



ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI DEL  
**NIZZA**

**RASSEGNA STAMPA**

**NIZZA DOCG**

**2021 - 2022**



## CONTENUTI

- **VINBLADET** – Nizza: Ny superbarbera
- **SPAZIOVINO** - НИЦЦА МОНФЕРАТО, ИЛИ БАРБЕРА В АБСОЛЮТЕ
- **THOMASVINO** - LA BARBERA CHERCHE SES CRUS
- **VER DE VIN** – Wine Reviews – NIZZA
- **BONVINITAS** - 20.4.22: Die neue DOCG Nizza stellt sich vor – Verkostung im berühmten BAUR AU LAC in Zürich
- **SPRITNYT** - Fokus på Nizza DOCG
- **FALSTAFF** – NIZZA DOCG – Einzigarting
- **VINBLADET** – NIZZA DOCG’s ukuelige frontkaempere
- **ITALOBLOGGER** - A Zurigo 1a edizione del “Forum Nizza docg”
- **PROUDMAG** - SCHWEIZER PREMIERE FÜR DAS WEINFORUM NIZZA DOCG MIT WEINDEGUSTATION UND MASTERCLASS
- **NEWINZURICH** - Things To Do In Zurich Beginning of April 2022
- **NEWINZURICH** - NIZZA DOCG Exclusive Wine Tasting At Baur Au Lac Zurich
- **FALSTAFF** – Forum Nizza DOCG
- **DINNINGGUIDE.DK** – ADV It’s all about the land
- **DINNINGGUIDE.DK** –Nizza Barbera af aedel byrd
- **TAG BLATT** - Weinpremiere für die Schweiz
- **GASTROJOURNAL** - Weinforum in Zürich
- **INSIDENEWS** - CH-Premiere Weinforum Nizza DOCG mit Degustation & Masterclass
- **DINNINGGUIDE.SE** – PASKALAMM OCH BARBERA FRAN NIZZA
- **DINNINGGUIDE.SE** – WINE TASTING
- **DINNINGGUIDE.SE** - VINGÅRD I FOKUS: MICHELE CHIARLO
- **VIN&BAR** – NIZZA MONFERRATO
- **WEINHEITEN** – NIZZA, PIEMONT, ITALIEN



# VINBLADET

Fakta om Vin siden 1992

Testata: Vinbladet

Data di uscita articolo: 12/10/2022

Tipologia: Online



## Nizza: Ny superbarbera



af [Jørgen Aldrich](#) 12. oktober 2021, 8:46



Italiensk rødvin boomer, og flere og flere får ikke mindst øjnene op for Barbera. Vinen har så mange facetter, at den både lader sig drikke som dagligvin, i lidt mere sofistikerede weekendudgaver og absolut i topvinklassen til festlige lejligheder. Det er generelt en stærkt tilfredsstillende vin, som kombinerer frugt, syre og beskedne tanniner og dermed er anvendelig til snart sagt alt på middagsbordet.

Historien om Barbera er skrevet før: Indtil 1970'erne var der stort set tale om en vin, som dækkede behovet for noget drikkeligt til den

brede hårdt arbejdende landbefolkning. Der blev høstet enorme mængder druer pr. hektar, og resultatet var en stærkt syrepræget og efter almindelig målestok ret udrikkelig vin. Det ændrede sig, da nogle producenter i Piemonte – Alba og Asti – begyndte at tage druesorten seriøst ved dels at plante den på bedre marker, dels at begrænse hektarudbyttet. Det var navne som Chiarlo, Coppo og Bologna, der førte an.



For en snes år siden blev der i Asti gennem nogle år afviklet en flere dage lang smagning af Barbera – Barbera Meeting – med deltagelse af en lang række internationale vinskribenter, og den begivenhed cementerede Barberas position som en vin, der skulle tages alvorligt. Derudover fik producenterne gennem deltagerne vurderinger inspiration til at finpudse deres praksis fra mark til kælder og flaske.

Barbera Meeting nåede aldrig at blive en fast institution i lighed med det, som oprindeligt hed Alba Wines Exhibition og i dag Nebbiolo Prima – en årlig smagning i Alba af Barbaresco, Barolo og Langhe Nebbiolo. Alba har både Barbera og Nebbiolo som vigtige rødviner, mens Barbera er Asti-regionens rødviner.



Så det var ganske naturligt, at Barbera Meeting hvert år blev afviklet i Asti. Men der er fra gammel tid rivalisering mellem Alba og Asti, så antallet af vine fra Alba var beskedent sammenlignet med de deltagende Asti-vine. Det lugtede simpelt hen lidt af boykot.



### Opgradering i Asti

I 2002 dannede nogle Asti-producenter Associazione Produttori del Nizza med det formål at etablere en super-appellation for deres Barbera. Det lykkedes i 2014, da Nizza DOCG kom til verden. Fire år senere udgav foreningen et kort udfærdiget af Alessandro Masnaghetti med lokalisering af hver eneste mark inden for den nye appellation. Masnaghetti var oprindelig vinskribent, men er i dag kendt som manden bag en stribe detaljerede kort over italienske vindistrikter. Han blev simpelt hen træt af at smage vin år ud og år ind. Hvilket da også kan være ganske hårdt. Ikke mindst når det handler om unge Nebbiolo-vine. Alessandros første kort var over Barbaresco, og det blev en eklatant fiasko med kun 50 solgte eksemplarer. Siden er det bare gået fremad.

Alessandro Masnaghetti stod på programmet, da producentforeningen havde samlet en halv snes vinskribenter til en to dages tur med Nizza DOCG som emne. Men vejret i begyndelsen af oktober var ikke til vinmarksbesøg. Det regnede, hvilket det ikke havde gjort i tre måneder. Så det blev til en indendørs gennemgang af appellationen efter en introduktion af producentforeningens præsident, Stefano Chiarlo, og til slut en kort blindsmagning.

Ønolog Claudio Da Casto (tv.) og Alessandro Masnaghetti stod for seminaret på Almaranto Boutique Hotel i Calamandrana

Michele Chiarlo – still going strong



Stefano kunne fortælle, at samarbejde ikke er det normale på disse kanter, men at det nu sker i forbindelse med Nizza DOCG. Der var oprindelig en vis skepsis over for nyskabelsen, men i dag kigger flere og flere producenter af Barolo og Barbaresco mod Nizza og køber marker. De har opdaget, at her er en succes. Appellationen er ganske lille med sin årlige produktion på 850.000 flasker sammenlignet med Asti-appellationens 20 mio. flasker og de 50 mio., som Asti og Alba producerer tilsammen. Desuden styrer konsortiet produktionen, så der billedligt talt fremstilles en flaske mindre, end markedet forlanger. På den måde undgår man spekulation i kvalitet og pris.

### Sukkermaskinen Barbera



Et todages program levner ikke megen plads til vingårdsbesøg, men det lykkedes Vinbladet at gense Cantina Michele Chiarlo. Forrige besøg ligger en snes år tilbage, så nu er det Stefano Chiarlo, som står for styret, selv om Michele Chiarlo er still going strong. Der er sket en del i de 20 år. Bygningerne har haft vokseværk, men her er stadig pinligt rent overalt, der er store lystavler på væggene med billeder af bl.a. Chiarlos berømte vinmark La Court samt skiftende kunstudstillinger og selv på en søndag en lind strøm af besøgende på rundvisning.

I store træfåde ligger Cannubi, Novello, La Morra osv. Der bruges ikke barrique til Barolo. Men da temaet er Barbera, smager vi Le Orme, Cipressi og La Court. Ser man på prisen for de tre vine, er den logiske konklusion, at man får kun det bedste ved at betale mere. Den dyreste, La Court, koster tre gange så meget som den billigste, Le Orme. Chiarlo



har desuden en La Court Vigna Veja fra gamle planter. Den er en tand bedre end den normale La Court. Nærmest som flydende chokolade.



Det med sødmen i Barbera er dog ikke altid så positivt. Den hænger sammen med høje alkoholprocenter – helt op til 16 – og procenterne er ikke altid så godt integreret, at vinen er drikkelig. Et sjældent vellykket eksemplar i smagningerne var en anden gammel kending, Olim Baudas 2018 Nizza Riserva: 15,5%.

Det er ikke helt ved siden af, at Barbera undertiden kaldes en sukkermaskine. Mange marker er i dag tilplantet med Barbera-kloner, som modner tidligt, for det havde man brug for tilbage i 1970'erne. Dengang var klimaet mere regnfuldt i september-oktober, mens

somre og efterår i dag er tørre. Desuden er hektarudbyttet sat betragteligt ned, så man kan spørge sig, om de lovmæssige 6,3-7 t/ha for Nizza-appellationen er for lavt sat. Vinene skal holde 13-13,5% alkohol alt efter om det er Nizza eller Nizza Riserva. Realiteten for de senere årgange er alkoholprocenter på op til 16.



### Favoritter

Der var selvfølgelig anledning til at smage svært mange vine, selv om tiden var knap. I forbindelse med frokoster og middage kom der flasker på bordene fra forskellige producenter, der var en guidet smagning i hovedkvarteret, det spektakulære Almaranto Boutique Hotel i Calamandrana, og der var en walk around-smagning i Nizza Monferratos Palazzo Crova, hvor Enoteca Regionale holder til. Vinbladet magtede ikke at smage alle vine, så nedenstående favoritliste er ikke komplet. Men den demonstrerer, at selv om

nogle af de foretrukne vine holdt helt op til 16% alkohol, var de blandt de bedste. Det handler simpelt hen om, at sødme og syre er i harmoni, og vinen ikke får det her marmeladeagtige over sig, som munden meget hurtigt bliver træt af.

### De bedste smagte vine var:

#### 2018

Pico Maccario "Tre Roveri", Mauro Sebaste "Costemonghisio", Michele Chiarlo "La Court", Bersano "Cremosina", "7", Gianni Dogha "Viti Vecchie", Cascina La Barbatella, Villa Giada "Dani", l'armangia "Titon", Coppo "Pomorosso", "Bric del Marchese og "Pontiselli"

#### 2017

Cascina Garitina "Margherita" og "Vegia", Tenuta Olim Bauda, Guido Berta "Canto di Luna", Dacapo og La Gironda "Ago"

#### 2016

Guasti Clemente "Barcarato", Bersano "La Generala", Marco Pesce, Sant' Evasio, Dario Ivaldo, Cossetti "Criveletto", Franco Mondo "Le Rose", l'armangia "Vignali" og Dacapo Riserva

#### 2015

Mauro Sebaste "Costemanghisio" og Franco Mondo Riserva

#### 2014

Bava "Pianoalto"

Articolo disponibile al link: <http://vinbladet.dk/nizza-ny-superbarbera/>





Testata: Spaziovino

Data: 17/11/2021

Tipologia: Online



## НИЦЦА МОНФЕРРАТО, ИЛИ БАРБЕРА В АБСОЛЮТЕ

17 Ноября 2021

Пять лет – практически ничто в истории винодельческой зоны. Именно поэтому то, что случилось в пьемонтской Ницце за последние пять лет, сильно впечатляет. В 2016 году виноделы Ниццы Монферрато оповестили мир о рождении DOCG Nizza, отправив на продажу первые вина с такой маркировкой. За короткий срок новая зона вышла из пеленок и выросла в серьезную реальность винодельческого Пьемонта. Мир не всегда успевает следить за тем, что происходит в Ницце, но то, что зона стремительно выходит в число качественных лидеров региона, как и имеет большой потенциал для дальнейшего развития, сейчас ни у кого не вызывает сомнений. Конечно, DOCG Nizza не родилась на пустом месте. Виноградники в Ницце Монферрато и соседних деревнях исторически известны высоким качеством сорта Барбера и ее серьезными, долгоживущими винами. Уже в конце девяностых движение за признание особого статуса Ниццы привело к тому, что в 2000 году в DOC Barbera d'Asti (с 2008 года – DOCG), на чьей территории находятся виноградники Ниццы, была выделена субзона Superiore Nizza. Виноделы Ниццы на этом не остановились. Несмотря на разного рода бюрократические проволочки, они добились того, чтобы Ницца стала отдельной



винодельческой зоной. Первые вина DOCG Nizza датированы урожаем 2014 года. Вместе с Ниццей Монферрато в зону входят 18 коммун, однако общая площадь виноградников небольшая. Сейчас она составляет порядка 250 гектаров. «Если вы думаете, что создание DOCG Nizza – упражнение маркетинговое, то это далеко не так. Виноградники Барберы в Ницце имеют историю в 300-500 лет. Девяносто пять процентов

производителей имеют в зоне виноградники, винодельню и разливают вина на месте», – подчеркивает президент ассоциации производителей Ниццы Стефано Кьярло. Правила производства в DOCG Nizza частично ужесточены. Если в субзоне содержание Барберы в вине должно было быть от



90%, то в новой DOCG оно составляет все 100%. Предусмотрены 4 типа вина – Nizza и Nizza Vigna с отдельного виноградника, а также Nizza Riserva и Nizza Vigna Riserva. Вина с указанием виноградника должны иметь пониженную урожайность – 6,3 т/га против обычных 7 т/га.

Срок выдержки вин составляет минимум 18 месяцев, из них 6 – в бочках, а Riserva выдерживают минимум 30 месяцев, из которых 12 – в бочках. Факт создания DOCG не означает автоматический успех на рынке. В Италии известны случаи, когда новые зоны, которые задумывались как престижные, оборачивались провалом. Для начала сами виноделы должны верить, что новая зона несет определенные преимущества и блага. Виноделы Ниццы поверили в свою зону. После создания DOCG Nizza за ними было оставлено право выпускать вина Barbera d'Asti с субзоной Superiore Nizza. С коммерческой точки зрения барберу продавать проще, чем малоизвестную ниццу. Но за последние пять лет случился кардинальный переворот. В 2016 году из общих выпущенных 315 тысяч бутылок Barbera d'Asti Superiore Nizza и Nizza на последнюю приходилось ровно треть, или 105 тысяч. Уже со следующего года рост производства Nizza пошел в геометрической прогрессии. В 2020 году виноделы полностью отказались от использования наименования Barbera d'Asti Superiore Nizza: все



производство, а это порядка 620 тысяч бутылок, было маркировано как DOCG Nizza. Как такое стало возможным? Президент Стефано Кьярло объясняет: «Центральными для проекта Ниццы являются не только виноградники, но и совместная работа. Последнюю нельзя назвать чем-то обычным, особенно в Пьемонте». Человеческий фактор – один из ключей к успеху новой DOCG. Когда ассоциация была создана в 2002 году, она насчитывала 10 производителей. Сейчас в ней 71 хозяйство, это 90% всех производителей зоны. 17/11/21, 14:39 Ницца Монферрато, или Барбера в абсолюте. Что не менее важно, так это усиливающееся восприятие зоны как коммерчески привлекательной. «Цены на виноградники выросли более, чем в два раза за последние десять лет и сейчас составляют порядка 120 тысяч евро за гектар», – отмечает Кьярло. Средняя цена за бутылку Nizza на полке магазина равняется 22 евро, такую цифру приводит Региональная энотека Ниццы Монферрато. На фоне общего производства Барберы в Пьемонте зона Ницца выглядит нишевой.

Barbera d'Asti – это 20 миллионов бутылок, Barbera d'Alba – 15 миллионов, Nizza – текущие 850 тысяч со среднесрочными планами увеличить производство до 2-3 миллионов. Это позволит иметь достаточное присутствие на рынке, в том числе международном, при уже заданном высоком уровне качества и соответствующих ценах. Следующая цель – работа по определению субзон внутри DOCG Nizza по модели MGA, или дополнительных географических указаний, как в зонах Барбареско и Бароло. Первый шаг на пути к этому уже сделан. В 2018 году винный картограф Алессандро Маснагетти, прославившийся в первую очередь картами Бароло и Барбареско, создал детальную карту виноградников Ниццы вместе с подробными описаниями ее крЮ. «Каждую неделю я получаю запрос на создание карт, но далеко не все они принимаются. Когда мне нужно делать карту, мне нужно верить в эту винодельческую территорию», – говорит Маснагетти. На карте под редакцией Маснагетти нанесены все виноградники, не только Барбера, растущие в зоне Ницца. Разными



цветами выделены микрозоны. Это первая и пока неофициальная попытка донести информацию о различных крЮ Ниццы, но скорее всего именно на ее основе будут определяться официальные MGA. Другое немаловажное достижение – разделение Ниццы на несколько крупных секторов с общими природно-климатическими знаменателями. Энолог ассоциации производителей Клаудио Дакасто отмечает, что почвы в Ницце более-

менее схожи и представляют собой древние морские образования. Тем не менее разное содержание песка и глины, известняка, плотность почв, высота и крутизна холмов, экспозиция, микроклимат, леса, реки налагают свои особенности. Они также учитывались при работе над составлением секторов. Территорию Ниццы можно было бы разделить по долинам рек (Бельбо, Ницца и другие), но Маснагетти не считает это верным. Согласно его версии в Ницце выделяется четыре основных сектора. Самый крупный из них, центральный, занимает всю центральную часть зоны от западных до восточных границ. Он же имеет самую высокую концентрацию виноградников. В северной его части преобладают пески, затем почвы становятся смешанными, с повышенным содержанием глины, а к югу они превращаются в мергели Сант'Агата Фоссили. Северный сектор, где виноградников почти нет, состоит из песка и красноземов. В южном секторе доминируют песчаники. В восточном преобладают почвы речного происхождения.

Eleonora Scholes

Articolo disponibile al seguente link:

[http://www.spaziovino.com/articles/regions\\_northern\\_italy/nizza\\_monferrato\\_or\\_absolute\\_barbera/](http://www.spaziovino.com/articles/regions_northern_italy/nizza_monferrato_or_absolute_barbera/)





Testata: ThomasVino + HGH

Data: 12/11/2021

Typologia: Online



**HGH**

N° 29

PROCHAINE  
PARUTION LE  
10 NOVEMBRE

## LA BARBERA CERCHE SES CRUS

On connaît le Piémont soit par ses cépages, soit par ses appellations. La DOCG Nizza, dans le Monferrato, consacre le passage du cépage, barbera, à la notion de crus. Reportage.

Pierre Thomas, de retour de Nizza Monferrato

C'est un détail, mais le cépage «barbera» se dit au masculin, à défaut de neutre en italien comme en français. Mais il devient féminin dès qu'il a fermenté, comme l'avait expliqué le «maestro» Luigi Veronelli. De fait, «la» barbera est, peut-être, le plus féminin des vins du Piémont. Et le nebbiolo, qui donne déjà les DOCG prestigieuses que sont les Barolo, Barbaresco et Roero, le plus masculin, même si cette appréciation genrée n'est guère défendable.

A Nizza, sur l'aile sud-est du Piémont, au sud d'Alessandria, les producteurs ont entamé, avec leur barbera, une mue semblable à celle du dolcetto de Dogliani, au sud-est d'Alba. Dans les Langhe, sous le nom de dolcetto, les vigneron proposent des vins plutôt frais et simples. A Dogliani, tiré de collines plus en altitude, le dolcetto prend l'air de son terroir, plus rustique, plus trapu, plus tannique. De telle sorte que, depuis 2011, le cépage s'est effacé derrière le lieu. Et depuis le millésime 2018, la DOCG Dogliani recense 76 MGA (pour «Menzioni Geografiche Aggiuntive»).



*(photo Enzo Massa)*

### Une carte de crus esquissée

A Nizza, on en est juste à l'étape précédente. En 2018, le journaliste Alessandro Masnagetti a dressé une carte colorée, dont il a le secret, des divers lieux-dits recensés dans la commune et ses dix-sept voisines, à la demande de l'Association des producteurs de Nizza. A sa fondation, en novembre 2002, celle-ci ne groupait qu'une poignée de vigneron

visionnaires. Aujourd'hui, ils sont 69, soit près de 90% des metteurs en marché, à avoir adhéré. Pour le millésime 2014, l'association, aujourd'hui présidée par Stefano Chiarlo, héritier d'une des principales caves de Nizza, a obtenu le classement en DOCG, «dénomination d'origine contrôlée et garantie», le plus haut niveau de la hiérarchie des vins italiens. L'étape administrative suivante sera de faire valider une liste de MGA, le synonyme italien de «cru».



La barbera de Nizza est passée de la DOC Barbera d'Asti supérieur (2000-2007), à la DOCG homonyme (2008-2013), puis à la DOCG Nizza, dès 2014. Le vin, tiré aujourd'hui à un peu moins d'un million de bouteilles (pour un potentiel triple, contre 20 millions de barbera d'Asti et 13 d'Alba) s'est apprécié, pour

une valeur moyenne de 22 euros, avec des vins vendus entre 15 et 60 euros la bouteille. A chaque palier, la législation a durci les conditions de la viticulture (100% barbera), de l'élevage (6 mois d'élevage en bois). Le «disciplinaire» prévoit aussi la Riserva (12 mois d'élevage en bois) et la mention Vigna, étape précédant la définition légale des MGA.

### Un rouge de haute acidité



*Vignes de Guido Berta.*

Quand on compare les textes légaux, très détaillés, fixant les «recettes» des deux vins, on remarque que le Dogliani doit afficher un degré d'acidité de 4,5 grammes-litre minimum, tandis que celui de Nizza en exige 5 g/l minimum. C'est une particularité du raisin barbera : il n'a aucune peine à mûrir et à afficher des pourcentages d'alcool très haut, comme en 2018, avec de nombreux vins à 15,5%, soit à la limite supérieure où le raisin fermente... A la peau délicate et peu épaisse, peu tannique, le barbera donne un vin agréable que l'acidité doit soutenir. Et si, de l'avis unanime des producteurs de Nizza rencontrés sur place, la qualité moyenne a

augmenté, ici ou là, dans la dégustation, des tanins secs et marqués, dus à un excès de bois, comme une suavité discutable pour un grand vin rouge sec, ont été repérés.

### Les favoris sur 50 vins

J'ai dégusté, début octobre 2021, une cinquantaine de vins, au centre du bourg de Nizza, au Palazzo Crova, dans les salles de l'œnothèque régionale, qui est aussi le siège de l'association des producteurs, un musée



*La dégustation, exercice obscur et solitaire...*

du vin, un restaurant à plats typiques et un point de vente de 400 étiquettes de barbera de 150 producteurs de la région. Je me suis limité aux millésimes 2017 et 2018 et les rares et très juvéniles 2019. Les commentaires ci-dessous... A table, grâce à leur acidité et à leurs tanins souples, ces vins qui se gardent facilement une bonne dizaine d'années, et se bonifient s'ils sont (bien) élevés en fûts ou barriques, savent charmer sur de nombreux plats. Et pas seulement sur la cuisine piémontaise, un régal qui, de tout temps, attire les Milanais en goguette!



Sur 51 vins DOCG Nizza, de 2017, 2018 et 2019 dégustés, ceux que j'ai le plus appréciés, à la volée (et non à l'aveugle). 2017 \*\*\* Tenuta Olim Bauda, Riserva Nez de fruits cuits, de café torréfié, belle structure, tanins serrés, boisé bien intégré, beau vin équilibré ! \*\* Viamai, Az. Agri. Corte San Pietro, Muda Nez boisé, puis fruits à noyau, juteux, milieu de bouche agréable, mais finale un peu chaude (15% alcool). \*\* Margherita, Cascina Garitina, Gianola Nez un peu fermé (capsule à vis !), fruits rouges, puis noirs, bon volume, finale agréable et équilibrée. \*\* Quattrofilari, Beppe Marino, Riserva, Gavelli Nez de cassis, bon volume en bouche, du gras, de la richesse, finale suave et souple. \*\* Canto di Luna, Guido Berta, Riserva Joli nez ouvert, demi-corps, haute acidité, sur des notes fraîches de cassis. \*\* Ceppi Vecchi, Cantina di Nizza Ample, gras, puissant, un peu chaud en finale. \*\* Pesce, San Michele Nez fruité, fruits rouges, puis pruneau, léger et élégant, finale sur l'amande amère. 2018 \*\*\* Le Court, Michele Chiarlo, Riserva Nez un peu brut, belle attaque fruitée, milieu de bouche ample, du volume, bien soutenu par l'acidité. \*\*\* Pontiselli, Coppo Nez boisé, vanillé, attaque ample, suave, beau volume en bouche, finale équilibrée, du potentiel. (Un peu plus complexe que le Bric del Marchese, au nez de pâtisserie, soutenu par une belle acidité). \*\*\* Garesio, Gavelli 4/5 Nez explosif de cassis, beau volume en bouche, bien fait, ample et agréable. \*\* Dedicato, Villa Giada, Riserva, Bricco Dani Joli nez fruité, beau volume, gras, puissant, avec des notes finales de graphite et une légère amertume dynamique. (Le «Dani» du même producteur est marqué par le bois, sur un beau volume et une finale florale sur le lys). \*\* Tre Roveri, Pico Maccario, Vignone Mombaruzzo Nez un peu curieux, avec déjà des notes de cuir, de pruneau sec, mais bouche équilibrée. \*\* La Giulia, Cascina Lana, Mandolone Nez un peu goudronné, avec une note herbacée, bon volume, du gras, de la puissance. \*\* Lorella, Vinicola Arno, Mombercelli Nez d'herbes sèches, bon volume, finale un peu amère, avec un retour sur des notes originales de lys blanc. \*\* Bricco Cova, Angelo Bianco, Lovetta Nez d'amande amère, attaque souple, du gras, mais une finale suave et marquée par l'alcool (15%). \*(\*) Costemonghisio, Mauro Sebaste, Monghisio Beau nez, toasté, vanillé, du gras, élevage (trop) marqué, avec des notes de bois brûlé qui masquent la barbera... \*(\*) Castello di Perno, Bricco di Nizza Nez de cassis, beau volume, finale acidulée et fraîche \*(\*) Foravia, Scagliola, Villanova Nez fumé, notes goudronnées, puissant, ample, massif. 2019 \*\* Frasca, Casareggio Nez de cassis, très primeur, beau volume, puissant, bien soutenu par l'acidité, un peu simple. Invité de la dégustation 2021 : le blanc piémontais du futur (de 5 à 200 ha en 20 ans!), le timorasso des Vini Colli Tortonesi Derthona \*\*\* Francesco Landolo 2019

Nez profond, puissant, rappelant le riesling, finale acidulée et saline, prometteur ! \*\*\* Tenute Rade, Cusmano 2018 Beau nez, avec des notes d'évolution positive, presque crayeux, long en bouche, finale acidulée, très agréable... \*\* Alvio Pestarino 2019 Nez puissant, mais assez fin, avec une note mentholée, bon volume, jeune et prometteur. \*\* Luigi Boveri, Costa Vescovato 2019 Nez un peu rustique, de cacahuète, beau volume en bouche, gras, avec une finale saline. \*\* Cantine Volpi, Zerba antica 2016 Notes d'évolution marquée, à la fois puissant et aromatique, avec une note finale de nougat au miel et d'amande amère. V.O. (longue et complétée par les commentaires de dégustation détaillés) de l'article paru dans Hôtellerie &



## Wine Reviews - Nizza

### **Gianni Doglia - Viti Vecchie 2018, Bricco di Nizza**

*Nizza DOCG*

On the nose it is fruity, fresh and offers a fine varietal touch. It reveals notes of blackcurrant, blackberry and more lightly violet associated with small touches of small black fruits as well as discreet hints of pepper. The palate is fruity and offers juiciness, minerality, a tangy frame. On the palate, this wine expresses notes of raspberry, small red berries and more slightly tangy / pulpy red plum associated with touches of cassis as well as fine hints of violet, liquorice, discreet hints of laurel / grove local. A fine saline hint on the finish / persistence.

Score: 14.75/20 (88-89/100)

### **Il Botolo - Bricco di Nizza 2016**

*Nizza Riserva DOCG*

On the nose offers beautiful concentration. There are notes of blackcurrant, concentrated black plum and more slightly cherry associated with small touches of violet, liquorice, discreet hints of cardamom, sweet spices as well as a subtle hint of coffee, dark chocolate. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, a tangy frame, a little roundness and a fine straightness. On the palate, this wine expresses notes of cassis, black plum and more lightly violet associated with touches of red berry / cherry as well as fine hints of liquorice, fig and chocolate. Tannins are well developed.

Score: 14.75/20 (88-89/100)

### **Cascina Garitina - Vegia 2017, Gianola Castel Boglione**

*Nizza DOCG*

On the nose it is fruity, fresh and offers power and a certain concentration. It reveals notes of crushed blackcurrant, pulpy cherry and more slightly of crushed blueberry associated with touches of violet as well as fine hints of licorice stick, with discreet hints of lilac and bay laurel. The palate is fruity and offers juiciness, a tangy frame, good definition, a certain gourmandize. On the palate this wine expresses notes of juicy / tangy cherry, redcurrant and more slightly violet associated with touches of plum, lilac as well as fine hints of nutmeg, bay leaf and an imperceptible hint of local grove.

Score: 15+/20 (89-90/100)





### **Cantina Sant'Evasio - San Nicolao 2016, Nizza M. to**

*Nizza DOCG*

On the nose it offers notes of cherry, cherry blossoms and slightly lilac associated with fine touches of blueberry, blackcurrant as well as a subtle hint of blond tobacco. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, a tart frame, good definition, a certain gourmandize, a fine tension and roundness. On the palate, this wine expresses notes of juicy / luscious cherry, raspberry and more slightly of bright red plum associated with touches of cassis, blackcurrant leaf as well as discreet hints of liquorice and chocolate.

Score: 15.5/20 (90-91/100)

### **Bocchino, Due Lù - Moasca 2018**

*Nizza DOCG*

The nose is aromatic and offers a certain floral intensity. There are notes of cherry, small crushed red berries and more slightly cassis associated with touches of violet, lily, discreet hints of fig, tobacco. The palate is fruity and offers juiciness, suavity, a tangy frame, roundness as well as a little fat. On the palate this wine expresses notes of fleshy / crushed cherry, redcurrant and more slightly cassis associated with touches of violet as well as a subtle hint of cherry blossoms, a discreet hint of zan and caramelization. Tannins are relatively mellow.

Score: 15/20 (89-90/100)

### **Tenuta Olim Bauda - Incisa Scapaccino 2017**

*Nizza DOCG Riserva*

On the nose it is fresh and offers concentration, power and a fine grain. It reveals notes of blackcurrant, wild raspberry and more slightly plum associated with touches of crushed small red fruits, dried cherries as well as fine hints of nutmeg and a very discreet hint of pepper. The palate is fruity and offers juiciness, a tangy frame, smoothness, gourmandize, a certain airy side in its fat / in its relative richness, roundness. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy cherry, tangy raspberry and more slightly red plum associated with touches of cassis as well as touches of cassis as well as fine hints of liquorice, nutmeg and toasted / caramelized oak. Good length. Tannins are supple.

Score: 16.75/20 (93-94/100)



### **Azienda Agricola Corte San Pietro, Viamai – Musa Moasca 2017**

*Nizza DOCG*

On the nose it is concentrated, fruity and offers a certain intensity. It reveals notes of raspberry, crushed red berries and more slightly wild red berries associated with a touch of zan, with very discreet hints of black tea. The palate is fruity and offers juiciness, a certain smoothness, a fine straightness, a very fine tangy frame. On the palate, this wine expresses notes of crushed cherry, crushed redcurrant and more slightly blueberry associated with touches of lilac, violet, sweet blond tobacco and caramelization. A very discreet hint of the varietal / local grove on the finish / persistence which brings a discreet bitterness.

Score: 15.5/20 (90-91/100)

### **Terre Astesane, Mumberès - Mombercelli 2018**

*Nizza DOCG*

On the nose offers a fine concentration. It reveals notes of small ripe red berries, blackcurrant and more slightly red plum associated with small touches of bay laurel, licorice, a discreet hint of spices and pepper. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, a tangy frame, minerality, good definition and a fine straightness. On the palate this wine expresses notes of juicy / fleshy cherry, pulpy / juicy blackcurrant and more slightly of small crushed red berries associated with touches of cherry blossoms, blond tobacco, local grove as well as a discreet hint of pepper and salinity.

Score: 15.5/20 (90-91/100)

### **Mauro Sebaste, Costemonghisio - Monghisio 2018**

*Nizza DOCG*

On the nose it offers nice complexity, concentration, a fine grain, elegance as well as a fine velvety side. It reveals notes of bigarreau cherry, crushed wild strawberry and more slightly blueberry associated with touches of cornflower, small blue fruits as well as fine hints of licorice, vanilla and caramelization. The palate is fruity and offers elegance, roundness, smoothness, a certain power but all finesse, a fine airy side in the approach and good structure. On the palate this wine expresses notes of pulpy / juicy cherry, crushed wild strawberry and more slightly associated blackcurrant) a touch of plum, licorice, with fine hints of zan, sweet spices and vanilla. Gourmandize and a nice flavor on the finish.

Score: 17/20 (94/100)



**Ivaldi Dario 1613 - San'Anna 2017, Nizza M. to**

*Nizza DOCG*

On the nose it is fruity, fresh and offers a small explosive / bright character. It reveals notes of cherry, blackcurrant and more slightly violet associated with touches of lilac, fresh fig as well as fine hints of zan and cardamom. The palate is fruity and offers juiciness, a tangy frame, good definition, a certain gourmandize. On the palate this wine expresses notes of juicy / pulpy blackberry, bright blackcurrant and more slightly redcurrant associated with touches of violet, cherry blossoms as well as discreet hints of local grove, strawberry, at a subtle hint. liquorice / zan. A hint of varietal on the finish / persistence

Score: 15/20 (89-90/100)

**Marco Bonfante - Bricco Bonfante 2016, Nizza M. to**

*Nizza DOCG Riserva*

On the nose it offers concentration, a little airy character. It reveals notes of wild red berries, wild raspberry and more slightly bay laurel associated with touches of violet, black berries, with a discreet hint of liquorice. The palate is fruity and offers juiciness, a tangy structure, good definition, smoothness and fat. On the palate this wine expresses notes of juicy / luscious raspberry, red berries and more slightly blackcurrant associated with touches of liquorice, bay laurel, a discreet hint of sense of the place / local grove and sweet spices. Tannins offer a fine power.

Score: 15.25+/20 (90-91/200)

**Erede di Chiappone Armando « Ru » San Michele 2013, Nizza M.to**

*Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza*

On the nose it is fruity and offers a little power, a certain richness precisely managed and a fine depth. It reveals notes of boysenberry, crunchy cherry and more lightly small red berries associated with fine touches of laurel, with a discreet hint of sense of place. The palate is fruity, fresh, balanced and offers minerality, a tangy frame, freshness and a racy minerality. On the palate this wine expresses notes of fresh cherry, pulpy / juicy raspberry and more slightly of fresh blackcurrant associated with fine points of laurel / bay laurel, with a discreet hint of local grove, toasted hazelnut and sweet spices. Tannins are structuring.

Score: 15.5/20 (90-91/100)



### **Cossetti - Crivelletto 2016, Castelnovo Belbo**

*Nizza DOCG*

On the nose it is fruity and offers concentration, a fine grain, a fine sandy character in its power and minerality. It reveals notes of crushed redcurrant, cherry and more slightly pulpy blackcurrant associated with fine hints of liquorice, star anise, a discreet hint of sweet spices and pepper. The palate is fruity and offers smoothness, roundness, fat, a tangy frame, good structure and a nice tangy flavor. On the palate, this wine expresses notes of fleshy / juicy cherry, crushed redcurrant and more slightly violet associated with touches of violet plum, zan / cardamom, with a subtle hint of caramelization and pepper. A fine saline hint on the finish / persistence.

Score: 15.75/20 (91-92/100)

### **La Barbatella, La Vigna Dell'Angelo Cremosina Annunziata 2018, Nizza M.to**

*Nizza DOCG*

On the nose it is aromatic and offers a small scent, a fine velvety side in its power as well as a fine grain and depth. On the palate this wine expresses notes of wild blackcurrant, creamy blackberry and more slightly violet associated with touches of crushed raspberry as well as fine hints of fleshy red plum, rose, spices, with a discreet hint of pepper and bay laurel. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, a certain concentration, a fine grain as well as a precisely managed richness. On the palate, this wine expresses notes of pulpy / juicy red cherry, raspberry and more slightly red plum associated with a touch of blackcurrant as well as fine hints of caramelization, blond tobacco, with a discreet hint of bay laurel. A nice freshness, a very discreet hint of chocolate on the retro.

Score: 16.25+/20 (93/100)

### **L'Armangia, Titon - Leiso San Marzano 2018**

*Nizza DOCG*

On the nose it is aromatic and offers a certain floral intensity. There are notes of cherry, small crushed red berries and more slightly blackcurrant associated with touches of violet, lily, discreet hints of fig, tobacco. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, a tangy frame, roundness and a little fat. On the palate, this wine expresses notes of fleshy / crushed cherry, redcurrant and more slightly blackcurrant associated with touches of violet as well as a subtle hint of cherry blossoms, with a discreet hint of zan and caramelization. Tannins are relatively smooth.

Score: 14.75+/20 (89 /100)





### **Isolabella Della Croce, Augusta - Boidi Calamandrana 2016**

Nizza DOCG

On the nose it is aromatic and it offers a certain concentration, a little power. It reveals notes of cornflowers, rose and more slightly blueberry associated with touches of wild strawberry, fresh raspberry as well as a discreet hint of local grove. The palate is fresh, round, gourmand and offers a fine creaminess. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy cherry, redcurrant and more slightly crushed red plum associated with a touch of strawberry as well as hints of local grove, bay laurel, a subtle hint of chocolate and with discreet hints of caramelization.

Score: 15.5+/20 (91/100)

### **LHV Agricola - Villalta 2015, Nizza M. to**

*Nizza DOCG Riserva*

On the nose it is fresh and offers a small concentration and a fine complexity. It reveals notes of cherry, mashed blackberry and more slightly Quetsche plum associated with fine hints of liquorice, cherry blossoms / white flowers and a discreet hint of zan / spices. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, minerality, a fine straightness. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy cherry, redcurrant and more slightly small red berries associated with touches of plum, fine hints of local grove, a subtle hint of zan and tobacco leaf. A fine touch of chocolate on the persistence.

Score: 15.25+/20 (90-91/100)

### **Bianco Angelo, Bricco Cova - Lovetta 2017**

*Nizza DOCG*

On the nose it is fruity and offers a little power and a certain intensity. It reveals notes of wild blackcurrant, crushed blackberry and more lightly violet associated with touches of lilac, cornflowers as well as fine hints of tobacco, zan, chocolate. The palate is fruity and offers minerality, freshness, a fine richness, roundness and a certain gourmandize. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy cherry, pulpy blackcurrant and more slightly plum associated with touches of violet, tobacco, liquorice, with a subtle hint of hazelnut and cardamom. Tannins are fine, finely dry and structuring.

Score: 16/20 (92/100)



## **Durio Pragerolamo - Lovetta 2018**

*Nizza DOCG*

On the nose it is fruity and offers a fine concentration. It reveals notes of blueberry, crushed cherry and more slightly fleshy wild strawberry associated with fine touches of wild plum, fine hints of star anise / local grove and a discreet hint of pepper (in the background). The palate is fruity and offers minerality, a tangy structure and juiciness. On the palate this wine expresses notes of juicy / luscious blackberry, blueberry and more lightly cornflowers associated with touches of bright small blue fruits, fleshy/ luscious raspberry as well as fine hints of licorice and chocolate. Tannins are racy, structuring and very discreetly marked. A nice savory persistence and a fine chewiness.

Score: 16/20 (92/100)

## **Dacasto, Moncucco 2019**

*Nizza DOCG*

On the nose it is fruity and offers a certain power, a youthful ardor. It reveals notes of wild red fruits, violets and more slightly from the local grove associated with touches of blackberry, discreet hints of liquorice and a subtle hint of bay laurel. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, a tangy frame, good definition, some delicacy and a nice fleshy fruit. On the palate this wine expresses notes of fleshy / juicy raspberry, crushed cherry and more slightly small red berries associated with touches of blueberry as well as a discreet hint of bay berries, cuben pepper and a subtle hint nutmeg.

Score: 16/20 (92/100)

## **Tenuta Il Falchetto - Bricco Rocche 2016**

*Nizza DOCG Riserva*

On the nose it offers a certain power, concentration, a fine intensity. It reveals notes of blackberry, blueberry and more slightly cherry associated with touches of liquorice, zan, crushed raspberry as well as a discreet hint of pepper. The palate is fruity and offers juiciness, a tangy tram, good definition, a certain intensity, gourmandize. On the palate this wine expresses notes of pulpy / juicy raspberry, fleshy blackcurrant and more slightly bright blueberry associated with touches of fleshy / pulpy berries, violet, with fine hints of blond tobacco, licorice, caramelization and of chocolate. Tannins are mellow and well-rounded.

Score : 16.25+/20 (93/100)



## **Ferro Carlo - La Corrazziera 2017, Agliano Terme**

*Nizza DOCG*

On the nose it is aromatic and offers power. There are notes of fairly ripe blackcurrant, fig and more slightly dried cherry associated with touches of fairly ripe red berries as well as hints of caramelization, blond tobacco, a discreet hint of hazelnut, under-wood and nutmeg. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, richness, a certain minerality, a fine tangy frame. On the palate, this wine expresses notes of cassis, crushed black berries and more slightly raspberry associated with touches of fig, crushed berries as well as fine hints of chocolate, toast and a hint of toast (on the background). Good length. A fine chewiness on the finish.

Score: 15.25/20 (90/100)

## **L'Armangia - Vignali 2016**

*Nizza DOCG Riserva*

On the nose it is opulence and offers precision, a clean side and a fine concentration. It reveals notes of blackberry, violet and more slightly black berries associated with touches of raspberry, cherry as well as hints of lilac, fine hints of local grove and a discreet hint of berries. laurel. The palate is fruity and offers juiciness, smoothness, a fine freshness, a certain gourmandize and a tangy frame. On the palate this wine expresses notes of juicy / tangy blackberry, raspberry, small pulpy red berries and more slightly violet associated with touches of rose, small bay berries as well as fine hints of lilac, licorice, with a subtle hint of sweet spices and a discreet hint of chocolate.

Score: 15.75/20 (91-92/100)

## **Ivaldi Dario 1613, Sant'Anna 2016**

*Nizza DOCG*

On the nose it is fruity and offers a little concentration, a certain richness. It reveals notes of blackcurrant, crushed wild raspberry and more slightly of fairly ripe red berries associated with touches of rose, cherry blossoms, fine hints of local grove and a very discreet hint of cuben pepper. The palate is fruity and offers juiciness, richness, tension, a little smoothness, a certain gourmandize, a tangy frame, well-managed palatability. On the palate this wine expresses notes of pulpy raspberry, crushed cherry and more slightly crushed red plum associated with a touch of acidulous / pulpy blackberry as well as hints of liquorice / cardamom, sweet blond tobacco, with a subtle hint. bay laurel, with a discreet hint of chocolate, vanilla and a subtle saline hint. Tannins are structuring and discreetly tight. A fine hint of good bitterness / local grove on the persistence

Score: 15.25+/20 (90-91/100)



Testata: Bonvinitas

Data: 23/02/2022

Tipologia: Online

**bonvinitas**



ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI DEL  
**NIZZA**

## 20.4.22: Die neue DOCG Nizza stellt sich vor – Verkostung im berühmten BAUR AU LAC in Zürich

mehr als 80 Weine von 26 Erzeugern zu probieren

Von Dieter Simon · 22 Februar 2022 ·

**Forum  
Nizza**   
WEINVERKOSTUNG

Mittwoch, 20. April 2022  
im berühmten  
Hotel BAUR AU LAC  
in Zürich

Von 14:00 Uhr bis 20:00 Uhr sind die  
Verkostungsstände im  
Rundgang-Verkostungsmodus, mit 26  
teilnehmenden Unternehmen und mehr als 80  
Weinen zur Verkostung, geöffnet.

20.4.22:

Die neue DOCG Nizza stellt sich vor – Verkostung im berühmten BAUR AU LAC in Zürich, mehr als 80 Weine von 26 Erzeugern zu probieren

### Nizza DOCG

Nizza DOCG, nicht zu verwechseln mit dem französischen Nizza an der Côte d'Azur, ist eine erst 2016 zugelassene DOCG Weinregion um die Stadt Nizza in Monferrato im Piemont, nicht weit vom berühmten Barolo. Die Landschaft, das Mikroklima und die Böden sind hervorragend geeignet für die Sorte Barbera, aus die dortigen Winzer Weltklasse-Rotweine erzeugen. 18 Gemeinden umfasst die DOCG Region (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, zu Deutsch kontrollierter und garantierter Ursprung). Die Weine müssen zu 100% aus Barbera gekeltert und mindestens 18 Monaten gereift sein, davon 6 Monate im Fass, bei Riserva sogar 30 Monate davon 12 im Fass. So wundert es nicht, dass die Weine nach der Zulassung 2016 und der langen Reifezeit erst jetzt stärker auf den Markt kommen. Der Mindestalkoholgehalt beträgt 13%, bei Angabe einer Lage sogar 13,5%.





## Forum Nizza im BAUR AU LAC in Zürich

So wundert es auch nicht, dass die Winzer der Nizza Region einen solch herausragenden Ort wie das Hotel BAUR AU LAC in Zürich gewählt haben, das zu den Leading Hotels of the World zählt, um ihre Weine einem anspruchsvollen Publikum zu präsentieren, am Mittwoch, 20. April 2022, von 14 bis 20 Uhr. 26 Winzer stellen 80 Weine vor. Othmar Kiem, Falstaff Chefredakteur für Italien bietet zwei Masterclass an. Die Verkostung ist für jedermann offen, der Eintritt beträgt 20 Euro.



Baur au Lac - Blick in die Bar. Foto: James McDonald

*Text: Dieter Simon, Herausgeber und Chefredakteur bonvinitas, Quelle: Forum Nizza DOCG; Aufmachermotage: bonvinitas, Hotelfoto dort: PR; Fotos Landschaft: Andrea Pesce; Karte: lesniewski – Adobestock; übrige Fotos wie angegeben.*

Articolo disponibile al seguente link: <https://www.bonvinitas.com/de/weinevents/20-4-22-die-neue-docg-nizza-stellt-sich-vor-verkostung-im-beruehmten-baur-au-lac-in-zuerich>



Spritnyt

Testata: Spritnyt

Data di uscita articolo: 2/03/2022

Tipologia: Online



Forside Annoncørbetalt  
indhold Fokus på Nizza DOCG

# Fokus på Nizza DOCG

Af

**Thomas Rvdberg**

-

2. February 2022

Barbara er en skøn, italiensk drue, som er kendt for sin mørke farve, frugtige fylde, et lavt indhold af tanniner og forholdsvis meget syre. Mange kender formentlig den bedst kendte appellation DOCG Barbera d'Asti i Piemonte. I 2000 blev det tilladt at oprette 3 subzoner under Barbera d'Asti, nemlig Nizza, Tinella og Colli Astiani. Og i 2014 fik Nizza fik godkendelse til at få sin egen DOCG

Vinene fra Nizza DOCG produceres på Barbera-druen (90-100%) med tilladelse til at supplere med lokale, ikke-aromatiske blå druer, ofte Freisa, Grignolino eller Dolcetto (0-10%). Druerne kommer fra en række kommuner syd for Asti. Vinene skal lagre minimum 18 måneder med start d. 1. januar i året efter høsten og heraf skal minimum 6 måneder være på træfade.



Nizza DOCG vinene er ofte kraftige, intense og aromatiske. De er rubinrøde som unge, men går mere over i granatrød efter lagring. Smagen er tør, med fyldig krop, harmonisk og rund, ofte med et strejf af træ. Og de er derfor velegnet til krydrede pølser samt halvmodne oste eller gorgonzola.

### En række spændende vin fra Nizza



#### **Coppo Nizza Docg Pomorosso 2018. 93**

Importør: Kjaer & Sommerfeldt

Yderst flot dyb næse som fortsætter i smagen med masser af mørke bærnoter, krydderier, lette urter og vanilje. Komplex og yderst flot lang afslutning. Alk.: 14,5%



#### **Azienda Vitivinicola Michele Chiarlo Nizza Docg La Court Riserva 2018. 92**

Importør: Distinto

Yderst flot og velbalanceret med sorte modne kirsebærnoter, mørke krydderier, lakrids og vanilje. Intens og dyb med en lang afslutning. Alk.: 14%



#### **Marco Bonfante Nizza Docg Riserva Bricco Bonfante 2016. 92**

Importør: Lahvino Italiensk Vinimport

Moden intens næse med sorte bær. Koncentreret med en flot struktur. Sorte





kirsebær, rødt kød, sort peber og vanilje i smagen. En seriøs flot og dyb riserva.  
Alk.: 0,155%

**Beppe Marino Srl Nizza Docg Riserva Quattrofilari 2017. 92**

Importør: Søger importør

Krydret næse med masser af moccanoter. Flot fyldig og spændende vin med masser af sorte bær, violer og let fad. Flot syre og fremstår ganske helstøbt. Alk.: 15%

**Villa Giada Nizza Docg Riserva Dani 2019. 91**

Importør: Søger importør

Frugtigt udtryk i duft og smag. Masser af røde bær, krydderier og let animalsk udtryk i smagen. Flot syre og friskhed. Lang afslutning. Alk.: 14%

**Azienda Vitivinicola Michele Chiarlo Nizza Docg Cipressi 2019. 91**

Importør: Distinto

Masser af røde bær i næsen. Saftig vellavet vin i den lette stil med masser af røde kirsebær og krydderier. Sprød afslutning. Alk.: 14%

**Azienda Vitivinicola Bava Nizza Docg Pianoalto 2017. 90**

Importør: Anker Vinimport

Flot klassisk barbera med masser af kirsebærintensitet i smagen. Krydret med en flot balance og især syre. Imødekommende. Alk.: 13,5%

**Azienda Agricola La Giribaldina Nizza Docg Riserva Cala delle Mandrie 2018. 90**

Importør: Søger importør

Masser af bærintensitet i duft og smag. Sorte kirsebær, lakridsnoter, violer og vanilje. Flot balance og længde. Alk.: 15%

**Isolabella della Croce Nizza Docg Augusta 2017. 90**

Importør: Piemonte Paa Flaske, Vinimportør Ulrik Laursen DK Wine

Mørk krydret næse. Masser af kirsebærnoter, kirsebærsten, violer og krydderier. En spændende og vellavet vin med en pæn lang saftig afslutning. Alk.: 15%

**Cascina Garitina Nizza Docg Riserva Gioanola 2015. 90**

Importør: TWC





Masser af tobak og modne noter i duft og smag. Pæn koncentration og flot balance med fine tertiære noter men stadig en fin koncentreret moden frugt. Alk.: 15%

**Durio Nizza Docg Pragerolamo 2018. 90**

Importør: Piemonte Vinimport

Sorte blomster i duften. Masser af intensitet i smagen med sorte kirsebær, lakrids, peber og vanilje. Flot balance og den høje alkohol integreret. Lang afslutning.

Alk.: 0,16%

**Frasca La Guaragna Nizza Docg 2019. 90**

Importør: Søger importør

Frisk og vellavet vin med masser af røde bærnoder. Pakket ind af en flot syre og meget imødekommende i stilen. Den høje alkohol velintegreret. Lang saftig afslutning. Alk.: 15%

**Dacasto Duillio Nizza Docg Moncucco 2019. 90**

Importør: Søger importør

Fyldig men også frisk og imødekommende vin med masser af sorte kirsebærnoter, lakrids og strejf vanilje. Flot balance og en fin lang let krydret afslutning. Alk.:

15%

**Il Botolo Azienda Agricola Nizza Docg 2016. 90**

Importør: Søger importør

Imødekommende frisk og saftig barbera med masser af sorte bærnoder og krydderier. Flot balanceret med en lang frugtlig og krydret afslutning. Alk.: 15%

**Azienda Agricola Scagliola Nizza Docg Forvia 2019. 89**

Importør: Amka Group – Randers

Mørk koncentreret med masser af sorte kirsebær, tobak, rødt kød og krydderier. Potent vin, velbalanceret med en fin lang afslutning. Alk.: 15,5%

**Mauro Sebaste Nizza Docg Costemonghisio 2018. 89**

Importør: Winefriends

Mørke tætte bær i duften. Meget klassisk udtryk med en flot syre og masser af sorte kirsebærnoter. Pæn dybde og sprød afslutning. Alk.: 0,155%



### **Pico Maccario Nizza Docg Tre Roveri 2019. 89**

Importør: Piemonte Pa Flaske

Flot intens næse domineret af kirsebær. Saftig med en fin balance og især syre. Ikke speceilt koncentreret men meget imødekommende. Alk.: 14%

### **La Gironda Nizza Docg Le Niche 2017. 89**

Importør: Gallovini; Celeste Vin Aps

Mørk koncentreret med sorte blommer, lakrids, sort peber og vanilje i smagen. Moderne stil med en flot balanceret frugt. Alk.: 0,155%

### **Erede di Chiappone Armando Nizza Docg Ru 2014. 89**

Importør: Vinimportør Ulrik Laursen Dyrhøjvej n. 12 Odense M

Tobak og krydderier i duften. Moden syrerig vin med masser af sorte bær, lakrids, tobak og vanilje i smagen. Flot balance og sprød afslutning. Alk.: 14%

### **Dacapo – Ca' ed Balos Nizza Docg Vigna Dacapo 2017. 89**

Importør: Vinslottet A/S

Meget fyldig og koncentreret vin. Meget solmoden og den høje alkohol fornemmes. Men også en seriøs kraftig madvin med masser af svesker, mørke krydderier og vanilje i smagen. Alk.: 15%

### **Malgra' Nizza Docg Gaiana 2017. 89**

Importør: Søger importør

En let og saftig barbera med jordbær, røde kirsebær og lyse krydderier i smagen. Frisk og imødekommende. Sprød afslutning. Alk.: 14,5%

### **Castino Nizza Docg Gemma 2019. 89**

Importør: Søger importør

Masser af sorte bær i duften. Ren ligefrem frugt og meget klassisk i udtrykket. Vellavet, imødekommende med en lang krydret afslutning. Alk.: 14,5%

### **Villa Giada Nizza Docg Dedicato 2018. 89**

Importør: Søger importør

Mørk fyldig næse og masser af sorte kirsebær, lakrids, tobak og vanilje i smagen. Velbalanceret med en pæn krydret afslutning. Alk.: 15%



**Azienda Agricola Bocchino Giuseppe Nizza Docg DueLu 2018. 89**

Importør: Piemonte på Flaske – Middelfart

Fyldig vin med masser af solmoden blommekarakter. Flot struktur med en fin syre og en lang krydret afslutning. Alk.: 15,5%

**Cantina Tre secoli Nizza Docg 2017. 89**

Importør: Søger importør

Mørke krydrede noter i duften. Pæn struktur og i smagen blommer, lakrids og krydderier. Pæn balance og længde. Alk.: 14,5%

**Cantina Sociale Vinchio Vaglio Serra Nizza Docg Laudana 2019. 89**

Importør: Søger importør

Masser af blommer i duften. Mørk koncentreret domineret af sorte kirsebær, tobak, violer og strejf vanilje. Pæn balance og længde. Alk.: 14,5%

**Francesco Iandolo Nizza Docg 2019. 89**

Importør: Søger importør

Mørk krydret i udtrykket med sorte kirsebær, lakrids, peber og strejf vanilje. Flot balance med et let tørt tanninbid i eftersmagen. Alk.: 14,5%

**Cascina Garitina Nizza Docg Cec 2017. 88**

Importør: TWC

Fyldig tæt næse. Meget koncentreret og den høje alkohol mærkes. Masser af sorte solmodne blomenoter, lakrids og vanilje. Lang afslutning. Alk.: 16%

**Tenuta Il Falchetto Nizza Docg Riserva Bricco Roche 2016. 88**

Importør: Viniglas Martin Hedegaard

Meget fyldig vin med svesker, sorte blommer, lakrids, tobak og vanilje i smagen. Masser af tertiære noter og en pænt udviklet vin til den tungere side. Alk.: 16%

**Marco Pesce Azienda Agricola Nizza Docg 2017. 88**

Importør: Fanwine; Vinum Finum

Modne noter i duften. Syrerrig elegant vin med en del tertiære noter men stadig fin frugt. Pæn balance og masser af tobak i eftersmagen. Alk.: 14%

**Cascina Giovinale Nizza Docg Ansséma 2016. 88**

Importør: Søger importør



Meget mørk og krydret. Koncenteret med sorte blommer, tobak, varme krydderier og vanilje. Anelse rustik med en krydret afslutning. Alk.: 14,5%

**Artiklen og testen er udført af DinVinGuide og betalt af Nizza DOCG.**

Articolo disponibile al seguente link: <https://www.spritnyt.com/2022/02/02/fokus-pa-nizza-docg/>



Italien

**NIZZA DOCG – Einzigartig**Nizza Monferrato steht im Zeichen des NIZZA DOCG  
Foto beigestellt

Der tiefdunkle Rote aus den Hügeln des Monferrato im Piemont ist Ausdruck eines besonderen Gebietes, einer besonderen Kultur und einer besonderen Tradition – einzigartig eben!

Advertorial 21. März 2022

**Nizza.** Nein, der Name bezieht sich nicht auf die bekannte Hafenstadt in Südfrankreich, sondern auf einen **Flusslauf**, der sich durch die **Hügel des Monferrato**, eines malerischen Landstrichs **südöstlich von Asti im Piemont** schlängelt. Die Hügel hier sind **traditionelles Weinbauland**, angebaut wird vorwiegend jene Sorte, die im gesamten **Piemont** am meisten verbreitet ist: **Barbera**. Im Unterschied zu den etwas südlicher gelegenen **Langhe um Alba**, sind die Böden des **Monferrato** geologisch einheitlicher und vornehmlich von sandigen Ablagerungen geprägt. Die Hügel erstrecken sich in Höhenlagen von 150 – 350 Meter, die Landschaft ist offener, die Lichtintensität höher. Unter Kennern galt der Landstrich um die **Kleinstadt Nizza Monferrato** schon lange als **Kernzone für besten Barbera**. Mit Beginn des Jahrtausends wurde daher die **Sub-Zone «Barbera d’Asti DOC Superiore Nizza»** ausgewiesen. Damit wurden die Eigenheiten des Weines aus diesem Gebiet anerkannt.







## NIZZA DOCG

**2014 wurden die Bestimmungen für NIZZA DOCG erlassen.** Bewusst wurde dabei auf die Sortenbezeichnung Barbera verzichtet. Es sollte und soll klar zum Ausdruck kommen, dass dieser Wein Frucht eines besonderen Gebietes, mit einer besonderen Kultur und einer besonderen Tradition ist. Das Gebiet wurde klar umrissen. Neben dem **Hauptort Nizza Monferrato** umfasst es **17 weitere Gemeinden**. Der zulässige Höchstertag wurde konsequent runtergesetzt auf 7 t/ha. Handelt es sich um einen Nizza mit Lagenangabe, so ist der Ertrag auf 6,3 t/ha begrenzt. Eine Besonderheit gibt es auch hinsichtlich der Sortenzusammensetzung. Während bei allen anderen Barbera-Denominationen 85% Minum an Barbera gefordert sind, **muss ein NIZZA DOCG zu 100% aus Barbera bestehen**. Es gibt den **Wein in zwei Varianten**: ein **NIZZA DOCG reift mindesten 18 Monate**, davon mindesten 6 im Holzfass, ein **NIZZA RISERVA DOCG reift 30 Monate** und verbringt mindesten 12 davon im Holz.



## Der Geschmack des NIZZA DOCG



**Und wie schmeckt er nun, der NIZZA DOCG? Einzigartig, soviel steht fest!** Er funkelt als junger Wein **Rubin-Violett** im Glas, duftet **nach dunklen Kirschen, Zwetschken** und oft auch einem Hauch dunkler **Schokolade**. Er ist **füllig** aber auch **elegant**, ist konsequent trocken und zeigt **geschmeidiges Tannin**. Charakteristisch ist immer auch eine akzentuierte Säure. Die gibt dem Wein Frische und Schliff, lassen ihn **saftig** über den Gaumen gleiten.

Einfach einzigartig und überraschend der NIZZA DOCG  
Foto beigestellt

So mundet **NIZZA DOCG** vorzüglich zu Salami oder Rohschinken, passt aber auch zu Thunfisch, Lachs oder Pizza, und grossartig ist er zu traditionellen geschmorten Fleischgerichten der piemontesischen Küche. **Versuchen Sie einen NIZZA DOCG und lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen verführen!**



## Die Nizza-Vereinigung

Es gibt derzeit **rund 100 Produzenten**, die **NIZZA DOCG** erzeugen, **75 von ihnen** haben sich unter der Obhut der **lokalen Winzervereinigung «Consorzio Barbara d’Asti e Vini del Monferrato»** zur **«Associazione Produttori del Nizza»** zusammengeschlossen. Die Vereinigung hat sich zur Aufgabe gesetzt, die **Qualität des NIZZA DOCG zu fördern** und ihn weltweit bekannt zu machen. Dazu organisiert sie immer wieder besondere Tastings, bei denen auch Weine aus älteren Jahrgängen ausgeschenkt werden. **Das können faszinierende Tropfen sein.** Oder wie es ein Produzent auf den Punkt bringt, der sowohl **NIZZA DOCG** als auch Barolo erzeugt: **«Nizza kann besser reifen als Barolo!»** Skeptisch? **Machen Sie die Probe aufs Exempel!**

Articolo disponibile al seguente link:

[https://www.falstaff.at/index.php?id=1917&tx\\_news\\_pi1%5Bnews\\_preview%5D=48913&tx\\_news\\_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx\\_news\\_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=31bd8fa9263a95022b8ca1843bda00e5](https://www.falstaff.at/index.php?id=1917&tx_news_pi1%5Bnews_preview%5D=48913&tx_news_pi1%5Bcontroller%5D=News&tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=31bd8fa9263a95022b8ca1843bda00e5)



Testata: Vinbladet



Data di uscita articolo: 25/03/2022

Tipologia: Online



# Nizza DOCG's ukuelige frontkæmpere

- smagning af 33 Nizza vine



af Elsebeth Lohfert 25. marts 2022, 12:14



På billedet ses Stefano Chiarlo, den høje mand i midten sammen med sine to næstformænd, Gianni Bertolino til højre, og Daniele Chiappone til venstre. Sammen byder de verden velkommen til deres Barbera-paradis: Nizza.

De er stædige, stolte Barbera-bønder, der står i spidsen for organisationen *Associazione Produttori del Nizza*, som blev grundlagt den 19. november 2002. Og det er deres ihærdige arbejde og samarbejde der førte til at Nizza fik sin egen DOCG, der i dag omfatter 244 hektar.

Det var producenterne af Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza, der gik sammen og opnåede deres egen super Barbera-betegnelse fra og med 2014-høsten. Nu hedder de tidligere Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza-vine derfor Nizza DOCG. Et resultatet af flere årtiers tanker og diskussioner om områdets potentiale hvor navnet "Nizza" begyndte at dukke op på etiketter med årgang 2000.





Fire år efter Nizza DOCG blev godkendt i 2014 udgav foreningen et kort udfærdiget af Alessandro Masnaghetti med lokalisering af hver eneste mark inden for den nye appellation. Læs mere om det i Jørgen Aldrichs artikel: [Nizza: Ny superbarbera](#)

Nizza DOCG-vinene skal overholde en lang række druedyrknings- og vinfremstillingsbegrænsninger. Medlemmerne arbejder sammen hvert år og smager blindt på hinandens vine, giver konstruktiv kritik og leder efter måder at forbedre sig på.

## **DOCG NIZZA**

### **produktionsspecifikationer:**

100% Barbera

Max udbytte: 7 tons/ha

Minimum alkohol: 13% (13,5% hvis enkeltmarksvin er angivet på etiketten)

Minimum fadlagring: 6 måneder (eller 12 måneder for 'Riserva')

Minimum total lagring: 18 måneder (eller 30 måneder for 'Riserva')



Nizza, der før 2014 var Barbera d'Asti Superiore Nizza produceres i følgende kommuner omkring byen Nizza Monferrato der har givet navn til vinene: Agliano Terme, Belveglio, Bruno, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafea, San Marzano Oliveto, Vaglio Serra og Vinchio.

---



## SMAGNING af 33 NIZZA DOCG ved Peter Winding



### **Bocchino Due Lù 2018 Nizza, Italien**

Pirrende duft, let krydret, kirsebær, blomst, nuancer fra fad. Saftig smag, god fylde, saftig eftersmag med modne kirsebær og fin syre. 15,5%.

88 | Piemonte på Flaske



### **La Giribaldina, Cala delle Mandrie 2018 Nizza Riserva, Italien**

Krydret duft med karamel, lakrids og modne kirsebær. God fylde, markeret tannin og syre der går igen i eftersmagen sammen med moden frugt. 15%

86 | Ingen importør



### **Scagliola Sansi, Forvia 2019 Nizza, Italien**

Moden kirsebærduft, fin syre, nuancer fra fad. Saftig smag, modne bær, saftig eftersmag med fin syre. 15,5%.

88 | [Amka](#)



### **Bava, Pianoalto 2017 Nizza, Italien**

Lille duft, kirsebær og blomster, fine nuancer fra fad. Elegant struktur, fløjlsblød med fin frugt, der går igen i eftersmagen. 13,5%.

88 | Anker Vinimport





### **Michele Chiarlo, Cipressi 2019 Nizza, Italien**

Støvet duft, kirsebær, marcipan, nuancer fra fad. Moden, fyldig med moden tannin og kælen, moden eftersmag med modne kirsebær og fin syrlig tone. 14%.

90 | Distinto



### **Beppe Marino, Quattrofilari 2017 Nizza Riserva, Italien**

Udviklet duft, noget brændende, lakrids, viol, kirsebær med nuancer fra fad. Fyldig smag, markeret syre og tannin, tør frugt og let brændende eftersmag med både tannin og syre. 15%

87 | Ingen importør



### **Bersano, Nizza Riserva Generala 2016, Italien**

Moden, udviklet duft, blommeagtig med mørk frugt. Saftig smag, fyldig, moden tannin, saftig eftersmag med mørk frugt og fin syre. 15%

89 | Ingen importør



### **Vinchio Vaglio, Laudana 2019 Nizza, Italien**

Frisk duft med kirsebær og sødmefulde toner fra fad. Cremet smag, god fylde og cremet eftersmag med moden frugt. 14,5%.

88 | Ingen importør



### **Trefecoli 2018 Nizza Riserva, Italien**

Tæt duft med kirsebær, læder, let syrlig med nuancer fra fad. Fyldig, tæt i frugten, markeret tannin og lang, koncentreret eftersmag, hvor fadlagringen lige nu er for fremtrædende.

90 | Ingen importør



### **Cascina Garitina, 900, Gianola 2015 Nizza Riserva, Italien**

Udviklet duft, karamel, blomme, mørke bær. Fyldig, markeret tannin og syre, mørk, frugtagtig eftersmag med markeret syre. 15%

88 | The Wine Company



### **Cascina Giovenale, Anssèma 2016 Nizza, Italien**

Udviklet duft, let blommeagtig med mørk frugt, lakrids og karamel, vis sødme. Moden smag, blommeagtig med mørk frugt og en tør, frugtagtig eftersmag, let bitter hvor både alkohol og fadkarakter kommer frem. 14,5%.

84 | Ingen importør



### **Castino, Gemma 2019 Nizza, Italien**

Modne kirsebær, mandel, nuancer fra fad. Moden smag med søde kirsebær, sødmefuld og saftig eftersmag med syrlige bær. 14,5%.

90 | Ingen importør



## Coppo, Pomorosso 2018 Nizza, Italien

Let brændende duft med en frugt der er dækket af nuancer fra fad. Koncentreret frugt, tør med en eftersmag domineret af fad og en alkohol på 16%.

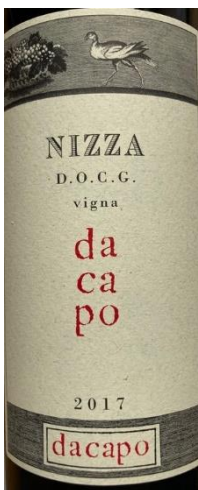
84 | Kjær & Sommerfeldt



## Tenuta Rade 2017 Historical Nizza Riserva, Italien

Frisk, let syrlig duft, kirsebær, marcipan, fine nuancer fra fad. God fylde, tannin fremme i munden og en frisk eftersmag med kirsebær og godt syrebid, snerpende, virkelig en madvin. 15%.

90 | Ingen importør



## Dacapo, Vigna Dacapo 2017 Nizza, Italien

Spændende duft, pirrende, kirsebær, viol, med nuancer fra fad. Fyldig smag, frisk, rank med lang, saftig, frugtagtig eftersmag med markeret syre. 15%.

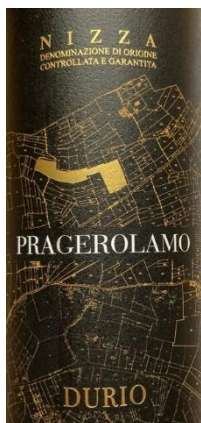
90 | Vinslottet



## Dacasto Duillio, Moncucco 2019 Nizza, Italien

Let brændende duft, mørke kirsebær og sødmefulde nuancer fra fad. God fylde med mørke kirsebær, moden tannin og en eftersmag med mørk frugt og Barbera-druens kendte syre.

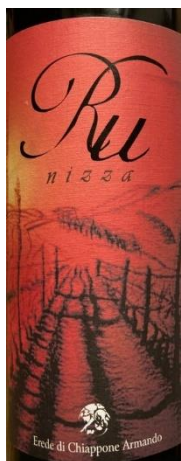
87 | Ingen importør



### **Durio, Pragerolamo 2018 Nizza, Italien**

Pirrende duft, kirsebær, marcipan, let syrlig med alkohol der brænder igennem. Fyldig smag, moden frugt, markeret syre og en alkohol der trænger for meget igennem sammen med fad.16%.

85 | Piemonte Vinimport



### **Erede di Chiappone Armando, Ru 2014 Nizza, Italien**

Moden, udviklet duft, blommeagtig, syrlig tone, nuancer fra fad. Moden smag, sveskeagtig, lidt udtørrende eftersmag, skal drikkes nu.14%.

86 | Dyrehøjvin



### **Francesco Iandolo 2019 Nizza, Italien**

Saftig, moden, frisk duft med modne kirsebær, fin syrlighed. Saftig smag, både syre- og tanninbid, saftig eftersmag med markeret syre. 14,5

88 | Ingen importør



### **Frasca La Guaragna 2019 Nizza, Italien**

Krydret duft, let pirrende, modne, syrlige bær. Saftig smag, markeret tannin, saftig, krydret eftersmag med syrlig tone. 15%.

89 | Ingen importør



## Il Botolo 2016 Nizza, Italien

Moden, udviklet duft, kirsebær, svesker, både sødme og syrlig, nuancer fra fad. Moden smag, fyldig, moden tannin og syrlig eftersmag med sødme. 15%.

89 | Ingen Importør



## Isolabella della Croce, Augusta 2017 Nizza, Italien

Pirrende duft, kirsebær, mandler, fine nuancer fra fad. Saftig smag, fyldig med moden tannin dækket af moden frug eftersmag med Barbera-druens kendte syre. 15%.

90 | Piemonte på Flaske



## Le Nicchie 2017 La Gironda Nizza, Italien

Koncentreret, støvet duft pakket med moden frugt, kirsebær og mandel, markeret med nuancer fra fad. Fyldig smag pakket med moden frugt, tannin fremme i munden og en eftersmag med for meget fadpræg og samtidig frisk syre. 15,5%.

88 | Gallovin



## L'Armangia, Titon 2019 Nizza, Italien

Frisk duft, kirsebær og blomst. Frisk smag, saftig, god fylde og moden, frugtagtig eftersmag med Barbera-druens syrebid. Ingen fad der dominerer. 14,5%.

90 | Wine Bylinde

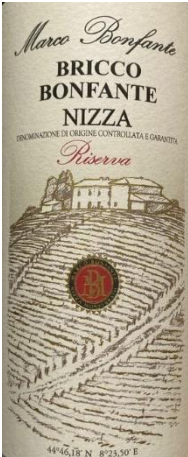




## Malgrà 2017 Nizza Riserva, Mora di Sassi, Italien

Moden duft, frisk med syrlige bær, viol, fine nuancer fra fad. Fyldig smag, både tanin- og syrebid, eftersmag med kirsebær. 15%.

91 | Ingen importør



## Marco Bonfante, Bricco Bonfante 2016 Nizza Riserva, Italien

Udviklet duft, krydret med lakrids, karamel, nuancer fra fad. Moden duft, koncentreret frugt, en eftersmag, lidt brændende med tør frugt. 15,5%

86 | Lahvino



## Marco Pesce 2017 Nizza, Italien

Frisk kirsebærduft, kirsebærsten, syrlig med nuancer fra fad. Saftig, syrlig smag med modne bær og saftig eftersmag med markeret syre. 14%.

87 | Fanwine, Vinum Finum



## Mauro Sebaste, Costemonghisio 2018 Nizza, Italien

Pirrende, krydret duft, kirsebær og blomst. Cremet smag, god fylde, krydret eftersmag med nelliker og nuancer fra fad. 15,5%.

90 | Winefriends



### **Pico Maccario, Tre Roveri 2019 Nizza, Italien**

Frisk kirsebærduft med kirsebærsten, fin syrlig tone. Saftig smag, moden tannin, syrlig og let sødmefuld med nuancer fra fad og en eftersmag med syrlig tone. 14%.

87 | Piemonte på Flaske



### **Tenuta Il Falchetto, Bricco Roche 2016 Nizza Riserva, Italien**

Moden duft, udviklet med lakrids, karamel, mørke bær. Fyldig smag med tør frugt, markeret tannin og syre, brændende eftersmag med tør frugt og markeret syre. Bedre i duft end i smag. 16%

86 | Viniglas



### **Villa Giada, Dedicato 2016 Nizza Riserva, Italien**

Koncentreret duft med kirsebær med nuancer fra fad, der dominerer for meget. Går igen i smagen, tør frugt og tør eftersmag domineret af fadlagring. 15%.

85 | Ingen importør



### **Michele Chiarlo, La Court 2018 Nizza Riserva, Italien**

Moden duft, kirsebær, kirsebærsten, krydret med nuancer fra fad. Saftig smag, koncentreret, markeret tannin og syre og lang eftersmag med mørke kirsebær. Meget koncentreret vin.

90 | Distinto



## Cascina Garitina, Margherita 900, 2019 Nizza, Italien

Let brændende duft, modne kirsebær, sødmefulde nuancer fra fad. Saftig smag, moden frugt med moden tannin, syrlig eftersmag med moden frugt hvor alkoholen fornemmes. 16%.

85 | The Wine Company

### Medlemmer af

### ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA (2022)

1. ADRIANO DURIO
2. AGRICOLA SYLLA SEBASTE
3. ALESSANDRO MOTTA
4. AMISTÀ SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA
5. ANTONINO BALDIZZONE
6. AZIENDA AGRICOLA BUSSIA SOPRANA
7. AZIENDA AGRICOLA CASCINA CHRISTIANA
8. AZIENDA AGRICOLA LA GIRIBALDINA
9. AZIENDA AGRICOLA SCAGLIOLA
10. AZIENDA AGRICOLA SERRA DOMENICO
11. BAVA, AZIENDA VITIVINICOLA
12. BEPPE MARINO SRL
13. BERSANO VINI
14. BIANCO ANGELO E FIGLIO
15. BOCCHINO ANNALISA
16. BRUNA FERRO
17. CANTINA DI NIZZA
18. CANTINA SANT'EVASIO
19. CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI CASTELLI
20. CANTINA SOCIALE DI VINCHIO VAGLIO SERRA
21. CANTINE MACRI'
22. CASCINA COLLINA
23. CASCINA GIOVINALE
24. CASCINA LA BARBATELLA
25. CASCINA LA PATAREINA
26. CASTINO
27. COPPO
28. COSSETTI CLEMENTE & FIGLI
29. DACAPO
30. DACASTO DUILIO
31. DANIELE CHIAPPONE
32. DINO BERTOLINO



33. DISTILLERIE BERTA
34. FORNO GIORGIO PIETRO
35. FRANCESCO IANDOLO
36. FRASCA LA GUARAGNA
37. GARESIO SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA
38. GHIDELLA FABIO
39. GIANLUCA MORINO
40. GIANNI DOGLIA
41. GIANPIERO PERFUMO
42. GIUSEPPE COLOMBARI
43. GUASTI CLEMENTE
44. GUIDO BERTA
45. IGNAZIO GIOVINE
46. IL BOTOLO
47. ISOLABELLA DELLA CROCE
48. LA CANELLESE SRL
49. LA GIRONDA
50. LHV SRL AGRICOLA
51. MALGRÀ TERRE MIROGLIO
52. MARCO BONFANTE
53. MARCO PESCE
54. MAURO DAMERIO
55. MGM MONDO DEL VINO SPA
56. MICHELE CHIARLO
57. PICO MACCARIO
58. PODERI CUSMANO
59. SILVIA CASTAGNERO
60. TENUTA GARETTO
61. TERRE ASTESANE
62. TRE SECOLI VITICOLTORI IN PIEMONTE DAL 1887
63. TURRI ALESSANDRA
64. UMBERTO BREMA
65. VALERIO MONDO
66. VALLE VENTO SOC. AGR.
67. VIETTI
68. VILLA GIADA
69. VINORY – BRICCO DI NIZZA

Articolo disponibile al seguente link: <https://vinbladet.dk/barberas-ukuelige-frontkaempere/>

## A Zurigo 1a edizione del “Forum Nizza docg”



Mercoledì 20 Aprile 2022 prima edizione elvetica del “Forum Nizza docg”, l’evento di presentazione di 26 produttori vinicoli appartenenti all’Associazione Produttori del Nizza DOCG.

**AUTORE: [ITALOBLOGGER](#) 26 MARZO 2022**

Sarà Zurigo ad ospitare, mercoledì 20 Aprile 2022, la prima edizione elvetica del “Forum Nizza docg”, l’evento di presentazione di 26 produttori vinicoli appartenenti all’Associazione Produttori del Nizza DOCG. L’incontro è rivolto sommelier professionisti, buyer, retailer, grossisti HoReCa, esponenti della stampa specializzata, food bloggers ma anche agli appassionati.

A fare da cornice all’evento sarà l’affascinante cornice dell’**Hotel Baur au Lac**, lo storico 5 stelle affacciato sul lago che, dal 1844 accoglie illustri ospiti.

Il “Forum Nizza docg” permetterà al pubblico elvetico di scoprire le caratteristiche del Marchio Nizza Dogc e di promuovere le realtà territoriali di Nizza Monferrato.

Si tratta di un’area di produzione che tocca 18 comuni, da sempre tra i più vocati alla coltivazione di uve Barbera, selezionati da alcuni produttori come sottozone di massima qualità in grado di esaltare le caratteristiche del vino.

**Due i momenti** che caratterizzeranno la giornata del 20 aprile: **la masterclass esclusiva** (su invito) per la degustazione guidata da **Othmar Kiem**, caporedattore di Falstaff Italia e il **walk around tasting** aperto al pubblico dalle 14 alle 20.

Per maggiori info sulla masterclass scrivere a: [segreteria@why-net.it](mailto:segreteria@why-net.it)

Il ticket di ingresso (€ 20) sarà acquistabile su [Eventbrite](#).

Articolo disponibile al seguente link: <https://italoblogger.com/a-zurigo-1a-edizione-del-forum-nizza-docg/>



## SCHWEIZER PREMIERE FÜR DAS WEINFORUM NIZZA DOCG MIT WEINDEGUSTATION UND MASTERCLASS

LIFESTYLE EDITOR 28. MÄRZ 2022

ist Zürich das erste Mal Gastgeber für das Forum Nizza DOCG, organisiert vom Verband der Nizza DOCG Weinproduzenten (Associazione Produttori Nizza DOCG). Im Hotel Baur au Lac präsentieren 26 Weingüter die besten Jahrgänge aus einer besonderen Produktion im Piemont. Es warten Rundgänge mit umfangreicher Verkostung und eine exklusive Masterclass mit dem Chefredaktor von Falstaff Italien, Othmar Kiem.

Das Forum NIZZA DOCG richtet sich an alle, die Wein zu ihrer Leidenschaft und Berufung zählen: Sommeliers, Einkäufer, Einzelhändler, Horeca-Grosshändler, Pressevertreter, Food-Blogger und natürlich auch Weinliebhaber. In der Schweiz ist es die erste Gelegenheit, eine solche Vielfalt aus der einzigartigen Region rund um die Stadt Nizza Monferrato kennenzulernen.

### Forum der Piemonteser Weine mit Degustation

Das Mini-Festival der Piemonteser Weine im Baur au Lac ist von 14 Uhr bis 20 Uhr geöffnet. Der Rundgang mit Tastings ist für die Öffentlichkeit zugänglich und ermöglicht es den Besucherinnen und Besuchern, die 26 ausstellenden Weingüter kennenzulernen. Hier kann man sich mit den Vertretern der Associazione Produttori Nizza DOCG austauschen und ihre aussergewöhnlichen Weine testen.



### Exklusive Masterclass mit dem Chefredaktor von Falstaff Italien

Höhepunkte sind die exklusiven Masterclasses von Othmar Kiem „Top Weine aus dem Piemont – Ausdruck eines anerkannten Gebietes“. Dabei werden 8 ausgesuchte Weine der Region unter die Lupe genommen. Die Masterclass findet jeweils um 14.00 Uhr und dann um 16.30 Uhr statt. Der Südtiroler gilt als Urgestein Europäischer Weinkultur, nachdem er über 30 Jahre Italienische Weine

verkostete. Seit 1999 ist er Chefredaktor von Falstaff Italien und Mitgründer des Vernatsch-Cup, bei dem seit 2004 eine Gruppe von Weinliebhabern und Fachjournalisten aus Italien, Deutschland, Schweiz und Österreich Südtiroler Vernatsch-Weine des letzten Jahrgangs verkosten und bewerten. Die Masterclass erfordert eine gesonderte Registrierung, da die Plätze limitiert sind.



### Programm, Tickets und Preise

Eventdauer: 14.00 – 20.00 Uhr

Freier Eintritt für Presse- und Fachleute (Einkäufer, Grosshändler, Einzelhändler, HORECA., Sommeliers).

**Journalisten Akkreditierungen via: [jakob.meinert@concept.ch](mailto:jakob.meinert@concept.ch)**

Eintritt für Privatpersonen CHF 20.

Für Anmeldung und Ticketkauf, besuchen Sie den folgenden [Link](#).

Articolo disponibile al seguente link: <https://www.proudmag.com/schweizer-premiere-fuer-das-weinforum-nizza-docg-mit-weindegustation-und-masterclass/>



NewInZurich

Testata: NewInZurich

Data di uscita articolo: 1/04/2022

Tipologia: Online



What's On In Zurich Beginning of April 2022



## [Things To Do In Zurich Beginning of April 2022](#)

It's a bit colder in Zurich so hopefully you haven't changed out your Winter types just get and that you got to enjoy the [places with the best blossoms in Zurich](#) before the wind and rain started blowing them away. Luckily the [Expovina Primavera Wine event](#) is taking place at PULS5 – so it should be a great place to visit this weekend. Don't forget to visit [Sport Shop Time Out in Uster](#) this weekend as they have a great sale on sports equipment and they are also organising a 5km /10km FREE fun run in aid of Ukraine at 10am on Saturday 2nd April and are donating CHF 10 for each person taking part. [You can find a lot of information on things to do in in support of Ukraine in this article too.](#) The [free Tulip Festival in Morges](#) continues until 8th May with more tulips coming into flower every week. If you don't mind the wind, how about a [ride on the Nostalgie Ferris wheel](#) in Bürkliplatz? Don't forget [Easter is just around the corner](#) and it's not long now till [Sechseläuten and the Burning of the Böögg!](#) Do mark your diaries for [Man's World from 5th- 8th May](#) and enter our contest to win one of 5 pairs of tickets we have on offer!



**EXPOVINA PRIMAVERA WINE FAIR PULS 5 ZURICH 31st MARCH – 7th APRIL:** The Expovina Primavera Wine Fair is on at Puls 5 in Zurich from 31st March – 7th April. [Find out more about Expovina Primavera here.](#)

**VEGGIEWORLD 2nd – 4th April:** Whether you're vegan, vegetarian or an omnivore there's lots of ideas and inspiration to be had at Veggieworld which focuses on vegan food and cuisine. The event is taking place at Halle 622 in Zurich Oerlikon from 2nd – 4th April. [Visit the VeggieWorld website here.](#)

**FESTICHOC FREE CHOCOLATE FAIR VERSOIX GENEVA 2nd – 3rd APRIL:** If you're a chocolate lover don't miss this FREE to enter chocolate fair and exhibition in Versoix on 2nd – 3rd April with chocolate tastings, sculptures and games – something for all the family. [See details here.](#)

**DRAFT CONCEPT STORE APERO & OPENING 2nd APRIL:** Why not visit DRAFT concept store for the opening Apero to celebrate their new store in Wildbachstrasse 68, 8008 Zurich on 2nd April. All are welcome to pop by.

(...)

**EXCLUSIVE NIZZA DOCG WINE TASTING AT THE BAUR AU LAC 20th APRIL:** Why not enrol for this exclusive NIZZA DOCG wine tasting at the Baur au Lac in Zurich on 20th April. [Find out all about the NIZZA DOCG wine tasting here.](#)

Articolo disponibile al seguente link: <https://newinzurich.com/2022/04/whats-on-in-zurich-beginning-of-april-2022/>



**NewInZurich**

Testata: NewInZurich

Data di uscita articolo: 1/04/2022

Tipologia: Online



## **NIZZA DOCG Exclusive Wine Tasting At Baur Au Lac Zurich**

### **Plus Master Class With Othmar Kiem 20th April 2022**

Good news for wine lovers! The Nizza DOCG Forum, organized by the Nizza DOCG Wine Producers Association, will be taking place on 20th April 2022 at the Hotel Baur au Lac in Zurich. Twenty-six wine producers will be presenting their best vintages from a special production in Piedmont at this exclusive tasting. In addition, there will be a very special master class with the editor-in-chief of Falstaff Italy, Othmar Kiem.



#### **Who Should Attend Nizza DOCG Wine Tasting Event at the Baur au Lac?**

The NIZZA DOCG wine forum is for everyone who has an interest in wine. So whether you are a sommelier, a wine buyer, a retailer or just simply love wine, this is for you! It's the first opportunity in Switzerland to get to know such a great variety of wines from this unique region

around the city of Nizza Monferrato.

#### **Forum of Piedmontese wines with tasting**

The Mini Festival of Piedmontese Wines at Baur au Lac takes place from 2pm to 8pm. The wine tasting is open to the public and is the perfect opportunity for visitors to get to know the 26 exhibiting wine producers.

#### **Exclusive Master Class with the Editor-in-Chief of Falstaff Italy**





One of the highlights of the event is the exclusive master classe by Othmar Kiem “Top wines from Piedmont”. Eight selected wines from the region will be tasted and evaluated. The first master class begins at 2pm and the second at 4.30 pm. Othmar Kiem is a veteran of European wine culture, having tasted Italian wines for over 30 years. He has been editor-in-chief of Falstaff Italy since 1999. He is also co-founder of the Vernatsch Cup, a group of wine lovers and specialist journalists from Italy, Germany, Switzerland and Austria who have

tasted and rated South Tyrolean Vernatsch wines since 2004.

Places on the master classes are limited and require a separate registration.

## **Wine Producers at the Nizza DOCG Event**

The following wine producers will be present at the Nizza DOCG event at the Baur au Lac on 20th April 2022:

Azienda Agricola Serra Domenico, Azienda Vitivinicola Michele Chiarlo, Beppe Marino, Bersano Vini, Bianco Angelo, Cantina Sociale Vinchio Vaglio, Cantina Tre Secoli, Cascina Garitina, Cascina Nuova, Castino, Coppo, Cossetti, Dacasto Duilio, Erede di Chiappone Armando, Francesco Iandolo, Franco Mondo, Frasca La Guaragna, Guasti Clemente, Il Botolo Azienda Agricola, Isolabella della Croce, La Gironda, Marco Bonfante, Mauro Sebaste, Tenuta Garetto, Tenuta il Falchetto and Tenuta Olim Bauda.

## **What is Nizza DOCG?**

Nizza DOCG was created in 2002 when wine producers from the Barbera region came together to promote their special wine to the public. A Nizza wine is a pure Barbera, unlike other Barbera designations of origin, which may contain up to 15% complementary grapes. The vineyards of Nizza are located at an altitude of up to 350 metres in hilly areas, always in a southerly position. At least 4,000 plants are grown and up to 7 tons are harvested in each hectare. Aging takes place over a period of 18 months, with 6 months in wood, or over 30 months, with 12 months in wood, for Nizza Riserva and Nizza Vigna Riserva. In addition, Nizza DOCG has a variety of microclimates. Almost every vineyard has its own terroir with a different soil. As a result, no Nizza DOCG wine is like another. Once a year, all the winegrowers conduct a blind tasting of the new vintage. Only those wines meeting the exacting quality requirements are allowed to bear the Nizza DOCG name.

## **NIZZA DOCG Exclusive Wine Tasting At Baur Au Lac Zurich**





**When:** 20th April 2022

**Time:** 2pm – 8pm

**Where:** Baur au Lac, Zurich

**Tickets:** Admission for private individuals CHF 20.

**To register and purchase tickets for NIZZA DOCG see [here](#)**

Articolo disponibile al seguente link: <https://newinzurich.com/2022/04/nizza-docg-exclusive-wine-tasting-at-baur-au-lac-zurich/>



Weinverkostung mit NIZZA DOCG im Baur au Lac in Zürich. Masterclass mit Falstaff-Italien Chefredakteur Othmar Kiem.

**NIZZA DOCG**, das ist der **Top-Rotwein der auf den Hügeln um Ortschaft Nizza Monferrato** im südlichen **Piemont** angebaut wird. Am **Mittwoch, 20. April 2022**, kommen **26 Weinproduzenten nach Zürich** und präsentieren dort im stilvollen Rahmen des **Baur au Lac** über **80 Weine: NIZZA DOCG, NIZZA Riserva DOCG** und andere **Barbera-Weine**. Die **Veranstaltung** läuft von **14 bis 20 Uhr**. Um **14:00 und um 16:30** findet jeweils eine **Masterclass mit Falstaff-Italien Chefredakteur Othmar Kiem** statt, der anhand **acht ausgewählter Weine** in die **Faszination von NIZZA DOCG** einführt.



Die edlen Trauben des NIZZA DOCG  
Foto beigestellt



**2014** wurde die **Denomination Nizza DOCG** geschaffen. Es handelt sich dabei um einen **Top-Barbera**, beim Namen wurde allerdings bewusst auf die Sortenbezeichnung verzichtet. Es soll klar zum Ausdruck kommen, dass dieser Wein Frucht eines besonderen Gebietes ist, mit einer **besonderen Kultur und einer besonderen Tradition**. Neben dem **Hauptort Nizza Monferrato** umfasst das Gebiet **17 weitere Gemeinden**. Der zulässige Höchstertag wurde konsequent runtergesetzt auf 7 t/ha. Handelt es sich um einen Nizza mit Lagenangabe, so ist der Ertrag auf 6,3 t/ha begrenzt. Während bei allen anderen Barbera-Denominationen 85% Minum an Barbera gefordert sind, **muss ein NIZZA DOCG zu 100% aus Barbera** bestehen. Es gibt den Wein in **zwei Varianten**: ein **NIZZA DOCG reift mindesten 18 Monate**, davon mindesten 6 im Holzfass, ein **NIZZA RISERVA DOCG reift 30 Monate** und verbringt mindesten 12 davon im Holz.

## Der Geschmack des NIZZA DOCG



Der aussergewöhnliche NIZZA DOCG  
Foto beigestellt

**Ein NIZZA DOCG schmeckt einzigartig!** Er funkelt als **junger Wein Rubin-Violett** im Glas, duftet nach **dunklen Kirschen, Zwetschken** und oft auch einem Hauch dunkler **Schokolade**. Er ist **füllig** aber auch **elegant**, ist konsequent **trocken** und zeigt **geschmeidiges Tannin**. Charakteristisch ist immer auch eine **akzentuierte Säure**. Die gibt dem **Wein Frische und Schliff**, lässt ihn **saftig über den Gaumen gleiten**. So mundet **NIZZA DOCG** vorzüglich zu einer Vielzahl von Gerichten.

Probieren Sie einen der zahlreichen **NIZZA DOCG im Baur au Lac** und lassen Sie sich von **neuen Geschmackserlebnissen** verführen!



**Forum  
Nizza** DOCG  
WEINVERKOSTUNG  
MEISTERKLASSE

Von 14:00 Uhr bis 20:00 Uhr sind die Verkostungsstände im walk around and tasting Modus, mit 26 teilnehmenden Unternehmen und mehr als 80 Weinen zur Verkostung, geöffnet.

Um 14:00 Uhr und 16:30 Uhr findet die fortgeschrittene Masterclass von Othmar Kiem, Chefredakteur von Falstaff Italien, statt, bei der das Gebiet und die Bezeichnung der Weine vorgestellt werden, gefolgt von einer geführten Verkostung von 8 Nizza Docg-Etiketten.

u. A. w. g.  
Um Angabe der Uhrzeit der Teilnahme an der Masterclass und des Zugangs zu den Verkostungsständen wird gebeten

Mittwoch, 20. April 2022  
Hotel Baur Au Lac  
Talstrasse 1, Zürich

Erstellt von  
ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI di  
**NIZZA**

## Info

### Forum Nizza DOCG

Baur au Lac, Zürich

Mittwoch, 20. April 2022 – 14:00 bis 20:00

Infos unter [ilnizza.net/zürich](http://ilnizza.net/zürich) sowie unter [segreteria@why-net.it](mailto:segreteria@why-net.it)

Tickets gibt es unter [eventbrite.it/forum-nizza-docg](http://eventbrite.it/forum-nizza-docg)

Articolo disponibile al seguente link: <https://www.falstaff.ch/nd/forum-nizza-docg-1/>





Testata: Din VinGuide

Data di uscita articolo: Aprile

Tipologia: Stampa



ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI DEL  
**NIZZA**



**IT'S ALL ABOUT THE LAND**

**NIZZA DOCG:**  
18 Italian municipalities joined together to highlight the characteristics of a territory that has always been dedicated to the production of exceptional wines: this is the origin of oenological excellence, which is the result of Piedmontese winemakers' passion, tradition, and expertise.

PRODUCTION AREA: PIEDMONT  
Asti  
Alessandria  
Alba

**DISCOVER THE NIZZA DOCG**

**ILNIZZA**  
www.ilnizza.net

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL **NIZZA**





Testata: DinVinGuide

Data di uscita articolo: Aprile

Tipologia: Stampa



ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI DEL  
**NIZZA**

**Din**  
**VINGUIDE**

DIN VIN GUIDE #33 | APRIL 2022 | PRIS. 7,500 KR. | ISSN 2445-6969 100 sider

Vinene fra  
**NEW YORK**

**MUSCADET**  
Historien om den  
grønne ølling

**PIEMONTE**  
BAROLO | BARBARESCO | ROERO | NIZZA | NOVELLO

Er **LAMBRUSCO**  
pærd at beskæftige sig med?

73 CREMANT  
43 SALVIGNON BLANC  
FRA CHILE & SYDAFRIKA  
65 BEAUJOLAIS SAMT CRUS  
150 TYSKE SPÄTBURGUNDER

STEIERMARK | CENTRAL COAST SYRAH | CHÂTEAU DALEM  
HVERDAGSVINE | MONTALCINO | DET DRIKKER JEG | FAKTA

0734-2022 - 15.06.2022 KE. 79<sup>00</sup>  
9 772443 096001 00022 DR. BILFURUNDEN.DK







Nok taler alle om nebbiolo, men i Piemonte er det barbera, man bæller i sig! Nebbiolo indbyder nok mere til samtale og fordybelse med sine stringente tanniner, usædvanlige aromaer og utrolige kompleksitet; mens barbera ubesværet fører sig frem med sin fløjsbløde saft, mundvandsfremkaldende syre og berusende bærfrugt. Man får ganske enkelt lyst til at skylle efter og griber igen og igen efter glasset. I Piemonte kalder de den ligefrem 'vino per pane e salami', vinen til brød og pølse; og sandt er det, at den går til en bred vifte af retter, til alskens appetitvækkere samt som Muntermacher helt uden mad.

Barbera er Piemontes mest udbredte sort og endda en af de mest plantede i hele Italien. Sangiovese ligger selvfølgelig på førstepladsen, og som sangiovese findes barbera både som billige hverdagsvine og i endog særdeles seriøse udgaver, endda i decideret overgjorte eksemplarer med kraftig ekstraktion og alt for meget fad. Den trend er heldigvis vendt, og i de seneste år har en række fremtrædende producenter fra barberas hjerteland forsøgt at definere et klassisk terroirudtryk for druen. Navnet er Nizza.

## FRA HVERDAGSVIN TIL KULTVIN

Barbera trådte sine barnesko i bakkerne i Monferrato i det centrale Piemonte, men hvor druens vugge nærmere bestemt stod forbliver uvist. I Monferrato nævnes den ved navn fra slutningen af 1700-tallet, men først efter phylloxeraen fik den sin fremtrædende rolle; og det var faktisk først i 1980'erne, at barbera bevægede sig ind i kvalitetsbevidste vindrikkeres sind, især internationalt.

Fra at have været en (pænt sagt) syrlig forfriskning og et dagligdags skyllemiddel til befolkningen på landet blev barbera nu taget seriøst som kvalitetsvin med klasse. Revolutionen skyldtes ikke mindst Giacomo Bologna, som bevidst plantede barbera på sine bedste marker, kun udvalgte de bedst modnede druer og efter fransk forbillede lagrede vinen på små træfade (en stil, som også Angelo Gaja satte nye standarder med). Bolognas Bricco dell'Uccellone fra familiehøuset Braida er siden blevet en klassiker. Andre toneangivende producenter i udviklingen af kvalitets-barbera var Giovanni Coppo og Michele Chiarlo, som også begge brillerer med deres barbera fra Nizza.

## BARBERA I OVERBLIK

Tre overordnede oprindelsesgarantier for barbera i Piemonte gør sig gældende: Barbera d'Alba DOC, Barbera d'Asti DOCG og Barbera del Monferrato DOC; og dertil kommer så Nizza DOCG.

Omkring 169 landsbyer dyrkes druer til Barbera d'Asti, som strækker sig over det meste af Asti-provinsen og et stykke ind i Alessandria-provinsen; og når de er bedst, er de rubinrøde, friskfrugtige, syrerige barbera-vine med både charme og nerve. Men regionen er stor, og stilarter og kvalitet varierer mindst talt meget.



Dirvin Guido var med, da konsortiet i Nizza i oktober kunne præsentere sin seneste årgang.

Det maksimale hektarudbytte er på ni tons. Dertil kommer de fyldige og frugtige Barbera del Monferrato-vine fra de mere kalkstensholdige jorde primært i Alessandria-provinsen. I Langhe lidt længere mod vest dyrkes druen til den herhjemme så velkendte Barbera d'Alba, der som regel er en mørkere, fyldigere og ofte fadpræget barbera. Det er særligt omkring Santo Stefano Belbo, at de bedste vine bliver til.

## FRA SUBZONE TIL EGEN APPELLATION

Men mens man i Langhe lader nebbiolo indtage de bedste marker og har forvist barbera til de næstbedste, var druen altid den ubetingede hovedsort i Monferrato, og her har den fået tildelt ikke kun flertallet af markerne men også de bedste.

Bakkerne omkring byen Nizza Monferrato har historisk været kendt for de bedste barbera-vine—vine med karakter og kompleksitet og ikke kun frisk frugt og fornøjeligheder. Men appellationen Barbera d'Asti overbeviste ikke de kvalitetsbevidste forbrugere. Så allerede i løbet af 1990'erne begyndte en gruppe af producenter at arbejde målrettet for at få Nizza-området anerkendt som en særlig zone inden for Barbera d'Asti DOC'en. I 2002 dannede de Associazione Produttori del Nizza, og kort efter årtusindeskiftet begyndte Nizza at optræde på etiketterne. Man fik nemlig tilladt at tilføje tre subzoner til Barbera d'Asti Superiore i 2000: Colli Astiani, Nizza og Tinella, hvoraf Nizza var klart den største og stærkest profilerede.



I 2008 blev Barbera d'Asti så DOCG, og efter længere tids stræbsom indsats kunne vinbønderne fra Nizza fra 2014 endelig hæve deres vine op fra Barbera d'Asti Superiore Nizza til deres helt egen appellation, Nizza DOCG. Nizza skal produceres inden for de 18 'kommuner', der udgør området rundt om Nizza Monferrato. Kravet er 100% barbera, det maksimale hektarudbytte er på blot syv tons, og vinen skal modne mindst 18 måneder før frigivelse, heraf mindst seks måneder på træfade (af vilkårlig størrelse). Nizza Riserva fordrer 30 måneders modning, heraf et helt år på træfade. For vine med enkeltmarksangivelse kræves håndhøst og et maksimalt udbytte på 6,3 ton pr. hektar. Udviklingen er beredt gennem årelang blindsmagning af hinandens vine og en venlig dialog med vurdering og kritik— for at fremme det fælles niveau og få fornemmelsen af en fælles identitet. En form for samarbejde, som sjældent ses i Italien og slet ikke i Piemonte. Men sammen er de locale producenter nået frem til de strikse regler for dyrkning, høstudbytter, produktionsmetoder samt lagring på fad og flaske.

## NIZZA INDTAGER VERDEN?

Tiltagene må siges at have været en succes. Alene det, at associationen er vokset fra 10 medlemmer i 2002 til 71 medlemmer i 2022 er bemærkelsesværdigt. På nuværende tidspunkt producerer godt 90 vinbønder Nizza, og således er størstedelen af producenterne medlemmer. Det fælles fodslag skaber fremdrift, og det har man også kunnet mærke markedsføringsmæssigt. Nizza vinder frem ikke kun på hjemmemarkedet men også internationalt. På mindre end fem år er produktionen fordoblet, og i samme periode er markpriserne steget med op til 300%. Kendte Baroloproducenter som Oddero, Marchesi di Barolo og Vietti er nu også rykket ind. De lokale kendinge står dog stadig for de bedste vine. Michele Chiarlo spillede som ung en ikke uvæsentlig rolle i relanceringen af Barolo; men familien Chiarlo har også til huse i Calamandrano i Nizza-området, hvorfra de frembringer den imponerende tretrinsraket Le Orme, Cipressi og den imponante topvin La Court. Sønnen Stefano Chiarlo har været med i hele udviklingen, og i en årrække har han også været formand for producentforeningen. Den dont giver han nu videre til Giovanni Bertolino fra Olim Bauda, et historisk vinhus i Nizza, som Giovanni driver med sine søskende Dino og Diana. Såvel deres Nizza Riserva som topvinen Bauda er bedårende barbera med sjælden balance, struktur og kompleksitet. Tillige imponerer vine som Villa Giadas Dani, Vigna Dacapo fra huset af samme navn, Gianola fra Cascina Garitina, samt en række vine fra små og mindre kendte producenter som Ivaldi Dario, Marco Pesce og Mauro Sebaste. Eneste anke er en kedelig tendens til meget høj alkohol i vinene. 15% er reglen snarere end undtagelsen, og det går af og til ud over balancen. Heldigvis er barbera en af de få druer, der kan holde en høj syre selv under meget varme forhold; og vinbønderne er opmærksomme på problemet og forsøger at afhjælpe det ved at plante senere modnende kloner og høste, inden sukkerindholdet bliver for højt.



Vinmageren Dino Bertolino i Olim Bauda's marker ved Nizza



Legenden Michele Chiarlo med sønnerne Alberto og Stefano



**Druesorter:** barbera

**Kommuner:** Agliano Terme, Belveglio, Bruno, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Rocchetta Palafea, San Marzano Oliveto, Vaglio Serra og Vinchio  
**Gode producenter:** Avezza, Bersano, Michele Chiarlo, Coppo, Dacapo, Erede di Chiappone Armando, Villa Giada, Cascina Garitina, Cascina Lana, Marco Pesce, Mauro Sebaste, Tenuta Olim Bauda



## TI GODE VINE FRA NIZZA

### Michele Chiarlo

Le Orme 2017

*DISTINTO* | 139 KR.

Tæt af modne kirsebær og kirsebærsten, marcipan, lidt hø og tobak. Flot fylde og fin længde. Alk.: 14%

### Coppo Pomorosso 2017

*KJÆR SOMMERFELDT* | 409 KR.

Liflige, modne mørke kirsebær, blomster og svesker, krydret blødt stof med fin syre— og rank ryg trods en smule sul på sidebenene. Alk.: 16%

### Cascina Garitina Gianola

Riserva 2015

*BARBERA VINIMPORT*

*PRIS UKENDT*

Frisk og moden frugt, tæt af mørke bær, brombær og hyldebær. Ristede græskarkerner, kakao, fyldig og rund, ekstrakt og lang med en velintegreret alkohol. Alk.: 15%

### Michele Chiarlo

La Court 2010

*DISTINTO* | 399 KR.

Fra 50 år gamle stokke og godt og grundigt modnet, men stadig særdeles i live. Sorte kirsebær, svesker, dadler, chokolade, kakao og kaffe, fornem tekstur, koncentration og dybde. Alk.: 14%

### Dacapo Barbera

Sanbastian 2019

*VINLOTTET* | 99 KR.

Fin viol- og kirsebærduft, modne jordbær, hindbær og kirsebær i smagen. Flot fylde, let krydrede noter og levende syrespil. Alk.: 14,5%

### Tenuta Olim Bauda

La Villa 2017

*VIN MED MERE* | 109 KR. V/ 6 STK.

En humørbombe! Stående syre og frodig frugt af hindbær, brombær, kirsebær med strejf af chokolade og krydderier. Fløjsblød, med fornem fylde og imponerende længde. Alk. 15,5%

### Dacapo

Nizza Vigna da Capo 2017

*VINLOTTET* | 199 KR.

Dyb farve og duft og en saftig mundfuld kirsebær, modne blå blomster og kræge, med noter af urter, tobak og vanille. Sødme fuld med frisk syre, mineralsk spil og fine tanniner. Alk.: 14%

### Bersano

Nizza Riserva Generala 2014

*VINELLO* | 306 KR.

Tusmørke i duft og smag, skovbær, sorte kirsebær og svesker. Blød fylde og fine noter af vanille og søde krydderier, flot udviklede undertoner. Alk.: 14%

### Villa Giada Dani 2018

*FORHANDLER UKENDT*

Rar smag med masser af modne røde bær, søde krydderier samt noget let røget og kødfuldt i dybden. Frisk syre, smidige tanniner og laaaang finish. Alk.: 14%

### Marco Pesce Nizza 2017

*P.T. INGEN DANSK IMPORTØR*

Gammeldags men charmerende rustik stil, røde og sorte kirsebær, blomster, svesker og kakaokrydding. Flot syre og en mild bitterhed i en næsten salt finish. Alk.: 14%

## KORT GØR GODT



Afgrænsningen af området Nizza er først og fremmest foregået efter historiske og kvalitative kriterier. Man har fokuseret særligt på ligheder i jordbund, mikroklima og gamle kloner. Nu fokuserer man så på at identificere såkaldte MGA'er (menzione geografica aggiuntiva), særligt afgrænsede områder og enkeltmarker. I februar 2018 kunne kartografen Alessandro Masnagheti i samarbejde med Associazione Produttori del Nizza afsløre et nyt og detaljeret kort over området. Masnagheti er kendt for sine kort over Barolos og Barbarescos crus, og i Nizza håber man på en flig af samme succes, som de har givet: En håndsrækning til at identificere hver eneste mark og deres vines særlige personlighed. På høje tid her i barberas historiske hjerteland!





# 16 SPÆNDENDE BARBERA FRA NIZZA

## **Coppo Nizza Docg**

**Pomorosso 2018**

*Importør: Kjær & Sommerfeldt*

Yderst flot og dyb næse, som fortsætter i smagen med masser af mørke bærnoter, krydderier, lette urter og vanilje. Komplex og yderst flot lang afslutning.

*Alk.: 14,5%*

93



## **Azienda Vitivinicola**

**Michele Chiarlo Nizza**

**Docg La Court Riserva**

**2018**

*Importør: Distinto*

Yderst flot og velbalanceret med sorte modne kirsebærnoter, mørke krydderier, lakrids og vanilje. Intens og dyb med en lang afslutning. *Alk.: 14%*

92



## **Marco Bonfante Nizza**

**Docg Riserva Bricco**

**Bonfante 2016**

*Importør: Lahvino Italiensk*

*Vinimport*

Moden og intens næse med sorte bær. Koncentreret med en flot struktur. Sorte kirsebær, rødt kød, sort peber og vanilje i smagen. En seriøs, flot og dyb riserva. *Alk.: 15,5%*

92



## **Beppe Marino Srl**

**Nizza Docg Riserva**

**Quattrofilari 2017**

*Importør: Søger importør*

Krydret næse med masser af mokkanoter. Flot, fyldig og spændende vin med masser af sorte bær, violer og let fad. Flot syre og fremstår ganske helstøbt. *Alk.: 15%*

92



## **Cascina Garitina**

**Nizza Docg Riserva**

**Gioanola 2015**

*Importør: TWC*

Masser af tobak og modne noter i duft og smag. Pæn koncentration og flot balance med fine tertiære noter; men stadig en fin, koncentreret og moden frugt. *Alk.: 15%*

90





**Durio Nizza Docg  
Pragerolamo 2018**

*Importør: Piemonte Vinimport*  
Sorte blommer i duften.

Masser af intensitet i smagen med sorte kirsebær, lakrids, peber og vanilje. Flot balance, og den høje alkohol er integreret. Lang afslutning.

*Alk.: 16%*

90



**Azienda Agricola  
Scagliola Nizza Docg  
Forvia 2019**

*Importør: Amka*

Mørk og koncentreret med masser af sorte kirsebær, tobak, rødt kød og krydderier. Potent vin, velbalanceret med en fin lang afslutning.

*Alk.: 15,5%*

89



**Mauro Sebaste**

**Nizza Docg  
Costemonghisio 2018**

*Importør: Winefriends*

Mørke, tætte bær i duften. Meget klassisk udtryk med en flot syre og masser af sorte kirsebærnoter. Pæn dybde og sprød afslutning. *Alk.: 15,5%*

89



**Villa Giada Nizza Docg  
Riserva Dani 2019**

*Importør: Søger importør*

Frugtigt udtryk i duft og smag. Masser af røde bær, krydderier og let animalsk udtryk i smagen. Flot syre og friskhed. Lang afslutning.

*Alk.: 14%*

91



**Azienda Vitivinicola  
Michele Chiarlo Nizza  
Docg Cipressi 2019**

*Importør: Distinto*

Masser af røde bær i næsen. Saftig og vellavet vin i den lette stil med masser af røde kirsebær og krydrede noter. Sprød afslutning. *Alk.: 14%*

91



**Azienda Vitivinicola  
Bava Nizza Docg  
Pianoalto 2017**

*Importør: Anker Vinimport*

Flot og klassisk barbera med masser af kirsebærintensitet i smagen. Krydret med en flot balance og især syre.

Imødekommende. *Alk.: 13,5%*

90





**Isolabella della Croce  
Nizza Docg Augusta  
2017**

*Importør: Piemonte Paa Flaske,  
Vinimportør Ulrik Laursen*

Mørk og krydret næse.  
Masser af kirsebærnoter,  
kirsebærsten, violer og  
krydderier. En spændende og  
vellavet vin med en pæn, lang  
og saftig afslutning. *Alk.: 15%*  
90



**Pico Maccario Nizza  
Docg Tre Roveri 2019**

*Importør: Piemonte Pa Flaske*

Flot og intens næse  
domineret af kirsebær. Saftig  
med en fin balance og især  
syre. Ikke specielt koncentreret  
men meget imødekommende.  
*Alk.: 14%*  
89



**La Gironda Nizza  
Docg Le Niche 2017**

*Importør: Gallovinini; Celeste  
Vin Aps*

Mørk og koncentreret med  
sorte blomster, lakrids, sort  
peber og vanilje i smagen.  
Moderne stil med en flot  
balanceret frugt. *Alk.: 15,5%*  
89



**Erede di Chiappone  
Armando Nizza  
Docg Ru 2014**

*Importør: Vinimportør Ulrik  
Laursen*

Tobak og krydderier i duften.  
Moden og syrerig vin med  
masser af sorte bær, lakrids,  
tobak og vanilje i smagen. Flot  
balance og sprød afslutning.  
*Alk.: 14%*  
89



**Dacapo - Ca' ed Balos  
Nizza Docg Vigna  
Dacapo 2017**

*Importør: Vinslottet A/S*

Meget fyldig og koncentreret  
vin. Meget solmoden, og den  
høje alkohol fornemmes.  
Men også en seriøs og kraftig  
madvin med masser af  
svesker, mørke krydderier og  
vanilje i smagen. *Alk.: 15%*  
89





Testata: Tagblatt

Data: 6/04/2022

Tipologia: Stampa

Datum: 06.04.2022



## **Weinpremiere für die Schweiz.**

### **Schweizer Premiere des NizzaDOCG-Weins mit Degustation und Masterclass.**

Die unverkennbare Expression der einzigen reinsortigen Barbera-Traube erleben. 14 und 16.30 Uhr:

Masterclass mit Chefredaktor Falstaff Italien und Urgestein Europäischer Weinkultur Othmar Kiem.

**Datum:** Mittwoch, 20. April 14-20 Uhr

**Ort:** Hotel Baur au Lac Glärnischstrasse 18



**GASTRO** journal

Testata: GastroJournal

Data: 7/04/2022

Tipologia: Stampa



## **Weinforum in Zürich**

Zürich ist am 20. April erstmals Gastgeber für das Forum Nizza des Verbands der Nizza-DOCG-Weinproduzenten. Im Hotel Baur au Lac präsentieren 26 Weingüter die besten Jahrgänge aus einer besonderen Produktion im Piemont. Es warten Rundgänge mit Verkostung und eine Masterclass mit Othmar Kiem, Chefredaktor von Falstaff Italien.





Testata: insidenews

**insidenews**

Data: 15/04/2022

Tipologia: Online



# CH-Premiere Weinforum Nizza DOCG mit Degustation & Masterclass

Von

**Jean-Pierre Reinle**

15. April 2022

**Zürich wird am Mittwoch, 20. April 2022, erstmals Gastgeber des Forums Nizza DOCG sein. Organisiert wird dieses vom Verband der Nizza DOCG Weinproduzenten (Associazione Produttori Nizza DOCG). Hierzu präsentieren 26 Weingüter im Hotel Baur au Lac Zürichs die besten Jahrgänge aus einer besonderen Produktion im Piemont: Sommeliers, Einkäufer, Einzelhändler, Horeca-Grosshändler, Pressevertreter, Food-Blogger und selbstredend auch Weinliebhaber erwarten Rundgänge mit umfangreicher Verkostung und eine exklusive Masterclass mit Othmar Kiem, Chefredaktor Falstaff Italien.**



Es dürfte in der Schweiz die erste Gelegenheit sein, eine solche Wein-Vielfalt aus der einzigartigen Piemonteser Region rund um die Stadt Nizza Monferrato zu verkosten. Das Mini-Festival findet von 14.00 – 20.00 Uhr im Baur au Lac Zürichs statt und ist öffentlich zugänglich. Weshalb es den Besuchenden ermöglicht, 26 ausstellende Weingüter kennen zu lernen. Hierbei lässt es sich mit Repräsentanten der Associazione Produttori Nizza DOCG austauschen und gleichzeitig deren aussergewöhnliche Weine testen.

## *Exklusive Masterclass mit dem Chefredaktor von Falstaff Italien*

Als Höhepunkte des Programms darf diese von Othmar Kiem unter dem Titel «Top Weine aus dem Piemont – Ausdruck eines anerkannten Gebietes» durchgeführte Masterclass bezeichnet werden. Es werden dabei 8 ausgesuchte Weine der Region unter die Lupe genommen und sie wird je einmal um 14.00 und später um 16.30 Uhr stattfinden.



Der Südtiroler O. Kiem gilt als «Urgestein» europäischer Weinkultur, da er über 30 Jahre lang italienische Weine verkostete. Er fungiert seit 1999 als Chefredaktor von Falstaff Italien und ist Mitglied des Vernatsch-Cup, dem seit 2004 eine Gruppe von Weinliebhabern und Fachjournalisten aus Italien, Deutschland, der Schweiz und Oesterreich angehören: Diese verkosten und bewerten Südtiroler Vernatsch-Weine des jeweils vergangenen Jahrgangs.



Chefredaktor von Falstaff Italien & Südtiroler Othmar Kiem (Bild zVg)

Achtung: Die Masterclass erfordert gesonderte Registrierung, da deren Plätze limitiert sind, und der Link dazu lautet: <https://www.eventbrite.it/e/forum-nizza-docg-weinverkostung-masterclass-tickets-230241457397>

### *Nizza DOCG*

Die renommierten Barbera-Produzenten fanden sich erstmals bereits 2002 zur Vereinigung der Winzer aus der Region zusammen. Deren Ziel besteht darin, Besonderheiten des Anbaugebietes hervor zu heben und der Oeffentlichkeit Zugang zu verschaffen. Woraus Nizza DOCG entstand, welches sich heute über 18 Gemeinden erstreckt und eine einzigartige Expression der Barbera-Traube darstellt: Ein Nizza DOCG ist ein reinsortiger Barbera, während in anderen Barbera-Ursprungsbezeichnungen bis zu 15% Komplementärtrauben enthalten sind. Dessen Rebberge liegen in einer Höhe von bis zu 350 Metern in besonderer Hügellage, stets in südlicher Position mit mindestens 4'000 Pflanzen und einem Ernteertrag von bis zu 7 Tonnen pro Hektar. Seine Produktionsbedingungen sehen eine Lagerzeit von 18 Monaten, davon sechs in Eichenholz – für Nizza Riserva und



Nizza Vigna Riserva gar eine von 30 Monaten, wovon 12 Monate in Eichenholz vor. Zudem sind Nizza DOCG von einer besonderen Vielfalt an Mikroklimata bestimmt. Die Böden variieren von sandigem Untergrund in Vinchio oder Mombaruzzon bis zu lehmigen Böden in Nizza Monferrato oder Calamandrana. Sogar Schieferböden sind es in San Marzano. Fast jeder Rebberg besitzt ein eigenes Terroir! Stolz darauf ist man, dass genau auf Grund der geologischen Gegebenheiten – notabene ohne Beimischung weiterer Rebsorten – kein Nizza DOCG Wein wie der andere ist. Sämtliche Winzer verkosten einmal jährlich gemeinsam und blind die Weine des neuen Jahrgangs: Nur wer den Qualitätsanforderungen entspricht, darf auch den Namen Nizza DOCG tragen.



Die Hügellage der Rebberge des reinsortigen Barbera Nizza DOCG (Foto zVg)

Articolo disponibile al seguente link: <https://www.insideneews.ch/ch-premiere-weinforum-nizza-docg-mit-degustation-masterclass/>



DinVinguide.se

Testata: DinVinGuide.se

Data: 17/04/2022

Tipologia: Online



[Skriven av Magnus Reuter Dahl](#)



## PÅSKALAMM OCH BARBERA FRÅN NIZZA

**Påskalamm och barbera från Nizza. Känner du till det italienska vinområdet Nizza? Kanske inte, men du känner säkert till regionen Piemonte och druvan barbera. Nizza DOCG är primområdet för druvan barbera och ligger i Monferrato, Piemonte. I år har vi på DinVinguide.se provat mycket vin från Nizza och vinerna därifrån passar utmärkt till årets påsklamm.**

Påskharen håller sig ännu i sitt näste och planerar för årets äggmålningar och var han ska gömma dem. Själv tänker jag mer på mat och dryck. Traditionenligt ska det ätas lamm och massor med ägg, men dessa rätter kräver också drycker. Innan jag kommer till dryckerna behöver jag dock reda ut en frågeställning, heter det påskalamm eller påsklamm? Det är kanske mindre viktigt, viktigare är hur vi tillreder det, nedan hittar du mitt recept på örtspäckad lammstek.

### **PÅSKALAMM ELLER PÅSKLAMM – DINVINGUIDE.SE UTREDER!**

Heter det påskalamm eller påsklamm? Det moderna sättet att ta reda på det är att gogla det, för att se vilket som får flest träffar. Påskalamm får omkring 10000 träffar och påsklamm 20000. Google lutar med andra ord mot påsklamm, men bägge varianterna får många träffar och majoriteten utgörs av recept eller artiklar om påskmat eller traditioner i bägge fallen.

Jag går därför vidare, men får inte heller någon närmare hjälp i Jan-Öjvind Swahns eller Medéns matlexikon. Bägge brukar annars vara bra källor. Till sist får jag napp, i SAOB. Här finns begreppet påskalamm men inte påsklamm angivet i artikeln om ordet lamm. Påskalamm it is!

### **VARFÖR LAMM TILL PÅSK?**

Varför vi firar påsk har jag skrivit om förr här i DinVinguide.se, det kan du läsa om här. I den artikeln kan du också läsa om alla viktiga dagar som du givetvis har stenkoll på, dvs dagarna i den så kallade Stilla veckan såsom blå måndag, vite tisdag, dymmelonsdagen, skärtorsdagen och så vidare.



Jag har dock inte skrivit om varför vi äter vi lamm till påsk. Lammet kopplas ihop med påsken genom det judiska påskfirandet där det traditionsmässigt offerades ett lamm. Detta offer är kopplat till Israels uttåg ur Egypten. I samband med det instruerade Gud att alla israeliter i Egypten skulle slakta ett lamm och stryka blodet över husens dörrposter, för att skona alla hus som hade lammblood över dörrarna. Senare kopplades offerlammet också till de kristna påsktraditionerna. Där Jesus död på korset kopplas samman med begreppet Agnus dei, Guds lamm, i betydelsen att Jesus död på korset symboliserar offerlammet och att hans offer skonar oss andra för våra synder.

Att äta påskalamm är dock en relativt sen tradition på våra nordliga breddgrader och kopplas främst till 1900-talet och framåt. Detta hänger sannolikt samman med att lammen ännu inte var färdiga för slakt så tidigt på året här uppe hos oss. Sakta men säkert har lammet funnit sin plats även i vårt sekulära firande, för att det är så gott. Hos mig var det först på 1990-talet som jag började äta påskalamm, sedan har jag aldrig slutat.

Articolo disponibile al seguente link: <https://dinviguide.se/magnus/paskalamm-och-barbera-fran-nizza>





DinVinguide.se

Testata: DinVinGuide.se

Data: 17/04/2022

Tipologia: Online



ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI DEL  
**NIZZA**



Beppe Marino Quattro  
filari riserva Nizza 2017  
Flaska - Rött



Nizza Riserva Bricco  
Roche Tenuta il Falchetto  
2016  
Flaska - Rött



La Gironda Le Nicchie  
Nizza 2017  
Flaska - Rött



La Court Nizza Riserva  
DOCG 2018  
Flaska - Rött



Mauro Sebaste  
Costemonghisio 2018  
Nizza  
Flaska - Rött



Pomorosso Nizza DOCG  
2018 Coppo  
Flaska - Rött



Cipressi Nizza DOCG 2019  
Flaska - Rött



Titon Nizza DOCG  
l'Armangia 2019  
Flaska - Rött



Tre Roveri Nizza Pico  
Maccario 2019  
Flaska - Rött



Vigna Da Capo Nizza 2017  
Flaska - Rött



Frasca La Guaragna Nizza  
DOCG 2019  
Flaska - Rött



Marco Pesce Nizza DOCG  
2017  
Flaska - Rött

Articolo disponibile al seguente link: <https://dinvinguide.se/dryckestips>



DinVinguide.se

Testata: DinVinGuide.se

Data: 21/04/2022

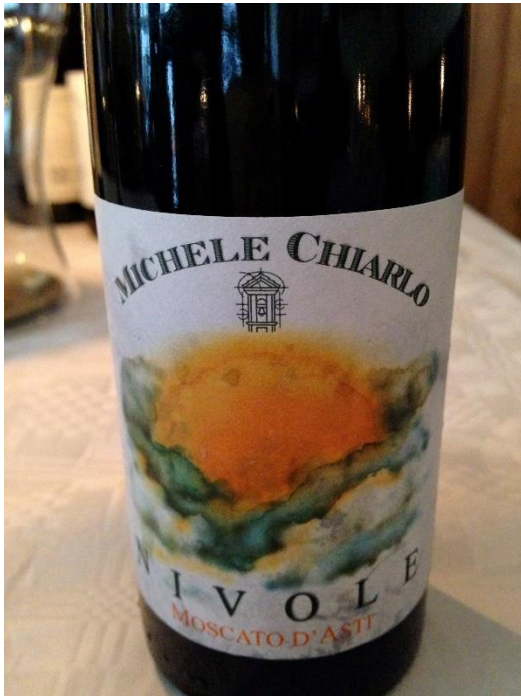
Tipologia: Online



*Sofia Ander*

*Vingård i fokus: Michele Chiarlo*

## VINGÅRD I FOKUS: MICHELE CHIARLO



Höst och vinter är lika med fylliga rödviner, med kraft, djup och bra syra. Jag tänker Italien. Gärna Toscana och Kampanien, fast idag ska vi hålla oss lite mer norrut. I Piemonte såklart. Tryffel, slow food, ossu buco och smörstinn polenta. Comfort food och lika omhändertagande viner. De senare åren har fler och fler viner från Piemonte tagit sig till Systembolagshyllorna och de svenska hemmen. Michele Chiarlo är en producent som funnits med ett tag och som har en fin bredd på sina viner. Allt från torrt, stramt till sött och pärlande.

Vinfirmans historia går tillbaka till 50-talet. Släkten Chiarlo hade förvisso gjort vin i Piemonte under flera generationer, men nu ville Michele och Guiseppina Chiarlo starta något eget. Första årgången kom 1956, då man producerade Barbera och Moscato. Den första Barolon kom två år senare. Successivt har man köpt upp mer och mer vingårdar och idag äger man 7 hektar i Barolo, däribland Cannubi och Cerequio. Man har även gårdar i Gavi, som ligger på gränsen till Ligurien. Här gör man vita viner på druvan cortese. Firman äger också mycket mark i Nizza, ett område känt för sina toppviner på barbera.

Michele arbetar än idag, fast får avlastning av sönerna Alberto och Stefano. Behöver Michele vila upp sig, kan han alltid ta in sitt eget hotell; Palas Cerequio, en sparesort som ägs av familjen, där man kombinerar det bästa i livet; vin, hälsa, övernattnig, konst och god mat såklart. Slow food med mycket tryffel får vi anta.





## Provade viner från Michele Chiarlo

Gavi 2011, nr 72477. 99 kr. Beställning. 100 % cortese. Ett runt och frisk vin med drag av lite menthol, krossade stenar, mandel och gråpäron. Kan lagras flera år, enligt vinmakaren. Gott till antipasti och lätta fiskrätter.

Barbera d'Asti Superiore Le Orme 2011, nr 2351. 100 % barbera. Firmans flaggskepp, som utgör den största produktionen. Finns i över 60 länder. Snyggt och saftigt med lite bett, örter och balsamicotoner. Bra och fin frukt som blåbär, kråkbär och körsbär.



La Vespa 2010, nr 2721. 119 kr. 50 % barbera, 30 % albarossa, 20 % syrah. Septemberryhet som finns i alla butiker. Klassiskt, stramt italienskt med typiska dofter och smaker av körsbär/kärnor, hallon, salvia och rosmarin. Albarossa är en gammal och lite bortglömt druva från Monteferrato i Piemonte. Michele Chiarlo och några andra producenter har återupptäckt den och använder den idag i sina viner.



Barbera d'Asti La Court "Nizza" 2010, nr 92156. 249 kr. Lanseras 2:e december. 100 % barbera. Stram och ung barbera, som behöver några år i källaren/garderoben. Återhållsam med toner av syrliga körsbär och örter.

Barbaresco Reyna 2009, nr 70119. 269 kr. Beställning. Här händer det grejer! Och för en bra peng dessutom. Elegant Barbaresco med härlig söt frukt, vildhallon, rosor, sötsura körsbär och lite lingon. Läskande syra och silkiga tanniner.



Barolo Cannubi 2009, nr 99554. 490 kr. Tillfälligt sortiment. Lysande årgång, i stil med 2002 som var magnifik! Ung Barolo med strama syror och tanniner. Fast gott och inbjudande idag med drag av svarta körsbär, nypon, rosor och lagerblad.

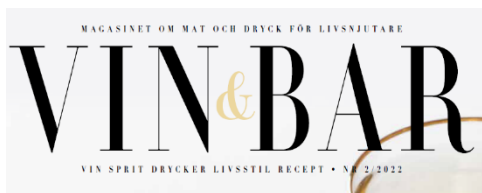
Moscato d'Asti NIVOLE 2012, nr 7787. 75 kr för 375 ml. 100 % moscato. Skön, låg alkoholhalt på 5 %. Och massor med härligt naturligt socker; 118 g/liter. Detta är med andra ord ett sött vin och det bubblar dessutom. Uppfriskande och uppiggande med smak av päron, äpplen, körsbär och smultron.

Servera till chokladdesserter eller något med massor av nötter.

Importör är Philipson & Söderberg

Articolo disponibile al seguente link: <https://dinvinguide.se/sofiaander/vingard-i-fokus-michele-chiarlo>





Testata: Vin&Bar

Data: nr 2 2022

Tipologia: Stampa



ASSOCIAZIONE  
PRODUTTORI DEL  
**NIZZA**

# BARBERA NIZZA MONFERRATO

Piemonte är hett i vinvärlden. I regionen görs fantastiska viner. Många konsumenter har redan funnit druvan nebbiolo och vinerna från Barolo, Barbaresco och Langhe. Men här finns mer att upptäcka. Som den lokala trotjänaren barbera. Kanske nästa stora trend.

TEXT: MAGNUS REUTERDAHL





**N**är det gäller vin gjord på Barbera finns det två områden som är mer allmänt kända, Alba och Asti. De skiljer sig en hel del från varandra. Druvorna från Alba odlas i Langhe i konkurrens med nebbiolo. Det görkar ofta barbertvinsterna negativt som inte får vara den största och kungälvstätt de skulle behöva. I Asti Monferrato odlas druvan istället på de primära lagena och det gör att vinsterna blir mer spets och eleganta. Därför letar jag hellre barbertvinst från Asti i Monferrato och framförallt från Nizza.

Barbera är en gammal druva. Den är sammantaget från medeltiden, kanske äldre, och den kommer från Piemonte. I källorna finns druvan nämnts som utmärkt sedan 1500-talet och framåt. Idag är den en av Italiens mest odlade blå druvor och den odlas även långt utanför Piemontens gränser.

Konvikt borgar dock inte alltid för hög kvalitet, även om det kan ge en potential till det. Asti barbersa brukar odlas på betäckning, skiften i smak och klimatförändringar är ett bevis på detta. Platan där druvan odlas är dock avgörande. Barbera kan ge mycket stora skidor, men då blir vinsterna ofta svårare och gettare. Om druvorna istället odlas på rätt plats och vinstmakaren gör rätt val i utvalen och i vinsterna kan vinsterna bli fantastiska.

**DET ÄR I SIN** ursprungliga jord som druvan barbera verkligen skinner, denna jordstämning är ut i Piemonte. Området som jag tycker att du ska ha särskild koll på i din jakt efter god kvalitet är Monferrato, framförallt vinsterna som är klassificerade med Nizza DOCG och Nizza Riserva DOCG. Dessa viner har länge varit i ledet för att ge en potential till det.

Jag hade ännu att besöka området i vinsterna när området började producera sina första DOCG-viner 2014. Det blev kärlek till första ögonblicken. Kärleken har blivit i väg och följande

stärks under de senaste åren. Vinsterna gjorda på barbera som odlas i de bästa lagena har en härlig fräschör, en utpräglad fruktighet, mjuka toner och bra längd, alltså utmärkt balans. De har en djup färg och en rikhet på 13 till 14 procent. Vinsterna är fräscha och rika karaktär inte upp i den komplexitet som en riktigt bra nebbiolo kan ha, men vinsterna är charmiga och har massor av personlighet.

Höllare barbertvinsterna är ofta lite krångliga och svårare att dricka men de har också en fräschör och balans. I smaken finns solmogna äta kärnor, blåbär och hallon. De smakar vinsterna är mer rötta och trevliga mat- och vardagsviner.

**BARBERA ÄR EN** vanlig druva i Piemonte, men de bästa vinsterna som är gjorda på druvan kommer från Monferrato, eller Marfà. Personligen tycker jag att det här är en av de vackraste delarna av Piemonte.

Landskapet i Monferrato är till stora delar åkgrädd eller fyllt med vingårdar som skåpar över stora och vackra kullar, vilket gör kändan av ett höljande hus. Mellan vingårdarna ligger pittoreska byar där det ofta finns gamla skolor. Det är en av delarna i liden som druvan inte blivit utslädd, utan området har behållit sin gamla charm och utmärkt det som vi upplever som italiensk.

De olika kullarna ger olika mikroklimat och har olika jordstämning. Det gör vinsterna olika uttryck. När vi tar oss vidare i Monferrato blir kullarna högre och skärpare brantare. Det gör utvalen där druvan barbera som ger vinsterna mer fräschör och elegans. I den andra delen av Monferrato finns vi staden Nizza Monferrato. Här ligger vinsterna över huvudet. Nizza har en stor potential till det.

I Nizza är barbera favoriten, men det är inte den enda druvan som odlas där. Druvorna som odlas där, muscato, knochista, corvina, freisa och grignolino odlas också med goda resultat. Det är dock bara viner på 100 procent barbera som kan bli Nizza DOCG-likna Nizza riserva DOCG-viner.

Nizza ligger inom det mer kända området Asti, men bästa viner på druvan klassificeras som Barbera d'Asti DOCG. Dessa viner görs på druvan som odlas en bit norr om Nizza. Här kan du också hitta riktigt bra viner, särskilt från subområdena Azzano och Trinfia.

Vinsterna från Nizza klassificeras för sig som Barbera d'Asti. Vinsterna från området har länge anses vara särskilt bra. Det gjorde att området är 2000 utmärkelsen till en subområde inom Barbera d'Asti DOCG och 2010 uppgjordes det till en subområde inom Barbera d'Asti DOCG. Målet var att bli en egen DOCG, vilket förverkligades 2014. De första vinsterna under namnet Nizza DOCG började säljas två år senare. Det tog ytterligare tre år innan EU var klara med att godkänna för Nizza.

**NIZZA HAR SNABT** etablerat sig som det primära området för barbera och därför vinproducenterna ansluter sig till området DOCG. Idag finns det omkring 70 vinproducenter inom associationen. De har tillsammans lite drygt 200 hektar vingårdar och under 2020 producerades det drygt 630 000 liter av druvan.

Och ännu mer omfattar arten kommer Agliano Terme, Belveglio, Calamandrei, Castel Boglione, Cantinone Bollo, Cantinone Calice, Castel Bolognese, Cortigliore, Intra Scapaccio, Mombianzo, Mombiano, Nizza Monferrato, Voglio Serra, Vinchio, Intra, Rocchetta Palafra, Mosca och San Marzano Oliveto. Tidigare har jag hållit en extra tips på viner från Agliano Terme och San Marzano Oliveto, men idag produceras det riktigt bra viner över hela området.

För att uppnå klassificeringen Nizza DOCG måste vinsterna ha lagrats minst 18 månader, vinsterna minst 24 månader på fat. Det gör också Nizza Riserva DOCG. Dessa ska lagras i minst 30 månader, vinsterna 42 på fat. Druvorna ska ha plantat för hand och hålla minst 15 procent alkohol.

Här är området fick sin egen DOCG har man arbetat med att specificera området mer noggrant. Idag delas Nizza inlämnat upp i fyra olika vinststämningar som också typar av



Barbera älskar vind i Nizza Monferrato

jordstämning. Druvan är vanlig jord, jord med sand och mjukt kalk, lerjordar med mjukt och sandiga jordar med inslag av sandsten. Det är inte omöjligt att druvan kommer uttrycka i någon form av cru-system med tiden.

Långt från det finns producenter i området som producerar vinsterna för att skapa mer specifika och unika uttryck.

Piemonte är populärt, särskilt viner på nebbiolo. Barbera är inte nebbiolo. Nizza är inte Barbera och inte Barbera. Det är dock alla exempel på vinststämningar med oergränsad potential. Men det finns med Nizza är att det i regel går att komma över riktigt bra viner till ett betydligt lägre pris än exempelvis barolo. Vinsterna från Nizza är också mer tillgängliga som uttryck och

många av dem har bra lagringspotential. Det är många av vinststämningarna till att det är idag att uttrycka vinsterna gjorda på barbera från Nizza mer ingående.

**VINER GJORDA PÅ** barbera är också riktigt bra vinsterna, de passar till många olika smaker och matstilar. Prova vinsterna med fisk, kött eller vegetariskt, du kommer inte att bli besviken. Det är också ganska bra viner med många olika uttryck, särskilt vinsterna från Monferrato och i synnerhet de från Nizza. Framförallt är de riktigt goda och det finns en stor risk (chans) att du precis som jag kommer att bli en barbertvinstmakare inom kort. Här med och njut av en schysst barbera.

Viner gjorda på barbera är riktigt bra matviner, de passar till många olika rätter och matstilar.

ANDERS OCH ANDERS

# VINKAMPEN

I varje nummer av VIN&BAR Magasinet provar vi vin efter smak och säsong. Vi har skilda utgångspunkter och olika lång erfarenhet av vinprovning. Det gör det till ett intressant möte med respektive vin i huvudrollen. Gemensamt för oss är kärleken till vin och människorna bakom etiketterna. Den här gången provar vi barbertvinsterna från Nizza Monferrato, där världens bästa viner på druvan görs.

TEXT: ANDERS STRÖM OCH ANDERS LÖNNBERG

VINKAMPEN

**B**arbera är den tredje vanligaste druvan i Italien. Den odlas över hela landet, men ursprungligen i Piemonte och de riktigt bra vinsterna gjorda på druvan kommer från Alba och Asti. Druvan barbera ger ofta fruktiga viner med hög färg, nya smaker inslag av rörliga kärnor. Barbera har blivit trendigt på senare år i takt med att priserna på barolo har stigit i höjden på grund av betydligt större efterfrågan från vinststämningarna i Italien. Barbera är en intressant druva som alltså inte bara passar i skuggan av den dyra kärnan nebbiolo. Barbertvinsterna som nås Sverige i alla lagor gör de både enkla och mer kvalificerade. I många fall är de riktigt prisvärda.

Vi har både från olika håll lagt märke till att barbera trendar. Och vi är här i början av den utvecklingen.

Barbera har länge anses vara en inhemsk druva som gott goda viner för lokalbefolkningen i Piemonte, ett faktum som nu går på export i takt av framgångarna av barolo och barbaresco.

Några stora trend-are vi kan vara barbertvinsterna från det lilla storsamhället Nizza Monferrato i centrala Piemonte. Här odlas druvan i de mest fruktiga, och därför nebbiolo. Vi kanske är lite tidiga i trenden, än så länge är utbudet inte så stort i Sverige, men vi hoppas att intresset för kvalitetsvinsterna härifrån ska öka markant under de kommande åren. Det är de vinsterna.

Vinsterna som vi provar har samlat ihop av organisationen för Nizza Monferrato vinproduktion och vinsterna vi provar finns alla tillgängliga på våra svenska importörer, i flera fall på restaurang och via privatimport. Det gör det lite mer oerständligt att hitta fram till vinsterna, men vi hoppas att vinkampen ska visa vägen till några av de viner och producenter som vi tycker är särskilt värda att prova efter. Läs gärna också Magnus Rostanderbros introduktion till området.





**NIZZA RESERVA BRACCO ROCHE TENUTA IL FALCHETTO 2016.**  
Ordervara, Alita. Art nr 52876. Pris 399 kr

Al: Vår för dessa monumentala tunga flaskor bara för att det är ett reservvin? Jag tycker att vi konsumenter borde sätta stopp för detta. Att det är en riserva vi har i glasat är uppenbart eftersom varken kraft eller ekfärgning gör oss oförmärkt förbi. Det är ett kompakt och kraftfullt vin. Tätt i den svarttröda färgen med en tung doft av rök och mogna plommon och björnbär. Efterhand framträder tobak och avokad i doften. Detta är inget vin för den försiktiga. Både extraherad frukt och hög alkohol behöver sin maträtt på tallriken. Vårfor inte björnstek med svamp? Vines har ett långt och stort avstånd i en traditionell stil till la barbera de la Piemonte.

AS: Traditionellt vin med mörka körsbär, hög syra, tobak och en aning kvävighet som spås ut av en lätt vaniljton från fatlagningen. Måttigt avulst som är typisk för stilen.

**LE NICCHIE 2017, LA GRONDA, NIZZA**

ONE Grand Wines Estate Sweden

Al: Vines färg är mer blått än rött i en tät struktur i de mörkblå doftinitialen. Vinet behövs verkligen luftas för att släppa loss. Traditionell struktur i både doft och smak med en hel del sötsäk alkoholkänsla. Vinet är inte helt i harmoni vid provningsfallhet. Tydliga ekdo-toner som täcker frukten. Avulst är nastik och traditionell. Monferato Nizza kan bättre tycka jag. Vinet är fortfarande anonymt dagen efter öppnandet.

AS: Mer frukt och fat med smak av körsbär och hallon med lite som av vanilj. Rustiskt vin med torr eftersmak med en touch av läder och tobak.

**VIGNA DA CAPO 2017, NIZZA**

Jacobson & Söderström

Al: Blåsvart, mycket tät färg möts vi i glasat. Namnet, Tre Roveri, anger att det har använts tre olika fatstyper antagligen. Tydlig vaniljdoft från faten. Mer fatkaraktär än frukt nu, då vinet är ungt. Detta vin behöver mer tid i buteljen innan korken kan dras. Långt avulst med tydliga fatstoner. Lite väl rustat stål för mig. Avulst är rätt torr då eken täcker mycket av frukten idag.

AS: Mörk frukt, hallon och vanilj i doften. Aromer från mörka frukter även i smaken. Traditionellt vin.

med röter i historisk stil med kraft och extra-berad frukt. Mycket integrerad alkohol i dagligt. Långt monumentalt avulst med blånär och mogna blå plommon. Intressant nog är inte vinet den fruktbasen som jag var rädd för inledningsvis. Det här är ett vin för dig som gillar kraft och kompakt. Personligen föredrar jag mer fruktmedade, harmoniska viner. Men smaken är okä.

AS: Kraftfullt vin med mjukt och syrlig frukt. Trots vinets fylliga kropp och tyngda fatkaraktär finns här även en överraskande lätthet som skapar en stor kryddighet.

**QUATTROFILARI NIZZA RISERVA 2017, BEPPE MARINO**

Vinotenta

Al: Gammaldags och onödigt tung butelj möter mig när jag öppnar vinet. Man undrar varför? Intressant smak och doft. Här har vi en gräs med lite av den traditionella skolan igen. Solmogna blånär och björnbär med alkohol-söta. Detta vin går inte obemärkt förbi. Ett tufft och smakrikt vin i den gamla stilen med mycket kraft och extrakt. Jag skulle inte avskärpa det vinet. Eftersmaken har dessvärre lite onödigt mycket stjälpbeska.

AS: Jag gillar verkligen doften av de flesta vinerna under provningen. Det här vinet är inget undantag. Hjärligt fruktig doft med inslag av vanilj, körsbär, hallon, björnbär och tobak.

**MARCO PESCE NIZZA 2017**

Fanstone

Al: Doft av gamla fat är det första som möter mig. Kanste mer tid i buteljen hjälper till att få harmoni i ekspaget, vem vet? Traditionellt vin med mycket oumpf i både doft och smak. Vi- net har en utslädd nastik stil och har inte den bästa harmonin tycker jag. De gamla linerna fäster skymmer frukten i avulst. Vinet är redan lite trött, kanske är det en i ferid oxidiserad butelj.

AS: Ljusare färg. Kraftigt vin med stor smak och syrlig frukt med toner av körsbär, plommon och ekfat. Sälja i avulst.



**LA COURT NIZZA RISERVA 2018**  
Ordervara, Ward wines  
Art nr 70843. Pris 379 kr

Al: Överraskande mogen brunröd färg på vinet trots att det är ett ungt vin från årgång 2018. Intressant fruktig doft av solmogna frukt. Plommon, björnbär och blåbär i en härlig kompost. Bra harmoni i hela skapelsen, utan påträngande alkohol-söta trots de 14 procent viner har. Tätt fruktig doft möter upp i glasat. Ett traditionellt men samtidigt rätt modern vin med fylligt avulst. Lång stor eftersmak med frukt och syrlighet men vinet är helt torrt utan onödigt alkoholsöta. Ett gediget matvin till exempelvis påsklamm. Kanste-lagom bästa vin.

AS: Ett rejält kvalitetsfy. Tradition och modernitet i skön förening. Uttrycksfull fruktighet med fint balanserade toner av körsbär, björnbär och plommon. Då och då ansas ett smickert stänk av felfan cigarett. Här finns också en utslädd blomighet, eller örtighet, och en stringens i smakerna som bjuder för den finstämda fruktiga avulstningen som ger en torr känsla i munnen på ett sugsnittat sätt. Ett suppin som gör det bästa av barberadranan.

**COSTEMONGHISIO 2018, MAURO SEBASTE**

Spring Wine & Spirits

Al: Traditionell stil avslöjas redan i doften med sina tydliga ekfästoner. Hög god av alkoholsöta i doften som täcker frukten i vinet initialt. Vinet vill mycket men saknar lite av elegans och harmoni. En barbera som den smakar för i ruben. Mogen utvecklad frukt i smak och doft. Ett traditionellt vin som mår bra av ytterligare tid i buteljen innan korken dras. Mer matvin än bordsvin. Mycket torrt avulst på grund av den intensiva fästonen. Inte det mest harmoniska avulstet tycker jag.

AS: Kraftfullt och fylligt vin med hög syra. Körsbär, hallon och tobak med utpräglat fatkaraktär.

**POMOROSSO 2018, COPPO**

Fine Brands Sweden

Al: När jag läser på etiketten blir jag lite avund. 16 procent alkohol! Hur ska detta vin smaka? Alkoholsötan känns direkt i doften.

Tillsammans med den söta känslan av solmogna frukt finns även en tydlig doft av hasselnötter. Inte konstigt då Piemonte inte bara är känd för sina viner utan även för sina röster från hasselbusken. Vinet är lite nastik och frukt i kal-laren, vänta lite innan du öppnar den. Lång fruktig och lite sött avulst. Mat på tallriken skapar en utslädd sött harmoni tillsammans med vinet.

AS: Kraft och elegans i kraftfull förpackning. Hög syra, körsbär, plommon och fat med rustik avulst.

**CIPRESSI NIZZA 2019, MICHELE CHIARLO**

Ward wines

Al: Michele Chiarlo har förgyllt den svenska marknaden med fantastiska viner från Piemonte under många år. Husets Cipressi är inget undantag. Ett fint vinutverk med tacker harmoni i doft och smak. Fat och frukt lutar fint tillsammans. Trots sin ungdom är vinet nästan drickfärdigt redan nu. Ett av de bättre vinerna i provningen, tycker jag. Harmoni mellan frukt och alkohol. Cipressi är ett vin i den större skolan och perfekt till svensk och italiensk gastro-nomi med sin fina avslutande frukt-syra.

AS: Hög syra med fin frukt och blomig skän- bet som inte förtas av de integrerade fatstona-erna. Ett riktigt gott vin, inte minst till mat.

**TITON NIZZA 2019, L'ARRANGIA DI IGNAZIO GIOVINE**

Moesstue Grape Selection

Al: Ung sluten doft initialt. Svag arom av mörka bär och plommon. Rätt tät struktur i smaken med tydlig fruktig syra. Lång behag- ligt avulst. Vinet behöver mer tid i både flaskan och glas för att utvecklas. Mycket bra potential. Ett vin som är gott redan i sin ungdom. Det ska bli spännande att följa detta vins utveckling. Vid provning dagen efter öppnandet av flaskan visar vinet upp sig med både spännande frukt och struktur. Ett riktigt bra och gott vin med finstämd harmoni trots sin kraftfullhet.

AS: Rejält kraftigt, syrligt vin med ekfatkaraktär och fin frukt där körsbär, björnbär och plommon dominerar. Torrt, syrligt avulst som ger mumsak.



**TRE ROVERI NIZZA 2019, PICO MACCARIO**

Segerström Wine

Al: Mörk doft av ekfat möter mig direkt i glasat. Namnet, Tre Roveri, anger att det har använts tre olika fatstyper antagligen. Tydlig vaniljdoft från faten. Mer fatkaraktär än frukt nu, då vinet är ungt. Detta vin behöver mer tid i buteljen innan korken kan dras. Långt avulst med tydliga fatstoner. Lite väl rustat stål för mig. Avulst är rätt torr då eken täcker mycket av frukten idag.

AS: Mörk frukt, hallon och vanilj i doften. Aromer från mörka frukter även i smaken. Traditionellt vin.

**FRASCA LA GUARAGNA NIZZA 2019**

Panache

Al: Svarttröd färg som har en vacker lyster av rubin. Förstärkt sluten ung doft med mycket pig frukt. Efterhand öppnar vinet upp fint med mogen och behaglig frukt. Frisk mogen frukt med aromer av blåsvarta plommon och björnbär även i smaken. Helt torrt smak utan söta. Alkoholen känns helt integrerad i vinet. Mycket harmoniskt vin som känns både elegant och modernt. Riktigt bra vin med syrligt avulst i en bärig stil. Inget kraftpaket. Bra matvin. En av favoriterna i provningen, bland de fyra bästa. Bra potential i detta vin som har framtiden för sig.

AS: Det här är ett riktigt bra och spännande vin där tradition och modernitet gifter sig fint. Ungt och vitalt vin med körsbär som bärande kraft i den syrliga friskheten som rundas av på ett snyggt sätt med en behörr finis. Elegans och balans i skön förening. Det här är ett sam- tida vin med spåvörtroende som vet var det kommer ifrån och att det kommer att mogna med säkerhet. Kanske är det i det här vinet vi ser Nizza Monferatos framtid, där rätt termis, skickligt vinmakeri och last att utvecklas med sin tid kan ge ett prisvärt alternativ till barolo på världsbasis.



Det här är ett riktigt bra och spännande vin där tradition och modernitet gifter sig fint.

**FYRA FRÄMSTA VINERNA**

I provningen utmärkte sig fyra viner. De lite mer traditionella vinerna, La Court och Cipressi, är utmärkt matviner där historiskt sett att odla och göra vin har tagits tillvara med en hantverk som respekterar rötterna i Nizza Monferato samtidigt som det har utvecklats med sin tid. Det är två riktigt bra viner som är traditionella utan att upplevas som gammaldags. Vinerna har den kvalitet och balans som krävs av ett kvalitetsvin idag, om det ska kunna nå utanför den lokala marknaden.

De två viner som sticker ut lite extra är Titon och Frasca som har fin frukt, elegans och balans. Det är viner med kraft och uttrycksfullhet men med finstämd harmoni. Det skiljer vinerna från de överdrivet traditionella där koncentrerad frukt, hög alkoholhalt och ekfästoner inte ger barberad- dromens mjukhet att utvecklas till sin fulla potential. Frasca är något av omöjligt avancerade, vilket gör den till en av provningens mest spännande viner. Men alla bästa tycker vi båda att La Court gör ifrån sig i vinkampen den här gången. Det är en värdig vinnare. Här ser vi att erfarenhet och skickligt vinmakeri med en tydlig stil ger resultat. Det är ett vin av yppersta kvalitet.



Testata: Vin&Bar

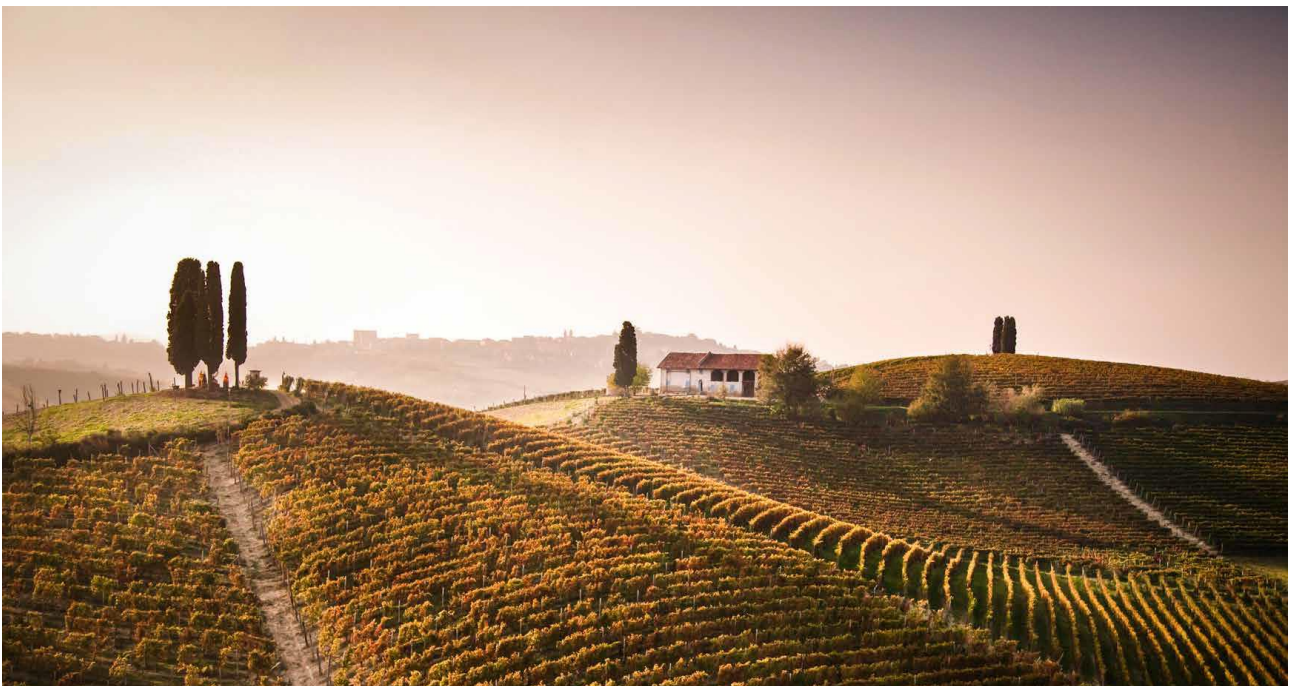
Data: nr 2 2022

Tipologia: Stampa



## BARBERA NIZZA MONFERRATO

Piemonte är hett i vinvärlden. I regionen görs fantastiska viner. Många konsumenter har redan funnit druvan nebbiolo och vinerna från Barolo, Barbaresco och Langhe. Men här finns mer att upptäcka. Som den lokala trotjänaren barbera. Kanske nästa stora trend.



TEXT MAGNUS REUTERDAHL

När det gäller vin gjort på barbera finns det två områden som är mer allmänt kända, Alba och Asti. De skiljer sig en hel del från varandra. Druvorna från Alba odlas i Langhe i konkurrens med nebbiolo. Det påverkar ofta barberavinerna negativt som inte får inte den stringens och komplexitet de skulle behöva. I Asti i Monferrato odlas druvan istället på de primära lägena och det gör att vinerna får mer syra och elegans. Därför letar jag hellre barberaviner från Asti i Monferrato och framförallt från Nizza. Barbera är en gammal druva. Den är sannolikt från medeltiden, kanske äldre, och den kommer från Piemonte. I källorna finns druvan åtminstone omnämnd sedan 1500-talet och framåt. Idag är den en av Italiens mest odlade blå druvor och den odlas även långt utanför Piemontes gränser. Kvantitet borgar dock inte alltid för hög kvalitet,

även om det kan ge en potential till det. Att barbera bestått tidens prövningar, skiften i smak och klimatförändringar är ett bevis på detta. Platsen där druvan odlas är dock avgörande. Barbera kan ge mycket stora skördar, men då blir vinerna ofta enklare och grövre. Om druvorna istället odlas på rätt plats och vinmakaren gör rätt val i



vingården och i vineriet kan vinerna bli fantastiska.

**DET ÄR I SIN** ursprungliga jord som druvan barbera verkligen skiner, denna jordmån hittar vi i Piemonte. Området som jag tycker att du ska ha särskild koll på i din jakt efter guldkornen är Monferrato, framförallt vinerna som är klassificerade med Nizza DOCG och Nizza Riserva DOCG. Dessa viner har länge varit lokala favoriter som numera tar för sig alltmer i vinvärlden. Jag hade turen att besöka området i vevan när området började presentera sina första DOCG-viner 2016. Det blev kärlek vid första ögonkastet. Kärleken har hållit i sig och förstärkts under de senaste åren. Vinerna gjorda på barbera som odlas i de bästa lägena har en härlig fräschör, en inbjudande fruktighet, mjuka tanniner och bra längd, allt i utmärkt balans. De har en djup färg och en alkoholhalt på 13 till 14 procent. Vinerna är fräscha och når kanske inte upp i den komplexitet som en riktigt bra nebbiolo kan ha, men vinerna är charmiga och har massor av personlighet. Enklare barberaviner är ofta lite kraftfullare och sötfruktiga men de har också fin fräschör och balans. I smaken finns solmogna söta körsbär, blåbär och hallon. De enklare vinerna är mer rustika och trevliga mat- och vardagsviner.

**BARBERA ÄR EN** vanlig druva i Piemonte, men de bästa vinerna som är gjorda på druvan kommer från Monferrato, eller Munfrà. Personligen tycker jag att det här är en av de vackraste delarna av Piemonte. Landskapet i Monferrato är till stora delar skogsklätt eller fyllt med vingårdar som klättrar över stora och mindre kullar, vilket ger känslan av ett böljande hav. Mellan vinodlingarna ligger pittoreska byar där det ofta finns gamla slott. Det är en av delarna i Italien som ännu inte blivit turistifierat, utan området har behållit sin genuina charm och utstrålar det som vi upplever som italienskt. De olika kullarna ger skilda mikroklimat och har olika jordmåner. Det ger vinerna olika intryck. När vi tar oss söderut i Monferrato blir kullarna högre och slänterna brantare. Det ger odlingsställen för druvan barbera som ger viner med mer fräschör och elegans. I den södra delen av Monferrato hittar vi staden Nizza Monferrato. Kring Nizza ligger vingårdarna vanligen 150 till 350 meter över havet. I Nizza är barbera favoriten, men det är inte den enda druvan som odlas där. Druvor som dolcetto, moscato, brachetto, cortese, freisa och grignolino odlas också med goda resultat. Det är dock bara viner på 100 procent barbera som kan bli Nizza DOCG eller Nizza riserva DOCG-viner. Nizza ligger inom det mer kända området Asti, vars bästa viner på druvan klassificeras som Barbera d'Asti DOCG. Dessa viner görs på druvor

som odlas en bit norr om Nizza. Här kan du också hitta riktigt bra viner, särskilt från subzonerna Astiano och Tinella. Vinerna från Nizza klassificerades förr som Barbera d'Asti. Vinerna från området har länge ansetts vara särskilt bra. Det gjorde att området år 2000 utnämndes till en subzon inom Barbera d'Asti DOC och 2008 uppgraderades det till en subzon inom Barbera d'Asti DOCG. Målet var att bli en egen DOCG, vilket förverkligades 2014. De första vinerna under namnet Nizza DOCG började säljas två år senare. Det tog ytterligare tre år innan EU var klara med sitt godkännande för Nizza.





**NIZZA HAR SNABBT** etablerat sig som det primära området för barbera och alltfler vinproducenter ansluter sig till områdets DOCG. Idag finns det omkring 70 vinproducenter inom associationen. De har tillsammans lite drygt 240 hektar vingårdar och under 2020 producerades det drygt 630 000 flaskor vin där. Odlingsområdet omfattar arton kommuner. Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca och San Marzano Oliveto. Tidigare har jag hållit ett extra öga på viner från Agliano Terme och San Marzano Oliveto, men idag produceras det riktigt bra viner över hela området. För att uppnå klassificeringen Nizza DOCG måste vinerna ha lagrats minst 18 månader, varav minst 6 månader på fat. Det görs också Nizza Riserva DOCG. Dessa ska lagras i minst 30 månader, varav 12 på fat. Druvorna ska ha plockats för hand och hålla minst 13 procent alkohol.

Efter att området fick sin egen DOCG har man arbetat med att specificera området mer noggrant. Idag delas Nizza ibland upp i fyra olika zoner utifrån områdets olika typer av jordmån. Dessa är sandig jord, jord med sand och mägél (kalk), lerjordar med mägél och sandiga jordar med inslag av sandsten. Det är inte osannolikt att detta kommer utmynna i någon form av cru-system med tiden. Idag finns det flera producenter i området som producerar vingårdsvin för att skapa mer specifika och unika uttryck.

Piemonte är populärt, särskilt viner på nebbiolo. Barbera är inte nebbiolo. Nizza är inte Barbaresco eller Barolo. De är dock alla exempel på vinområden med exceptionell potential. Men det fina med Nizza är att det i regel går att komma över riktigt bra viner till ett betydligt lägre pris än exempelvis barolo. Vinerna från Nizza är också mer tillgängliga som unga och många av dem har bra lagringspotential. Det är några av anledningarna till att det är dags att utforska vinerna gjorda på barbera från Nizza mer ingående.

**VINER GJORDA PÅ** barbera är också riktigt bra matviner, de passar till många olika rätter och matstilar. Prova vinerna med fisk, kött eller vegetariskt, du kommer inte att bli besviken. Det är också spännande viner med många olika uttryck, särskilt vinerna från Monferatto och i synnerhet de från Nizza. Framförallt är de riktigt goda och det finns en stor risk (chans) att du precis som jag kommer att bli en barberaälskare inom kort. Häng med och njut av en schysst barbera.

Viner gjorda på barbera är riktigt bra matviner,  
de passar till många olika rätter och matstilar.



ANDERS OCH ANDERS

## VINKAMPEN



**I varje nummer av VIN&BAR Magasinet provar vi vin efter smak och säsong. Vi har skilda utgångspunkter och olika lång erfarenhet av vinprovning. Det gör det till ett intressant möte med respektive vin i huvudrollen. Gemensamt för oss är kärleken till vin och människorna bakom etiketterna. Den här gången provar vi barberaviner från Nizza Monferrato, där världens bästa viner på druvan görs.**

*TEXT ANDERS STRÖM OCH ANDERS  
LEVANDER*

Barbera är den tredje vanligaste druvan i Italien. Den odlas över hela landet, men ursprunget är Piemonte och de riktigt bra vinerna gjorda på druvan kommer från Alba och Asti. Druvan barbera ger ofta fruktiga viner med hög frisk syra med inslag av mörka körsbär. Barbera har blivit trendig på senare år i takt med att priserna på barolo har rusat i höjden på grund av betydligt större efterfrågan från vinvärldens konnässörer än tillgång. Barbera är en intressant druva som alltför ofta hamnar i skuggan av den dyrkade nebbiolon. Barberavinerna som når Sverige i allt högre grad är både enkla och mer kvalificerade. I många fall är de riktigt prisvärda.

Vi har båda från olika håll lagt märke till att barbera trendar. Och vi är bara i början av den utvecklingen. Barbera har länge ansetts vara en inhemsk druva som gett goda viner för lokalbefolkningen i Piemonte, ett folkets vin, som nu går på export i spåren av framgångarna av barolo och barbaresco.

Nästa stora trend anar vi kan vara barberaviner från det lilla vinområdet Nizza Monferrato i centrala Piemonte. Här odlas druvan i de nedre sluttningarna, nedanför nebbiolo. Vi kanske är lite tidiga i trenden, än så länge är utbudet inte så stort i Sverige, men vi hoppas att intresset för kvalitetsvinerna härifrån ska öka markant under de kommande åren. Det är de värda. Vinerna som vi provar har samlats ihop av organisationen för Nizza Monferratos vinproduktion och vinerna vi provar finns alla att få tag på via svenska importörer, i flera fall på restaurang och via privatimport. Det gör det lite mer omständligt att hitta fram till vinerna, men vi hoppas att vinkampen ska visa vägen till några av de viner och producenter som vi tycker är särskilt värda att spana efter. Läs gärna också Magnus Reuterdahls introduktion till område.



## **NIZZA RISERVA BRICCO ROCHE TENUTA IL FALCHETTO 2016.**



Ordervara, Altia. Art nr 52676. Pris 399 kr

AL: Varför dessa monumentalt tunga flaskor bara för att det är ett riservavin? Jag tycker att vi konsumenter borde sätta stopp för detta. Att det är en riserva vi har i glaset är uppenbart eftersom varken kraft eller ekfatlagring går oss oförmärkt förbi. Det är ett kompakt och kraftfullt vin. Tätt i den svartröda färgen med en tung doft av ek och mogna plommon och björnbär. Efterhand framträder tobak och sviskon i doften. Detta är inget vin för den försiktiga. Både extraherad frukt och hög alkohol behöver sin maträtt på tallriken. Varför inte björnstek med svamp? Vinet har ett långt och stort avslut i en traditionell stil à la barbera de la Piemonte.

AS: Traditionellt vin med mörka körsbär, hög syra, tobak och en aning kryddighet som späs ut av en lätt vaniljton från fatlagringen. Mäktigt avslut som är typisk för stilen.

## **LE NICCHIE 2017, LA GIRONDA, NIZZA**



BWE Brand Wines Estate Sweden

AL: Vinets färg är mer blått än rött i en tät struktur. Lite instängd doft initialt. Vinet behöver verkligen luftas för att släppa loss. Traditionell struktur i både doft och smak med en hel del sötaktig alkoholkänsla. Vinet är inte helt i harmoni vid provningstillfället. Tydliga ekfatstoner som täcker frukten. Avslutet är rustikt och traditionellt. Monferrato Nizza kan bättre tycker jag. Vinet är fortfarande anonymt dagen efter öppnandet.

AS: Mer frukt och fat med smak av körsbär och hallon med lite ton av vanilj. Rustiskt vin med torr eftersmak med en touch av läder och tobak.

## **VIGNA DA CAPO 2017, NIZZA**



Jacobson & Söderström

AL: Blåsvart, mycket tät färg möts vi av i glaset. Är det en kompakt bomb manne? Dofthen skvallrar om det med sin alkoholsötma och intensiva fatarom. Mycket söt vanilj i doften från faten med en kompakt fruktig smak. Ett vin med rötter i historisk stil med kraft och extraherad frukt. Mycket integrerad alkohol i dagsläget. Långt monumentalt avslut med blåbär och mogna blå plommon. Intressant nog är inte vinet den fruktbomb som jag var rädd för inledningsvis. Det här är ett vin för dig som gillar kraft och kompakthet. Personligen föredrar jag mer finlemmade, harmoniska viner. Men smaken är olika.

AS: Kraftfullt vin med mörk och syrlig frukt. Trots vinets fylliga kropp och tydliga fatkaraktär finns här även en överraskande lätthet som slutar i torr kryddighet.

## **QUATTROFILARI NIZZA RISERVA 2017, BEPPE MARINO**

Vinonista



AL: Gammaldags och onödigt tung butelj möter mig när jag öppnar vinet. Man undrar varför? Intensiv smak och doft. Här har vi att göra med lite av den traditionella skolan igen. Solmogna blåbär och björnbär med alkoholsötma. Detta vin går inte obemärkt förbi. Ett tufft och smakrikt vin i den gamla stilen med mycket kraft och extrakt. Jag saknar lite av finliret i vinet. Eftersmaken har dessvärre lite onödigt mycket stjälkbeska.

AS: Jag gillar verkligen doften av de flesta vinerna under provningen. Det här vinet är inget undantag. Härligt fruktig doft med inslag av vanilj. Körsbär, hallon, björnbär och tobak



### MARCO PESCE NIZZA 2017



Fanwine

AL: Doft av gamla fat är det första som möter mig. Kanske mer tid i buteljen hjälper till att få harmoni i ekipaget, vem vet? Traditionellt vin med mycket oumpf i både doft och smak. Vinet har en uttalad rustik stil och har inte den bästa harmonin tycker jag. De gamla lite orena faten skymmer frukten i avslutet. Vinet är redan lite trött, kanske är det en i förtid oxiderad butelj.

AS: Ljusare färg. Kraftigt vin med stor smak och syrlig frukt med toner av körsbär, plommon och ekfat. Sälta i avslutet.

### LA COURT NIZZA RISERVA 2018



Ordervara, Ward wines Art nr 70843. Pris 379 kr

AL: Överraskande mogen brunröd färg på vi net trots att det är ett ungt vin från årgång 2018. Intensiv fruktig doft av solmogen frukt. Plommon, björnbär och blåbär i en härlig kompott. Bra harmoni i hela skapelsen, utan påträngande alkoholsötma trots de 14 procent vinet har. Tätt fruktfylld doft möter upp i glaset. Ett traditionellt men samtidigt rätt modernt vin med fylligt avslut. Lång stor eftersmak med frukt och syrlighet men vinet är helt torrt utan onödig alkoholsötma. Ett gediget matvin till exempelvis påsklammet. Kanske dagens bästa vin.

AS: Ett rejält kvalitetslyft. Tradition och modernitet i skön förening. Uttrycksfull fruktighet med fint balanserade toner av körsbär, björnbär och plommon. Då och då anas ett smäckert stråk av farfars cigariller. Här finns också en utsökt blommighet, eller örtighet, och en stringens i smakerna som bäddar för den finstämda fruktiga avslutningen som ger en torr känsla i munnen på ett angenämt sätt. Ett toppvin som gör det bästa av barberadruvan

### COSTEMONGHISIO 2018, MAURO SEBASTE



Spring Wine & Spirits

AL: Traditionell stil avslöjas redan i doften med sina tydliga ekfatsaromer. Hög grad av alkoholsötma i doften som täcker frukten i vinet initialt. Vinet vill mycket men saknar lite av elegans och harmoni. En barbera som den smakade förr i tiden. Mogen utvecklad frukt i smak och doft. Ett traditionellt vin som mår bra av ytterligare tid i buteljen innan korken dras. Mer matvin än bersåvin. Mycket torrt avslut på grund av den intensiva fattonen. Inte det mest harmoniska avslutet tycker jag.

AS: Kraftfullt och fylligt vin med hög syra. Körsbär, hallon och tobak med utpräglad fatkaraktär.

### POMOROSSO 2018, COPPO



Fine Brands Sweden

AL: När jag läser på etiketten blir jag lite avtänd, 16 procent alkohol! Hur ska detta vin smaka? Alkoholsötman känns direkt i doften. Tillsammans med den söta känslan av solmogen frukt finns även en tydlig doft av hasselnötter. Inte konstigt då Piemonte inte bara är känt för sina viner utan även för sina nötter från hassel busken. Vinet är lite rustikt och har kanske inte den bästa harmonin idag. Har du en flaska i källaren, vänta lite innan du öppnar den. Långt fruktigt och lite sött avslut. Mat på tallriken skapar sannolikt större harmoni tillsammans med vinet.

AS: Kraft och elegans i kraftfull förpackning. Hög syra, körsbär, plommon och fat med rustikt avslut.



## CIPRESSI NIZZA 2019, MICHELE CHIARLO



Ward wines

AL: Michele Chiarlo har förgyllt den svenska marknaden med fantastiska viner från Piemonte under många år. Husets Cipressi är inget undantag. Ett fint vinhantverk med vacker harmoni i doft och smak. Fat och frukt lilar fint tillsammans. Trots sin ungdom är vinet nästan drickfärdig redan nu. Ett av de bättre vinerna i provningen, tycker jag. Harmoni mellan frukt och alkohol. Cipressi är ett vin i den större skolan och perfekt till svensk och italiensk gastronomi med sin fina avslutande fruktsyra.

AS: Hög syra med fin frukt och blommig skönhet som inte förtas av de integrerade fattonerna. Ett riktigt gottvin, inte minst till mat.

## TITON NIZZA 2019, L'ARRANGIAMENTO DI IGNAZIO GIOVINE



Moestue Grape Selection

AL: Ung sluten doft initialt. Svag arom av mörka bär och plommon. Rätt tät struktur i smaken med tydlig fruktig syra. Långt behagligt avslut. Vinet behöver mer tid i både flaska och glas för att utvecklas. Mycket bra potential. Ett vin som är gott redan i sin ungdom. Det ska bli spännande att följa detta vins utveckling. Vid provning dagen efter öppnandet av flaskan visar vinet upp sig med både spännande frukt och struktur. Ett riktigt bra och gott vin med finstämd harmoni trots sin kraftfullhet.

AS: Rejält kraftigt, syrligt vin med ekfatskaraktär och fin frukt där körsbär, björnbär och plommon dominerar. Torrt, syrligt avslut som germersmak.

## TRE ROVERI NIZZA 2019, PICO MACCARIO



Segerström Wine

AL: Märkbar doft av ekfat möter mig direkt i glaset. Namnet, Tre Roveri, anger att det har använts tre olika fattyper, antar jag. Tydlig vaniljdoft från faten. Mer fatkaraktär än frukt nu, då vinet är ungt. Detta vin behöver mer tid i buteljen innan korken kan dras. Långt avslut med tydliga fattoner. Lite väl rustik stil för mig. Avslutet är rätt torrt då eken täcker mycket av frukten idag.

AS: Mörk frukt, hallon och vanilj i doften. Aromer från mörka frukter även i smaken. Traditionellt vin.

## FRASCA LA GUARAGNA NIZZA 2019



Panache

AL: Svartrod färg som har en vacker lyster av rubin. Fortfarande sluten ung doft med mycket pigg frukt. Efterhand öppnar vinet upp fint med mogen och behaglig frukt. Frisk mogen frukt med aromer av blåsvarta plommon och björnbär även i smaken. Helt torr smak utan sötma. Alkoholerna känns helt integrerad i vinet. Mycket harmoniskt vin som känns både elegant och modernt. Riktigt bra vin med syrligt avslut i en bärig stil. Inget kraftpaket. Bra matvin. En av favoriterna i provningen, bland de fyra bästa. Bra potential i detta vin som har framtiden för sig.

AS: Det här är ett riktigt bra och spännande vin där tradition och modernitet gifter sig fint. Ungt och vitalt vin med körsbär som bärande kraft i den syrliga friskheten som rundas av på ett snyggt sätt med en heltorr finish. Elegans och balans i skön förening. Det här är ett samtida vin med självförtroende som vet var det kommer ifrån och att det kommer att mogna med värdighet. Kanske är det i det här vinet vi ser Nizza Monferratos framtid, där rätt terroir, skickligt vinmakeri och lust att utvecklas med sin tid kan ge ett prisvärt alternativ till barolo på världsbasis.





## **FYRA FRÄMSTA VINERNA**

I provningen utmärkte sig fyra viner. De lite mer traditionella vinerna, La Court och Cipressi, är utmärkt matviner där historiskt sätt att odla och göra vin har tagits tillvara med ett hantverk som respekterar rötterna i Nizza Monferrato samtidigt som det har utvecklats med sin tid. Det är två riktigt bra viner som är traditionella utan att upplevas som gammaldags. Vinerna har den kvalitet och balans som krävs av ett kvalitetsvin idag, om det ska kunna nå utanför den lokala marknaden. Två viner som sticker ut lite extra är Titon och Frasca som har fin frukt, elegans och balans. Det är viner med kraft och uttrycksfullhet men med finstämd harmoni. Det skiljer vinerna från de överdrivet traditionella där koncentrerad frukt, hög alkoholhalt

och ekfatstener inte ger barberadruvan möjlighet att utvecklas till sin fulla potential. Frasca är något av områdets avantgarde, vilket gör den till en av provningens mest spännande viner. Men allra bäst tycker vi båda att La Court gör ifrån sig i vinkampen den här gången. Det är en värdig vinnare. Här ser vi att erfarenhet och skickligt vinmakeri med en tydlig stil ger resultat. Det är ett vin av yppersta kvalitet.

Articolo disponibile sul numero 2 di Vin&Bar

# NIZZA, PIEMONTE, ITALIEN

Nizza DOCG



## FORUM NIZZA

**Masterclass „Top Weine aus dem Piemont, Ausdruck eines einzigartigen Gebietes“.**

Die Agentur Why Net aus Alba hat am Mittwoch zu einer Weinverkostung und einer Masterclass ins Hotel Baur au Lac eingeladen. Die Veranstaltung wurde durch den Präsidenten des Vereins Stefano Chiarlo vorgestellt. Durch die Masterclass führte dann der langjährige Italien Redaktor von Falstaff, Othmar Kiem. Der Rundgang mit Tastings im Baur au Lac war auch für die Öffentlichkeit zugänglich und ermöglichte es den Besucherinnen und Besuchern, die 26 ausstellenden Weingüter kennenzulernen und so die Produkte einer interessierten Fangemeinde vorzustellen. Das Forum Nizza DOCG richtete sich deshalb an alle, die Wein zu ihrer Leidenschaft und Berufung zählen. In der Schweiz war es die erste Gelegenheit, eine solche Vielfalt aus der einzigartigen Region rund um die Stadt Nizza Monferrato kennenzulernen.

## EINFÜHRUNG:

Mit dem Namen Nizza verbindet man nicht wie vielleicht vermutet die allen bekannte Stadt im Südosten Frankreichs. Nein, es handelt sich hier um ein Gebietsprojekt mit der Bezeichnung Nizza DOCG und einem Verein mit dem Namen „Associazione dei Produttori del Nizza“.

Das **Gebietsprojekt Nizza DOCG** wurde offiziell im Jahr 2014 dank der Anerkennung eines kleinen Gebietes „Barbera-Gebiet im Monferrato“ aus der Taufe gehoben. Es war schon immer eines der am besten geeigneten Gebiete für die Herstellung von Barbera Weinen. In den 90er Jahren vereinten sich die Produzenten der Gegend und stellten einen Antrag auf Anerkennung des kleinen



Gebietes und erreichten so die Bezeichnung „Nizza DOCG“. Die Verwendung des geografischen Namens „Nizza“ anstelle der Rebsorte kombiniert Tradition, Kultur und ein einzigartiges Territorium in einem kurzen Namen. Eingeschränkt wird das Produktionsgebiet durch sehr strenge Verpflichtungen auf Anbau- und önologischer Ebene. Die Hersteller von «Nizza» haben einen noch strengeren Selbstregulierungskodex, um sicherzustellen, dass die Weine unter dem Label «Barbera d’Asti Superiore Nizza» einen noch höheren Qualitätsstandard aufweisen.

Der **Verein „Associazione die Produttori del Nizza“** wurde am 19. November 2002 mit dem Ziel gegründet, den „Nizza“ zu verbessern und zu fördern. Man stellte in den Jahren 2012/13 den Antrag auf Anerkennung einer neuen, für „Nizza“ spezifischen Ursprungsbezeichnung und mit der Ernte 2014 erreichte man den Status „erstes kleines Gebiet von Barbera d’Asti“. Das Disziplinarrecht anerkannte auch die Riserva-Version und die Möglichkeit, die Herkunftsweinberge der Trauben anzugeben. Seit 2018 zeigt eine extra dafür erstellte Karte der Region Nizza die bestehenden Rebberge des Gebietes. Sie unterteilt Weinberg für Weinberg und beschreibt die Hauptbereiche der zugehörigen Crus. Der Verein besteht zurzeit aus etwa 75 Mitgliedern und der Hauptsitz ist die Regionale Enoteca in Nizza Monferrato.

Nizza DOCG erstreckt sich heute über 18 Gemeinden und stellt eine einzigartige Expression der Barbera-Traube dar. Das Besondere daran ist, dass ein Nizza ein reinsortiger Barbera ist, während in anderen Barbera- Ursprungsbezeichnungen bis zu 15% Komplementärtrauben enthalten sind. Die Rebberge des Nizza liegen in einer Höhe von bis zu 350 Meter in besonderer Hügellage stets in südlicher Position. Dies mit mindestens 4000 Pflanzen pro Hektar und einem Ernteertrag von bis zu 7 Tonnen pro Hektar. Handelt es sich um einen Nizza mit Lagenangabe, so ist der Ertrag auf 6,3 t/ha begrenzt. Die Produktionsbedingungen sehen eine Lagerzeit von 18 Monaten vor, davon sechs Monate in Holz, für Nizza Riserva und Nizza Vigna Riserva eine Lagerzeit von 30 Monaten, davon zwölf Monate in Holz. Ausserdem macht Nizza DOCG eine besondere Vielfalt der Mikro Klimata aus. Die Böden variieren von sandigem Untergrund in Vinchio oder Mombaruzzon bis zu lehmigen Böden in Nizza Monferrato oder in Calamandrana. In San Marzano sind es sogar Schieferböden. Fast jeder Rebberg besitzt ein eigenes Terroir. Man ist stolz, dass genau wegen der geologischen Gegebenheiten kein Nizza-DOCG Wein wie der andere ist, ganz ohne Beimischung anderer Rebsorten. Einmal jährlich verkosten alle Winzer gemeinsam blind die Weine des neuen Jahrgangs. Nur wer den Qualitätsanforderungen entspricht, darf auch den Namen Nizza DOCG tragen.

## MASTERCLASS

Interessant für mich war aber vor allem die exklusive, limitierte Masterclass von Othmar Kiem. Der Südtiroler gilt als Urgestein Europäischer Weinkultur und ist seit 1999 Chefredaktor von Falstaff Italien. Dabei wurden acht ausgesuchte Nizza DOCG Weine der Region des Piemonts unter die Lupe genommen.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

**Grundsätzlich riecht und schmeckt ein Nizza DOCG einzigartig!** Er funkelt als **junger Wein Rubin-Violett** im Glas, duftet nach **dunklen Kirschen, Zwetschgen** und oft auch einem Hauch dunkler **Schokolade**. Er ist **füllig**, aber auch **elegant**, ist konsequent **trocken** und zeigt **geschmeidiges Tannin**. Charakteristisch ist immer auch eine **akzentuierte Säure**. Die gibt dem **Wein Frische und Schliff** und lässt ihn **saftig über den Gaumen gleiten**. Überrascht hat mich der hohe Alkoholgehalt von mindestens 14.5 bis 15% Vol.

**Vinchio Vaglio, Laudana 2019 Nizza DOCG**

Intensives und kraftvolles Rubinrot mit violetten Nuancen. In der Nase fruchtige Kirschen, Lakritze, Gewürznelke, Zimt und Vanille. Am harmonischen Gaumen frisch, mit einer ordentlichen Säure und spürbaren Tanninen, erdig, Lakritze, mit Schmelz und Rasse im belebenden und fülligen Abgang.



16.75/20

**Frasca la Guaragna 2019, Nizza DOCG**

Leuchtendes Rubinrot mit violett-schwarzen Nuancen. In der verführerischen Nase Noten von reifen Pflaumen, Kirschen, Veilchen, dunkle Schokolade und Mandeln. Der Gaumen belegt zuerst etwas, ist aber kräftig und gut strukturiert, rote Beeren und Blüten, erdig, zeigt geschliffene Tannine und eine vive Säure. Finessenreicher, saftiger, ausgewogener und rassiger Abgang.

17/20

**Tenuta Garetto, Vava 2018, Nizza DOCG**

Leuchtendes Purpurrot mit violetten Nuancen. In der Nase komplexe Aromen von reifen, etwas kompottigen Kirschen, Waldbeeren, Zwetschgen, Veilchen, etwas Würze und Unterholz. Am Gaumen ein zartes Toasting, mit griffigen Tanninen, einer knackigen Säure, einer leichten Bitternote und einem finessenreichen, komplexen und doch eleganten Abgang.

17/20

**Michele Chiarlo Az. Vitivinicola, La Court 2018, Nizza Riserva DOCG**

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase eine vielschichtige Aromenstruktur von reifen schwarzen Kirschen, eingelegten Brombeeren, Pflaumen und Gewürzen. Im kräftigen Gaumen stechen eine präsenre, belebende Säure und gut eingebundene Tannine heraus, welche ein herrliches Mundgefühl und eine lebendige Struktur entfalten. Facettenreicher, delikater, vielschichtiger und langer Abgang.

17.25/20

**Beppe Marino SRL, Quattrofilari 2017, Nizza Riserva DOCG**

Leuchtend dunkles Rubinrot. In der Nase ein zartes Duftspektrum von reifen Kirschen, Cassis, Holunder, gedörrten Früchten, etwas Mokka und delikaten Holznoten. Herrlich strukturiert und einnehmend, sehr frisch und seidig. Am präzisen Gaumen breit, ausladend und kräftig, mit weichen Tanninen und einer frischen, bekömmlichen Säure. Konzentrierter, druckvoller, tiefgründiger, vollmundiger, zartbitterer und gehaltvoller Abgang.

17.25/20

**Bersano Vini, Generala 2017, Nizza Riserva DOCG**

Leuchtendes Rubinrot. In der Nase reife rote und dunkle Beeren, und dunkle Früchte wie Zwetschgen, zarte Noten nach Vanille und Sandelholz. Am verführerischen Gaumen dicht und füllig, gefällt mit seinem Schliff und seiner doch auch kraftvollen Machart mit einem eleganten, trockenen Geschmacksbild. Eine lineare Textur mit gut eingebundener Säure und saftigen Tanninen und ein erdiger, würziger, harmonischer und ausgewogener Abgang.

17.25/20

**Tenuta Olim Bauda 2017, Nizza Riserva DOCG**

Leuchtendes, dunkles Rubinrot. Komplexe Düfte nach dunklen Waldbeeren, reife Kirschen und Sauerkirschen, Cassis, Gewürznelken, Zimt, Vanille und Holznoten in der Nase. Der kernige Gaumen zeigt sich überaus dicht, konzentriert, balsamisch, mit hellem Tabak, reifen Tanninen und die Säure sorgt für eine noble Eleganz. Kräftige und gleichzeitig samtige Struktur. Aromatischer, ausgewogener, komplexer, ausbalancierter langer Abgang.





17.5/20

**Cascina Garitina, Gianola 2015, Nizza Riserva DOCG**

Dunkles Rubinrot. Tiefgründige, komplexe Nase mit noblen Aromen von dunklen Früchten und Beeren, Amarenakirschen, Vanille, Tabak, schwarze Schokolade, Zimt, blumigen Noten sowie einem Hauch Kakao. Am vollmundigen und gut strukturierten Gaumen ein frischer Auftakt, welcher Volumen und Raffinesse perfekt verbindet. Etwas Lakritze, erdige Nuancen und zarte balsamische Noten. Gut eingebundene Tannine, unterstützt von einer schönen Säureschulter. Langanhaltender, gereifter Abgang.

17.5/20

Andi Spichtig

Articolo disponibile al seguente link: <https://www.weinheiten.ch/nizza-docg/>