

Vini Braida: due nuovi ettari di barbera per il Curej

23 Maggio 2024

di Redazione



ROCCHETTA TANARO – Ogni volta che da “Braida” si pianta una vigna, si rinnova l’entusiasmo e si rinsalda una promessa che unisce la famiglia Bologna da generazioni: ogni vigna che nasce è un dono e un impegno per chi verrà dopo.

“Questa volta siamo tornati a farlo sulla collina dell’Asinara – fa sapere **Raffaella Bologna**, proprietaria insieme al fratello **Giuseppe** della storica cantina di Rocchetta Tanaro, nell’Astigiano -, una posizione ben ventilata, che regala frutti sani e la cui altitudine, unita all’effetto refrigerante dei boschi che la circondano, regala ai vini gradazioni alcoliche più contenute. Abbiamo recuperato una collina storicamente vitata, un bel balcone sul paese di Rocchetta Tanaro, riposizionando vigneti che erano stati estirpati da tempo. Esposta verso est, sud-est e sud, la posizione di questa vigna, che abbiamo acquistato nel 2021, è ben soleggiata e immersa in un panorama di biodiversità garantita dalla vicinanza con il Parco Naturale di Rocchetta Tanaro, un polmone verde di 120 ettari che è stata la prima area

protetta dell'Astigiano, dal 1980".

Il terreno qui ha una prevalenza sabbiosa mista ad argilla rossa, è sciolto e leggero. Sono stati scelti più cloni di barbera e portainnesti adatti a questo tipo di suolo, con radici molto profonde. Le uve di questa nuova vigna, tra tre anni, si aggiungeranno alla produzione di San Bernardo, Curej: il più giovane dei vini Barbera di Braida, fresco e di impronta contemporanea.

Nel nome, Curej celebra le sue origini (è il soprannome delle famiglie che da sempre abitano e curano questa piccola regione di Rocchetta Tanaro, dove già nel Settecento i monaci praticavano la viticoltura) e nei profumi e nel sorso evoca il panorama di vigne e boschi da cui nasce: aperto, vasto, semplice, felice. Una Barbera alla quale un breve affinamento in legno e la maturazione in bottiglia donano freschezza, bevibilità ed esalta gli aromi primari.

"La destinazione ideale per Curej secondo noi è la tavola dei ristoranti. Curej, infatti, è un vino che si presta particolarmente bene a essere apprezzato in un contesto ristorativo, dove gli esperti sommelier possono valorizzarne appieno le qualità attraverso abbinamenti gastronomici mirati e presentazioni suggestive; la ristorazione poi è uno dei canali naturali per la Barbera, un vino che si abbina molto bene con molteplici cucine del mondo. In particolare, per Curej, la naturale eleganza, leggerezza e freschezza di gusto lo rendono un vino perfetto anche da servire al calice" spiega Raffaella.

La prima vendemmia di Curej è stata la 2019; si affianca alle altre espressioni di Barbera Braida, ognuna delle quali interpreta con grande espressività" lo specifico terroir da cui proviene: La Monella, Barbera del Monferrato frizzante, le riserve Montebruna, Bricco dell'Uccellone, Bricco della Bigotta e Ai Suma.

"La Barbera è nel nostro Dna - conclude Raffaella Bologna - con Curej lo è una volta di più".

Vino, condivisione e momenti preziosi da non dimenticare: questo è "Braida". Un soprannome che l'avo **Giuseppe Bologna** si guadagnò sui campi di pallone elastico, uno sport tradizionale piemontese, e che ancora oggi accompagna la famiglia.

Giacomo Bologna ereditò dal padre il nome "Braida" e una piccola vigna di Barbera a Rocchetta Tanaro, e tra gli anni Sessanta e gli anni Ottanta dedicò la sua vita a elevare questo nome e la qualità della Barbera, ottenendo vini e riconoscimenti che hanno fatto la storia dell'enologia italiana e internazionale come La Monella, il Bricco dell'Uccellone, il Bricco della Bigotta, l'Ai Suma in particolare.

Oggi la quarta generazione “Braida” muove i primi passi nell’azienda di famiglia, che nel frattempo ha oltrepassato il traguardo delle 60 vendemmie e coltiva più di 70 ettari di vigneto tra il Monferrato (dove le radici sono profonde e la Barbera rimane il cuore della produzione) e le Langhe (dove si producono vini bianchi da Chardonnay, Riesling e Nascetta).

Nella tradizione Braida, si valorizzano con orgoglio i vitigni autoctoni piemontesi come Grignolino, Moscato e Brachetto: vini che venivano serviti nella storica trattoria di famiglia nella seconda metà del Novecento e di cui i Bologna sono rimasti innamorati.

È dai tempi della “Trattoria degli amici” che l’attitudine all’accoglienza li caratterizza, ed è per questo che sono sempre felici di dare il benvenuto agli ospiti a Rocchetta Tanaro, nelle cantine storiche di via Roma, nell’iconica barricaia che accoglie da sempre visite e degustazioni, e nel Wine Resort tra i vigneti, dove ognuna delle sette stanze porta il nome di uno dei vini dell’azienda e si può vivere un’esperienza “Braida” al 100%.