

Eine schöne Geschichte...

die von einem Dorf handelt, das im Zentrum der Welt liegt. Alles begann mit dem Spitznamen „Braidà“. Diesen erwarb sich der Urgroßvater Giuseppe Bologna auf den Gemeinde- und Kirchplätzen, auf denen er sonntags „pallone elastico“ spielte, eine piemontesische Abwandlung des Faustballsport.

Giacomo Bologna erbte vom Vater nicht nur Weinberg und Spitznamen, sondern auch die bedingungslose Liebe zu seiner Heimat und zum Wein. Er wagte die Verarbeitung der Barbera-Traube, die er in französischen Barriques ausbaute, eine bis dahin in Italien weitgehend unbekannt Methode, die mittlerweile starke Verbreitung gefunden hat. Der „Bricco dell'Uccellone“, der zugleich Symbol des Winzerbetriebes ist, hat sich heute weltweit unter den italienischen Kultweinen etabliert.

Seit 1961 ist die Winzerei der Philosophie von Giacomo und Anna und ihrer Auffassung vom Leben, der Heimat, des Weines und von Freundschaften treu geblieben. Mit den Önologen Raffaella und Giuseppe Bologna hat nun die dritte Braidà-Generation das Ruder übernommen. Sie beide setzen das von ihren Vorfahren initiierte Werk, die Barbera-Traube in den Stand einer Edelrebe zu erheben, fort (nach Auffassung mancher Winzerkollegen nur ausländischen Rebsorten vorbehalten!).

Mut der Jugend verknüpft mit Tradition, motiviert das Geschwisterpaar weiterhin einheimische Rebsorten wie Barbera in seine typische Perlweinversion „La Monella“ oder in den Klassiker „Montebruna“ auszubauen und andere piemontesische Rebsorten wie „Moscato“, „Brachetto“ und „Grignolino“ im Sortiment zu führen. Dieser Mut hat sie auch an neue Rebsorten herangeführt, die den Geschmacksnerv des internationalen Marktes treffen. Somit hielten Merlot, Pinot Nero und Cabernet Sauvignon Einzug in den Weinbergen und Kellern von Braidà und werden heute zur Produktion des modernen „Il Bacialè“ verschnitten.

Braidà ist ein Familienunternehmen, das hervorragende Mitarbeiter beschäftigt und Beziehungen zu erstklassigen Geschäftspartnern hält.

Norbert Reinisch, österreichischer Arzt und Ehemann von Raffaella, hegte schon immer eine große Passion für Wein. So lernte er Braidà während eines Besuchs der Kellereien in Rocchetta Tanaro kennen. Heute ist er der Exportleiter des Betriebes.

Raffaella steht den männlichen Vertretern der Familie zur Seite und betreut den Kellereivertrieb nach dem beispielhaften Vorbild ihrer Mutter Anna.

Giuseppe Bologna kümmert sich um den Weinbau und die Erzeugung. Seit 1990 engagiert er sich für Konsolidierung und weitere Verbesserung der Produktion, indem er die Qualitätsaspekte der Rebflächen weiterhin steigert. Das gilt insbesondere für die Cru-Lagen des Barbera d'Asti. Braidà erzeugt Qualitätsweine durch die Auswahl von Spitzenlagen, dem sogenannten 'Terroirs'. Für den Ausbau und die Abfüllung kommen moderne und ausgefeilte Technologien zur Anwendung. Nachhaltigkeit, Tradition und Passion sind die Leitbegriffe im gesamten Erzeugungsprozess. Daraus entstehen Weine, die große Emotionen verleihen! Lassen Sie sich von einer Degustation überzeugen!

It's a beautiful story of a village.

A village which is at the centre of the world. It all began with the nickname "Braida", which was acquired by the great-grandfather Giuseppe Bologna who was a champion in playing "pallone elastico" on town and church squares, a typical sport of the Piedmont region.

Giacomo Bologna inherited both vineyard and nickname from his father, but above all an unconditional love for his land and wine. Giacomo dared to transform the Barbera grape into a quality wine maturing it in French *barriques*, a practice unknown to most at that time. Bricco dell'Uccellone, the flagship wine of the company, has now become one of the world's leading Italian wines.

Since 1961 until today Braida has been the amplified and faithful image of the philosophy of Giacomo and Anna, their prospect of life, earth, wine and friendship. Raffaella and Giuseppe Bologna, both oenologists, are the third "Braida" generation and are united by the initial dream to continue to keep up the high quality of the Barbera grape and its noble status which for some would seem to be reserved only for international varieties.

At the winery Braida the courage of the young generation is combined with firmly rooted traditions. Indigenous varieties such as Moscato, Brachetto, Grignolino and the famous Barbera grape, vinified into its typical "petillant" version 'La Monella' or the traditional still red wine 'Montebruna', are kept as basis of the product line alongside with varieties that are corresponding with the taste of the international market: therefore Merlot, Pinot Nero and Cabernet are used in the modern style blend 'Il Bacialè'.

The business is family-run with exceptional employees and selected commercial partners driven by passion and the devotion for the production of characteristic Piedmontese wines. Norbert Reinisch, an Austrian doctor and husband of Raffaella, got to know the cantina "Braida" during a visit of the winery in Rocchetta Tanaro. Driven by his love not only for the wine, Norbert is today the export director of the company.

Raffaella cares of the commercial part of the winery and carries forward her mother Anna's ideas which have always been implemented with boundless commitment and strength.

Giuseppe Bologna is responsible for viticulture and productional operations. Since 1990 he has been committed to consolidate and further improve the production by choosing to increase the ownership of vineyards, especially those of the important "Cru" of the Barbera d'Asti.

Braida produces high quality wines through the selection of suitable sites known as 'terroir' and state-of-the-art winemaking and bottling techniques. At the same time great importance is given to environment, tradition and passion, with the final result of creating wines that impart big emotions. Try a taste.

