



Monferrato Rosso DOC

Braida di Giacomo Il Bacialé

Monferrato Rosso 2018

CHF 16.50

statt CHF 19.90

-  75cl
-  15.5%
-  Piemonte
-  Barbera, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon
- AN** 9828718

Degustationsnotiz

Herrliche Noten nach schwarzen Kirschen, reifen Pflaumen und eingekochten Himbeeren, begleitet von einer edlen Würzigkeit. Am Gaumen geschmeidige Tannine und dichte Frucht im Auftakt, Noten nach Bitterschokolade, warmem Leder und Malzbier, sehr lang und harmonisch im Finale.

Herstellung

Die handverlesenen Trauben werden selektioniert, entrappt und einzeln vinifiziert. Der Ausbau erfolgt für 12 Monaten in verschiedenen Barriques. Die genaue Zusammensetzung ist jedes Jahr etwas unterschiedlich und geht einer sorgfältigen Verkostung des Kellermeisters voraus.

Trinkreife

Jahrgang + 5 Jahre

Geniessen zu

Pastavariationen und leichten Fleischgerichten.

Produzent

Alles beginnt mit einem Spitznamen, „Braida“, diesen hatte sich Giuseppe Bologna verdient, als er den im Piemont beliebten Sport „pallone elastico“ spielte. Das Familienoberhaupt arbeitete als Fuhrmann und bebaute seinen schönen Weinberg mit Barbera, für sich und seine Freunde. Giacomo Bologna erbte von seinem Vater diesen Weinberg und den Spitznamen, aber vor allem die unbedingte Liebe zu seinem Boden und Wein. Diese Liebe vermittelte er auch zuerst seiner Frau Anna, dann seinen Kindern Raffaella und Beppe. Heute ist der Betrieb das vergrösserte Abbild der Philosophie von Giacomo und Anna, ihrer Einstellung zum Leben, zum Boden und dem Wein. Anna war es, die nach Giacomos Tod das Erbe sein übernahm und die von ihm begonnenen und geträumten Pläne verwirklichte. An ihrer Seite teilen Raffaella und Beppe seit Jahren die mutigen Initiativen und wichtigen Investitionen sowohl im Weinkeller als auch auf dem Weinberg. Raffaella und Beppe sind unterschiedliche Geschwister: sie kümmert sich mit Elan und Scharfsinn um den kommerziellen Teil; er, der Nachdenklichere und Ruhige, bevorzugt den landwirtschaftlichen Teil und die Produktion.

Region

Das Piemont zählt wohl zu einem der bekanntesten und schönsten Wein-Gebieten ganz Italiens. Auf rund 47'000 Hektaren werden vor allem Nebbiolo-, Barbera- und Dolcetto-Trauben angebaut. Das «Amphitheater der Alpen», wie es auch genannt wird, zeichnet sich nicht nur durch ein besonderes Klima sondern auch durch eine eigene geografische Lage aus. So grenzt die flächenmässig grösste Region des italienischen Festlandes an die Schweiz, Frankreich, Ligurien, die Emilia-Romagna, die Lombardei und das Aostatal. Diese Begrenzung an drei Seiten sorgt für ein überaus ausgewogenes Klima ohne grosse Temperaturschwankungen, was sich wiederum positiv auf die Entwicklung der Weintrauben auswirkt. Davon profitieren vor allem die Hügellagen mit ihren lehmig-kalkhaltigen Böden.