

# Il Sud Astigiano



Partendo dalla centrale Piazza Alfieri di Asti è sufficiente percorrere appena una decina di chilometri in direzione sud per notare quanto siano affascinanti le colline vitate che circondano il capoluogo piemontese. Appena superato il fiume Tanaro, che da sempre dà linfa vitale ai floridi orti e ai campi della zona pianeggiante che lo costeggia, si sale rapidamente verso l'alto alla scoperta di un zona incantevole e di un panorama avvincente che, oltre a una veduta della città del Palio, nelle giornate più limpide offre anche il magico spettacolo dell'arco alpino. È Mongardino, immerso tra le viti di barbera, uno dei luoghi famosi per questi fantastici scorci. Ciascuna delle frazioni che lo compongono permette di cogliere spunti interessanti per una visita in uno dei più affascinanti luoghi dell'Astigiano che si inserisce a pieno titolo nella sottozona "Astiano" per la produzione della Barbera d'Asti Superiore. Si può godere dello stesso panorama di Mongardino anche da altri importanti centri della zona, appena qualche collina più avanti. Per esempio a Montemarzo, località ancora compresa nel territorio del Comune di Asti, oppure a Rocca d'Arazzo, soleggiato centro immerso anch'esso tra le viti, in cui si possono visitare chiese e monumenti, testimonianza di un rilevante passato.



## Il Sud Astigiano



### Nel regno di Braida

Scendendo dalle colline verso la piana del Tanaro, in direzione Alessandria, si passa per Rocchetta Tanaro, centro che ha dato molto al mondo dell'enologia con Giacomo "Braida" Bologna, uno dei padri che hanno dato fama alla barbera, e prima di

lui con i Marchesi Incisa, famiglia importante per le estese coltivazioni nella zona, vanta, nel proprio albero genealogico, quel Leopoldo, membro della Reale Accademia di Agricoltura di Torino, famoso per la sua ampia collezione di vitigni e autore della prima raccolta ampelografica del Piemonte.

In una visita alle bellezze storico-artistiche di Rocchetta con una degustazione delle specialità del territorio, non può mancare una passeggiata nel Parco Naturale che si estende tra faggi, querce, castagni e roveri su un'area di circa 100 ettari, popolata da specie animali protette.

Ritornando alle porte di Asti, sempre in direzione sud, si può imboccare la tangenziale che si innesta successivamente nella nuova autostrada per Cuneo: collega in poco più di un quarto d'ora Asti con la vicina Alba. Alla prima uscita si raggiunge Isola d'Asti, paese di origine del Cardinale Angelo Sodano, già Segretario di Stato del Vaticano. Suddivisa in più frazioni, si distingue nella sua parte alta, dove rimangono testimonianze del passato e in cui è rilevante la coltivazione della vite, e nella sua parte bassa, dove si sono sviluppati il commercio, forte dei collegamenti stradali, l'agricoltura e la floricoltura sulle rive del Tanaro. Da Isola prende il via anche un'importante via di comunicazione per la Provincia astigiana, la cosiddetta Asti-Mare che unisce il capoluogo con Nizza, Canelli e gli altri Comuni del sud dove dominano le coltivazioni





dei vitigni barbera e moscato, insieme all'indotto dell'enomeccanica. Appena imboccata la Asti-Mare, ancora sul territorio di Isola, ha sede il Consorzio per la Tutela dell'Asti, lo spumante esportato in tutto il mondo che si ottiene dall'uva moscato.

### **Alle Terme di Agliano**

Proseguendo in direzione sud sono poi numerosi gli altri comuni di notevole interesse per le loro bellezze naturali, storiche e

artistiche che hanno anche una certa importanza per le loro produzioni vitivinicole e per i prodotti tipici del territorio. Degni di un'escursione sono, tra gli altri, Montegrosso, Montaldo Scarampi, Mombercelli. Importante per i suoi impianti termali è Agliano Terme, con l'acqua salso-magnesica delle fonti San Rocco e Fons Salutis. Agliano è sede della scuola alberghiera in cui si formano gli chef che andranno a proporre le specialità gastronomiche dell'Asti-

giano nei locali di tutto il mondo. Leggermente più distante si distingue poi Vinchio, con la riserva naturale della Val Sarmassa. Dalla sue terre ricche di fossili si ottengono importanti uve barbera, lavorate dai produttori della zona nella celebre cantina sociale che Vinchio condivide con la vicina Vaglio Serra.

*A pag. 209: vigneti nei pressi di Vinchio.  
A fronte: vigneti nei pressi di Mombaruzzo.  
Sopra: Agliano Terme.*

## Il Sud Astigiano



# Giacomo Bologna



Giacomo Bologna nasce a Rocchetta Tanaro e, appena sedicenne, eredita dal padre un vigneto e il suo stesso soprannome: Braidà. Intraprendente, innamorato del suo paese, della sua gente e delle sue tradizioni, trascina la madre e il fratello più giovane, Carlo, in una nuova avventura, l'apertura della trattoria "Braidà", proprio sulla piazza di Rocchetta Tanaro. I piatti sono quelli semplici e gustosi di mamma Caterina, e fin dall'inizio, il vino servito è la Barbera. In poco tempo la trattoria diviene famosa e sulla piazza del paese giungono auto lussuose, spesso contraddistinte da targhe di città lontane. Oltre alla buona tavola, Giacomo coltiva la passione per il jazz, musica che anima anche il suo matrimonio con Anna. Una passione gli procura una fraterna amicizia con molti musicisti di fama, che prendono

l'abitudine di fare spesso tappa a Rocchetta, nell'accogliente e sempre aperta casa di Giacomo. Calore, amicizia, sana go-liardia e buoni vini sono quindi gli ingredienti per anni di piacevoli incontri con personaggi più o meno conosciuti, tutti contraddistinti da un unico comune denominatore: l'amicizia e l'amore per la buona tavola e il buon bere.



Nel frattempo l'azienda prende forma e la famiglia si allarga, con l'arrivo di Raffaela e Giuseppe, oggi entrambi enologi e capaci proseguitori nella gestione dell'azienda di famiglia. È stata l'intuizione del potenziale della Barbera che ha reso giustamente famoso il nome di Giacomo Bologna e di Braidà nel mondo, una perspicacia che egli ha applicato in particolare nello studio accurato delle coltivazioni, nel controllo delle rese, delle posizioni e delle esposizioni più giuste dei vigneti e nello stabilire il più appropriato periodo di affinamento in legno. Precursore dell'uso della barrique e sostenitore dell'invecchiamento della Barbera,

Bologna non ha mai perso l'occasione di confrontarsi con le realtà vinicole straniere, attraverso numerose e frequenti visite in molti paesi produttori, trasferte che gli hanno permesso di acquisire competenze e conoscenze che ha poi applicato nella vinificazione a Rocchetta. Ha dato un grande contributo al ritorno in auge del Loazzolo Passito ed è stato un efficace promotore del territorio, aiutando molti giovani produttori, ristoratori ed enotecari ad avviare la loro attività, e appoggiando con i consigli e la lunga esperienza chiunque dimostrasse di credere nella qualità dei vini astigiani e piemontesi in genere. Chi l'abbia conosciuto ha sempre compreso le sue grandi qualità umane e professionali e tutti oggi sono concordi nel sostenere che Giacomo, con la sua prematura scomparsa, avvenuta nel 1990, ha lasciato davvero un immenso vuoto. Un'assenza che però continua ad essere onorata da chi lo ha amato attraverso gli aromi e i profumi dei suoi vini, che ogni anno rinascono dalla terra dalle assolate colline dell'Astigiano.

