



## Nizza, la Barbera docg alla Triennale di Milano per ricordare Veronelli

OGGI I PRODUTTORI PRESENTANO 5 ANNATE

RICCARDO COLETTI  
NIZZA

Il Nizza, la «super Barbera» che dalla vendemmia 2014 ha una sua docg, sbarca a Milano per il decennale dalla scomparsa di Luigi Veronelli, il gastronomo anarchico che fu tra i primi a credere nella Rossa e nel suo sviluppo verso standard qualitativi paragonabili a quelli dei grandi vini piemontesi.

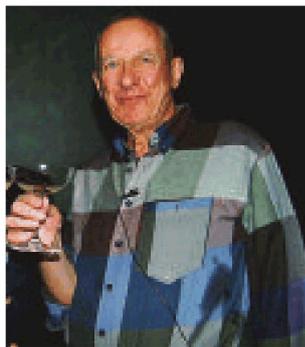
### L'evento milanese

Alla Triennale di Milano, questa sera dalle 19.30, i produttori del Nizza presenteranno 5 super annate. «Introdurrò le novità del nuovo disciplinare Nizza docg e con la degustazione percorreremo insieme i 12 anni di lavoro e comunicazione della nostra Associazione - anticipa il presidente della Produttori Nizza Gianluca Morino - Doneremo anche i Nizza dei soci produttori alla cantina di Veronelli. Sarà insieme un omaggio-ricordo del grande Gino e uno sguardo al futuro per raccogliere i suoi insegnamenti». Scigno di questa degustazione la mostra «Camminare la Terra», un viaggio nel pensiero di Luigi Veronelli che parte dalla sua cantina, da quel luogo mistico in cui il vino non è il solo protagonista. Sì, perché questo aforisma, coniato dal gastronomo milanese, racconta il viaggio che non ha traguardo. Che parte dal vino e che ha come mete intermedie gli uomini e le donne che lo producono. Intanto il Nizza, sta vivendo un momento magico. I mercati, soprattutto quelli esteri, sono molti interessati ad una barbera top gamma dal buon rapporto qualità prezzo. «Dopo tanti anni di in-

tenso lavoro - dice Gianluca Morino, presidente dell'Associazione Produttori del Nizza - il Nizza può diventare il top della produzione di Barbera del Piemonte. E' un nome breve, facile da ricordare ed è legato a un territorio. In più è un progetto condiviso da tutti».

### La produzione

«Oggi si producono circa 250 mila bottiglie in 44 aziende vitivinicole, ma l'ambizione è di puntare in alto e arrivare a un milione in pochi anni». Il Nizza si può produrre solo con uve 100% barbera coltivate nei cru, le migliori vigne, di 18 comuni del Sud Astigiano. Ad oggi ne sono stati rivendicati 160 ettari e sono 44 la cantine che hanno in carta un Nizza. Stando ai dati 2014 circa il 46% della produzione è destinata ai mercati esteri.



Luigi Veronelli