



## CARTELLA STAMPA

### ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA

*Prodotto con il 100% di uve Barbera, il Nizza DOCG è un vino che nasce nel cuore del Monferrato, tra il torrente Belbo e il Rio Nizza, in un'area che racchiude ben 18 comuni che rappresentano l'eccellenza nell'ambito della vasta area di produzione della Barbera d'Asti. Dal 2002, l'Associazione Produttori del NIZZA si impegna per tutelare e promuovere questa ricchezza enogastronomica.*



## L'ASSOCIAZIONE

**Da oltre 20 anni in prima linea per valorizzare l'eccellenza del Nizza DOCG**

L'Associazione Produttori del Nizza nasce il 19 novembre 2002 con l'obiettivo di valorizzare e promuovere l'eccellenza dei vini prodotti nei 18 comuni intorno a Nizza Monferrato. Riconosciuto dapprima come sottozona della Barbera d'Asti, quest'angolo di Piemonte ottiene il riconoscimento DOCG nel 2013 (la Barbera D'Asti Superiore Nizza) e nel 2014 – grazie all'impegno dell'ente che si adopera per la richiesta di riconoscimento di una nuova denominazione d'origine specifica – nasce ufficialmente **Nizza DOCG**. Insieme ad essa, inoltre, viene introdotta **Nizza DOCG Riserva** e la possibilità di menzionare in etichetta anche la vigna di provenienza delle uve.

*“Il Nizza è il Cru della Barbera, prodotto in 18 comuni intorno a Nizza Monferrato esclusivamente dalle vigne che hanno l'esposizione migliore. È una denominazione che rappresenta a pieno l'espressione e la vocazione delle nostre colline, patrimonio dell'UNESCO”*

Stefano Chiarlo Presidente Associazione Produttori del Nizza

Nel 2018, un altro importante traguardo che ha segnato la storia della denominazione, è stata la **creazione della mappa del territorio del Nizza realizzata in collaborazione con Enogea**. La carta segnala i vigneti esistenti all'interno della denominazione Nizza delimitando, vigneto per vigneto, le zone di produzione. Inoltre, vi è un testo introduttivo al territorio e alla denominazione con la descrizione delle principali zone di produzione e dei relativi cru.

L'Associazione è attualmente presieduta dal Presidente Stefano Chiarlo. Gli altri organi amministrativi dell'Associazione sono poi i vicepresidenti Gianni Bertolino e Daniele Chiappone, il Consiglio di Amministrazione. L'attuale sede è l'Enoteca Regionale in Via Crova, 2 a Nizza Monferrato.

Ad oggi, l'Associazione conta 84 soci e sono molte le aziende che ogni anno arrivano sul territorio da altre zone viticole per investire in questa denominazione. I produttori dell'Associazione condividono tra loro gli obiettivi di realizzare con il massimo impegno un vino d'eccellenza. La verifica della realizzazione di tali obiettivi di elevata qualità è assicurata dagli organi dell'Associazione; il Consiglio di amministrazione e gli stessi associati.

Al fine di massimizzare il raggiungimento degli obiettivi di elevata qualità è stato introdotto un **metodo di verifica ulteriore e innovativo che si concretizza in degustazioni periodiche “alla cieca” dei vini prodotti dall'Associazione effettuate direttamente dagli associati**. Tutti i soci hanno l'obbligo di presentare i campioni e possono partecipare alla degustazione che è guidata (a turno) da uno o più soci dell'Associazione designati dal Presidente.

Tale procedura mira ad **accertare la qualità dei vini con denominazione “Nizza DOCG”, individuando correzioni di eventuali imperfezioni o indicando possibili miglioramenti**. I risultati delle degustazioni effettuate sono stati molto positivi confermando la validità del metodo



adottato.

*“Tale protocollo cooperativo è per l’Associazione motivo di orgoglio, un’occasione che unisce i produttori rendendoli partecipi di un processo di autodeterminazione e certificazione. Ad oggi, inoltre, risultati delle degustazioni En Primeur effettuate sono stati molto positivi confermando la validità del metodo adottato.”*

Stefano Chiarlo, Presidente Associazione Produttori del Nizza

#### **IL PERCORSO DEL NIZZA:**

<b>2000/2007</b> <b>Barbera D’Asti DOC Superiore Nizza</b>	Con la vendemmia del 2000 venne riconosciuta Nizza come sottozona della Barbera d’Asti doc Superiore. (D.M. 13/10/2000)
<b>2008/2013</b> <b>Barbera D’Asti DOCG Superiore Nizza</b>	Con la vendemmia 2008 viene riconosciuta la docg per la Barbera d’Asti
<b>2014</b> <b>Nizza DOCG</b>	Con la vendemmia 2014 nasce la Denominazione NIZZA elevando la sottozona della Barbera a denominazione propria. Viene introdotta inoltre la possibilità di aggiungere la tipologia “riserva” e la menzione “vigna”.



## IL TERRITORIO DEL MONFERRATO E L'ECCELLENZA DELLA SOTTOZONA DEL NIZZA

*Dove la bellezza del paesaggio si rispecchia nella qualità dei vini che qui prendono vita*

Famoso non solo per le eccellenze enogastronomiche, ma anche per l'offerta culturale e le molteplici escursioni per immergersi nella natura, il territorio del Monferrato si estende su un tipico paesaggio collinare, tra le province di Alessandria ed Asti, in una zona dal clima mite e spesso ventilato particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Qui, sono infatti i vigneti a dettare il ritmo del paesaggio, tanto da far ottenere a queste colline dalla bellezza unica, insieme a Langhe e Roero, il riconoscimento di Patrimonio Mondiale dell'Unesco nel 2014. È un territorio in cui la cultura della vite ha radici antichissime, profondamente legata allo sviluppo del paesaggio e delle comunità che lo abitano, una terra capace di dare vita a vini di altissimo pregio e a prodotti enogastronomici di incredibile ricchezza.

L'economia del territorio è di tipo commerciale e agricolo raggiungendo punte di assoluta eccellenza per quanto riguarda la produzione vitivinicola: grandi uve DOC e DOCG come la Barbera, il Dolcetto, il Moscato, il Brachetto, il Cortese, la Freisa e il Grignolino.

Il vitigno principe di queste colline è la Barbera, che trova condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli per la sua maturazione. I produttori ottengono da queste pregiate uve una Barbera d'Asti di tali qualità organolettiche, da indurre gli organi competenti a riconoscere **una sottozona di altissimo pregio, quella che rappresenta il territorio dei 18 comuni** (Agliaio 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, Vinchio) **in cui si può produrre la Barbera d'Asti Superiore Nizza, che dal 2013 ha ottenuto il riconoscimento DOCG e che nell'anno successivo ottiene la denominazione NIZZA DOCG.**

Tale zona è considerata l'eccellenza nell'ambito della vasta area di produzione della Barbera d'Asti che comprende 169 comuni di cui 118 in provincia di Asti e 51 in provincia di Alessandria.

### ***Il terroir***

I vigneti del "Nizza" si trovano in una zona collinare, in un'altitudine compresa tra 150 e 350 mt s.l.m., contraddistinto da vallate ampie e mai troppo "profonde".

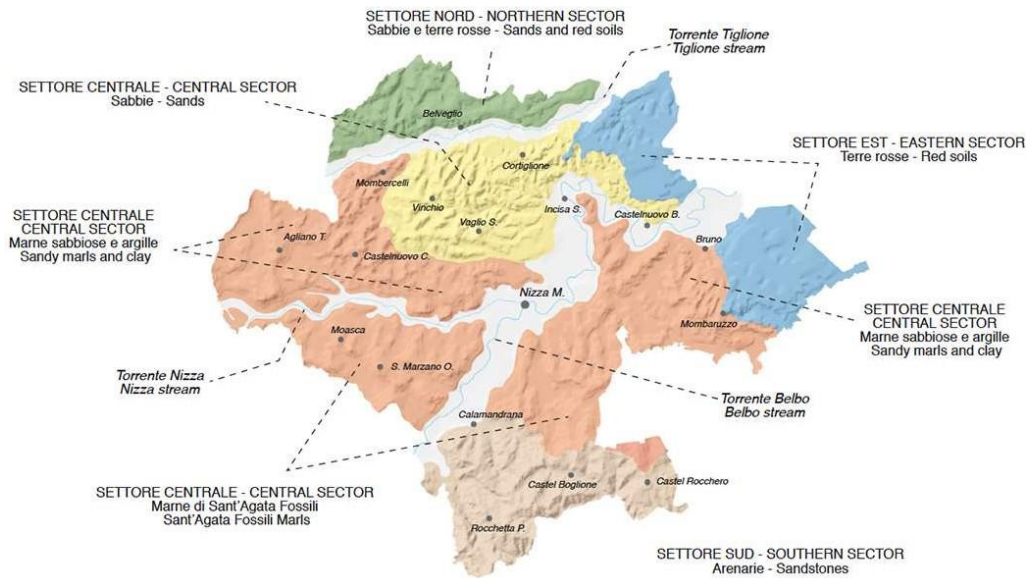
I terreni hanno in genere una buona profondità atta ad accogliere al meglio le radici della vite ed a fornire loro la giusta quantità d'acqua e nutrimento, anche se non mancano situazioni pedologiche differenti, ove la profondità del terreno non è così marcata, a causa di un substrato affiorante di "tufo", che costituisce "l'ossatura" delle colline della zona.

In prevalenza i terreni sono ricchi in carbonato di calcio, con ph mai inferiore a 7, non particolarmente ricchi in sostanza organica, medio/bassa la dotazione di Azoto, buona la quantità di Fosforo e Potassio.

I suoli della zona del "NIZZA", tutti originatisi da depositi marini, possono essere molto diversi tra di loro, e passare da suoli molto profondi e mediamente compatti, a suoli poco profondi e "sciolti". Questa condizione pedologica fa sì che i terreni, e così le vigne piantate su di essi, si comportino in



modo diverso. Infatti, suoli ricchi in sabbia e poco profondi in annate particolarmente calde e siccitose, portano ad avere stress idrico nei vigneti, e quindi vendemmie precoci, mentre suoli più compatti con buona presenza di argille e limo, resistono meglio alla siccità ed al caldo, meno alle annate umide e piovose. I vigneti piantumati nei terreni con forte connotazione “sabbiosa” avranno una ripresa vegetativa più precoce, vista l’attitudine a non trattenere troppo l’acqua e l’umidità, scaldandosi più velocemente alla fine dell’inverno, quindi vendemmie più precoci, produzioni meno abbondanti. I terreni più compatti avranno vendemmie più tardive, e vini più strutturati e con colori più intensi. La gradazione alcolica può essere condizionata dal tipo di suolo, ma è anche fortemente condizionata dalle condizioni climatiche.





## DISCIPLINARE IN BREVE

<b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA</b>	<b>NIZZA DOCG</b> <b>Nizza, Nizza Riserva,</b> <b>Nizza Vigna, Nizza Vigna Riserva</b>
<b>Vitigno</b>	
Barbera minimo 90%*  Altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei all'coltivazione nella Regione Piemonte: massimo 10%.  (* ) Gli associati producono il "Nizza" con il 100% di uve Barbera <b>Resa uva per ettaro: 7t/ha</b>	Barbera 100%  <b>Resa uva per ettaro:</b> Nizza 7 t/ha Nizza Riserva 7 t/ha Nizza vigna 6,3 t /ha <b>Nizza vigna Riserva 6,3 t /ha</b>
<b>Caratteristiche organolettiche del vino e al consumo</b>	
Colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento. Odore intenso, caratteristico, etereo. Sapore secco, corposo, armonico e rotondo.	
<b>Caratteristiche al consumo</b>	
ALCOL 13% L'aumento della gradazione alcolica è consentito nella misura massima di 1 grado alcolico.  ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO 26 g/l  ACIDITA' TOTALE MINIMA 5 g/l  Invecchiamento minimo: Non inferiore a 18 mesi a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia. Durante detto periodo è obbligatoria una permanenza di almeno 6 mesi in botti di legno-	ALCOL MINIMO: Nizza e Nizza Riserva 13% Nizza Vigna e Nizza Riserva Vigna 13,5% Non è consentito l'aumento della gradazione Alcolica  ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO 26 g/l  ACIDITA' TOTALE MINIMA 5 g/l  Invecchiamento minimo: a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia: Nizza e Nizza Vigna Invecchiamento minimo 18 mesi di cui 6 mesi in legno. Nizza Riserva e Nizza Vigna Riserva Invecchiamento minimo 30 mesi di cui 12 mesi in legno.
<b>Condizioni ambientali e di coltura dei vigneti</b>	
Giacitura esclusivamente collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est. La forma di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot a vegetazione assurgente e con un numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.	Giacitura esclusivamente collinare con esposizione da sud a sud ovest - sud est. Forma di allevamento tradizionale con controspalliera a vegetazione assurgente. Sistemi di potatura a Guyot o cordone speronato basso. Densità di impianto di almeno 4000 piante per ettaro e numero di gemme mediamente non superiore a 10 per ceppo.
<b>Luogo di vinificazione e imbottigliamento</b>	
È consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.	



## IL NIZZA DOCG IN NUMERI

Al giorno d'oggi, gli ettari utilizzati per la produzione di Nizza Docg e Nizza Riserva sono 150. I numeri relativi all'imbottigliato seguono un trend di costante crescita che ha raggiunto 810.000 bottiglie nel 2022.

### STORICO PRODUZIONE 2016 – 2021

#### da 1.1. a 31.12.2016

Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG 209.980 bottiglie

Nizza DOCG 105.492 bottiglie

**Tot 315.472 bottiglie**

#### da 1.1. a 31.12.2017

Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG 102.604 bottiglie

Nizza DOCG 267.257 bottiglie

**Tot 369.861 bottiglie**

#### da 1.1. a 31.12.2018

Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG 17.515 bottiglie

Nizza DOCG 419.467 bottiglie

**Tot 436.982 bottiglie**

#### da 1.1 al 31.12.2019

Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG 37.116 bottiglie

Nizza DOCG 595.420 bottiglie

**Tot 632.536 bottiglie**

#### da 1.1 al 31.12.2020

Nizza DOCG 619.632 bottiglie

#### da 1.1 al 31.12.2021

Nizza DOCG 704.000 bottiglie

Dal 2016 al 2021 le performance sono andate a crescere in modo continuo e costante. Attualmente il prezzo medio delle bottiglie di Nizza DOCG a scaffale in enoteca è di 22,00 euro (fonte: Enoteca Regionale di Nizza Monferrato).

Una crescita costante negli anni e che è possibile collegare a diversi fattori che negli ultimi anni sono entrati in gioco, determinando un apprezzamento sempre maggiore da parte di produttori e consumatori. Innanzitutto, è opportuno indicare che l'associazione cresce in termini numerici di anno in anno, basti pensare che solo nell'ultimo anno sono entrate dieci nuove aziende, per un totale, ad oggi, di **84 produttori associati**.



Parallelamente, ne consegue una produzione più sfaccettata e completa, perché i diversi produttori associati producono sempre più etichette e sempre più spesso anche la tipologia Nizza Riserva. In questo modo, riescono a posizionare i prodotti in diverse fasce di prezzo con diverse potenzialità rispetto al terroir di provenienza e rivolti, quindi, a target differenziati.

Ulteriore fattore che si inserisce all'interno dell'incremento produttivo del Nizza DOCG è sicuramente anche l'ampliamento della conoscenza di questi vini a livello mondiale, come dimostra la presenza sempre più importante del Nizza all'interno dei listini degli importatori e il fatto che alcune aziende associate operino anche in 40 mercati differenti.

Ma non solo a livello internazionale, grazie al lavoro dell'associazione, il Nizza DOCG sta ampliando la propria offerta sempre più anche sui canali interni dell'HoReCa ed è per questo che, nel fuori casa, carte di vini importanti presentano un'offerta di Nizza sempre più ampliata.

Tutto questo trova riscontro nei risultati positivi che continuano anche nel 2022, in cui l'imbottigliato è cresciuto ancora rispetto al 2021, registrando un +12% per un totale di 810.000 bottiglie. Una crescita che, da quando la Nizza DOCG è riconosciuta come denominazione a sé, sembra destinata a non fermarsi e che conferma l'importanza dell'attività dell'associazione impegnata nella sua fondamentale attività di tutela e promozione.

## UNO SGUARDO AL FUTURO

Alla luce, dunque, di una crescita che costante ed ormai consolidata, l'obiettivo dell'Associazione Produttori del Nizza per i prossimi anni è quello di continuare su questo tracciato, in particolare rafforzare ulteriormente la conoscenza e la presenza di questi vini nel mercato interno, per far sì che, successivamente e di conseguenza, si possano affermare anche all'estero.

Per farlo, è fondamentale continuare a mettere in campo diverse attività di promozione, come eventi che coinvolgano sommelier, buyer e operatori. Ma anche consumatori e appassionati.

Anche a livello internazionale è importante proseguire la strada intrapresa finora e, quanto ai prossimi anni, l'obiettivo è quello di continuare masterclass dedicate agli operatori e proseguire nelle collaborazioni con le principali testate di settore di paesi chiave come la Svezia, la Danimarca, l'Olanda o la Germania che si traducono in una notevole visibilità estera.

È lavoro importante e che sicuramente ha ancora strada davanti a sé, ma come dimostrano i numeri, è un impegno che sta ripagando e che aiuterà nell'obiettivo più ampio di **consolidare l'immagine e l'identità della denominazione Nizza DOCG, attestandola, in Italia e all'estero, al pari delle grandi denominazioni italiane.**

## GLI EVENTI DI PROMOZIONE DELL'ASSOCIAZIONE

È, quindi, un ruolo decisivo quello dell'Associazione, che non si limita alla tutela e alla promozione dei vini della denominazione, ma che opera a 360 gradi, calando la conoscenza di queste eccellenze enologiche all'interno del patrimonio culturale e gastronomico del territorio. È, infatti, solo attraverso una promozione circolare che veda le diverse ricchezze di quest'area valorizzate insieme, che l'intero territorio potrà trarne vantaggio in termini di conoscenza e visibilità.

In questo senso, l'Associazione si fa promotrice di diversi eventi, rivolti non solo ad operatori, ma





anche ai *wine lovers*, proprio con l'obiettivo di avvicinare i diversi target alla conoscenza del Nizza e di tutto il territorio.

- “Nizza è”: si tratta di un importante evento annuale di degustazione dei Nizza DOCG che prevede momenti diversi rivolti a pubblico di appassionati e agli operatori di settore, oltre ad occasioni ad hoc dedicate alla gastronomia e ai piatti tipici locali.
- “Nata il 1° luglio”: per festeggiare la ricorrenza del riconoscimento della denominazione, ogni anno, l'Associazione organizza una elegante cena di gala a cura di chef di alto livello in abbinamento ai Nizza DOCG, all'interno di location storiche esclusive.
- “Forum Nizza”: una giornata dedicata agli operatori del settore Ho.re.ca, in particolare sommelier ed enotecari della regione Piemonte. L'evento, che si tiene ogni anno a Torino presso la Centrale Nuvola Lavazza, prevede seminari di approfondimento e walk around tasting.

*“La nostra Associazione da anni è coinvolta in prima persona e collabora alla realizzazione di numerose iniziative che rappresentano per i produttori una preziosa occasione per far conoscere il territorio, la denominazione e le singole realtà produttive agli enoappassionati”.*

Stefano Chiarlo, Presidente Associazione Produttori del Nizza