



DEGUSTAZIONE

Nizza DOCG compie dieci anni



di **Paolo Valente** pubblicato il 13 luglio 2024

La Denominazione di Origine Controllata e Garantita **Nizza** nasce ufficialmente nel 2014. Il **Nizza Docg** può essere prodotto in soli 18 comuni intorno alla cittadina di Nizza Monferrato esclusivamente con uve Barbera coltivate nelle vigne con l'esposizione migliore; sono previste la tipologia *Nizza* e *Nizza Riserva* con la possibilità di menzionare in etichetta anche la vigna di provenienza delle uve. Oggi, questa denominazione rappresenta a pieno titolo l'espressione e la vocazione delle colline del Monferrato, divenute patrimonio dell'UNESCO, quale luogo di eccellenza per la coltivazione della Barbera. Il percorso di crescita qualitativo che ha caratterizzato il Nizza è stato determinato anche e soprattutto grazie all'**Associazione Produttori del Nizza** e dalle sue attività tra cui, la creazione di una mappa del territorio realizzata in collaborazione con colui che si è specializzato nella mappatura delle vigne, *Alessandro Masnaghetti*.



L'Associazione Produttori del Nizza è presieduta da **Stefano Chiarlo** recentemente riconfermato per un altro triennio proprio con la volontà di proseguire nel solco del percorso già tracciato nel precedente mandato. Gli obiettivi del prossimo periodo saranno quello di consolidare la crescita mantenendo alta la qualità e i prezzi in linea con quelli di una denominazione di spicco, ottenere le **Menzioni Geografiche Aggiuntive**, su cui stanno lavorando da qualche tempo e coinvolgere ancora più produttori di alta gamma a investire nel Nizza. La denominazione sta vivendo un vero e proprio momento d'oro nel complicato panorama dei vini rossi italiani; il 2023 si è concluso con un incremento delle vendite del 27% raggiungendo il milione di bottiglie prodotte. *“Una continua ascesa che premia e dà valore agli sforzi e all’impegno dei produttori del territorio che da ormai lungo tempo portano avanti un sistema di collaborazione inclusivo all’insegna del lavoro di squadra”*, spiega il Presidente dell’Associazione **Stefano Chiarlo**.



Nel 2016 le bottiglie vendute da parte dei 35 soci dell’Associazione erano state 315.000: da allora si è registrata una costante crescita annua che oscilla tra il 10 e il 15% fino al clamoroso risultato del 2023. *“Questo risultato non potrà che essere di stimolo per sviluppare nuove strategie di comunicazione per questa denominazione, fiore all’occhiello del Monferrato e che ha dimostrato grande appeal da parte dei consumatori più attenti”*, prosegue Chiarlo. Il prezzo medio di una bottiglia Nizza DOCG, sullo scaffale delle enoteche, è di circa 22 euro (fonte: Enoteca Regionale di Nizza Monferrato) e sono un centinaio i produttori che rivendicano la Denominazione per una produzione di oltre centocinquanta etichette tra **Nizza Docg**, **Nizza Riserva Docg** e quelle con menzione del Cru (MGA). Anche grazie all’entrata nella Denominazione di numerosi investitori provenienti dal di fuori del territorio, la produzione si mostra più sfaccettata e completa e sempre più spesso comprende anche la tipologia Riserva. In termini di vendite, delle oltre un milione di

bottiglie prodotte, il mercato italiano assorbe il 45% mentre la restante parte viene venduta in oltre 55 paesi del mondo.



L'Associazione, che oggi conta una novantina di soci, ha introdotto un metodo di verifica della qualità dei prodotti mediante degustazioni periodiche “alla cieca”, degustazioni effettuate direttamente dai soci. Tutti hanno l'obbligo di presentare dei campioni e possono poi partecipare alla degustazione. Questa procedura ha lo scopo di accertare la qualità dei vini con denominazione “Nizza DOCG”, individuando eventuali imperfezioni e indicando correzioni o possibili miglioramenti. Il disciplinare del Nizza DOCG prevede che i vini possano essere messi in commercio dopo 18 mesi dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia, ovvero dal 1° luglio del secondo anno. Tale limite diviene di 30 mesi in caso di tipologia Riserva. Pertanto, i prodotti stanno entrando in commercio (dal 1° luglio 2024) si riferiscono alle vendemmie 2022 e 2021 (per la Riserva). L'annata 2021 è stata unanimemente acclamata una delle migliori annate per la denominazione. Un ricco bouquet olfattivo contraddistingue questi vini e riflette i territori di origine. Sono prodotti dalla notevole struttura e dalla equilibrata freschezza; un oculato uso del legno riesce ad armonizzarsi con le altre caratteristiche esaltando ancora di più le peculiarità del millesimo. *“Un tratto distintivo di questa eccezionale annata”* dichiara **Stefano Chiarlo**, *“è stata la coerenza qualitativa di tutti i vini degustati, fattore che evidenzia l'impeccabile lavoro e il meticoloso impegno dei produttori nel raggiungere standard eccellenti. Ciascun vino, pur riflettendo le peculiari sfumature stilistiche dei rispettivi produttori, ha offerto infatti un'elevata qualità e un'interpretazione superlativa dell'annata”*.



L'annata 2022 è stata lievemente più scarsa dal punto di vista quantitativo rispetto alla 2021; climaticamente è stata caratterizzata da un periodo siccitoso ma il vitigno Barbera ha dimostrato tutta la sua forza nell'adattarsi anche a condizioni metereologiche più difficili. Il risultato, dunque, è stato, anche in questo caso, un'ottima annata con punte di eccellenza. Dagli anni 2000 il clima è sempre più contrassegnato da annate calde con estati lunghe alternate ad annate nella norma. *“La sfida futura per i nostri produttori”* sottolinea il Presidente, *“sarà quella di impiantare nuovi vigneti che presentino caratteristiche capaci di affrontare le sfide odierne. Penso all'utilizzo di portainnesti ancora più adeguati a questo tipo di clima, a forme di allevamento alternative e ad altre scelte agronomiche capaci di offrire delle valide risposte a una situazione climatica che ormai non è più un timore ma un fatto oggettivo”*.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/nizza-docg-compie-dieci-anni/>