

## Barbera del Piemonte, da luglio 2016 le prime bottiglie di Nizza Docg



Piacere quotidiano

*Un vino ufficialmente appena nato, ma con decenni di tradizione e di storia alle spalle. Lo producono quarantaquattro aziende del territorio*

di Puntarella Rossa | 12 febbraio 2015

[COMMENTI](#)

Pur essendo formalmente un neonato, il **Nizza Docg** non è di certo una new entry nel panorama enologico italiano. Le **prime bottiglie ufficiali** saranno disponibili soltanto dal **luglio 2016**, dopo l'invecchiamento previsto, semplicemente perché la Denominazione Nizza è arrivata dopo anni di lavoro ed è il riconoscimento a una tradizione e a un territorio, in seguito a un percorso di confronto, discussione e crescita iniziato negli anni Novanta.

**Nizza Monferrato** è un paese dell'astigiano, che si estende sulle colline tra Canelli e Alba. Terra da vino, con un clima e un terroir ideali, nel cuore di quel territorio che recentemente l'Unesco ha proclamato **Patrimonio mondiale dell'umanità**. Moltissimi i vitigni presenti (dolcetto, moscato, brachetto, cortese, freisa e grignolino), ma a farla da padrone è, senza alcun dubbio, il **barbera**.

“Qui da sempre – dice il presidente dell'associazione produttori del Nizza, **Gianluca Morino** – si coltiva il vitigno più caratteristico del Piemonte, grazie a **colline alte tra i centocinquanta e trecentocinquanta metri** e un terreno che permette alle radici di andare in profondità senza troppi problemi per cercarsi l'acqua”. Insomma, una **tradizione antica** che prima venne riconosciuta attraverso l'introduzione (all'interno del Disciplinare Docg della Barbera d'Asti superiore) della sottozona Nizza. E che ora, a partire dalla vendemmia 2014, diventa un **vino a Denominazione di origine controllata e garantita**, con una totale autonomia e con un nome che ne evidenzia l'unicità e il rapporto strettissimo, quasi morboso, con il territorio: il Nizza Docg.

“È un nome breve, facile da ricordare – continua il presidente Morino – che può rappresentare il top della produzione di Barbera del Piemonte. Oggi si producono circa **250 mila bottiglie in quarantaquattro aziende vitivinicole**, ma l'ambizione è di

puntare in alto e arrivare a un milione in pochi anni.”

Numeri importanti, ma non enormi, dunque, per un vino che deve essere prodotto con **uve Barbera al 100%** e per il quale non è consentito in alcun modo l'arricchimento del grado alcolico.

**L'invecchiamento minimo è di diciotto mesi** (sei dei quali, almeno, in botti di legno), mentre per la **tipologia Riserva** l'affinamento sale a **trenta mesi**, con almeno un anno in botte. Si punta sulla qualità come valore essenziale e, se ci saranno annate difficili, il Nizza non verrà neppure prodotto: il consumatore deve essere certo del livello di ogni singola bottiglia.

Le quarantaquattro aziende dell'**Associazione produttori**, distribuite su **18 comuni** limitrofi, sono talmente orgogliose di questo risultato da aver voluto presentare ufficialmente la nuova Docg durante una serata nell'ambito della mostra dedicata a Luigi Veronelli alla Triennale di Milano. Spiega Morino: "Con la degustazione abbiamo presentato il Disciplinare Nizza Docg, ma volevamo soprattutto **percorrere i dodici anni di lavoro e comunicazione della nostra associazione**". Fu proprio Veronelli, intorno alla metà degli anni Novanta, a insistere sulla necessità di produrre un vino di qualità, con "un nome e un cognome", ovvero strettamente legato al luogo di origine che lui tanto apprezzava.

Per questo, ciascun socio produttore ha donato una propria bottiglia a Casa Veronelli di Bergamo: un omaggio-ricordo, ma anche un auspicio per il futuro, sperando di raccogliere i suoi insegnamenti. E andare avanti su quella strada.

[www.puntarellarossa.it](http://www.puntarellarossa.it)

di [Danilo Poggio](#)