

Costruitevi  
una cantina ampia, spaziosa, ben  
aerata e rallegratela di tante belle bottiglie,  
queste ritte, quelle coricate, da  
considerare con occhio amico nelle sere di  
Primavera, Estate, Autunno e Inverno  
sogghignando al pensiero  
di quell'uomo senza canti e senza suoni,  
senza donne e senza vino,  
che dovrebbe vivere  
una decina  
d'anni più di voi.

*Build yourself  
a wonderfully  
spacious wine cellar to be stocked  
with many many bottles,  
some upright, others  
on their sides, to be enjoyed  
in the evenings throughout the year,  
chuckling at the thought  
of those without wine, women  
or song who are supposed  
to live ten years  
more than you.*

Giacomo  
Bologna

“Braida”



## **È una bella storia di paese.**

Di un paese che però è al centro del mondo. Tutto comincia, come in ogni storia di paese, con un soprannome, Braidaitalia, che Giuseppe Bologna si guadagnò sul campo giocando la domenica a pallone elastico, tipico sport piemontese.

Il capostipite faceva il carrettiere e coltivava la sua bella vigna a Barbera, per sé e per gli amici. Giacomo Bologna ereditò dal padre vigna e soprannome, ma soprattutto l'amore incondizionato per la sua terra e per il vino.

Amore che trasmise alla moglie Anna, prima, e ai figli poi, ma anche a tutti coloro che fecero un pezzo di strada con lui. Oggi l'azienda è l'immagine ampliata e fedele della filosofia di Giacomo e Anna, del loro modo di intendere la vita, la terra, il vino e i rapporti con gli amici. È Anna, raccolto il testimone da Giacomo, a portare avanti i progetti da lui appena tracciati e sognati.

Le sono accanto i figli Raffaella e Beppe a condividere anni di iniziative coraggiose e investimenti importanti sia in cantina che in vigna. Entrambi enologi, Raffaella e Beppe sono due fratelli diversi nelle inclinazioni: lei segue, con verve e sagacia, la

parte commerciale; lui, più riflessivo e schivo, privilegia il settore agricolo e della produzione, ma sono accomunati dal sogno, coltivato con entusiasmo, di proseguire la conquista per la barbara dello status di nobiltà e di qualità, che per qualcuno sembrerebbe spettare solo ai vitigni di Borgogna.

Il vino per loro è un progetto di vita, un modo di esprimersi attraverso cose semplici ed autentiche come la loro terra, che ha inevitabilmente contagiato anche i loro compagni, entrati a far parte, a tutti gli effetti, di questa famiglia.

Cristina, la moglie di Beppe e mamma di Greta e Giacomo, lavora in ufficio in amministrazione. Norbert Reinisch, medico austriaco e marito di Raffaella, mosso dall'amore per il vino, ha conosciuto, durante una visita alle cantine di Rocchetta Tanaro, la monella di famiglia e se ne è innamorato a tal punto da lasciare la sua patria, il suo lavoro e diventare Direttore Commerciale per l'estero dell'azienda.

La Braida è un'azienda giovane che vive di grandi sinergie, confronti ed entusiasmi che coinvolgono la famiglia e tutto lo staff aziendale.





***It is the beautiful story of a village.***

*A village which is, however, at the “centre of the world”. Everything began, as in every village story, with a nickname, Braida, which Giuseppe Bologna earned on the field on Sundays, playing “pallone elastico”, a typical Piedmont sport.*

*The head of the family was a carter and cultivated his beautiful Barbera vineyard, for himself and his friends. Giacomo Bologna inherited both the vineyard and the nickname from his father, but especially his unconditional love for his land and his wine. A love which he transmitted first of all to his wife, Anna, then to his children, as well as to all those who travelled some of life’s highway with him. Today the company is an enlarged and faithful reflection of the philosophy of Giacomo and Anna, of their way of understanding life, the earth, wine and friendships.*

*It was Anna who, bearing Giacomo’s torch, carried forward the projects he had outlined and dreamed of. At her side were her children, Raffaella and Beppe, sharing with her the years of courageous initiatives and important investments, both in the cellars and the vineyard. Raffaella and Beppe are both oenologists yet each sibling has a different aptitude - with verve and intelligence Raffaella focuses on the*

*commercial side of the business while Beppe, more reflective and reserved, concentrates on the agricultural sector and production. Both, however, share the same dream, cultivated with enthusiasm, that of conquering for Barbera the status of nobility and quality which some appear to think is due only to the vine-growers of the Burgundy hills.*

*Wine for both of them is a lifetime's project, a way of expressing themselves through things that are simple and authentic, like their land, which has, inevitably, infected their respective partners, who have joined and now play a full and active role in this family. Cristina, the wife of Beppe and mother of Greta and Giacomo, works in the administration offices; while Norbert Reinisch, an Austrian doctor and partner to Raffaella, inspired by his love of wine, during a visit to the Rocchetta Tanaro cellars, met the family's "monella" and fell in love with her - so deeply in fact that he left his homeland and his job to become the company's Exports Director.*

*Braida is a young company, the result of great synergies, exchanges of ideas and enthusiasm, embracing the family and all members of the company's personnel.*

## I vini *Wines*





## Grignolino d'Asti

**D.O.C.**

Prodotto con uve: Grignolino 100%.

Colore rosso rubino molto chiaro. Profumo fiorito e molto delicato, con caratteristiche sensazioni di rosa. Sapore molto fresco e sapido, sottile, ma molto continuo, anche in bocca si ribadisce la nota di rosa.

Servire a 15-17 °C. Gradazione alcolica: 12%.

*Grapes used: Grignolino 100%.*

*Colour: very pale ruby red. Flowery, very delicate nose, with characteristic hints of roses. Very fresh, savoury taste, subtle, but very persistent, with hints of roses.*

*Serve at 15-17 °C. Alcohol content: 12%.*

Prende il nome dal termine dialettale del seme dell'acino d'uva detto "grignola" poichè ne contiene numerosi rispetto ad altre varietà.

*The name Grignolino derives from the dialect term for its seed, called "grignola", because it contains many more than other grape varieties.*



## La Monella

**BARBERA DEL MONFERRATO - D.O.C.**

Prodotto con uve: Barbera 100%. Colore rosso rubino violaceo sgargiante, schiuma briosa, leggermente frizzante. Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, "allegro e incontentibile", buon corpo e morbida stoffa.

Servire a 15-17 °C. Gradazione alcolica: 12,5%.

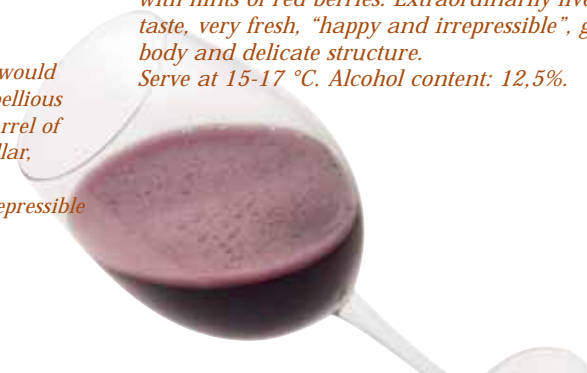
*Grapes used: Barbera 100%.*

*Colour: vivid ruby red/violet; lively, slightly sparkling foam. Fragrant, extroverted, winey nose, with hints of red berries. Extraordinarily lively taste, very fresh, "happy and irrepressible", good body and delicate structure.*

*Serve at 15-17 °C. Alcohol content: 12,5%.*

Il padre di Giacomo selezionava in cantina la botte di Barbera, più ribelle ed esuberante, che chiamava La Monella e si riconosceva per il suo caratteristico incontentibile frizzare.

*Giacomo's father would select the most rebellious and exuberant barrel of Barbera in the cellar, known for its characteristic, irrepressible sparkle.*





## Il Bacialé

**MONFERRATO - D.O.C. - ROSSO**

Prodotto con uve: Barbera, Pinot nero, Cabernet Sauvignon e Merlot.

Colore rosso rubino intenso e brillante. Naso vinoso, speziato, dove il Pinot regala delicate note di more e bocca calda, piacevole, dal finale di prugna e cannella.

Servire a 16-18 °C. Gradazione alcolica: 13%.

*Grapes used: Barbera, Pinot noir, Cabernet Sauvignon and Merlot.*

*Brilliant, intense ruby red colour. Full, slightly spicy nose with characteristic hints of berries. Pleasantly warm in the mouth, with a finish of plums and cinnamon.*

*Serve at 16-18 °C. Alcohol content: 13%.*

Il Bacialé, in dialetto piemontese, è lo sponsale, colui che combina i matrimoni. Infatti nasce dal matrimonio di Barbera e Pinot nero.

*In Piemontese dialect, Bacialé means matchmaker. In fact, this wine is a perfect marriage of Barbera and Pinot noir.*



## Montebruna

**BARBERA D'ASTI - D.O.C.**

Montebruna è una Barbera d'Asti DOC che nasce da uve al 100% dell'omonimo vitigno.

Alla fermentazione dell'uva in vasche d'acciaio, per 2 settimane a temperatura controllata, segue l'invecchiamento di un anno in grandi botti di rovere. Il risultato è un vino fragrante, carnoso e polposo in cui si evidenziano le note della frutta rossa arricchita dai sentori speziati del legno che appaiono così amalgamati e bilanciati. Esso unisce alla rara preziosità organolettica una pronta giovinezza che ne rende facile la degustazione.

Servire a 15-17 °C. Gradazione alcolica: 12,5-13,5%.

*Montebruna is a Barbera d'Asti DOC wine made from 100% Barbera grapes. The fermentation of the grapes in steel vats, for two weeks at controlled temperature, is followed by one year ageing in large oak barrels. The result is a fragrant, fleshy and pulpy wine with highlighted notes of red fruits enhanced by the spicy scents of wood, which appear blended and balanced. It unites rare organoleptic preciousness with ready youthfulness for easy tasting. Serve at 15-17 °C. Alcohol content: 12,5-13,5%.*

Una terra che parla. Le lettere che compongono il nome rappresentano i numerosi appezzamenti di terreno che sono stati acquisiti per ricostituire quella proprietà, di grande valore enologico, che è Montebruna.

*A land that speaks. The letters that make up the name represent the many plots of land that have been purchased to rebuild the highly wine-bearing land called Montebruna.*





## Bricco della Bigotta

**BARBERA D'ASTI - D.O.C.**

Prodotto con uve: Barbera 100%. Colore rosso rubino granata, ancora con qualche riflesso viola. Profumo ricco, intenso e persistente, molto ben evoluto, con sensazioni di liquirizia, viola e vaniglia. Di gran corpo, ricco e asciutto, sapido, molto rotondo, anzi vellutato. In bocca si evolve in continuazione, proponendo molteplici sensazioni, lunga persistenza aromatica.

Servire a 18 °C. Gradazione alcolica: 13,5%.

*Grapes used: Barbera 100%. Colour: dark ruby red with a hint of violet. Rich, intense and persistent nose, very well-balanced, with notes of liquorice, violet and vanilla. Full-bodied, rich and dry, tasty, well-rounded and velvety. Continuously evolves in the mouth, offering multiple sensations and persistent aroma.*

*Serve at 18 °C. Alcohol content: 13,5%.*

La Bigotta è un altro dei migliori vigneti di Rocchetta Tanaro. È chiamato così perché la vecchia che abitava nei pressi era una fervente cattolica.

*The Bigotta is another of the best vineyards of Rocchetta Tanaro. It's named after an old woman, a fervent Catholic, who lived nearby.*



## Bricco dell'Uccellone

**BARBERA D'ASTI - D.O.C.**

Prodotto con uve: Barbera 100%. Colore rosso rubino molto intenso con riflesso granato. Profumo ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore. Si evidenziano in particolare i sentori di frutta rossa e piccoli frutti; di sottofondo alcune spezie, vaniglia e liquirizia. Sapore asciutto, generoso, di gran corpo e notevole struttura, perfetto amalgama dei caratteri del vitigno e dell'apporto del legno, in un insieme di grande morbidezza e gran classe, lunghissima persistenza aromatica.

Servire a 18 °C. Gradazione alcolica: 14%.

*Grapes used: Barbera 100%. Colour: very intense ruby red with touches of garnet. Rich, complex nose with notable concentration and depth; in particular, scents of red fruit and small berries, with hints of spice, vanilla and liquorice. Dry, generous and full-bodied, with fine structure, a perfect amalgam of vineyard and wood. A wine of great softness and great class, with an exceptionally persistent nose.*

*Serve at 18 °C. Alcohol content: 14%.*

L'Uccellone è uno dei migliori vigneti sui bricchi di Rocchetta Tanaro. Si chiama così perché una volta nella casa accanto abitava una vecchia signora, sempre vestita di nero, che era stata soprannominata "l'uselun" (l'uccellone).

*L'Uccellone is one of the best vineyards on the Rocchetta Tanaro slopes. It's named after an old woman once lived in the house next door. She always dressed in black, and was nicknamed "l'uselun" (the big bird).*





## Ai Suma

**BARBERA D'ASTI - D.O.C.**

Prodotto con uve: Barbera 100%. Colore rosso rubino molto intenso con riflessi granata. Profumo ampio, ricco e complesso, con numerosi sentori di frutta e in sottofondo note di vaniglia, liquirizia e cacao. Sapore pieno, poderoso, di grande struttura, ma allo stesso tempo elegante e sensuale, armonico e molto persistente. Servire a 18 °C. Gradazione alcolica: 14,5%.

*Grapes used: Barbera 100%. Colour: very intense ruby red with touches of garnet. Full, rich, complex nose, with many scents of fruit and subtle hints of vanilla, liquorice and cocoa. Full and rich, with fine structure, but at the same time elegant and smooth, well-balanced with long finish. Serve at 18 °C. Alcohol content: 14,5%.*

Nel 1989 la vendemmia fu straordinaria, le uve raggiunsero una gradazione potenziale elevatissima. Giacomo Bologna esclamò "Ai Suma" ci siamo. Il vino è uscito in commercio dopo la sua scomparsa con questo nome, proprio per ricordarlo. Si produce solo in annate eccezionali.

*1989 was an extraordinary vintage, the grapes reaching a very high potential strength. Giacomo Bologna shouted "Ai Suma", we've done it! The wine was put on the market with this name, in his memory, and is produced only in exceptional years.*



## Vigna Senza Nome

**MOSCATO D'ASTI - D.O.C.G.**

Prodotto con uve: Moscato d'Asti 100%. Colore giallo paglierino brillante, bella schiuma e ricco perlage. Profumo di straordinaria freschezza e molto variegato, tra le tante note si distinguono la frutta fresca, i fiori d'arancio, la rosa e il muschio. Sapore dolce ma con molta grazia, aromatico caratteristico dell'uva, delizioso e con lunga persistenza aromatica. Servire a 8 °C. Gradazione alcolica: 5%.

*Grapes used: Moscato 100%. Colour: bright straw yellow, lovely foam and rich perlage. Extraordinarily fresh and complex nose, with hints of fresh fruit, orange blossoms, rose and musk. Sweet, but very elegant taste, characteristic aroma of grape; delicious and persistent. Serve at 8 °C. Alcohol content: 5%.*

In etichetta la frase latina "Sator Arepo Tenet Opera Rotas" significa "il contadino all'aratro dirige i lavori" adottata perché divenuti proprietari di vigna.

*The Latin phrase "Sator Arepo Tenet Opera Rotas" on the label means "the farmer at the plow chooses the path", adopted because we've become owners of the vineyard.*

S A T O R  
A R E P O  
T E N E T  
O P E R A  
R O T A S





# Brachetto d'Acqui

**D.O.C.G.**

Prodotto con uve: Brachetto 100%. Colore rosso rubino chiaro con riflessi porpora, spuma vivace e perlage insistente. Profumo rigoglioso, fragrante e aromatico, netti i sentori di frutta rossa matura e rosa appassita. Sapore dolce, morbido, delicato, frizzante, suadente, con lunga persistenza aromatica.

Servire a 8 °C. Gradazione alcolica: 5%.

*Grapes used: Brachetto 100%. Colour: light ruby red with purple reflections, lively foam and continuous perlage. Full, fragrant, aromatic nose with hints of ripe red fruit and roses. Taste: sweet, soft, delicate, sparkling, winning, with persistent flavour and nose.*

*Serve at 8 °C. Alcohol content: 5%.*



Serra dei Fiori è il nome di una bella località in collina, in comune di Trezzo Tinella, in provincia di Cuneo. L'azienda è stata acquistata nel 1988 ed è una società paritetica tra la famiglia Bologna e i fratelli Renzo e Valerio Giacosa di Neive. I terreni della zona sono sciolti, ricchi di sabbia, originati dal disfacimento di antichi conglomerati marini del Terziario, misti a marna calcarea. I vigneti sono stati sistemati e reimpiantati di nuovo soprattutto con varietà bianche, tra le quali alcune varietà autoctone il cui recupero è stato possibile grazie all'opera di Roberto Macaluso tecnico agrario di lunga esperienza. Una parte delle vecchie vigne di Dolcetto sono rimaste intatte e con esse si produce l'unico vino rosso di quest'azienda.

*Serra dei Fiori is the name of a lovely hillside town near Trezzo Tinella, in the province of Cuneo. The vineyard was purchased in 1988, and is jointly managed by the Bologna family and brothers Renzo and Valerio Giacosa of Neive. The zone has loose soil and a high sand content deriving from weathered marine conglomerates from the Tertiary period mixed with calcareous marl. The vineyards were cleared and replanted mainly with white grapes, including a number of local white varieties which were recovered thanks to the work of Roberto Macaluso, who is an expert agriculture technician. A part of the old dolcetto vines were left intact, and are used to make this vineyard's only red wine.*



## **ASSO DI FIORI**

**LANGHE - D.O.C. - CHARDONNAY**

Prodotto con uve: Chardonnay 100%. Colore paglierino intenso con riflesso verdolino. Profumo, ampio, complesso e molto continuo, ricco di sensazioni fruttate con note di vaniglia e leggermente tostato. Sapore asciutto, pieno e consistente, con piacevole retrogusto appena amarognolo. Servire a 12-14 °C. Gradazione alcolica: 13%.

*Grapes used: Chardonnay 100%. Intense straw colour with hint of green. Full, complex and long-lasting nose, full of fruit and hints of vanilla; slightly toasted. Dry and full-bodied; lingers on the palate, with a pleasant, slightly bitter finish. Serve at 12-14 °C. Alcohol content: 13%.*





## IL FIORE

LANGHE - D.O.C. - BIANCO

Prodotto con uve: Chardonnay, Riesling Renano e uve bianche autoctone (Nascetta). Colore giallo paglierino. Profumo intenso, floreale e fruttato, con un netto sentore di lamponi e ribes. Sapore asciutto, pieno e persistente, buona persistenza aromatica.

Servire a 10-12 °C. Gradazione alcolica: 12%.

*Grapes used: Chardonnay, Riesling Renano and local white grapes (Nascetta). Colour: straw yellow. Intense, floral nose with hints of raspberry and red currant. Dry, full-bodied and lingering flavour, with good aromatic finish.*

*Serve at 10-12 °C. Alcohol content: 12%.*



## SERRA DEI FIORI

DOLCETTO D'ALBA - D.O.C.

Prodotto con uve: Dolcetto 100%. Colore rosso rubino intenso con evidente riflesso violaceo. Profumo molto intenso e fruttato, con un caratteristico sentore di mandorla. Sapore asciutto, appena tannico, armonico e persistente.

Servire a 16 °C. Gradazione alcolica: 12%.

*Grapes used: Dolcetto 100%. Colour: intense ruby red with violet reflections. Very intense, fruity nose with typical scent of almonds. Dry, slightly tannic in taste, well-balanced and lingering. Serve at 16 °C. Alcohol content: 12%.*



## Se gli uomini continuano a preferire le bionde, le donne, come me, invece scelgono “il rosso”.

Giacomo Bologna, asseriva, con convinzione, che il vino è rosso e io, innamorata di mio padre, sono cresciuta abbracciando il suo stile e la sua filosofia di vita e facendo anche mie le sue convinzioni.

Sin da piccola, la mia partecipazione alle sue tavolate con gli amici, al suo stappare gioioso e rispettoso delle bottiglie, mi incantava.

Un giorno, vedendolo in cantina prendere una bottiglia, stapparla e portarla all'orecchio, gli chiesi con stupore cosa ascoltasse.

Mi fece scoprire così i 5 sensi ascoltando i suoni della “sala parto”, la musica della fermentazione nelle vasche in vendemmia, i profumi, il colore del mosto e poi del vino ed il dolce frizzare in bottiglia della Monella. Ho scelto di proseguire gli studi nel campo enologico frequentando la Scuola di Viticoltura ed Enologia di Alba.

Oggi sono felice di poter continuare a sviluppare conoscenze nuove e passione all'interno della mia azienda.

Sono fortunata: faccio il lavoro che amo.

*Raffaella Bologna*



## *Though men continue to prefer blonds, women, like me, choose “reds” instead.*

*Giacomo Bologna, asserted, with utter conviction, that wine is red and I, who loved my father dearly, grew up embracing his style and philosophy of life and fully agreeing with his convictions.*

*From my earliest days, I loved sitting at table with him and his friends, delighting in his joyous and respectful uncorking of the bottles, enchanted by it all. One day, seeing him in the cellar, picking up a bottle, uncorking it and putting it to his ear, I asked him in amazement what he was listening to.*

*Which was how he helped me discover my 5 senses, listening to the “maternity ward” sounds of the wine, the music of fermentation in the vats during harvest, the bouquets, the colour of the must and then the wine with all the gentle effervescence of Monella bottles. I subsequently chose to continue my studies in the enological field, attending the School of Wine-growing and Oenology in Alba. Today I am happy to be able to develop and explore new knowledge and passion within my company. I know I am lucky: I love my work.*

*Raffaella Bologna*

## Scelte di produzione

Partendo dall'eredità di mio padre che ha impresso ai suoi vini la sua filosofia di vita, io ho proseguito sviluppando ancor più la parte agricola conscio che sono le vigne il nostro punto di forza. Credente e battezzato con la Barbera, ho perseguito ricerca e innovazione su questo vitigno per potenziare un progetto viticolo ed enologico. La gestione annuale dei vigneti è un lavoro di squadra con una cura oserei dire maniacale. Oggi ne so più di ieri, ma sono ancora giovane e intendo spendere ancora molte energie in questa ricerca che mi appassiona, conservando il buono della vecchia tradizione. Il mio impegno è volto a trarre dalla identità riconoscibile di ogni vitigno il suo carattere, per questo il rispetto dell'uva nella fase di trasformazione in vino è un'altra prerogativa insormontabile. Il traguardo finale, mio e dei miei collaboratori, è sapere che le nostre bottiglie donano emozione in chi le consuma.

*Giuseppe Bologna*



## *Production choices*

*Starting with my father's legacy, a man who conferred his entire philosophy of life upon his wines, I have continued his work, further developing the agricultural aspect, fully aware that it is the vines themselves that constitute our major strength. A believer, baptised with Barbera, I continued research and innovation relative to this vine in order to reinforce our wine-growing and enological project. Annual management of the vineyards is a team job, with a degree of responsibility I can only define as manic. Today I know more than yesterday, but I am still young and intend to devote still more energy to this research which so enthuses me, conserving the best of the old traditions. My goal is to enhance the character and identity of every vine. Which is why respect for the grapes during the wine transformation phase is yet another ineluctable prerogative. The final objective, for both myself and my collaborators, is to ensure that our bottles provide a superlative emotional experience for those that drink our wines.*

*Giuseppe Bologna*



## Vino e salute

Zum Wohl! Salute! e Sante! Sono parole abusate, con cui distrattamente invitiamo il compagno di bicchiere a brindare. Senza saperlo effettivamente, il vino contiene una medicina veramente preziosa. Il filosofo greco Plutarco scriveva infatti già intorno al 100 d.C.: "Il vino è la più utile delle bevande, il più gustoso dei medicinali, il più piacevole degli alimenti".

Già molto prima del Medio Evo il suo effetto salutare era conosciuto a monaci e medici, ma solo alla fine del ventesimo secolo studi scientifici dimostrarono l'influsso benefico del vino sulla salute. Uno studio sull'interazione tra consumo di vino e suoi effetti positivi sulla salute dell'uomo fece scoprire il "paradosso francese". Sì, parlo di paradosso perché proprio i francesi, con il loro cibo ricco di grassi, presentano una minore mortalità per infarto del miocardio e hanno una maggior resistenza all'arteriosclerosi.

Oltre alla dieta mediterranea - molta frutta e carboidrati, pochi grassi animali e più grassi vegetali, soprattutto in forma di olio d'oliva - il consumo regolare di vino rosso o bianco contribuisce a spiegare questo fenomeno. Il famoso studio Framingham del Massachusetts, noto in tutto il mondo, elaborato in un periodo di osservazione di 50 anni, conferma l'effetto salutare del consumo di vino. L'attuale presidente Professor Curtis Ellison sostiene addirittura una tesi ancora più avanzata.

Nel noto talk show della CBS a diffusione nazionale negli Stati Uniti, 60 minutes, Ellison sostenne che l'astinenza dall'alcool debba essere considerata un fattore di rischio per gli infarti.

**Componenti del vino.** Il vino è composto per l'80-85% da acqua e per 15-20% da oltre 1000 diversi altri componenti. Fra di essi alcool, carboidrati (zuccheri), fenoli (tannino, pigmenti e sostanze aromatiche), acidi, vitamine, sostanze minerali, oligoelementi e istamina.

**Cuore e circolazione.** Numerosi studi hanno già dimostrato che un consumo moderato di alcool riduce il rischio di infarto e apoplezia. I fenoli contenuti nel vino hanno infatti un'azione vasodilatatrice. Essi impediscono inoltre il deposito di colesterolo sulle pareti dei vasi sanguigni, hanno un effetto antiossidante e antitrombogeno, ovvero ostacolano la tendenza alla trombosi.

**Stomaco e intestino.** È dimostrato che il vino ha un'azione disinfettante nel nostro tratto digerente. Anche in piccole concentrazioni uccide i batteri. Ne è responsabile nuovamente un fenolo che sorprendentemente aumenta il proprio effetto durante il processo di invecchiamento del vino. In questo caso il vino bianco sembra avere addirittura un'azione migliore del vino rosso. Il motivo esatto non è stato finora scoperto dagli scienziati. È invece dimostrato che il vino svolge anche un'azione digestiva.

**Psiche e sistema nervoso.** A seconda della dose e della persona, il vino ha un effetto eccitante o rilassante. Oltre a migliorare l'ossigenazione e l'irrorazione sanguigna del cervello, vengono liberate dopamine che possono essere le responsabili di un netto senso di benessere.

In chiusura non mi resta che dire che un buon vino, bevuto in buona compagnia favorisce in ogni caso la salute. Un buon vino trasferisce la propria anima in colui che lo sa bere e lo sa apprezzare. Da quando ho lasciato la clinica universitaria di Innsbruck, cerco di praticare la medicina preventiva con i vini Braida: purtroppo non sono ancora disponibili su ricetta.

*Dr. Norbert Reinisch*



## ***Wine and health***

*Zum Wohl Salute! and Sante! Words that are often abused, with which we often distractedly invite our friends to share a glass as we raise a toast. Without being fully aware of it, wine contains a truly precious medicine. The Greek philosopher, Plutarch, around 100 A.D., wrote: "Wine is the most useful of drinks, the most flavoursome of medicines, the most delightful of elements".*

*Long before the Middle Ages, its healthy effect was well known to monks and doctors, but only at the end of the twentieth century did scientific studies effectively demonstrate the beneficial effect of wine in terms of our physical health. A study on the relationship between wine consumption and its positive effects on health led to the discovery of the "French paradox". The word paradox was used because it was the French, with their fatty-rich food, who nevertheless displayed the lowest mortality rates from heart attacks and who enjoyed the greatest resistance to arteriosclerosis. In addition to a Mediterranean diet - lots of fruit and carbohydrates, few animal fats, more vegetal fats, especially in the form of olive oil - regular consumption of red or white wine helps to explain this phenomenon. The famous Framingham Massachusetts study,*

*known round the world, and carried out over a 50 year period of observation, confirmed the healthy effects of drinking wine. Its current president, Professor Curtis Ellison, sustains a thesis that is even more advanced. In the American nationally broadcast CBS talk show, '60 minutes', Ellison declared that abstinence from alcohol can actually be considered a risk factor as regards heart attacks.*

***Wine components.*** *Wine is 80-85% water with the remaining 15-20% comprising more than 1000 other components. The latter include alcohol, carbohydrates (sugars), phenols (tannin, pigments and aromatic*

*substances), acids, vitamins, minerals substances, oligoelements and histamine.*

***Heart and circulation.*** *Numerous studies have already demonstrated that a moderate consumption of alcohol reduces the risk of heart attacks and apoplexy. Phenols contained in wine have a vasodilatory action. Moreover, they also discourage cholesterol deposits on the walls of blood vessels and have an antioxidising and antithrombogenic effect i.e. impede any tendency leading to thrombosis.*

***Stomach and intestine.*** *It has been shown that wine has a disinfectant action in our digestive tract. Even in small concentrations it helps kill bacteria. Once again, a phenol is responsible, which surprisingly increases its effect during the wine-ageing process. In this case, white wine seems to have an even more effective action than red wine.*

*The precise reason for this has not yet been discovered by scientists. On the other hand, it has been clearly shown that wine carries out a digestive action.*

***Psyche and nervous system.*** *Depending on the amount imbibed and the person, wine has a stimulating and relaxing effect. In addition to improving oxygenation, increasing blood flow to the brain, dopamines are also released which help to create a distinct feeling of well-being.*

*Finally, it only remains for me to say that good wine, when enjoyed in festive company, in itself encourages an improved state of health. A good wine transfers its soul to whoever knows how to drink and appreciate it. Since leaving the Innsbruck University clinic, I try to practice preventive medicine with Braida wines: unfortunately, they are not yet available on prescription.*

Dr. Norbert Reinisch





**Via Roma, 94**  
**14030 Rocchetta Tanaro**  
**Asti - Italia**  
**Tel. +39 0141 644113**  
**Fax +39 0141 644584**  
**[www.braida.it](http://www.braida.it)**

Lungo l'autostrada A21 Torino-Piacenza, uscita al casello Asti Est, se si proviene da Torino, o a quello di Felizzano, se si giunge da Alessandria. Nei due casi si raggiunge Rocchetta Tanaro percorrendo la SS (Strada Statale) n.10, deviando in direzione Nizza Monferrato il tratto tra Castello d'Annone e Quattordio. Da Rocchetta Tanaro proseguendo sulla SP (Strada provinciale) e seguendo l'indicazione sulla destra per Momberecelli, percorrendo circa 500 m c'è la cantina Braida.

*Take the A21 Torino-Piacenza motorway, leave at Asti Est if coming from Torino or Felizzano if coming from Alessandria. In both cases Rocchetta Tanaro can be reached by taking thunk road n. 10 (Strada Statale); between Castello d'Annone and Quattordio follow signs to Nizza Monferrato. At Rocchetta Tanaro stay on the "B" road (Strada Provinciale) and follow the sign on the right to Momberecelli: Braida is approximately 500 m from here.*