

BLUARTE

Il disciplinare del Nizza

Il Nizza sarà 100% Barbera.

E' nato il nuovo disciplinare del Nizza Docg.

Il Nizza riserva che deve essere affinato in cantina almeno 30 mesi.



E' nato il nuovo Nizza docg. Lo ha deciso ieri l'Assemblea dei soci del Consorzio dei Vini d'Asti

e Monferrato che ha approvato all'unanimità il rinnovato disciplinare della super Barbera che, dal 2000, viene prodotta in 18 comuni del Sud Astigiano, attorno alla città di Nizza Monferrato. "Dopo undici anni di intenso lavoro - commentano Lorenzo Giordano e Gianluca Morino, presidenti rispettivamente di Consorzio e Associazione Produttori del Nizza - oggi si realizza un sogno: ora il Nizza può diventare davvero la punta di diamante 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 che può diventare un'opportunità unica per l'area di produzione della Barbera. Oggi si producono circa 200 mila bottiglie in 44 aziende vitivinicole, ma l'ambizione è di arrivare a un milione entro il 2015". Scommessa lanciata.

Intanto, molte sono le novità introdotte nel disciplinare. Il nuovo Nizza sarà 100% Barbera. Non è consentito l'arricchimento del grado alcolico nelle annate dichiarate sfavorevoli: nelle annate difficili non si produrrà Nizza. Inoltre nasce un Nizza riserva che deve essere affinato in cantina almeno 30 mesi (minimo 12 mesi in botti di legno). Concludono Giordano e Morino: "Si è chiuso un percorso di confronto, discussione e crescita che è iniziato negli Anni 90, poi consolidato il 19 novembre 2002 con la nascita dell'Associazione Produttori del Nizza.

Un grande merito va a Michele Chiarlo, primo presidente che è riuscito ad aggregare il gruppo, all'enologo Giuliano Noé, padre del disciplinare, e a Sandro Gioanola, che è stato tra i primi a credere nel Nizza. Oggi vogliamo ricordare anche Tullio Mussa, che fu direttore dell'ex Bottega del vino di Nizza, ora Enoteca regionale. E' anche grazie a lui se oggi il Nizza ha raggiunto l'obiettivo dell'eccellenza e se può puntare alto".

Novità anche sul fronte tappo: se per la denominazione Nizza, come per le sottozone e la menzione vigna, resta l'obbligo del sughero, viene invece liberalizzata la chiusura delle bottiglie di Barbera d'Asti docg (il disciplinare esclude solo il tappo a corona). "La scelta di poter utilizzare tappi alternativi al sughero - dice Stefano Chiarlo, produttore vinicolo - è un'apertura verso nuovi mercati come quelli del Sud Est Asiatico, dove il tappo in sughero rappresenta un ostacolo al consumo. Non tutti i popoli hanno dimestichezza ad usare il cavatappi. Inoltre tappi più moderni portano vantaggi per nuove occasioni di consumo a bicchiere nei bar e locali per giovani, facilitando la chiusura della bottiglia e quindi la conservazione del vino". Stesso discorso per il Ruché di Castagnole Monferrato, il cui nuovo disciplinare esclude solo la possibilità di utilizzare i tappi sintetici e tappo a

corona. (www.gowinet.it)

Redazione
(14/01/2014)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it