vinodabere
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

NEWS

L'APOLOGIA DELLA BARBERA - BRAIDA: DAL BRICCO DELL'UCCELLONE ALL'AI SUMA

di **Dante Palombi** pubblicato il 6 Novembre 2019

Tornare, come ogni anno, in Piemonte, nei posti ove ho mosso i primi passi come chirurgo ortopedico e dove è nata mia figlia Micol è sempre un'emozione. A quei tempi, fine anni '80, ho girovagato in lungo e largo su quelle terre meravigliose, Langhe, Monferrato, Roero, conoscendo molti produttori tuttora sconosciuti, talmente piccoli da non poter arrivare fuori della Regione. Già allora, alcuni grandissimi nomi iniziavano ad imporsi sulla scena enologica con vini di estrema qualità. Andai a visitare, a Rocchetta Tanaro, la cantina di Giacomo Bologna perché, in maniera geniale, quando il vino piemontese (quello de "Arrivano I rossi!") era stato messo in ginocchio dallo scandalo del metanolo aveva comprato una pagina sulla Stampa solo per scrivere "W la Barbera". Tanto tempo è passato, ma rientrare nella immensa barricaia, oggi rimodernata e ampliata ove "ribollivano" (in senso carducciano) le sue Barbera è sempre un momento toccante. Oggi la cantina rappresenta per tutti gli appassionati quasi un Santuario con un livello produttivo, seppure quantitativamente aumentato, di assoluta qualità.

La **Barbera è femmina** (titolo del libro della mia amica Marzia Pinotti) e, infatti, per accedere alla barricaia bisogna passare attraverso una porta realizzata a misura di donna. Anche il primo vino di Giacomo Bologna, nel lontano 1961 aveva un nome declinato al femminile "La Monella". Era la prima Barbera ad essere imbottigliata con etichette scritte a mano. Poi, nel 1983, primo fra tutti, incaricò uno studio di designer per realizzare quella definitiva. Da allora è rimasta immutata, con le lettere "saltellanti" a ricordare la tipologia di vino frizzante e la personalità vivace del proprietario dell'azienda. Colore: blue-jeans, un vino giovane per tutte le età da sorseggiare in allegria e in grandi quantità nei momenti felici della giornata.
Come uva la Barbera matura abbastanza tardi, solitamente due-tre settimane dopo il Dolcetto. La caratteristica più importante è l'elevata acidità anche nella piena maturazione degli acini. I vini sono molto carichi di colore, ricchi di fragranti profumi, leggermente astringenti, con un basso contenuto di tannini. Questo permette di produrre dei veri e propri "Vins de Soif" (vini della sete) , estremamente gradevoli. Questo era ed è, tuttora, **La Monella**.
La ricchezza di acidi primari (citrico, tartarico e malico) di queste uve dona, però, ai vini anche una grande longevità. Di qui l'idea, anch'essa geniale e contro corrente, di farli "invecchiare" in botti di rovere per ottenere una maggiore morbidezza ed eleganza.
L'arte della "barrique" non è semplice. Al fine di evitare che i profumi vanillici del legno potessero soffocare il vino, Giacomo si affidò, usando comunque legno francese del Massiccio centrale, ad un mastro cantiniere del posto, Eugenio Gamba. Nacque così, nel 1981, il **Bricco dell'Uccellone**, Barbera affinata per un anno in legno e per un anno in bottiglia.
Fu l'apoteosi. Quel vino, grazie all'amicizia dell'amico conterraneo Cardinale Angelo Sodano, arrivò in Vaticano. "Vino eccelso, ma nome imbarazzante per i prelati", disse il cardinale (in realtà l'Uccellone era il soprannome della proprietaria del vigneto, con naso adunco e vestita sempre in nero, l'Oselon... appunto). Nasce allora il **Bricco della Bigotta** (stessa tipologia di vino , ma realizzato su un terreno più elevato e più calcareo). Un vero vino cardinalizio, porporato in tutti i sensi, dal colore, alla struttura, ai profumi, elegante e compassato, per quanto possa permettere l'uva Barbera. Cambiò anche l'etichetta, sempre realizzata dallo studio Bersanetti, con 4 tiare da cardinale stilizzate a formare una croce.

La rivoluzione si completa il 16/10/1989 con "**Ai Suma**" (" Ci siamo", in piemontese) realizzata con uve stramature da vendemmia tardiva. 16,5° alcolici di pieno furore, parzialmente domato dall'affinamento per un anno in legno, con uno spessore di frutto e di corpo degne di un Amarone. L'etichetta è stata realizzata unendo le bocche serigrafate e stilizzate di Giacomo e signora a formare le ali di una farfalla (MERAVIGLIOSO!).

Personalmente non mi appassionano i vini cosiddetti "forti", robusti e vigorosi, quelli cosiddetti da meditazione (in quanto da meditare sul vino c'è veramente poco) . Resto affezionato a La Monella che ho amato sin dal primo momento. Questo vino, però, mi ha stupito. Sarà sicuramente merito dell'uva (e la Barbera di queste parti è straordinaria), ma resta di una grande piacevolezza e bevibilità. Il vino buono è quello che non arriva a fine pasto ; qui la bottiglia si vuoterebbe molto, ma molto prima.
Nel 2001 arriva "**Monte bruna**", "premier cru" di Rocchetta Tanaro, un sogno nel cassetto per tanti anni. Il papà non aveva potuto comprare i vigneti su quella collina perché eccessivamente parcellizzata e divisa (un po' come in Borgogna) tra innumerevoli proprietari. 27 passaggi di proprietà, tutti stilizzati ormai sull'etichetta, sono serviti per realizzare questa Barbera "new entry", che non fa barrique ma matura in botti grandi di rovere. Un vino "giovane" per i giovani, una nuova filosofia concettuale, sempre, però, nel rispetto di una tradizione ormai consolidata.
Due brevi annotazioni in conclusione:
1) Il nome Braida deriva dal soprannome che Giuseppe Bologna, l'avo fondatore, si era conquistato giocando a palla elastica (sport tipico piemontese), per via della somiglianza con un campione di questo sport.
2) " Che differenza c'è tra il Bricco dell'Uccellone e Il Bricco della Bigotta? ", chiedo io. "Il nome" (risposta dell'ultimo nato nella famiglia Bologna). Se questa è la premessa i vini di Braida dureranno in eterno.

Note tecniche.

1) **La Monella . Barbera del Monferrato frizzante DOC**. Barbera 100% da vigneti giovani. Macerazione sulle bucce per 10 giorni. Quattro mesi in acciaio, presa di spuma in autoclave, due mesi di affinamento in bottiglia. 14°
2) **Bricco dell'Uccellone. Barbera d'Asti DOCG**. Barbera 100%. 12 mesi di affinamento in barrique e 12 mesi in bottiglia. 16°.
3) **Bricco della Bigotta. Barbera d'Asti DOCG** . barbera 100%. Macerazione sulle bucce per 20 giorni. 15 mesi di affinamento in barriques e 12 mesi in bottiglia. 16°
4) " **Ai Suma". Barbera d'Asti. DOCG**. Barbera a vendemmia tradiva 100%. Macerazione sulle bucce per 20 giorni. 15 mesi di affinamento in barrique e 12 mesi in bottiglia. 16,5°. (etichetta che viene prodotta solo nelle annate migliori).

In questo articolo #braida, Ai Suma, Barbera, Bricco dell'Uccellone, Bricco della Bigotta, Featured