

# Nizza Docg: rigore e impegno rendono grande la Barbera del Monferrato

scritto da Enzo Radunanza | 10/07/2019



**Il vino dell’astigiano ottenuto al 100% da uve Barbera prosegue la sua ascesa verso una sempre maggiore riconoscibilità. Nell’affermazione sul mercato nazionale e mondiale, è evidente la spinta di una nuova e capace generazione di produttori**

Lo scorso 1 luglio a **Nizza Monferrato**, in provincia di Asti, si è festeggiato il quinto compleanno della **Docg Nizza**, una Denominazione riconosciuta giuridicamente nel 2014 ma che vanta una lunga storia legata al territorio e alla **Barbera**, uno dei vitigni di elezione del Piemonte ed in particolare dell’areale che comprende Nizza e l’Astigiano.

Già negli anni Novanta i produttori richiesero il riconoscimento della “**sottozona Nizza**”, nell’ambito della **Barbera d’Asti doc Superiore**, ottenuto con D.M. del 13 ottobre 2000. Tale successo rappresentò il primo passo all’ottenimento di una denominazione a sé stante.

«Il **Nizza Docg** è un vino fortemente identitario prodotto in una zona che comprende 18 comuni intorno a Nizza Monferrato. - ha dichiarato **Gianni Bertolino**, giovane presidente dell'Associazione Produttori del Nizza. - Per conservare le sue caratteristiche uniche, tutti i produttori hanno accettato le rigide regole imposte dal disciplinare finalizzate a mettere sul mercato un prodotto di indiscutibile qualità. Non ci sono dubbi che il Nizza possa competere con Barolo e Barbaresco grazie alla sua eleganza, alla struttura convincente e alla bella acidità. È un rosso dalla buona bevibilità, non temiamo smentite quando diciamo che la nostra Barbera si adatta benissimo alla cucina piemontese ma non solo a quella».

## **Nata il 1 luglio, il compleanno del Docg**

Dal 2015 la cittadina di Nizza Monferrato festeggia la Denominazione con **#natail1luglio**, un grande evento che coinvolge cittadini, stampa di settore e i vignaioli dell'**Associazione Produttori del Nizza**, l'organizzazione senza scopo di lucro che sta svolgendo un ottimo lavoro per portare un vino storico dell'astigiano sul **podio dei grandi rossi piemontesi**.

La qualità del Nizza non è un fatto nuovo e, da oltre 50 anni, i produttori della **Barbera di Nizza** si sono impegnati perchè il loro vino conquistasse una meritata identità formale. Dal lato pratico va detto che le peculiarità del Nizza erano note e apprezzate da sempre.

«**Nizza è Barbera**» dichiarano orgogliosi i vignaioli delle splendide colline tra Asti, Alba, Alessandria e Acqui Terme, dichiarate Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco. Nello stesso tempo, pur esprimendo stima verso un vitigno che occupa il 30% delle superficie vitata del Piemonte, ribadiscono la superiorità del prodotto locale.

Il **Nizza Docg**, infatti, proviene da terreni che hanno una favolrevole esposizione e beneficiano di un terreno generoso di nutrienti. A questo si aggiungono minimo 18 mesi di invecchiamento di cui almeno 6 in legno.

Non è un caso che, già negli Sessanta, la dizione "**Barbera di Nizza**" venisse riportata in etichetta per segnalare una varietà di alto pregio, dalla struttura robusta e dalle distintive caratteristiche organolettiche.

## **Nizza Docg: natura e uomo per un prodotto al top**

È proprio il territorio compreso tra i **[18 comuni previsti dal Disciplinare](#)**, che insieme alle tecniche di vinificazione, trasmette caratteristiche uniche alla al Nizza Docg.

«Quella di produzione del Nizza - afferma **Alessandro Masnaghetti** di Enogea- è un'area eterogenea in cui si assiste a mutamenti della vegetazione, della morfologia delle colline e dello stesso paesaggio. La potremmo suddividere in quattro settori i cui confini, solo in parte, seguono quelli tracciati dai torrenti Belbo, Nizza e Tiglione».

Lo stesso terreno riflette tutti questi mutamenti geologici. Si passa da aree profonde che consentono alle radici di andare in profondità per soddisfarsi con acqua e nutrimento a terreni meno profondi e caratterizzati da sedimenti tufacei. Quasi tutti i suoli dell'area del Nizza custodiscono depositi marini ma se alcuni sono ricchi di sabbia, poco profondi e soffrono nelle annate siccitose, altri sono più compatti e contenenti argille e limo. Questi ultimi sono in grado di affrontare siccità e forte caldo mentre soffrono nelle annate umide e piovose.

## Associazione Produttori del Nizza

L'Associazione Produttori del Nizza si è costituita nel 2002 e attualmente riunisce 60 produttori. Nel corso del compleanno del Nizza abbiamo scoperto un gruppo affiatato e pieno di entusiasmo.

Se i **vignaioli più maturi apportano la loro lunga esperienza** e la capacità di affrontare tutte le difficoltà che si possono verificare in vigna e in cantina, i giovani produttori stanno manifestando lungimiranza, ampie vedute e una grande competenza, maturata prima negli studi e poi nella gestione delle cantine.

Da non tralasciare la freschezza e la ventata di contemporaneità necessarie a comunicare il prodotto ad un pubblico di ogni età e con linguaggi e strumenti adeguati.

Sicuramente tra gli associati non manca una sana competizione ma prevale uno spirito unitario in cui il giudizio sui vini altrui non equivale ad una critica ma serve ad individuare le specificità di ciascuna cantina sempre nell'ottica dell'esaltazione di un terroir unico. Non è un caso che, per testimoniare un lavoro di gruppo, alla denominazione sia stato dato il nome geografico e non quello del vitigno.

## Cena di gala e il Muretto del Nizza

Uno dei momenti più importanti della festa è stata la **cena di gala che quest'anno si è svolta al Castello di Moasca** con i piatti dello **chef Gian Piero Vivalda**, del ristorante stellato Antica Corona Reale di Cervere.

I produttori si sono distribuiti nei tavoli occupati dal pubblico e dalla stampa per raccontare i loro vini e l'esperienza della propria azienda, spesso tramandata da generazioni.

Tra i vari appuntamenti dell'edizione 2019 di #natail1luglio, è stato inaugurato il "**Muretto del Nizza Docg**", costruito presso il **Comune di Moasca** e fortemente voluto dal Primo cittadino **Andrea Ghignone** e dall'Associazione Produttori del Nizza per dare un ulteriore segno tangibile di un lavoro di squadra a favore del prestigio e dell'economia di un'intero territorio.

Il muro, piastrellato da 18 targhe dei produttori dell'Associazione, a cui se ne aggiungeranno altre, segnerà anche il punto di partenza di un **percorso enoturistico per scoprire le splendide Colline del Monferrato** di cui anche l'Unesco ha riconosciuto il valore.

## Cenni storici Nizza Docg

Risalgono ai primi anni del 1600 le testimonianze scritte che rivelano l'ampio apprezzamento riscosso dalla **Barbera del Monferrato**. Da una lettera del 1609, conservata nell'Archivio Comunale di Nizza Monferrato, sembra che proprio la tipologia prodotta nella provincia di Asti rientrasse tra i vini blasonati degustati sulle **tavole della Corte Ducale di Mantova**.

In un articolo del Corriere della Sera, pubblicato nel 1968, il giornalista **Carlo Dominione** descriveva l'area come la «culla della Barbera». Parlando della disastrosa alluvione che aveva fatto franare le colline di Nizza Monferrato, riempiendo di fango abitazioni e cantine, evidenziò il coraggio dei vignaioli che si adoperarono alacremente per riprendere la produzione della **Barbera di Nizza** che **«ha tutte le caratteristiche per diventare fra dieci anni un cru, cioè un prodotto superiore, controllato e garantito»**.

## **Nizza Docg: un disciplinare severo ma condiviso**

Il **Disciplinare del Nizza Docg**, la cui lettura è importante per comprendere le caratteristiche della Docg Nizza, ha avuto una gestazione di 13 anni intercorsi tra il riconoscimento della sottozona e l'ottenimento della Docg. Le regole imposte, sotto il profilo colturale ed enologico, influenzano le peculiarità del vino ottenuto e lo distinguono chiaramente dalla **Docg Barbera d'Asti**.

Quest'ultima infatti, oltre alla Barbera, consente l'aggiunta del 10% di altri vitigni a bacca rossa del Piemonte mentre il **Nizza prevede il 100% di Barbera** e questo conferisce tutte e solo le caratteristiche di tale uvaggio.

Sempre secondo il disciplinare, sono 4 le tipologie di Nizza:

- **Nizza e Nizza Vigna** (invecchiamento minimo 18 mesi di cui 6 mesi in legno)
- **Nizza Riserva e Nizza Vigna Riserva** (invecchiamento minimo 30 mesi di cui 12 mesi in legno)

Il Nizza Docg non è un vino dai grandi numeri e anche in questo è stato decisivo il disciplinare che ha fissato le rese per ettaro al fine di ottenere una migliore qualità, pur rinunciando alla quantità.

Secondo il Disciplinare, le rese corrispondono a sole 7 tonnellate per ettaro, per il Nizza e Nizza Riserva, e 6,3 tonnellate per il Nizza Vigna e Nizza vigna Riserva. Anche nelle annate più sfavorevoli, non è possibile l'arricchimento del grado alcolico.

Per valutare la qualità delle etichette con denominazione Nizza, l'Associazione organizza periodiche **degustazioni alla cieca** in cui gli associati possono presentare i propri campioni ed assistere alla valutazione.

Tale operazione, guidata a turno da uno o più soci dell'Associazione designati dal Presidente, consente di far emergere eventuali imperfezioni e di suggerire possibili miglioramenti.