VON SALIS



Barbera d'Asti DOCG

Braida di Giacomo Bricco dell'Uccellone 2019

CHF 65.00

75cl
16%
Piemonte
Barbera
AN 9836719

Degustationsnotiz
Betörende Nase mit Edelholznoten, vollreifen Waldbeeren und einem Hauch Pfefferminze. Am Gaumen vollmundig mit seidenen Tanninen und gutem Schmelz, dunklen Kirschen, noblen Barriquearomen und einer betörend nuancenreichen Aromenvielfalt. Langes und sehr harmonisches Finale, trotz seiner Jugendlichkeit.

Herstellung
Die Barbera-Trauben des Rebbergs Uccellone werden von Hand gelesen und umgehend verarbeitet. Die temperaturkontrollierte Mazeration auf den Schalen dauert 20 Tage. Danach wird der Wein in Eichenfässer umgefüllt, wo er 12 Monate reift, bevor er weitere 12 Monate in der Flasche reift.

Trinkreife
Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu
Kräftigen, dunklen Fleischgerichten vom Rind, Lamm, Hirsch, auch zu Pilzgerichten und Trüffel.

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 Spitznahmen, 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.