeckt, und heute werden daraus nur wenige tausend Flaschen erzeugt.

LA REGINA

LANGHE NASCETTA DOC | 2017

JAHRGANG IM HANDEL Die Nascetta-Trauben haben ihre Fülle an fruchtigen Aromen gut zur Reife gebracht und der Wein präsentiert sich voll und mit einer interessanten Säure. Im Glas offenbart sich ein großartiges Bouquet, blumig und intensiv fruchtig mit Noten von Honig und einer interessanten mineralischen Komponente. Im Mund kündigt die Textur des Weines Frische, salzig-mineralische Säure und ein langes Finale an. **IM KELLER** Gärung und Reifung erfolgen ausschließlich in Edelstahl. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit Wolfsbarsch aus dem Ofen. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Barley salad with seasonal vegetables.

RE DI FIORI

LANGHE RIESLING DOC | 2017
AVAILABLE FROM JUNE 2018

JAHRGANG IM HANDEL Aus Trauben, die an sonnigen Tagen und frischen Abenden gelesen werden. In der Nase ragen Noten von Zitrusaromen und tropischen Früchten heraus. Im Geschmack ist dieser Wein lebendig, von ausgeprägter Säure und Geschmeidigkeit. **IM KELLER** Die von Hand gelesenen Trauben werden schonend gepresst. Die Mostgärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen in Stahltanks, wo der Wein bis zu seiner Abfüllung verfeinert. Anschließend reift der Wein noch mindestens sechs Monate auf der Flasche.

IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN
Mit rohen Scampi mit rosa Pfeffer.

UND IN DER VEGANEN KÜCHE
Mit Kürbis- und Karottencreme.

Es ist eine Rebsorte, die aus der Kälte kommt und ihren Ursprung im Rhein- und Moseltal hat. Aber die Kraft und Eleganz des Riesling kommen im Gebiet der Langhe, dort, wo früher ein Meer war, gut zum Ausdruck.

Das Ass verkörpert wie im Kartenspiel das höchste Symbol in der Produktion auf unserem Weingut und steht für diesen reinsortigen Chardonnay aus der Spätlese. Für diesen Wein wird nur der beste Teil des Mostes, nämlich der Vorlaufmost, der aus einer delikaten Pressung hervorgeht, verwendet.

ASSO DI FIORI

LANGHE CHARDONNAY DOC | 2016
JAHRGANG 2017 WURDE NICHT PRODUZIERT

JAHRGANG IM HANDEL Die Verkostung ist überzeugend und ein vollkommener Genuss. Es ist ein Wein, der in jeder Hinsicht sehr reichhaltig ist, von der Farbe über den vielschichtigen Duft bis hin zum klaren Geschmack, der an tropische Früchte erinnert. **IM KELLER** Nach dem Pressen wird der Most geklärt und dekantiert. Anschließend folgt die Gärung und der Ausbau im Eichenfass für acht Monate. Der Wein reift dann noch weitere acht Monate auf der Flasche. **IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN WEIN** Mit einer gemischten Auswahl an mäßig gereiften Käsesorten. **UND IN DER VEGANEN KÜCHE** Mit frittierten Steinpilzen.

GRAPPA INVECCHIATA

di BRICCO DELL'UCCELLONE | 2014

JAHRGANG IM HANDEL Die Verkostung ist faszinierend: Das herbe und elegante sensorische Profil offenbart die DNA des Barbera und die Essenz des Bricco dell'Uccellone. Alkoholgehalt: 44 Vol.-%

IN DIESEM JAHR KOMBINIEREN WIR DEN GRAPPA Mit Gebäck.

UND IN DER VEGANEN KÜCHE Mit Zartbitterschokolade.

Mit der Weinlese 2005 entstand das Projekt, ein Destillat aus dem Trester des Bricco dell'Uccellone zu erzeugen. Der so gewonnene Grappa altert drei Jahre lang in Barriquefässern, die zuvor für den Ausbau des Weines verwendet wurden. Als gute Weinproduzenten vermerken wir auch auf den Flaschen unserer Grappe das Jahr der Weinlese; eine Vorgehensweise, die in der Welt der Destillate eher ungewöhnlich ist.

Etymologisch gesehen geht das Verb "kultivieren" über die konkrete Bedeutung "den Boden bearbeiten" hinaus. Das Wort hat einen moralischen Sinn, der sich auf "sorgfältig pflegen" bezieht und damit auch "respektieren" beinhaltet und erstreckt sich bis hin zur Bedeutung von "ein Land bewohnen" und "erleben". Und genau in diesem Sinne kultivieren Raffaella und Giuseppe Bologna ihre Weinberge in Rocchetta Tanaro, d.h. sie lieben, respektieren und erleben sie.

“Braida”
di Bologna Giacomo s.r.l.

@braidawines

www.braida.it

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/13

KELLERBESICHTIGUNG UND WEINPROBEN

Via Roma, 94
Rocchetta Tanaro, Asti
9-12 Uhr / 14-18 Uhr
von Montag bis Samstag
nur nach Anmeldung
+39 335 1559195

welcome@braida.it

BÜROS UND LAGER

Strada Provinciale SP27, 9
Località Ciappellette - Rocchetta Tanaro, Asti
8-12 Uhr / 14-17.30
Uhr von Montag bis Freitag
Tel. +39 0141 644113
Fax +39 0141 644584

info@braida.it

BRAIDA WINE RESORT
(Eröffnung im Herbst 2018)

Weinproben im B&B
nur nach Anmeldung
+39 328 2334387
Strada San Bernardo case sparse 33/36
frazione ASINARA
Rocchetta Tanaro, Asti

info@braidawineresort.it