



FOOD & WINE

LA BARBERA DI NIZZA MONFERRATO



AIS MILANO • 2 MARZO 2018

♥ 0 👁 138 ➦ 0



Image: CC0 Creative Commons, via Pixabay

La barbera di Nizza Monferrato



In collaborazione con **AIS Milano**.

La nascita della Denominazione di Origine Controllata e Garantita Nizza è recente, l'ultima in termini temporali del Piemonte.

Il Nizza DOCG nasce come separazione dalla DOCG Barbera d'Asti.

L'indicazione "Nizza" come sottozona della più estesa denominazione Barbera d'Asti nacque nel 2000. Dalla vendemmia 2008 la Barbera d'Asti Superiore Nizza si è potuta fregiare della DOCG e dalla vendemmia 2014 è passata, da essere una sottozona, a rappresentare una denominazione a sé stante assumendo una sua dignità individuale e potendosi chiamare semplicemente Nizza DOCG.

Ci troviamo nel basso Piemonte, in particolare nell'astigiano, intorno al comune di Nizza Monferrato dal quale la denominazione prende il nome e nella cui area la barbera è un vitigno coltivato da sempre. A darcene conferma il trattato del 1873 di Leandri e Demaria "Ampelografia della provincia di Alessandria" (che allora comprendeva anche queste zone) nel quale, riferito alla barbera, si legge "È vitigno conosciutissimo ed una delle basi principali dei vini dell'Astigiano e del basso Monferrato, dove è indigeno e da lunghissimo tempo coltivato".

Si tratta di un territorio dal fascino discreto della campagna collinare le cui alture prevalentemente si attestano tra i 150 e i 400 metri s.l.m.. Le condizioni pedoclimatiche e la geologia dei terreni stessi, di origine terziaria con suoli prevalentemente calcarei che poggiano su sottosuoli calcareo-arenaceo-marnosi, sono ideali per ottenere vini ricchi di estratto e profumi, adatti ai lunghi invecchiamenti.

Il Nizza DOCG deve essere prodotto con uve barbera al 100% provenienti da soli 18 comuni, al cui centro si trova Nizza Monferrato; sono previste quattro tipologie: base e riserva, entrambe con menzione o meno della "vigna" di produzione.

La resa per ettaro, limitata a 70 quintali per le tipologie base e riserva, scende a 63 quintali in caso di menzione della "vigna"; anche il tenore alcolico del 13% minimo sale ad almeno il 13,5% in caso di menzione "vigna".

Il disciplinare stabilisce il periodo di maturazione del vino che, per la versione base, è previsto in non

meno di 18 mesi di cui almeno 6 in legno. La versione riserva, anche con la menzione vigna, deve sostare un minimo di 30 mesi di cui almeno 12 in legno.

Recentemente l'Associazione Produttori del Nizza ha presentato al pubblico il grande lavoro effettuato per realizzare una mappa dei vigneti che ha fotografato nel dettaglio le vigne, con la loro storia e i loro toponimi, e che costituisce così un valido strumento per operatori del settore, tecnici e appassionati per la conoscenza approfondita del territorio.

Il colore è rosso rubino che con l'invecchiamento tende ad assumere tonalità granate; al naso il vino si presenta dai profumi intensi, eleganti e caratteristici con riconoscimenti di frutti rossi, sottobosco con note speziate e balsamiche. In bocca è ricco, pieno e di corpo, con una piacevole morbidezza e struttura. In tavola predilige l'abbinamento con carni rosse brasate o stracotte anche in accompagnamento a funghi, selvaggina arrosto e formaggi stagionati.

di *Paolo Valente*

TAGS: Ais Milano Barbera Nizza Monferrato vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

LA SLOVENIA LITORALE. AI CONFINI DELL'ITALIA