

“NIZZA È BARBERA”, 55 PRODUTTORI OSPITANO VINI JURA E CHAMPAGNE

27 Aprile 2018

di Redazione



NIZZA MONFERRATO - Il 12 e 13 maggio torna Nizza è Barbera, la due giorni dedicata alla Barbera d'Asti docg e al Nizza docg. Questo è un anno importante: è uscita la nuova Mappa del Nizza, la carta topografica dei cru realizzata da **Alessandro Masnaghetti**. Presentata a febbraio, ora ci sarà un'altra occasione per raccontare le colline e la viticoltura intorno a Nizza Monferrato, nel cuore astigiano del Patrimonio Unesco di vigneti. Saranno 55 i produttori a dar vita all'edizione 2018 che avrà anche ospiti d'eccellenza d'Oltralpe: i vini dello Jura e lo Champagne con due degustazioni dedicate.

In cabina di regia il Comune di Nizza Monferrato e l'Enoteca regionale di Nizza con il prezioso supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

Per due giorni si rinnova al Foro Boario il Barbera Forum con i banchi d'assaggio e le eccellenze dei Consorzi della Robiola di Roccaverano e del Salame cotto del Monferrato. Tre le degustazioni importanti: la prima alle 11 sabato mattina "Le Perle del Jura" guidata dall'enologo **Luigi Bertini**. Domenica alle 11, degustazione delle annate di Nizza docg 2012, a cura dei Produttori del Nizza e dell'Ais, e alle 17 focus sullo Champagne e i vigneron con il sommelier **Alberto Bracco**. Tutte le degustazioni si terranno all'Enoteca regionale di Nizza Palazzo Crova. Prenotazione obbligatoria: 25 euro (cadauna), 320-1414335.

In centro, in piazza del Campanon, si brinda al Wine BARbera gestito dall'Associazione italiana sommelier. Novità: la Vineria la Signora in Rosso proporrà cene e pranzo con banco d'assaggio delle Barbere d'Asti dei 55 produttori di Nizza è Barbera (prenotazioni: 347-2239261). E ancora incontri, brindisi e la notte "rossa" con musica e negozi aperti. Il brindisi finale è con una cena sulla versatilità della Barbera raccontata dalla sommelier **Martina Doglio Cotto** promossa dal Consorzio della Barbera dell'Asti e dei Vini del Monferrato.



“Per due giorni si torna a vivere e respirare Barbera – dice in una nota **Simone Nosenzo**,

sindaco di Nizza Monferrato – È un evento che cresce nel segno della qualità e rivolgendosi in particolare alle nuove generazioni: giovani vignaioli che parlano a giovani consumatori. Ci saranno novità per i bambini con uno spazio dedicato per rendere la manifestazione appetibile anche alle famiglie”.

“Divertire, ma anche educare al consumo – aggiunge **Mauro Damerio**, presidente dell’Enoteca regionale del Nizza – questi sono i due obiettivi di una manifestazione che sempre più negli anni ha un forte appeal su un pubblico di giovani consumatori. Bisogna divertirsi ma anche imparare: per questo abbiamo organizzato tre degustazioni guidate da esperti e, con il Consorzio, la cena guidata della domenica dove oseremo abbinamenti inusuali con pesce e piatti della cucina orientale”.

“Stiamo lavorando a numerosi progetti di promozione e comunicazione della Barbera d’Asti – spiega **Filippo Mobrici**, presidente del Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato – C’è un grande interesse su questa denominazione e sul territorio di produzione sia in Italia che all’estero. Nizza è Barbera è una manifestazione che ha saputo crescere e raccogliere consensi soprattutto tra i giovani: ora, deve diventare la manifestazione di punta del comparto Barbera e Nizza la capitale vera di tutto il Monferrato”.

“La nostra prima Nizza è Barbera con la nuova mappa dei cru che incuriosisce molto i consumatori – ricorda **Daniele Chiappone**, vice presidente Associazione Produttori del Nizza – Il Nizza docg è una denominazione vivace e in forte ascesa grazie a un gruppo coeso e giovane di produttori. Continuiamo a crescere: gli ettari vitati oggi sono 200, aumentati del 50% ogni anno nel triennio 2015-2017. Numeri che dimostrano la validità e il valore del nostro progetto”.

IL PROGRAMMA

SABATO 12 MAGGIO

Alle 11, nella sala degustazione di Palazzo Crova, Le Perle del Jura, degustazione guidata a cura dell’enologo Luigi Bertini. Prenotazione obbligatoria: 25 euro, 320 1414335. Alle 12 brindisi d’apertura della manifestazione. Dalle 16,30 alle 19,30, Barbera Forum nel Foro Boario di piazza Garibaldi, 55 produttori presentano le etichette di Nizza docg e Barbera d’Asti docg. Assaggi a cura del Consorzio di tutela della Robiola di Roccaverano Dop e dell’Associazione produttori Salame Cotto Monferrato. Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, gastronomia, musica e negozi aperti. Dalle 20 Wine BARbera sotto il Campanon, la bella torre del municipio: in assaggio cento Barbere selezionate dall’Associazione italiana sommelier. Cena alla Vineria La Signa in Rosso con banco assaggio

delle Barbera d'Asti dei 55 produttori di Nizza è Barbera. Prenotazioni: 347 2239261. Serata con i cocktail Erba Volant e musica nei Giardini di Palazzo Crova.

DOMENICA 13 MAGGIO

Dalle 11 alle 20 si replica Barbera Forum nel Foro Boario di piazza Garibaldi. Alle 11, all'Enoteca regionale di Nizza (sala di degustazione), orizzontale di Nizza docg 2012, a cura dei Produttori del Nizza e dell'Ais. Prenotazione obbligatoria: 25 euro, 320 1414335. Dalle 11 alle 20 prosegue il Wine BARbera. Dalle 10 alle 20 Mercatino del Gusto nel centro storico. Si pranza alla Vineria La Signora in Rosso con il banco assaggio. Dalle 14,30 alle 18, laboratori e attività per i bambini. Alle 17 nella sala degustazione a Palazzo Crova, "Lo Champagne e i Vignerons", degustazione guidata dal sommelier Alberto Bracco (25 euro; 320 1414335). Gran finale alle 20 alla Vineria La Signora in Rosso con "La Versatilità della Barbera", cena guidata dalla sommelier Martina Doglio Cotto e organizzata con il Consorzio della Barbera dell'Asti e dei Vini del Monferrato