



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA



RASSEGNA STAMPA

Settembre – Dicembre 2021

- aggiornata al 31 dicembre 2021 -



Nizza DOCG
e
territorio

INDICE

DATA	TESTATA	OGGETTO
20 dicembre 2021	Panorama.it	Nizza DOCG e territorio
19 dicembre 2021	Vdgmagazine.it	Prodotti tipici nel territorio del Nizza DOCG
Novembre 2021	Gambero Rosso	Nizza DOCG e territorio
15 ottobre 2021	Siviaggia.it	Nizza DOCG e territorio (Evento Il Nizza è)
Settembre 2021	VVQ	Nizza DOCG e territorio



Testata: Panorama.it (pag. 1/2)

Data: 20 dicembre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio



Panorama | Viaggi | Le proposte per le vacanze Last Minute rispettando la "distanza sociale"

PUBBLICITÀ



VIAGGI 20 Dicembre 2021

Le proposte per le vacanze Last Minute rispettando la "distanza sociale"

Dalle cantine del Nizza, alla spa romantica in Umbria fino agli itinerari sui set cinematografici dell'Emilia, qualche idea per vacanze alternative

Mark Perna

Nonostante i buoni auspici le prossime vacanze natalizie continueranno a essere all'insegna dei vincoli imposti dalla pandemia. Bisognerà rispettare le consuete norme igieniche ma anche evitare assembramenti e limitare i contatti. **Saranno vacanze "intime"** e ponderate ma nulla vieta di puntare al piacere della scoperta e ai benefici del relax. Ecco una selezione di idee compatibili con l'obbligato "distanziamento sociale".

Sulle tracce del Nizza tra vigne e cantine

Per fortuna il piacere della tavola non è in discussione. Mangiare e bere bene sono attività che si possono svolgere in sicurezza e con un alto livello di gratificazione. Le mete in Italia non mancano ma per seguire tracciati meno noti una valida destinazione è quella alla scoperta del **Nizza, il vino DOCG piemontese.**

Testata: Panorama.it (pag. 2/2)

Data: 20 dicembre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio

La zona di produzione coinvolge **18 comuni situati attorno a Nizza Monferrato** in provincia di Asti ed è alimentata dall'Associazione Produttori del Nizza che conta più di 70 soci. In questo periodo i filari imbiancati dalla neve sono un biglietto da visita piuttosto spettacolare che fanno da cornice a diverse cantine aperte anche sotto le feste, ideali per una degustazione su misura.



Castelnuovo Calcea (Mark Perna)

Tra quelle che possiamo consigliare ci sono sicuramente la cantina Coppo, che fa parte delle **Cattedrali sotterranee riconosciute dall'Unesco**, e la poetica maison familiare della Tenuta Olim Bauda. Per gli approdi culinari c'è il ristorante Le Due Lanterne a Nizza Monferrato e Villa Prato a Mombaruzzo. Da non perdere anche un assaggio del panettone al cardo del forno Panatè, mentre per dormire una soluzione comoda e caratteristica è quella di Palazzo Centro.



Testata: Vdgmagazine.it (pag. 1/2)

Data: 19 dicembre 2021

Oggetto: Prodotti tipici nel territorio del Nizza DOCG

Il panettone su e giù per l'Italia

SHARES

 SHARE

 TWEET

 SHARE

 PIN THIS

 SHARE



Testata: Vdgmagazine.it (pag. 2/2)

Data: 19 dicembre 2021

Oggetto: Prodotti tipici nel territorio del Nizza DOCG



Nizza Monferrato, il panettone al cardo gobbo

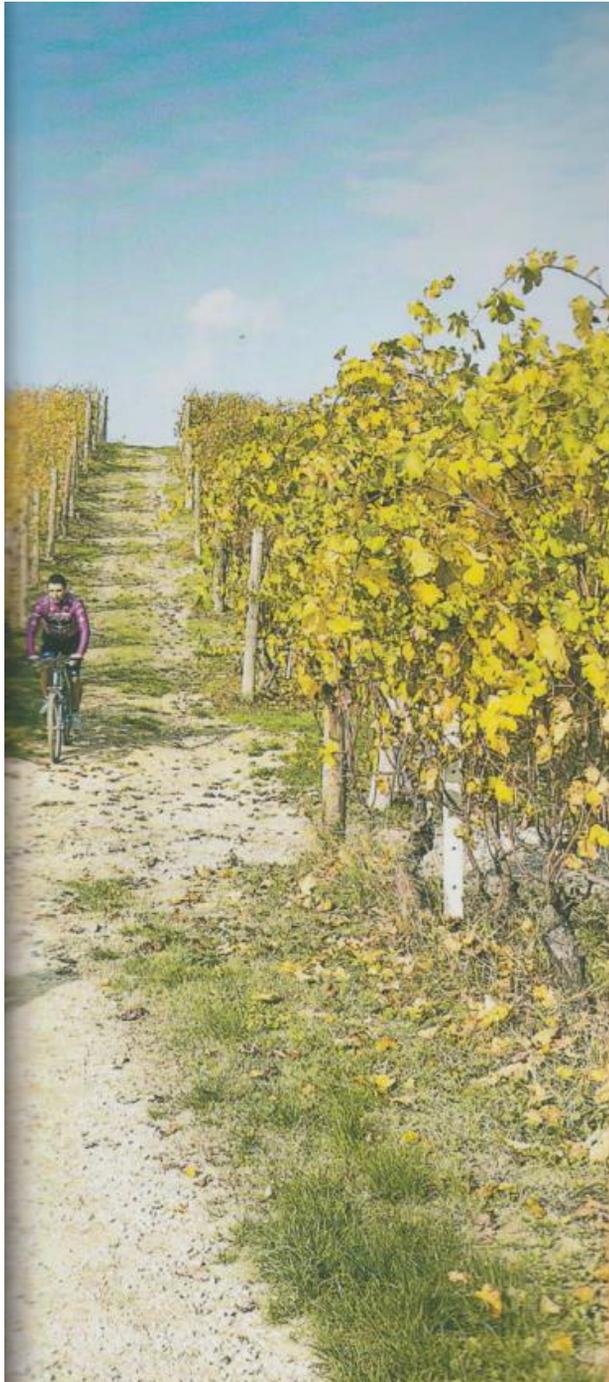
Nasce nel cuore del Monferrato il panettone al cardo gobbo di Nizza Monferrato (AL). Presidio Slow Food, il cardo gobbo si gusta tradizionalmente con la bagna cauda o come ingrediente di sformati, frittate e focacce, o ancora come contorno. Pietro Silvestrini, ultimo rappresentante di panettieri de El Panatè, lo ha candito e lo ha usato per arricchire il suo panettone di stampo piemontese.



Testata: Gambero Rosso (pag. 1/3)

Data: Novembre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio



ALL'ARIA APERTA. IL PIEMONTE DEL VINO E DEL BUON CIBO PASSEGGIANDO TRA COLLINE E FILARI

Paesaggi unici al mondo, tanto che l'Unesco li ha inseriti tra i patrimoni dell'umanità: parliamo del Piemonte tra Langhe, Roero e Monferrato, angoli in cui oltre al vino anche il cibo è protagonista, che si tratti di prodotti artigianali o di piatti che narrano il territorio.

Dopo le restrizioni della pandemia, qui si è sviluppato un turismo all'aria aperta fatto di emozioni e degustazioni, esperienze nel verde e tra i filari

parole e scatti di Massimiliano Rella

Testata: Gambero Rosso (pag. 2/3)

Data: Novembre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio



Un altro filone che avanza è quello d'invitare gli enoturisti a sedersi nei punti panoramici su panchine giganti tra le vigne o dentro grandi "nidi" di uccello sparsi nelle radure, che poi è anche un invito alla riflessione sulla bellezza dei nostri paesaggi del vino. La cantina sociale **Vinchio Vaglio** ha creato, ad esempio, un percorso di "nidi" di salice intrecciato a ridosso della riserva naturale della Val Sarmassa, dove accoglie tavoli *picnic* al riparo dal sole e dal vento. Cresce infine la lista di cantine nel progetto comunitario "*The Big Bench*", le *Panchine Giganti* del designer statunitense Chris Bangle. Oggi sono 167 e hanno travalicato

i confini del Piemonte. Tra gli ultimi arrivati con una bella panchina rossa c'è il produttore **Gianluca Morino di Cascina Garitina**, un gigante di 2 metri con la passione per la bici: pedala pedala, ha map-pato *online* un itinerario *wine&bike* tra Castel Boglione e Castelnuovo Belbo e di tanto in tanto guida gli enoturisti sulla "due ruote". Insomma, le iniziative fioccano, il raggio d'azione s'allarga e anche i musei del vino cominciano a interrogarsi su come valorizzare i loro spazi chiusi. Certo, non mancano le "vecchie" buone pratiche: come il **Museo delle Contadinerie e Stampe Antiche del Vino**, grandioso, ricco di strumenti e do- ▶



▶ **Alba (CN)**

◆ **ENTE TURISMO LANGHE MONFERRATO ROERO**
PIAZZA RISORGIMENTO, 2
0173 35833 - VISITLMR.IT

Barbaresco (CN)

◆ **TENUTE CISA ASINARI DEI MARCHESI DEI GRÉSY**
STRADA STAZIONE, 21
0173 635221 - MARCHESIDIGRESY.COM

Barolo (CN)

◆ **WIMU - MUSEO DEL VINO A BAROLO**
PIAZZA FALLETTI
0173 366697 - WIMUBAROLO.IT

Canale (CN)

◆ **CASCINA CHICCO**
VIA VALENTINO, 14
0173 979411 - CASCINACHICCO.COM

◆ **DESTEFANIS**
CORSO VALPONE, 104
0173 98140 - CANTINADESTEFANIS.COM

◆ **ENOTECA REGIONALE DEL ROERO**
VIA ROMA, 57
0173 978228 - ENOTECADELROERO.IT

Canelli (AT)

◆ **LA CASA IN COLLINA**
REGIONE SANT'ANTONIO 54
0141 822827 - CASAINCOLLINA.COM

Castagnole Monferrato (AT)

◆ **FERRARIS AGRICOLA**
S.DA PROV.LE 14 LOCALITÀ RIVI, 7
0141 292202 - FERRARISAGRICOLA.COM

Castel Boglione (AT)

◆ **CASCINA GARITINA**
VIA GIANOLA, 20
0141 762162 - CASCINAGARITINA.IT

Castellinaldo (CN)

◆ **CA' DU RUSS - MARCHISIO ORGANIC ESTATE**
VIA DELLA VITTORIA, 9
0173 38050 - TENUTACADURUSS.IT

Castelnuovo Calcea (AT)

◆ **ART PARK LA COURT - MICHELE CHIARLO**
VIA COCITO, 30
0141 769030 - MICHELECHIARLO.IT

Govone (CN)

◆ **MAURIZIO PONCHIONE**
VIA R. SACCO, 9A
0173 58037 - PONCHIONEMAURIZIO.COM ▶

Testata: Gambero Rosso (pag. 3/3)

Data: Novembre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio



► Grana (AT)

◆ **GARRONE**
VIA ROMA, 58
0141 92629 - VINGARRONE.IT

Isola d'Asti (AT)

◆ **TORCHIO 1953**
FRAZIONE REPERGO
VIA BORIO CASTELLAZZO, 26
TORCHIO1953.COM

Monteu Roero (CN)

◆ **ANGELO NEGRO**
FRAZIONE SANT'ANNA, 1
0173 90252 - ANCELONEGRO.IT

Nizza Monferrato (AT)

◆ **BERSANO**
PIAZZA DANTE, 21
0141 720211 - BERSANO.IT

◆ **ENOTECA REGIONALE DI NIZZA**
VIA CROVA, 2
0141 439294 - ENOTECANIZZA.IT

Portacomaro (AT)

◆ **FRATELLI DURANDO**
VIA SAN PIETRO, 82
327 7867161 - FRATELLIDURANDO.IT

Priocca (CN)

◆ **MUSEO WINE EXPERIENCE**
VIA UMBERTO I, 115
0173 636311 - MONDODELVINO.COM

cumenti d'epoca, a Nizza Monferrato, nella cantina Bersano; oppure il celebrato **WiMu** nel Castello di Barolo. E ancora: il multimediale **Wine Experience**, a Priocca, nella cantina Mondo del Vino, o il museo di **Ferraris Agricola** nelle terre del Ruchè di Castagnole Monferrato, con *Infernot* scavato nella roccia per conservare le bottiglie più pregiate. È probabile che i musei torneranno in voga, ma nel frattempo cominciano a considerare gli spazi aperti. Come per il nuovissimo **In Vigna**, un percorso *en plein air* di pannelli e illustrazioni sul ciclo vegetativo delle viti e sul lavoro del vignaiolo, allestito lungo i filari sotto il castello di Grinzane Cavour; e sinte-

si multidisciplinare della creatività di ampelografi, geologi, museologi, enologi, architetti, illustratori e grafici.

IL RIPOSIZIONAMENTO DEI TERRITORI

Agliano Terme è un paese che ha scommesso sulle acque termali, il vino e l'enoturismo. Scoperto dagli scandinavi qualche anno fa, ospita una comunità residente di norvegesi che ha contribuito al battesimo del *Barbera Fish Festival*. Alcuni nel frattempo son diventati produttori, tra questi **Are Hunnskaar**, un brillante avvocato di Oslo che ha comprato **Cascina del Rosone** mosso dalla passione per l'Italia, il Monferra- ►

7. Le cantine storiche di Coppo 1892, a Canelli (AT)
8. La Panchina del Nizza, a Castelnuovo Belbo (AT): "The Big Bench", firmata dal designer Chris Bangle.
9. Simulazione della pigiatura collegata a una bottiglia sullo schermo che segna il livello del vino "prodotto", presso il Museo Wine Experience, a Priocca (CN)



Testata: Siviaggia.it (pag. 1/7)

Data: 15 ottobre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio (Il Nizza è)

Tra le colline e i boschi del Nizza, nel Monferrato, Patrimonio Unesco

Escursioni in e-bike tra sali-scendi, antichi borghi e vigneti, con tappe gastronomiche dove degustare il Nizza Docg e le specialità piemontesi

15 Ottobre 2021

 Condividi su Facebook



Colline, ma anche (e soprattutto) boschi. Il paesaggio del Monferrato è diverso da quello delle Langhe e del Roero, con i quali condivide un posto nella lista dei Patrimoni dell'umanità dell'Unesco dal 2014. Pochi lo sanno, ma è da questi boschi che arriva la maggior parte del tartufo bianco che viene venduto sui banchi della Fiera del tartufo d'Alba e che ricopre i costosissimi piatti dei ristoranti del Piemonte in autunno.

Ed è dalle colline di 18 Comuni tra i quali **Nizza Monferrato** che arriva uno dei vini più sorprendenti del panorama enologico italiano degli ultimi anni, il Nizza Docg, appunto, un vitigno Barbera al 100%. Secondo il rigidissimo disciplinare, il vino deve avere un invecchiamento minimo di 18 mesi di cui sei in legno. Il Nizza Riserva deve avere addirittura un invecchiamento minimo di 30 mesi, di cui 12 in legno. È dalla vendemmia del 2014 che è nata la denominazione "Nizza Docg" e che ha elevando la sottozona della Barbera a denominazione propria. Le aziende produttrici si sono riunite nell'[Associazione Produttori del Nizza](#) che ha sede nei locali dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

Per chi è appassionato di enogastronomia, questa è una zona assolutamente da scoprire. L'unione dei piatti tipici della tradizione piemontese – carne cruda di razza piemontese, vitello tonnato, ravioli del plin al sugo d'arrosto, tajarin ai funghi porcini o al tartufo, bagna cauda – abbinati al Nizza sono un'esperienza inenarrabile.

Testata: Siviaggia.it (pag. 2/7)

Data: 15 ottobre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio (Il Nizza è)



Il borgo di Castel Boglione nel Monferrato

Itinerari in e-bike sulle colline del Nizza

Ma questa è anche una splendida zona **da scoprire in bicicletta** (anche per smaltire pranzi e cene), approfittando dell'aria aperta. Con le e-bike si scavallano le colline senza fare troppa fatica, si toccano piccoli borghi, si ammirano paesaggi puntellati da vigneti (che in autunno si tingono di colori caldi e variegati) e da torri medievali.

Partendo da Nizza Monferrato sono tantissimi gli [itinerari ciclabili](#), in parte su strade bianche, da percorrere per raggiungere i Comuni del Nizza Docg ovvero Agliano Terme, Belveglio, Bruno, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Moasca, Mombaruzzo, Mombercelli, Rocchetta Palafea, San Marzano Oliveto, Vaiglio Serra, Vinchio.

I borghi del Nizza Docg

Tra i borghi da non perdere c'è sicuramente **Agliano Terme**, a una decina di chilometri da Nizza Monferrato, posto in posizione panoramica tra le valli Nizza e del Tiglione con le rovine del castello e l'antica torre ancora visitabile. È rinomato per le sue sorgenti termali. Delizioso è anche il borgo di [Calamandrana](#), a soli 5 km da Nizza M., dove sorge un castello ancora oggi rimasto intatto e di proprietà privata, con una magnifica vista che spazia sulle colline e i vigneti di Moscato e Barbera della Valle Belbo.

Testata: Siviaggia.it (pag. 3/7)

Data: 15 ottobre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio (Il Nizza è)

A meno di 7 km c'è anche il minuscolo borgo del vino di **Castel Boglione** che conta meno di 600 abitanti. Questo luogo è famoso per essere la piccola capitale del vino Kosher, prodotto soprattutto per essere esportato per la comunità ebraica negli Stati Uniti.



Tra i vigneti del Monferrato e il Nizza Docg

Tra le colline coltivate a vigneto si erge anche l'antico borgo di **Castelnuovo Calcea**. Il primo nucleo abitato ebbe origine ai tempi di Barbarossa. Un tempo era anch'esso dominato da un castello che, nel corso dei secoli, è stato distrutto. Negli ultimi anni è stata finalmente consolidata e recuperata la torre circolare di avvistamento, unico reperto ancora oggi esistente del vecchio edificio, sulla cui cima c'è un belvedere da cui ammirare il paesaggio.

Sembra una cartolina **Castel Rocchero**, un minuscolo villaggio di circa 300 abitanti. Come la maggior parte dei borghi astigiani, anche questo deve la sua origine a un presidio militare posto a guardia della via di comunicazione che da Acqui conduceva nella Valle Belbo.

Imperdibile è anche **Mombaruzzo** (9 km da Nizza). È la **patria dell'amaretto** e vale assolutamente un viaggio. Mentre Mombercelli, poco più lontano, è considerato la culla della coltivazione vinicola piemontese di qualità, tanto da ospitare il Museo storico della vite e del vino.

Testata: Siviaggia.it (pag. 4/7)

Data: 15 ottobre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio (Il Nizza è)

Chi preferisce essere guidato, può partecipare a un tour narrato in bicicletta (o scooter elettrico) organizzato da "[Landscape story movers](#)", una compagnia teatrale locale che accompagna i visitatori nei luoghi più belli e rappresentativi della zona recitando la storia, le tradizioni e persino le antiche leggende legate al territorio e al vino durante le tappe. Il tour si conclude sempre con una cena degustazione.



Borghi, colline e boschi: il paesaggio del Monferrato

Il 17 ottobre si svolge l'evento enogastronomico intitolato "Giro del Nizza", tra colline, vigneti, cantine dei produttori del Nizza Docg con le loro barricaie dove viene affinato questo delizioso nettare che prende il nome dal luogo di produzione, con tanto di degustazioni di vini e di prodotti del territorio. Il giro si può fare in bicicletta, e-bike o anche a piedi, guidati da "Il grande cammino del Monferrato".

Visitare Nizza Monferrato

Per chi ha intenzione di visitare questa zona del Piemonte, è a [Nizza Monferrato](#) che deve fare tappa obbligatoria. È una città piccola ma molto suggestiva, circondata dai colli e dai filari di viti. Nel centro storico si trovano alcuni edifici molto interessanti, primo tra tutti il Palazzo Comunale del XIV-XV secolo. Il Comune è sormontato dall'antica **Torre del Campanon**, con la sua campana di bronzo che ancora oggi rintocca a tutte le ore. Sul muro della torre, a Nord, sono ancora oggi visibili i segni dell'assedio che subì Nizza Monferrato nel 161, da parte dei Savoiani. Una palla di cannone è ancora lì conficcata nel muro.

Testata: Siviaggia.it (pag. 5/7)

Data: 15 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

La torre è visitabile fino in cima, da dove si può ammirare un panorama unico del territorio. In occasione dell'evento "Il Nizza è" che si tiene da due anni a ottobre (è la versione autunnale di "Nizza è Barbera" che si tiene invece a maggio), vengono organizzate degustazioni serali "Nizza è... tra le stelle", accompagnate da creazioni di chef stellati (quest'anno sono state curate da Maurilio Garola del ristorante La Ciau del Tornavento), riservate solo a 12 fortunatissimi ospiti per serata.



El Campanòn di Nizza Monferrato

Testata: Siviaggia.it (pag. 6/7)

Data: 15 ottobre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio (Il Nizza è)

Nel centro storico di Nizza Monferrato c'è anche Palazzo Crova, una residenza nobiliare del XVIII secolo con un bellissimo giardino interno. Ospita il museo multimediale Palazzo del Gusto, dedicato alla storia dell'enogastronomia locale, oltre a essere la sede dell'Enoteca Regionale, del Cardo gobbo di Nizza Monferrato (presidio Slow Food) e dell'Associazione Produttori del Nizza. È all'interno delle sue sale che si svolge l'evento "Il Nizza è" che prevede degustazioni del Nizza Docg dei produttori dell'associazione aderenti all'iniziativa. Le cantine ospitano il ristorante "La signora in rosso" che, nella bella stagione, ha anche tavoli nel cortile all'aperto.

Il mese di novembre è dedicato al tartufo, al cardo gobbo di Nizza Monferrato e alla bagna cauda. Il 4 novembre, in occasione della **festa di San Carlo Borromeo**, patrono della città, si tiene sempre la Giornata del tartufo e del cardo gobbo, mentre il weekend del 20 e 21 novembre 2021 l'appuntamento è con "Nizza è bagna cauda".

Il centro storico di Nizza M. è un incrocio di **vicoli acciottolati e piazze**. Su una di queste, piazza Garibaldi, si trova il Foro Boario, costruito agli inizi del '900. Ogni terza domenica del mese in questa piazza si svolge **uno dei più famosi mercati d'antiquariato d'Italia**, che attira esperti e compratori da tutta Europa.

Nella piazza Martiri di Alessandria si trovano invece il Palazzo De Benedetti, una splendida residenza del XVIII secolo, e l'Ospedale Santo Spirito, ricavato in un'antichissima costruzione che ha sempre ospitato comunità di religiosi, al cui interno si cela la minuscola Chiesa del Santo Spirito.

Testata: Siviaggia.it (pag. 7/7)

Data: 15 ottobre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio (veneto Il Nizza è)

Nizza Monferrato e il territorio del Nizza Docg, con le sue colline e i suoi borghi, è uno degli angoli d'Italia più **consigliati da visitare in un weekend**. L'autunno, con i suoi colori, il [foliage](#) e i prodotti tipici della stagione è molto consigliato, ma qualunque periodo dell'anno regala bellissime esperienze da vivere all'aria aperta o con un buon bicchiere di vino rosso rubino intenso in mano.



Il centro storico di Nizza Monferrato

Testata: VVQ (pag. 1/4)
Data: Settembre 2021
Oggetto: Nizza DOCG e territorio

TERRITORIO&PRODOTTI

Il Nizza Docg



1. L'ex presidente dell'Associazione Produttori del Nizza, Gianni Bertolino (dx) e il vicepresidente Daniele Chiappone (sx)

2. La cantina Cascina Garitina con il produttore Gianluca Morino

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

Dopo i bollori di qualche stagione dal termometro un po' troppo su di giri - le annate 2003, 2007 e 2013 - l'associazione Produttori del Nizza che riunisce le 65 cantine del Nizza Docg ha pensato a una contromisura stabile e di lunga gittata, chiedendo alla Regione Piemonte di ammettere nell'area di produzione anche

i vigneti dei versanti est e ovest. Attualmente, infatti, il disciplinare prevede la sola esposizione a sud, sudest e sudovest, ma se la richiesta andrà in porto il vigneto di questa denominazione d'origine controllata e garantita assumerà idealmente la conformazione di un anfiteatro a 270°. L'area del Nizza Docg abbraccia 18 Comuni della provincia di Asti e ha come paese simbolo Nizza Monfer-

rato, il territorio municipale più grande. In origine il Nizza era una sottozona, divenuta nel 2000 Barbera d'Asti Superiore Nizza per l'esigenza dei produttori di riconoscersi in una denominazione più ristretta. Finalmente nel 2014 è stata riconosciuta come Nizza Docg.

«La denominazione nasce sette anni fa come evoluzione di una sottozona che era già stata riconosciuta anni prima. Il disciplinare propedeutico all'uscita delle sottozone scritto nel '90 teneva in considerazione parametri che oggi sono cambiati notevolmente - ci spiega Gianni Bertolino, ex presidente dell'Associazione Produttori del Nizza -. Sappiamo, ad esempio, che dal 2000 in poi il clima è cambiato in maniera notevole. Abbiamo visto tante annate calde con estati siccitose e questo ci ha fatto riconsiderare l'utilità anche di quei vigneti che possono mantenere un po' d'acidità e freschezza. Da qui na-

Testata: VVQ (pag. 2/4)

Data: Settembre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio

sce l'esigenza di chiedere l'allargamento a est e ovest delle zone di produzione».

«Nelle vigne con esposizione a est e ovest la maturazione sarebbe ritardata - aggiunge il vicepresidente Daniele Chiappone - e le uve in queste annate eccezionali avrebbero a parità di vendemmia minori zuccheri e il grado alcolico e gli aromi sarebbero meglio preservati. Quasi tutte le cantine hanno vigne sparse o acquistano le uve e quindi sono interessate. Inoltre attraverso i tagli ci sarebbero costanza produttiva e miglioramento della qualità».

Un grande vino rosso

Con una superficie vitata di 350 ettari il Nizza Docg - che ricade comunque sotto il controllo e la tutela del Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato - ha un disciplinare che prevede l'impiego di uve barbera in purezza, massimo 70 quintali/ettaro, coltivate in una forbice altimetrica dai 150 ai 500 metri slm; anche se la maggior parte delle vigne si colloca nella fascia 300-350 metri. Di colore rosso rubino con riflessi violacei e un'importante presenza aromatica di frutta rossa e note speziate dovute all'affinamento, il Nizza Docg fa minimo 6 mesi in legno ed entra in commercio dopo 18 mesi (tante cantine dopo i 24); mentre la Riserva ne fa minimo 12 di legno e va in commercio dopo 30 mesi dalla vendemmia.

Come tutti i disciplinari di produzione anche il regolamento del Nizza Docg è una fotografia che non ci racconta tutte le sfumature e la complessità di un grande vino rosso influenzato da una varietà di microclimi e terreni differenti; sono almeno quattro le macro aree secondo gli esperti. Così se da un lato si complicano gli sforzi di schematizzazione, dall'altro si svelano contorni più sfumati e più intriganti.



Cantina Bersano. Il Museo delle Contadinerie e Stampe Antiche del Vino, a Nizza Monferrato (At)

Ad esempio: la zona centrale, la più grande della Docg, è caratterizzata dalla presenza di marne, sabbie e argilla; ovvero, più longevità nel calice? Invece l'area più meridionale ha maggior presenza di fossili e arenaria; quindi, vini di maggior equilibrio? Mentre quelle a nord, più sabbiose e con terre rosse, si candidano per la finezza dei profumi e quelle a est - terre rosse e in parte da sabbia - a un maggior grado alcolico e un palato più potente. Ma sono - finora - tutte supposizioni e opinioni, un campo d'indagine che da un paio d'anni l'Associazione dei Produttori del Nizza ha deciso di esplorare attraverso un nuovo approccio di degustazioni alla cieca. Per statuto, infatti, l'Associazione organizza da tempo una degustazione alla cieca pre-imbottigliamento dei vini dei 65 produttori per dar loro maggior consapevolezza e studiare una linea comune per valorizzare la Docg. Nelle ultime sedute, però, si è cominciato a dividere i vini per macro aree per capire in modo sistematico quali sono i caratteri predominanti di ogni zona, mettendo l'analisi dei vini in stretta relazione con la composizione dei suoli. Inoltre tra il 2017-2018 è stata realizzata una mappatura dei vigneti in collaborazione con Enogea per arrivare a identificare i cru del Nizza, un la-

IL NIZZA DA VEDERE

C'è un'eleganza del Nizza che si può anche vedere e toccare con mano. Davanti alla stazione di Nizza Monferrato la storica cantina Bersano (oltre 230 ettari di vigne, 1,4 milioni di bottiglie e varie denominazioni) accoglie gli enoturisti con un sorprendente Museo delle Contadinerie e Stampe Antiche del Vino, grandioso e ricco di strumenti e documenti. Sono spettacolari anche le cantine con le grandi botti nei sotterranei dell'azienda.

La bellezza del vino ha conquistato anche Michele Chiarlo, fondatore nel '56 di un'azienda che ha puntato sul moscato e la barbera, produttore anche di Barolo e di tre Nizza Docg, questi con le uve del cru La Court, un podere collinare di 20 ettari di sola barbera in cui Chiarlo ha creato anche un Parco Artistico con opere e installazioni di land art di autori affermati, tra i quali Ugo Nespolo ed Emanuele Luzzati. A Castelnuovo Calcea.

avoro preparatorio per rendere i produttori ancor più consapevoli delle potenzialità dei loro vigneti e gettare le basi per la missione finale: le unità geografiche aggiuntive (Uga). Gli altri fronti caldi sono la promozione e l'accoglienza enoturistica. Nel 2018, però, va ricordato che era stata scelta la bottiglia istituzionale del Nizza Docg - una bordolese con spalla alta e il nome in rilievo - poi messa a disposizione degli associati l'anno successivo. Un ruolo importante lo svolge pure l'Enoteca Regionale del Nizza, con tanto di spazio degustazione e negozio di libri a tema vino e territorio.

Se però si guarda ai dati di mercato

Testata: VVQ (pag. 3/4)

Data: Settembre 2021

Oggetto: Nizza DOCG e territorio

TERRITORIO&PRODOTTI

della Docg e ai valori immobiliari dei vigneti s'intuisce il grande potenziale della ripartenza. «Da quando esiste il Nizza - sottolinea ancora Daniele Chiappone - nel tempo è salito il valore immobiliare dei vigneti. Oggi sono stimati tra i 90-100.000 euro l'ettaro contro i 45-55.000 di quelli della Barbera d'Asti». Cresciuta in quantità del 44% tra il 2017 e il 2019, la produzione del Nizza Docg ha fatto un ulteriore balzo in avanti anche nel 2020; secondo i dati recentemente diffusi dal Consorzio si parla di un +4% d'imbottigliamento.

Lo sprint "Nizzardo" dei produttori

Gianluca Morino ha almeno due passioni: la bici e il vino. Con la prima ha sviluppato itinerari wine&bike tra Castelnuovo Belbo e Castel Boglione, sede della sua azienda Cascina Garitina. Con il secondo ha deciso di limitare il campo ai soli rossi fermi: Barbera, Brachetto, Dolcetto, Merlot, Cabernet, Pinot Nero e naturalmente Nizza Docg (16.000 bottiglie su un totale di 130.000). In futuro, però, prevede di fare solo Barbera e soprattutto Nizza, «perché per il mo-

mento assicura una maggior remunerazione a bottiglia, ha una qualità riconosciuta e riesce a spuntare un prezzo più equilibrato. Invece la Barbera d'Asti sul mercato si confronta con le quantità di alcuni produttori che la svendono». In linea con la visione per macro-aree Morino già da tempo produce tre etichette di Nizza leggermente diverse in base ai suoli e con vigne di età e patrimonio genetico diverso: quelle sulla marna del 2002, sull'arenaria del '58, sul limo argilloso del '47. La nuova Riserva è invece un blend delle tre vigne. Castel Boglione si trova infatti sullo spartiacque del Bormida e del Belbo, su una fascia di colline a cavallo tra suoli di arenaria e di marna. «L'arenaria è calcarea, molto dura e compatta - ci spiega Morino -. Formatasi da 14 a 75 milioni di anni fa, favorisce la freschezza, l'eleganza e una bella longevità. La marna è calcarea, bianca e magra ma stratificata e friabile: tra le lamelle trattiene umidità e consente in questo territorio una viticoltura senza irrigazione. Dà vini pronti prima e con acidità più basse. Invece il limo-argilloso è un terreno calcareo con maggior presenza di limo e argilla. Dà più colore e acidità alla barbera, quindi c'è bisogno di più tempo per l'imbottigliamento».

Daniele Chiappone, invece, oltre a fare il vicepresidente dell'Associazione, guida un'altra importante cantina del territorio, la Erede di Chiappone Armando, insieme ai genitori Franco e Diliana, sulla collina di San Michele, una frazione molto panoramica di Nizza Monferrato, sopra i 300 metri slm. Qui i Chiappone producono 25.000 bottiglie con rese/ettaro di 70 quintali per il Nizza Docg e di 80 per la Barbera d'Asti, da vigne vecchie di oltre 60 anni. Fanno anche un po' di Freisa, di bianchi e rosati, ma l'obiettivo è di rafforzarsi sul Nizza Docg con



3

3. Vendemmia nella cantina Erede con il produttore Daniele Chiappone

4. Le tre terre dei tre Nizza Docg di Cascina Garitina, di Castel Boglione (At). A sx arenaria, al centro marna, a dx limo-argilla



4

Testata: VVQ (pag. 4/4)

Data: Settembre 2021

Oggetto: Il Nizza DOCG

I DATI DEL CONSORZIO

I numeri di chiusura del 2020 sono definiti incoraggianti dai vertici del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato che con 66 milioni di bottiglie e 11.000 ettari vitati tutela 13 denominazioni. Rispetto al 2019 l'imbottigliato cresce dello 0,4% e restano invariati i numeri della vendemmia, con un potenziale di

536.393 ettolitri di vino prodotti. Spicca l'imbottigliato della Barbera d'Asti Superiore (+2,1% e un aumento di 1 milione di bottiglie in cinque anni). Positivi anche il Nizza (+4%) e il Ruché di Castagnole Monferrato DOCg (circa 1 milione di bottiglie). «Il Monferrato del vino - ha commentato il presidente

Filippo Mobrì - malgrado le difficoltà legate all'emergenza sanitaria ha dimostrato un'ottima tenuta. È un messaggio di speranza per rinnovare i nostri obiettivi: garantire reddito e valore ai viticoltori e continuare a raccontare il territorio e le sue eccellenze».

una nuova Riserva e in futuro con 2 etichette con il nome della vigna (Unità Geografiche Aggiuntive) limitate solo alle migliori annate. In progetto anche l'ampliamento della cantina.

Pensano a un nuovo progetto sul Nizza Docg, con 5 ettari di vigna in produzione dal 2019 e in uscita dal 2022, i proprietari della storica Dogliotti 1870, con sede a Castagnole Lanze. Una cantina alla quinta ge-

nerazione, oggi gestita dai due fratelli trentenni Erik, enologo, Ivan, commerciale e dal cugino Marco. Una realtà di 18 ettari e 20 di bosco e oliveto, nata con il Moscato di Asti, ma ampliata anche ad altri vini di territorio, Barbera, Dolcetto, Grignolino e al mondo del Vermouth. Dallo spumante al Nizza Docg il passo è breve anche per un'altra cantina storica, Coppo 1892, una delle "cattedrali" sotterranee di Canelli,

uno spettacolo della spumantistica piemontese, dallo scorso ottobre in uscita con due nuovi cru di Nizza. «Il Nizza Docg è un progetto serio che esclude e limita l'area a 18 Comuni - racconta il giovane Luigi Coppo - Nasce da una selezione di territori basata su evidenze storiche e di qualità. Qui da sempre le uve costavano di più e la Barbera ha sempre dato il meglio per fattori microclimatici, pedologici e storici».



Corporate,
Eventi
&
Iniziativa

INDICE

DATA	TESTATA	OGGETTO
9 ottobre 2021	Monferratowebtv.it	Il Nizza è
8 ottobre 2021	Turismodelgusto.com	Il Nizza è
8 ottobre 2021	Atnews.it	Il Nizza è
8 ottobre 2021	Radio Vega	Il Nizza è
5 ottobre 2021	La Nuova Provincia	Il Nizza è
2 ottobre 2021	Saporidelpiemonte.net	Il Nizza è
2 ottobre 2021	Lavocediasti.it	Il Nizza è
2 ottobre 2021	Ilnazionale.it	Il Nizza è
1 ottobre 2021	La Stampa ed. Asti	Il Nizza è
1 ottobre 2021	Lastampa.it	Il Nizza è
1 ottobre 2021	Winenews.it	Il Nizza è
1 ottobre 2021	Vinonews24.it	Il Nizza è
1 ottobre 2021	Lastampa.it sez. Asti	Il Nizza è
30 settembre 2021	Radio Veronica One	Il Nizza è
29 settembre 2021	La Stampa ed. Asti	Il Nizza è

 Usato in articoli non riportati per intero, ma dai quali è estrapolata la parte dedicata all'Associazione

INDICE

DATA	TESTATA	OGGETTO
29 settembre 2021	Vinit.it	Il Nizza è
29 settembre 2021	Radio Vega	Il Nizza è
24 settembre 2021	Il Piccolo	Il Nizza è
24 settembre 2021	Cittadelvino.it	Il Nizza è
24 settembre 2021	Monferratowebtv.it	Il Nizza è
23 settembre 2021	Turismodelgusto.com	Il Nizza è
22 settembre 2021	Ilnazionale.it	Il Nizza è
22 settembre 2021	Lavocediasti.it	Il Nizza è
22 settembre 2021	Atnews	Il Nizza è
Settembre/Ottobre 2021	Food & beverage	Cambio Presidenza
Luglio/Agosto 2021	Civiltà del bere	Cambio Presidenza

Testata: Monferratowebtv.it (pag. 1/3)

Data: 9 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è



ATTUALITÀ

Grande affluenza di pubblico e operatori alla seconda edizione dell'evento "Il Nizza è"

il 09/10/2021

Le giornate di degustazioni aperte al pubblico, di sabato e domenica, hanno accolto sia visitatori italiani, in particolare dal Piemonte e dalla Lombardia, sia stranieri provenienti dal Nord Europa. In aumento anche le adesioni per la giornata del 4 ottobre dedicata agli operatori

"Il Nizza è" prosegue il suo percorso di crescita e di affermazione come momento autunnale dedicato al Nizza DOCG in grado di coinvolgere in modo proattivo e professionale non solo i Wine Lovers, ma anche gli operatori del settore.

L'evento ideato e promosso dall'**Enoteca Regionale di Nizza Monferrato**, in collaborazione con l'**Associazione Produttori del Nizza** e la **Città di Nizza Monferrato** esultosi dal 1° al 4 ottobre a Nizza Monferrato, ha infatti registrato, rispetto al 2020, un aumento di circa un +28% dell'afflusso ai banchi di assaggio dedicati al grande pubblico e di circa un +20% della partecipazione degli operatori nella giornata dedicata del lunedì.

Testata: Monferratowebtv.it (pag. 2/3)

Data: 9 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Inoltre, anche le due degustazioni "Il Nizza è...tra le stelle", grande novità di quest'anno dedicata al Nizza DOCG insieme a 4 grandi Rossi italiani con in abbinamento le creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso, **hanno riscosso un grande successo andando sold out.**

"Abbiamo ottenuto risultati oltre le aspettative, tenendo presente anche il contesto attuale legato al Covid. Sono sempre più convinto che l'intuizione, emersa attraverso il confronto con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato, di creare un evento nuovo di alto profilo per valorizzare il legame tra il territorio e la sua denominazione, sia stata vincente. Durante le giornate di manifestazione abbiamo potuto constatare che molti visitatori, dopo le degustazioni, hanno poi fatto un passaggio presso l'Enoteca per ulteriori delucidazioni e per portare il Nizza DOCG anche nelle loro case." commenta Mauro Damerio, Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato. *"Sono orgoglioso dei risultati conseguiti e continueremo a far crescere l'iniziativa con uno spirito sempre più professionale e internazionale."* conclude Mauro Damerio.

"Questa seconda edizione ci ha confermato che il Nizza DOCG ha ancora molto da dire al proprio pubblico. Da quasi 20 anni l'Associazione segue la promozione di questa denominazione, sia in Italia che all'estero, e il fatto che in occasione di "Il Nizza è" sia emerso in modo tangibile l'interesse del pubblico e degli operatori ad approfondire la conoscenza del Nizza DOCG non fa altro che darci un ulteriore stimolo a proseguire su questa linea." commenta Stefano Chiarlo, Presidente dell'Associazione Produttori del Nizza. *"Inoltre, quest'anno abbiamo coinvolto anche alcuni giornalisti stranieri per fargli vivere l'esperienza di questa manifestazione e scoprire il territorio. Un gruppo variegato di giornalisti, specializzati vino, provenienti da Belgio, Danimarca, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Russia, Svezia e Svizzera."* conclude Stefano Chiarlo.

"La manifestazione che si è svolta a Nizza Monferrato è stata una grande opportunità per la promozione del nostro territorio e del Nizza DOCG. Direi che "Il Nizza è" possa diventare un appuntamento di alto livello e una grande possibilità per i produttori del Nizza DOCG per promuovere il loro prodotto. Grazie alle sinergie attivate dalla collaborazione tra l'Enoteca Regionale di Nizza, la Città di Nizza Monferrato e l'Associazione Produttori del Nizza si è ottenuto un ottimo risultato." commenta Simone Nosenzo, Sindaco della Città di Nizza Monferrato. *"La situazione pandemica ha impedito la realizzazione del "Nizza è barbera" nel 2020 e nel 2021 e "Il Nizza è" è stato ideato appunto per mantenere il contatto tra il territorio nicese e il mondo del vino: una dimostrazione di come una situazione penalizzante possa diventare da stimolo per nuove idee e per trasformare una difficoltà in una opportunità. Anche quest'anno è stato molto importante il supporto dell'Associazione Italiana Sommelier che ha condotto le degustazioni sotto il profilo tecnico didattico."* conclude il Sindaco.

"Il Nizza è" è stato realizzato grazie alla **Regione Piemonte**, con il patrocinio del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, dell'**Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato**, della **Provincia di Asti** e della **Comunità collinare Vigne & Vini**, con la collaborazione del **Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi**, il supporto tecnico della **delegazione astigiana dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier)** e la sponsorizzazione di **Diam Bouchage** e di **Belbo Sugheri**.

Testata: Monferratowebtv.it (pag. 3/3)

Data: 9 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è



ENOTECA REGIONALE DI NIZZA MONFERRATO

L'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato si può considerare la casa dei produttori del Nizza DOCG e della Barbera d'Asti contando più di 150 associati e più di 400 etichette diverse di Barbera. Presso il punto vendita vi è un'ampia rappresentanza di tutti i produttori della nostra zona con ampia scelta. Promuoviamo il vino e i prodotti tipici a livello locale attraverso il punto vendita, il ristorante "La signora in rosso" e in occasione di nostri eventi come "Nizza è Barbera". Inoltre, è possibile effettuare anche acquisti online sul sito www.enotecanizza.it.

Sede in Via Crova, 2 a Nizza Monferrato (AT). www.enotecanizza.it – FB @enotecanizza – IG @enotecanizza

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA

L'Associazione Produttori del Nizza nasce il 19 novembre 2002 con l'obiettivo di valorizzare e promuovere l'eccellenza della denominazione NIZZA ed è attualmente costituita da 69 soci. L'Associazione rappresenta più del 90% dei produttori che imbottigliano il Nizza. Gli organi dell'Associazione sono il Presidente Stefano Chiarlo, i vicepresidenti Giovanni Bertolino e Daniele Chiappone e il Consiglio di amministrazione. Sede presso l'Enoteca Regionale in Via Crova, 2 a Nizza Monferrato (AT).

www.ilnizza.net – FB @ilNizza – IG @ilNizza

CITTA' DI NIZZA MONFERRATO

La città di Nizza Monferrato si trova nel centro del Piemonte, nell'Alto Monferrato. Presenta un paesaggio collinare che, unitamente al clima temperato, risulta essere particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Il vitigno di punta di queste colline è il Barbera ed in particolare del NIZZA D.O.C.G. L'utilizzo del nome geografico "NIZZA" invece che del vitigno concentra come brand in un nome la tradizione, la cultura e un territorio unico. E proprio la grande interazione dell'uomo con il suo ambiente naturale ha fatto sì che nel 2014 la città di Nizza Monferrato entrasse a far parte quale "core zone" del 50° sito italiano del Patrimonio Mondiale Umanità UNESCO, come testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite unitamente ad una lunga e costante evoluzione delle tecniche e della conoscenza sulla viticoltura.

Testata: Turismodelgusto.com (pag. 1/2)

Data: 8 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Il Nizza è, seconda edizione

Le giornate di degustazioni aperte al pubblico, di sabato e domenica, hanno accolto sia visitatori italiani, in particolare dal Piemonte e dalla Lombardia, sia stranieri provenienti dal Nord Europa. In aumento anche le adesioni per la giornata del 4 ottobre dedicata agli operatori.



“Il Nizza è” prosegue il suo percorso di crescita e di affermazione come momento autunnale dedicato al Nizza DOCG in grado di coinvolgere in modo proattivo e professionale non solo i Wine Lovers, ma anche gli operatori del settore.

L'evento ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato, in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato e svoltosi dal 1° al 4 ottobre a Nizza Monferrato, ha infatti registrato, rispetto al 2020, un aumento di circa un **+28%** dell'afflusso ai banchi di assaggio dedicati al grande pubblico e di circa un **+20%** della partecipazione degli operatori nella giornata dedicata del lunedì.

Inoltre, anche le due degustazioni **“Il Nizza è...tra le stelle”**, grande novità di quest'anno dedicata al Nizza DOCG insieme a 4 grandi Rossi italiani con in abbinamento le creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante **“La Ciaù del Tornavento”** di Treiso, hanno riscosso un grande successo andando sold out.

Testata: Turismodelgusto.com (pag. 2/2)

Data: 8 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

"Abbiamo ottenuto risultati oltre le aspettative, tenendo presente anche il contesto attuale legato al Covid. Sono sempre più convinto che l'intuizione, emersa attraverso il confronto con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato, di creare un evento nuovo di alto profilo per valorizzare il legame tra il territorio e la sua denominazione, sia stata vincente. Durante le giornate di manifestazione abbiamo potuto constatare che molti visitatori, dopo le degustazioni, hanno poi fatto un passaggio presso l'Enoteca per ulteriori delucidazioni e per portare il Nizza DOCG anche nelle loro case." commenta Mauro Damerio, Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato. "Sono orgoglioso dei risultati conseguiti e continueremo a far crescere l'iniziativa con uno spirito sempre più professionale e internazionale." conclude Mauro Damerio.

"Questa seconda edizione ci ha confermato che il Nizza DOCG ha ancora molto da dire al proprio pubblico. Da quasi 20 anni l'Associazione segue la promozione di questa denominazione, sia in Italia che all'estero, e il fatto che in occasione di "Il Nizza è" sia emerso in modo tangibile l'interesse del pubblico e degli operatori ad approfondire la conoscenza del Nizza DOCG non fa altro che darci un ulteriore stimolo a proseguire su questa linea." commenta Stefano Chiarlo, Presidente dell'Associazione Produttori del Nizza. "Inoltre, quest'anno abbiamo coinvolto anche alcuni giornalisti stranieri per fargli vivere l'esperienza di questa manifestazione e scoprire il territorio. Un gruppo variegato di giornalisti, specializzati vino, provenienti da Belgio, Danimarca, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Russia, Svezia e Svizzera." conclude Stefano Chiarlo.

"La manifestazione che si è svolta a Nizza Monferrato è stata una grande opportunità per la promozione del nostro territorio e del Nizza DOCG. Direi che "Il Nizza è" possa diventare un appuntamento di alto livello e una grande possibilità per i produttori del Nizza DOCG per promuovere il loro prodotto. Grazie alle sinergie attivate dalla collaborazione tra l'Enoteca Regionale di Nizza, la Città di Nizza Monferrato e l'Associazione Produttori del Nizza si è ottenuto un ottimo risultato." commenta Simone Nosenzo, Sindaco della Città di Nizza Monferrato. "La situazione pandemica ha impedito la realizzazione del "Nizza è barbera" nel 2020 e nel 2021 e "Il Nizza è" è stato ideato appunto per mantenere il contatto tra il territorio nicese e il mondo del vino: una dimostrazione di come una situazione penalizzante possa diventare da stimolo per nuove idee e per trasformare una difficoltà in una opportunità. Anche quest'anno è stato molto importante il supporto dell'Associazione Italiana Sommelier che ha condotto le degustazioni sotto il profilo tecnico didattico." conclude il Sindaco.

"Il Nizza è" è stato realizzato grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, della Provincia di Asti e della Comunità collinare Vigne & Vini, con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi, il supporto tecnico della delegazione astigiana dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier) e la sponsorizzazione di Diam Bouchage e di Belbo Sugheri.

Testata: Atnews.it (pag. 1/2)

Data: 8 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Grande affluenza di pubblico a Nizza Monferrato per la seconda edizione dell'evento "Il Nizza è"

di Redazione - 08 Ottobre 2021 - 15:57

Stampa Invia notizia 2 min

Più informazioni su

associazione produttori del nizza città di nizza monferrato
enoteca regionale di nizza monferrato il nizza è nizza docg
mauro damerio simone nosenzo stefano chiaro nizza monferrato



**IL
NIZ
ZA
È**

1-4 OTTOBRE 2021
PALAZZO CROVA
NIZZA MONFERRATO

EOLO
Portiamo internet dove gli altri non arrivano

Scopri



"Il Nizza è" prosegue il suo percorso di crescita e di affermazione come momento autunnale dedicato al Nizza DOCG in grado di coinvolgere in modo proattivo e professionale non solo i Wine Lovers, ma anche gli operatori del settore.

Testata: Atnews.it (pag. 2/2)

Data: 8 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

L'evento, ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato e svoltosi dal 1° al 4 ottobre a Nizza Monferrato, ha infatti registrato, rispetto al 2020, un aumento di circa un +28% dell'afflusso ai banchi di assaggio dedicati al grande pubblico e di circa un +20% della partecipazione degli operatori nella giornata dedicata del lunedì.

Inoltre, anche le due degustazioni "Il Nizza è...tra le stelle", grande novità di quest'anno dedicata al Nizza DOCG insieme a 4 grandi Rossi italiani con in abbinamento le creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso, hanno riscosso un grande successo andando sold out.

"Abbiamo ottenuto risultati oltre le aspettative, tenendo presente anche

il contesto attuale legato al Covid. Sono sempre più convinto che l'intuizione, emersa attraverso il confronto con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato, di creare un evento nuovo di alto profilo per valorizzare il legame tra il territorio e la sua denominazione, sia stata vincente. Durante le giornate di manifestazione abbiamo potuto constatare che molti visitatori, dopo le degustazioni, hanno poi fatto un passaggio presso l'Enoteca per ulteriori delucidazioni e per portare il Nizza DOCG anche nelle loro case." – commenta Mauro Damerio, Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato – "Sono orgoglioso dei risultati conseguiti e continueremo a far crescere l'iniziativa con uno spirito sempre più professionale e internazionale."

"Questa seconda edizione ci ha confermato che il Nizza DOCG ha ancora molto da dire al proprio pubblico. Da quasi 20 anni l'Associazione segue la promozione di questa denominazione, sia in Italia che all'estero, e il fatto che in occasione di "Il Nizza è" sia emerso in modo tangibile l'interesse del pubblico e degli operatori ad approfondire la conoscenza del Nizza DOCG non fa altro che darci un ulteriore stimolo a proseguire su questa linea." – dichiara Stefano Chiarlo, Presidente dell'Associazione Produttori del Nizza – "Inoltre, quest'anno abbiamo coinvolto anche alcuni giornalisti stranieri per fargli vivere l'esperienza di questa manifestazione e scoprire il territorio. Un gruppo variegato di giornalisti, specializzati vino, provenienti da Belgio, Danimarca, Norvegia, Paesi Bassi, Polonia, Russia, Svezia e Svizzera."

Testata: Radio Vega
Data: 8 ottobre 2021
Oggetto: Il Nizza è



Intervista
Mauro Damerio
Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato

Testata: La Nuova Provincia

Data: 5 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Nel futuro del Nizza la poesia delle vigne per le tavole globali

Enoteca di Nizza e Produttori puntano su MGA,
vigneti e colline di produzione sulle etichette



IL PRESIDENTE MAURO DAMERIO, AL CENTRO, ALL'APERTURA DELLA TAVOLA ROTONDA

NIZZA MONFERRATO

Il Nizza Docg guarda al futuro puntando su una ancora più netta distinzione delle aree di produzione, tra "cru" e MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive). Questo uno degli elementi centrali emersi dalla tavola rotonda di apertura de "Il Nizza è", sabato pomeriggio ai Giardini Crova. «Eventi come questo, coraggiosi e ambiziosi visto il momento, permettono di sottolineare le differenze e le specificità di ciascuna area di produzione - ha esordito Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca di Nizza - È qualcosa che i più grandi vini al mondo già mettono in pratica». Secondo il collega Stefano Chiarlo, alla testa del

Produttori del Nizza, l'occasione è quella di dare spazio alla "poesia" di ciascun vigneto: «Abbiamo produttori che già cominciano a distinguere le etichette per collina di origine». Tanta specificità è possibile dopo la "Mappa del Nizza" di Alessandro Masnagetti. «Già offriamo chiavi di lettura, in questo senso, nel raccontare i vini agli appassionati» ha aggiunto il delegato AIS Paolo Poncino. «Il tutto porterà, certo, a classifiche e gerarchie, in grado però di condurre avanti un intero territorio - ha aggiunto Gianni Fabrizio de "Il Gambero Rosso" -. E se il percorso è stato rapido, nell'arrivare al Nizza Docg, la prosecuzione sarà probabilmente più lenta: ma non credo ci

sia fretta». Da Renzo Giordano, in rappresentanza del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, conferma della vicinanza per un progetto di crescita comune. Mentre Annalisa Conti, vicepresidente dell'Associazione per il Patrimonio del Paesaggi Vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato, la precisazione dell'indissolubile legame tra vino e territorio UNESCO: «Quando gli ispettori ci fecero visita, furono colpiti dal vitigno Barbera insieme all'unicità della città di Nizza». Quali le criticità invece all'orizzonte? Chiarlo: «Ci serve lotta ancora più decisa alla flavescenza e migliore formazione per gli operatori».

Fulvio Gatti

Il Nizza è. In corso la rassegna dedicata al Nizza docg. Intanto i produttori guardano al futuro: «Ettari sotto controllo, MGA e lotta vera alla Flavescenza»

inserito il 2 Ottobre 2021



Una delle regole base del giornalismo (ebbene sì, esiste ancora) è (dovrebbe essere) quella di individuare la notizia vera in mezzo alle tante informazioni che vengono diffuse, ad esempio, in un incontro stampa.

A nostro avviso, ieri, durante la presentazione della rassegna "Il Nizza è" in corso fino a lunedì 4 ottobre a Nizza Monferrato, nell'Astigiano, patria e culla del Nizza docg ottenuto con uve barbera selezionate della zona, le notizie più "appetitive" sono state almeno tre e le ha date tutte il presidente dell'associazione produttori del Nizza docg, Stefano Chiarlo.

Testata: Saporidelpiemonte.net (pag. 2/2)

Data: 2 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Chiarlo ha parlato di un necessario controllo degli ettari destinati a produrre uve per Nizza docg. «Meglio che il Nizza docg sia apprezzato con una bottiglia in meno» ha detto evocando una “governace” oculata e accurata del “rosso” che vorrebbe veleggiare verso il milione di pezzi e ad oggi si attesta attorno alle 700/800 mila bottiglie con prezzi di media sui 20 euro (non male); della necessità di concretizzare le MGA, cioè le menzioni geografiche aggiuntive, insomma i cru (ah, i francesi e la loro magnifica capacità di sintesi linguistica!) del Nizza docg «Per dare ancora più prestigio e valore a un vino che li merita tutti»; e per ultimo, ma non importante, Chiarlo ha parlato della Flavescenza Dorata, la malattia che sta bersagliando molti vitigni piemontesi tra cui la barbera. «Ci vuole un impegno maggiore da parte delle Istituzioni, Regione Piemonte in primis - ha detto Chiarlo -. Ci vuole - ha precisato - più concentrazione sulla ricerca scientifica per debellare una volta per tutte una malattia che rischia di falciare pesantemente i vigneti come fece la Fillossera nell'800». Un appello accorato, quello del presidente dei produttori del Nizza docg che vedremo se sarà raccolto.

Il resto della presentazione de “Il Nizza è” è stata come da scaletta, interventi di: Lorenzo Giordano (Cantina Vinchio e Vaglio) in rappresentanza del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato (presidente Filippo Mobrì) ha assicurato che il prossimo anno il Nizza docg sarà al centro di iniziative e promozioni.

Gian Paolo Repetto, presidente del Consorzio Vini Colli Tortonesi che tutela il famoso bianco Timorasso ora Derthona l'antico nome di Tortona patria di vitigno e vino riscoperti dal quel guru enologico che è Walter Massa, ha segnalato le tante similitudini tra Derthona e Nizza docg, tra le più importanti il collegamento tra vino e luogo.

Paolo Poncino, delegato Ais Asti ha spiegato il ruolo dei sommelier nel raccontare spirito, storia e progetti dei vini.

Infine Annalisa Conti, vicepresidente dell'associazione Paesaggi Unesco Langhe-Roero e Monferrato ha richiamato tutti all'unità nel segno di progetti territoriali comuni (sante parole!).

Non è mancata la “benedizione laica” di Gianni Fabrizio degustatore e curatore della Guida Gambero Rosso che ha rassicurato i produttori: «siete sulla giusta strada. Bene arrivare alle MGA per mettere in etichetta la collina e, magari anche la vigna».

Fin qui notizie e informazioni alla presentazione dell'evento che è organizzato da: enoteca regionale di Nizza (presidente Mauro Damerio) e Comune di Nizza Monferrato, produttori del Nizza docg insieme a Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Regione Piemonte, associazione Paesaggi Unesco Langhe-Roero e Monferrato.

Altre info e programmi [qui](#).

(nella foto in apertura da sinistra: Conti, Giordano, Damerio, Chiarlo e Repetto)

Testata: Lavocediasti.it

Data: 2 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Tutti gli appuntamenti del fine settimana ad Asti e dintorni!



Cultura, spettacoli e molto altro, per un weekend tutto da vivere



Tork Panno per lavaggio pazienti monouso Premium, 1 velo, gofrato, 1 conf. x 135 pan...

★★★★☆ 501 15,99 €

Scopri

Primo weekend di ottobre all'insegna degli appuntamenti nell'Astigiano. Come sempre, abbiamo selezionato per voi le principali proposte, tra Asti e provincia.



Enogastronomia

Fino al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell'appuntamento "Il Nizza è" ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier). Nell'arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici. Per informazioni è possibile visitare l'evento facebook "Il Nizza è" oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294. Tutti i dettagli [QUI](#).



Testata: lnazionale.it

Data: 2 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Tutti gli appuntamenti del fine settimana ad Asti e dintorni!



Cultura, spettacoli e molto altro, per un weekend tutto da vivere



Tork Panno per lavaggio pazienti monouso Premium, 1 velo, gofrato, 1 conf. x 135 pan...

★★★★☆ 501 15,99 €

Scopri

Primo weekend di ottobre all'insegna degli appuntamenti nell'Astigiano. Come sempre, abbiamo selezionato per voi le principali proposte, tra Asti e provincia.



Enogastronomia

Fino al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell'appuntamento "Il Nizza è" ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier). Nell'arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici. Per informazioni è possibile visitare l'evento facebook "Il Nizza è" oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294. Tutti i dettagli [QUI](#).



Testata: La Stampa ed. Asti

Data: 1 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Il Nizza docg scatena la corsa all'acquisto dei vigneti

Da stasera quattro giornate dedicate ai winelovers e ai professionisti

LA STORA

RICCARDO COLETTI
NIZZA

Per capire appieno il Nizza Docg si deve uscire dai confini nazionali. Si deve andare in quei paesi dove il vino è non è mai stato un alimento, ma «un prodotto di lusso».

Un concetto espresso nel calice - dice Stefano Chiarlo, presidente della **Produttori Nizza** -. Proprio in questi mercati le nostre etichette trovano terreno fertile. Trovano donne e uomini che scelgono di scoprire una terra lontana migliaia di chilometri attraverso un vino».

Un vino fatto con il 100% di uve barbera coltivate nei migliori crinali di 18 comuni del Sud Astigiano.

«In questi vigneti 70 quintali di uva diventeranno, dopo due anni, Nizza Docg - spiega Stefano Chiarlo -. Due anni di duro lavoro con al centro il vigneto». Ed è proprio il vigneto il cuore pulsante di questa denominazione che ha tolto il nome del vitigno dall'etichetta proprio come fecero Barolo e Barbaresco con il Nebbiolo.

La tecnica enologica asseconda la vocazione di una vigna e la fa diventare **Nizza Docg**: «Una dimostrazione chiara e pratica arriva dalla volontà dei produttori di citare il vigneto. Di far capire a chi sta assaggiando più di un Nizza che ogni cru, ogni collina, ha una sua tipicità. Questa è la nostra forza ed è questo a farci crescere anno dopo anno» - prosegue il presidente della **Produttori Nizza**.

Una crescita che sta tutta nei numeri. Il 2021 registra un +30% che porta la produzione vicina ad 850 mila bottiglie. «Bottiglie che hanno un valore medio di 22 euro a scaffale se si resta in Italia -

90

Sono le cantine delle quali 72 riunite in associazione

22

Euro è il valore medio di una bottiglia sullo scaffale se resta in Italia



Uno dei vigneti del Nizza docg

annota Stefano Chiarlo -. Poi c'è da registrare la corsa ad acquistare i vigneti del Nizza. I prezzi salgono e questo non può che essere un segnale positivo». La forbice d'acquisto va dai 70 ai 120 mila euro ad ettaro. Cifre paragonabili sono ai vigneti di Moscato d'Asti se si analizza il mercato Astigiano.

Anche l'uva sta prendendo sempre più valore. Un chilogrammo di Nizza Docg, vale da 1,5 ad 1,8 euro. Circa il 30% in più rispetto alla Barbera d'Asti. Una valore chilo che ha superato quello del Nebbiolo d'Alba.

Ad oggi le compravendite di uva per fare Nizza sono poche. «Chi fa Nizza ha i vigneti. Li ha da sempre o li ha acquistati in questi anni - aggiunge Chiarlo -. Questo ci permette di dialogare. Di investire tutti assieme sulla crescita della denominazione lasciando poi alla singola azienda il marketing. Sembra una banalità, ma sono po-



STEFANO CHIARLO
PRESIDENTE
PRODUTTORI NIZZA

Ogni cru, ogni collina ha una sua tipicità, che è la nostra forza e che ci fa crescere anno dopo anno

che, pochissime, le denominazioni italiane capaci di contare su un lavoro di squadra così stretto».

Oggi sono circa 90 le cantine che producono Nizza. Di queste 72 sono riunite nell'Associazione **Produttori del Nizza** che ha casa all'enoteca di Nizza Monferrato. Qui domani sera prenderà il via «Il Nizza è»: una 4 giorni dedicata sia ai winelovers che ai professionisti di settore. Da questa sera a domenica si potranno assaggiare più di 80 Nizza Docg, abbinarli alla gastronomia piemontese oppure paragonarli, con degustazioni alla cieca, ad altre grandi denominazioni italiane.

Lunedì, invece, sarà il giorno dei professionisti di settore. Un'intera giornata dedicata a loro e a chi vuole inserire in carta una delle docg più giovani del Piemonte con un sempre più crescente appeal internazionale. —

Testata: Lastampa.it
Data: 1 ottobre 2021
Oggetto: Il Nizza è

Il Nizza Docg scatena la corsa all'acquisto dei vigneti

RICCARDO COLETTI

01 Ottobre 2021 | Modificato il: 01 Ottobre 2021 | 2 minuti di lettura



Per capire appieno il Nizza Docg si deve uscire dai confini nazionali. Si deve andare in quei paesi dove il vino è non è mai stato un alimento, ma «un prodotto di lusso.

Un concetto espresso nel calice - dice Stefano Chiarlo, presidente della Produttori Nizza -. Proprio in questi mercati le nostre etichette trovano terreno fertile. Trovano donne e uomini che scelgono di scoprire una terra lontana migliaia di chilometri attraverso un vino».

Un vino fatto con il 100% di uve barbera coltivate nei migliori crinali di 18 comuni del Sud Astigiano.

«In questi vigneti 70 quintali di uva diventeranno, dopo due anni, Nizza Docg - spiega Stefano Chiarlo -. Due anni di duro lavoro con al centro il vigneto». Ed è proprio il vigneto il cuore pulsante di questa denominazione che ha tolto il nome del vitigno dall'etichetta proprio come fecero Barolo e Barbaresco con il Nebbiolo.

La tecnica enologica asseconda la vocazione di una vigna e la fa diventare Nizza Docg. «Una dimostrazione chiara e pratica arriva dalla volontà dei produttori di citare il vigneto. Di far capire a chi sta assaggiando più di un Nizza che ogni cru, ogni collina, ha una sua tipicità. Questa è la nostra forza ed è questo a farci crescere anno dopo anno» - prosegue il presidente della Produttori Nizza.

Una crescita che sta tutta nei numeri. Il 2021 registra un +30% che porta la produzione vicina ad 850 mila bottiglie. «Bottiglie che hanno una valore medio di 22 euro a scaffale se si resta in Italia - annota Stefano Chiarlo -. Poi c'è da registrare la corsa ad acquistare i vigneti del Nizza. I prezzi salgono e questo non può che essere un segnale positivo». La forbice d'acquisto va dai 70 ai 120 mila euro ad ettaro. Cifre paragonabili sono ai vigneti di Moscato d'Asti se si analizza il mercato Astigiano.

Anche l'uva sta prendendo sempre più valore. Un chilogrammo di Nizza Docg, vale da 1,5 ad 1,8 euro. Circa il 30% in più rispetto alla Barbera d'Asti. Una valore chilo che ha superato quello del Nebbiolo d'Alba.

Ad oggi le compravendite di uva per fare Nizza sono poche. «Chi fa Nizza ha i vigneti. Li ha da sempre o li ha acquistati in questi anni - aggiunge Chiarlo -. Questo ci permette di dialogare. Di investire tutti assieme sulla crescita della denominazione lasciando poi alla singola azienda il marketing. Sembra una banalità, ma sono poche, pochissime, le denominazioni italiane capaci di contare su un lavoro di squadra così stretto».

Oggi sono circa 90 le cantine che producono Nizza. Di queste 72 sono riunite nell'Associazione Produttori del Nizza che ha casa all'enoteca di Nizza Monferrato.

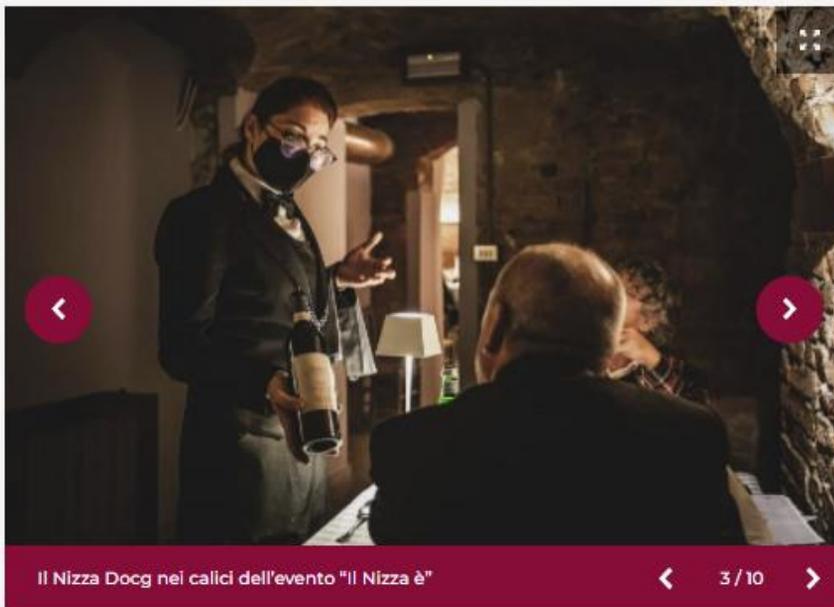
«Il Nizza è»: una 4 giorni dedicata sia ai winelovers che ai professionisti di settore. Si potranno assaggiare più di 80 Nizza Docg, abbinarli alla gastronomia piemontese oppure paragonarli, con degustazioni alla cieca, ad altre grandi denominazioni italiane. Lunedì 4 ottobre invece, sarà il giorno dei professionisti di settore. Un'intera giornata dedicata a loro e a chi vuole inserire in carta una delle docg più giovani del Piemonte con un sempre più crescente appena internazionale. --

Testata: Winenews.it
Data: 1 ottobre 2021
Oggetto: Il Nizza è

Dalla "Milano Wine Week" a "L'Eroica", da "Il Nizza è" alla "Champagne Experience": ecco gli eventi

E ancora, dalla "Prosecco Cycling" agli "Awards" di Food & Travel Italia, dalla "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba" a "Barolo en Primeur"

MILANO, 01 OTTOBRE 2021, ORE 14:30



"Cantine Aperte in Vendemmia". Intanto, da oggi al 4 ottobre, è di scena l'edizione n. 2 di "Il Nizza è", l'evento dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato con l'[Associazione Produttori del Nizza](#), la Città di Nizza Monferrato e Ais-Associazione Italiana Sommelier, dedicato al Nizza Docg, protagonista a Nizza Monferrato di banchi di assaggio, masterclass dedicate a bottiglie rare ed appuntamenti gourmet per pubblico ed operatori (ai quali è riservato il 4 ottobre). E con la Torre del Campanòn che ospita la degustazione "Nizza è ... tra le stelle" con le creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso. Ad Asti, prosegue l'evento più atteso da



Testata: Vinonews24.it

Data: 1 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è



Secondo appuntamento con Il Nizza è

di Daniele Becchi | 1 Ottobre 2021

L'enoteca regionale di Nizza Monferrato invita appassionati e operatori a un Week-end lungo per conoscere la recente Docg 100% barbera.

Dal 1° al 4 ottobre si svolgerà la seconda edizione di "Il Nizza è" ideato dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato per sostenere la locale Docg a base barbera. Nell'arco delle quattro giornate di manifestazione, l'ultima delle quali riservata agli operatori, saranno proposti banchi di assaggio, masterclass e appuntamenti gourmet.

"Vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino. Non si tratta solo di un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo costruttivo e proattivo tra i produttori del Nizza Docg e di altrettante realtà italiane - commenta Mauro Damerio, presidente dell'Enoteca

Regionale - Lo scorso anno, nonostante la pandemia, abbiamo fatto sold out. Ora la scommessa è di rendere la manifestazione un punto di riferimento per il Nizza Docg in grado di attrarre sempre più visitatori e di evolversi, negli anni, in una kermesse internazionale"

Ad aprire l'evento il forum "Prospettive del Nizza Docg" durante il quale sarà consegnato il "Premio Tullio Mussa". Al termine è previsto un brindisi a base di Alta Langa docg e Spumante Metodo Classico dei produttori partecipanti alla manifestazione.

Il palinsesto prevede l'introduzione di un vino ospite, quest'anno individuato nel Derthona Colli Tortonesi Doc, protagonista di un ciclo di degustazioni sulla Torre del Campanòn tra cui spicca la masterclass curata dalla delegazione astigiana dell'AIS in programma domenica 3 ottobre, ore 16.00. La stessa Torre ospiterà le due degustazioni "Nizza è...tra le stelle" (2 e 3 ottobre, h 18-19), nelle quali il rosso piemontese sarà proposto assieme a quattro grandi vini rossi italiani e alle creazioni dello chef stellato Maurizio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso.

Testata: Lastampa.it – sez. Asti

Data: 1 ottobre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Il Nizza Docg si assaggia tra le stelle sul Campanon

RICCARDO COLETTI

01 Ottobre 2021 | Modificato il: 01 Ottobre 2021 | 1 minuti di lettura



Stefano Chiarlo presidente Associazione Produttori e il vice Daniele Chiapponi

Banchi d'assaggio, masteclass, appuntamenti gourmet e degustazioni alla cieca sono gli ingredienti di "Il Nizza è" la tre giorni dedicata al Nizza Docg.

Ieri sera venerdì 1 ottobre il via con il convegno «Prospettive del Nizza Docg» all'enoteca regionale dove il presidente Mauro Damerio ha accolto i relatori che hanno raccontato la storia del Nizza Docg, il legame con il territorio, e le prospettive. Sono intervenuti: Lorenzo Giordano (Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato); Stefano Chiarlo (presidente Associazione dei produttori); Paolo Poncino, responsabile Ais Asti; Gian Paolo Repetto, presidente del Consorzio tutela vini colli tortonesi; Annalisa Conti, vicepresidente associazione Paesaggi vitivinicolo patrimonio Unesco.

Oggi 2 ottobre e domani 3 tutto il programma sarà incentrato sui winelovers. Lunedì 4, invece sarà dedicato agli operatori.

Saranno due i luoghi del Nizza di questa seconda edizione: l'Enoteca Regionale di palazzo Crova, con il banco d'assaggio allestito nella sale del palazzo del Gusto, e **la degustazione 'tra le stelle' sulla torre del Campanon**. «Proprio sul Campanon si potranno paragonare grandi vini assaggiati alla cieca - spiega Stefano Chiarlo, presidente della Produttori Nizza -. Un modo per far capire al grande pubblico come il Nizza sia una denominazione che non teme il confronto con vini di grande appeal e successo».

"Nizza è...tra le stelle" sarà su prenotazione (50 euro), i partecipanti oltre ad assaggiare il Nizza Docg avranno la possibilità di scoprire 4 grandi rossi italiani e assaporare le creazioni dello chef stellato Maurizio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso (Cn). Altra novità 2021 l'introduzione di un vino ospite il «Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso».

Lunedì, invece, sarà il momento degli operatori di settore. «Sommelier, ristoratori, importatori e comunicatori potranno incontrare i produttori del Nizza per approfondire gli aspetti imprenditoriali di questo progetto - dice Mauro Damerio -. Un appuntamento su cui puntiamo molto per incastonare sempre più etichette nelle carte dei vini italiana ed estere».

Tutti gli eventi di "Il Nizza è" sono su prenotazione. Per info, costi e prenotazioni: enotecanizza.it.

Testata: Radio Veronica One

Data: 30 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è



Intervista

Mauro Damerio

Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato

Testata: La Stampa ed. Asti

Data: 29 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Convegni e degustazioni in Enoteca e sul Campanon

Nizza fa festa alla Barbera per conquistare il mondo

L'EVENTO

RICCARDO COLETTI

«**I**l Nizza è una delle Docg più ambiziose del nuovo millennio. Nasce dalla vocazione di 18 comuni del Sud Astigiano per un vitigno simbolo: la Barbera. Ed è proprio il terroir di questo angolo di Piemonte a dare «alla Rossa» un carattere unico. Eleganza e longevità per un grande vino che ha casa all'enoeca regionale di Nizza Monferrato.

Il progetto Nizza parte da lontano, da una sottozona della Barbera che 6 anni fa diventa una Docg a sé. Oggi questa denominazione cresce anno dopo anno ed ha raggiunto con il 2020 650 mila bottiglie prodotte.

Il 2021 è iniziato con il segno più ed un incremento della produzione che si è attestato al 34%. Un dato su tutti, però, indica il modo chiaro il trend e la posizione di mercato, il prezzo; quello medio a scaffale, in enoteca a Nizza Monferrato, è di 22 euro la bottiglia. Una crescita tale da dare il via ad un evento dedicato esclusivamente al Nizza, sia ai winelovers che lo vogliono scoprire, che agli operatori del set-



GIULIO MORRA

Vigneti di Barbera

tore. «Con «Il Nizza è» vogliamo raccontare la nostra denominazione - dichiara Mauro Damerio, presidente dell'enoeca Regionale di Nizza -. Non è solo un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo tra i produttori del Nizza e di altrettante realtà italiane, ospiti della manifestazione, gli addetti ai lavori, le istituzioni, il pubblico e i media».

Si inizia venerdì con il forum «Prospettive del Nizza Docg» al quale interverranno i principali esponenti degli enti che rappresentano questa denominazione e consegna del Premio Tullio Musca a chi avrà dimostrato di essere «Portatore sano di Tul-

lio pensiero» in ambito enogastronomico.

Sabato e domenica si potranno degustare il Nizza docg abbinandoli ai piatti della gastronomia piemontese con appuntamenti sia in Enoteca che sul Campanon, la torre campanaria simbolo di Nizza. Lunedì, invece, la giornata sarà interamente dedicata ai professionisti del vino. «Questa manifestazione ha il potenziale per conquistare gli eno-appassionati più competenti del globo» dichiara Stefano Chiarlo, presidente della Produttori Nizza i.

Info e prenotazioni: enotecanizza.it. —

Testata: Vinit.it (pag. 1/3)

Data: 29 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Il Nizza e': l'evento autunnale dedicato al Nizza Docg e al patrimonio gastronomico locale

Chi: Vizi & Sapori

Dove: Piemonte » Asti

[Invia un commento](#)

Dal 1° al 4 ottobre degustazioni tematiche e tecniche, in due location esclusive della città di Nizza Monferrato, quali Palazzo Crova e la Torre del Campanòn, proposte gourmet firmate dallo chef stellato Maurizio Garola. Vino ospite il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso"



Dal 1° al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell'appuntamento **"Il Nizza è"** ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier).

L'evento, si pone dunque come ulteriore volano per il **Nizza**

DOCG.

Nell'arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici.

"Il Nizza è" è aperto al pubblico dal 1° al 3 ottobre, mentre il 4 ottobre è riservato esclusivamente agli operatori di settore con attività dedicate.

L'iniziativa è realizzata grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, della Provincia di Asti e della Comunità collinare Vigne & Vini e con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

"Attraverso "Il Nizza è" vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino. Non si tratta solo di un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo costruttivo e proattivo tra i produttori del Nizza DOCG e di altrettante realtà italiane, ospiti della manifestazione, gli addetti ai lavori, le istituzioni, il grande pubblico e i media" commenta **Mauro Damerio**, Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

Testata: Vinit.it (pag. 2/3)

Data: 29 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

"Lo scorso anno, nonostante la pandemia, abbiamo fatto sold out. Ora la scommessa è di rendere la manifestazione un punto di riferimento per il Nizza DOCG in grado di attrarre sempre più visitatori e di evolversi, negli anni, in una kermesse internazionale. Crediamo fortemente in questa iniziativa e voglio ringraziare per il sostegno i due co-organizzatori dell'evento: l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato" conclude Mauro Damerio.

Quest'anno l'evento di apertura, del **1° di ottobre**, si sviluppa in due momenti: un forum dal titolo **"Prospettive del Nizza DOCG"** al quale interverranno i principali esponenti degli enti che rappresentano questa importante denominazione con successiva consegna del **"Premio Tullio Mussa"** che verrà assegnato a chi avrà dimostrato di essere **"Portatore Sano di Tullio Pensiero"** in ambito enogastronomico.

L'appuntamento si conclude con un brindisi a base di Alta Langa docg e Spumante Metodo Classico dei produttori partecipanti alla manifestazione.

Rinnovato il palinsesto dell'edizione 2021 arricchito con grandi novità: l'introduzione di un **vino ospite il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso"** e le esclusive **degustazioni sulla Torre del Campanòn**.

I vini dei produttori del **"Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi"** saranno protagonisti della **masterclass**, guidata dalla delegazione astigiana dell' AIS, in programma **domenica 3 ottobre alle ore 16**.

Inoltre, sarà possibile assaggiarli durante le degustazioni dei banchi di assaggio e ne verrà offerto un calice di benvenuto in occasione dei pranzi e delle cene presso l'**Osteria Vineria La Signora in Rosso** a chi acquirerà il ticket di degustazione.

La **Torre del Campanòn**, uno degli edifici simbolo della città di **Nizza Monferrato**, ospiterà la degustazione **"Nizza è...tra le stelle"** prevista il **2 e 3 ottobre dalle ore 18 alle 19**.

I partecipanti oltre ad assaggiare il Nizza DOCG avranno la possibilità di scoprire 4 grandi Rossi italiani e assaporare le creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso.

"Ritengo che questa manifestazione abbia un grande potenziale per diventare un appuntamento di alto livello rappresentando così un ulteriore cambio di passo per un territorio e per una denominazione ambiziosa come il Nizza DOCG che si pone, da sempre, l'obiettivo di conquistare gli eno-appassionati più competenti del globo. Quest'anno "Il Nizza è" alza ulteriormente il livello qualitativo con nuove iniziative sfiziose come la degustazione alla cieca di cinque grandi vini, tra le denominazioni top italiane e internazionali, che si svolgerà sul Campanòn e la masterclass, guidata dall' AIS, "Il Nizza prima del Nizza" durante la quale si avrà la possibilità di degustare bottiglie rare capaci di dare grandi emozioni" commenta Stefano Chiarlo, Presidente dell'Associazione Produttori del Nizza.

Testata: Vinit.it (pag. 3/3)

Data: 29 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

PREZZI PER EVENTI

Cena tematica presso l'Osteria Vineria La Signora in Rosso "Cucina & Terroir"

(1° ottobre): 50,00 euro a persona.

Degustazioni aperte al pubblico "Banco d'assaggio" (2 e 3 ottobre): 20,00 euro a persona.

Degustazioni per gli operatori "Banco d'assaggio" (4 ottobre): gratuite e su invito.

Masterclass "Il Nizza prima del Nizza" e "Percorso Derthona"

(2 e 3 ottobre): 25,00 euro a persona.

Degustazione sulla Torre del Campanòn "Il Nizza è...tra le stelle"

(2 e 3 ottobre): 50,00 euro a persona.

Per informazioni è possibile visitare l'evento facebook "Il Nizza è" oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294.

Per prenotazioni e ulteriori dettagli si può visitare il sito dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

Testata: Radio Vega
Data: 29 settembre 2021
Oggetto: Il Nizza è



Segnalazione nelle news

Testata: Il Piccolo

Data: 24 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Nizza

Ad ottobre
si apre il sipario
della kermesse
sul vino Docg

■ Avrà luogo da venerdì 1 a lunedì 4 ottobre, la II edizione di “Il Nizza è”, kermesse ideata dall’Enoteca Regionale di Nizza Monferrato, in collaborazione con l’Associazione Produttori del Nizza e con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell’Ais (Associazione Italiana Sommelier).

Il programma prevede numerose iniziative rivolte sia ai visitatori che agli operatori, con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e approfondimenti tecnici. L’evento di apertura del 1° ottobre si svilupperà in due momenti: un forum “Prospettive del Nizza Docg” e la consegna del “Premio Tullio Mussa”.

Tra le novità, l’introduzione di un vino ospite, il “Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso”, e le degustazioni sulla Torre del Campanòn. I vini dei produttori del “Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi”, invece, saranno protagonisti della masterclass guidata dalla delegazione astigiana dell’Ais, in programma per domenica 3 alle 16. La Torre del Campanòn, infine, ospiterà la degustazione “Nizza è...tra le stelle” prevista il 2 e 3 ottobre, dalle 18 alle 19. Info e prenotazioni: 0141 439294.

Testata: Cittàdelvino.it (pag. 1/3)

Data: 24 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

IL NIZ ZA È

1-4 OTTOBRE 2021

PALAZZO CROVA

NIZZA MONFERRATO

Degustazioni, cene, storie che appartengono al territorio: un viaggio alla scoperta del Nizza docg, a partire dalle sue radici

IL NIZZA È': 1-4 ottobre 2021

II EDIZIONE DELL'EVENTO AUTUNNALE DEDICATO

AL NIZZA DOCG E AL PATRIMONIO GASTRONOMICO LOCALE

Un ricco programma di iniziative ideato per il pubblico e per gli operatori.

Degustazioni tematiche e tecniche, in due location esclusive della città di Nizza Monferrato quali Palazzo Crova e la Torre del Campanòn, proposte gourmet firmate dallo chef stellato Maurizio Garola e momenti di approfondimento

su importanti realtà italiane tra cui il vino ospite

il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso"

Nizza Monferrato, 22 settembre 2021 – Dal 1° al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell'appuntamento "Il Nizza è" ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier).

Testata: Cittàdelvino.it (pag. 2/3)

Data: 24 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

L'evento, si pone dunque come ulteriore volano per il Nizza DOCG. Nell'arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici.

"Il Nizza è" è aperto al pubblico dal 1° al 3 ottobre, mentre il 4 ottobre è riservato esclusivamente agli operatori di settore con attività dedicate. L'iniziativa è realizzata grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, della Provincia di Asti e della Comunità collinare Vigne & Vini e con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

"Attraverso "Il Nizza è" vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino. Non si tratta solo di un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo costruttivo e proattivo tra i produttori del Nizza DOCG e di altrettante realtà italiane, ospiti della manifestazione, gli addetti ai lavori, le istituzioni, il grande pubblico e i media." commenta Mauro Damerio, Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato. "Lo scorso anno, nonostante la pandemia, abbiamo fatto sold out. Ora la scommessa è di rendere la manifestazione un punto di riferimento per il Nizza DOCG in grado di attrarre sempre più visitatori e di evolversi, negli anni, in una kermesse internazionale. Crediamo fortemente in questa iniziativa e voglio ringraziare per il sostegno i due co-organizzatori dell'evento: l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato." conclude Mauro Damerio.

Quest'anno l'evento di apertura, del 1° di ottobre, si sviluppa in due momenti: un forum dal titolo "Prospettive del Nizza DOCG" al quale interverranno i principali esponenti degli enti che rappresentano questa importante denominazione con successiva consegna del "Premio Tullio Mussa" che verrà assegnato a chi avrà dimostrato di essere "Portatore Sano di Tullio Pensiero" in ambito enogastronomico. L'appuntamento si conclude con un brindisi a base di Alta Langa docg e Spumante Metodo Classico dei produttori partecipanti alla manifestazione.

Rinnovato il palinsesto dell'edizione 2021 arricchito con **grandi novità**: l'introduzione di un vino ospite il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso" e le **esclusive degustazioni sulla Torre del Campanòn**.

I vini dei produttori del "Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi" saranno protagonisti della masterclass, guidata dalla delegazione astigiana dell' AIS, in programma domenica 3 ottobre alle ore 16.00. Inoltre, sarà possibile assaggiarli durante le degustazioni dei banchi di assaggio e ne verrà offerto un calice di benvenuto in occasione dei pranzi e delle cene presso l'Osteria Vineria La Signora in Rosso a chi acquisterà il ticket di degustazione.

La Torre del Campanòn, uno degli edifici simbolo della città di Nizza Monferrato, ospiterà la degustazione "Nizza è...tra le stelle" prevista il 2 e 3 ottobre dalle 18.00 alle 19.00. I partecipanti oltre ad assaggiare il Nizza DOCG avranno la possibilità di scoprire 4 grandi Rossi italiani e assaporare le creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso.

"Ritengo che questa manifestazione abbia un grande potenziale per diventare un appuntamento di alto livello rappresentando così un ulteriore cambio di passo per un territorio e per una denominazione ambiziosa come il Nizza DOCG che si pone, da sempre, l'obiettivo di conquistare gli eno-appassionati più competenti del globo. Quest'anno "Il Nizza è" alza ulteriormente il livello qualitativo con nuove iniziative sfiziose come la degustazione alla cieca di cinque grandi vini, tra le denominazioni top italiane e internazionali, che si svolgerà sul Campanòn e la masterclass, guidata dall' AIS, "Il Nizza prima del Nizza" durante la quale si avrà la possibilità di degustare bottiglie rare

capaci di dare grandi emozioni." commenta Stefano Chiarlo, Presidente dell'Associazione Produttori del Nizza.

Testata: Cittàdelvino.it (pag. 3/3)

Data: 24 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

PREZZI PER EVENTI

Cena tematica presso l'Osteria Vineria La Signora in Rosso "Cucina & Terroir" (1° ottobre): 50,00 euro a persona.

Degustazioni aperte al pubblico "Banco d'assaggio" (2-3 ottobre): € 20,00 a persona.

Degustazioni per gli operatori "Banco d'assaggio" (4 ottobre): gratuite e su invito.

Masterclass "Il Nizza prima del Nizza" e "Percorso Derthona" (2-3 ottobre): € 25,00 a persona.

Degustazione sulla Torre del Campanòn "Il Nizza è...tra le stelle" (2-3 ottobre): € 50,00 a persona.

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI: visitare l'evento facebook "Il Nizza è" oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294.

Per prenotazioni e ulteriori dettagli si può visitare il sito dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato nella sezione dedicata al seguente [link](#).

ENOTECA REGIONALE DI NIZZA MONFERRATO

L'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato si può considerare la casa dei produttori del Nizza DOCG e della Barbera d'Asti contando più di 150 associati e più di 400 etichette diverse di Barbera. Presso il punto vendita vi è un'ampia rappresentanza di tutti i produttori della nostra zona con ampia scelta. Promuoviamo il vino e i prodotti tipici a livello locale attraverso il punto vendita, il ristorante "La signora in rosso" e in occasione di nostri eventi come "Nizza è Barbera". Sede in Via Crova, 2 a Nizza Monferrato (AT).

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA

L'Associazione Produttori del Nizza nasce il 19 novembre 2002 con l'obiettivo di valorizzare e promuovere l'eccellenza della denominazione NIZZA ed è attualmente costituita da 67 soci. I dati della vendemmia 2020 contano 819.832 bottiglie di Nizza DOCG. Gli organi dell'Associazione sono il Presidente Stefano Chiarlo, i vicepresidenti Giovanni Bertolino e Daniele Chiappone e il Consiglio di amministrazione. Sede presso l'Enoteca Regionale in Via Crova, 2 a Nizza Monferrato (AT).

www.ilnizza.net – FB @IlNizza – IG @ilNizza

CITTA' DI NIZZA MONFERRATO

La città di Nizza Monferrato si trova nel centro del Piemonte, nell'Alto Monferrato. Presenta un paesaggio collinare che, unitamente al clima temperato, risulta essere particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Il vitigno di punta di queste colline è il Barbera ed in particolare del NIZZA D.O.C.G. L'utilizzo del nome geografico "NIZZA" invece che del vitigno concentra come brand in un nome la tradizione, la cultura e un territorio unico. E proprio la grande interazione dell'uomo con il suo ambiente naturale ha fatti sì che nel 2014 la città di Nizza Monferrato entrasse a far parte quale "core zone" del 50° sito italiano del Patrimonio Mondiale Umanità UNESCO, come testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite unitamente ad una lunga e costante evoluzione delle tecniche e della conoscenza sulla viticoltura.

Testata: Monferratowebtv.it (pag. 1/3)

Data: 24 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è



ATTUALITÀ

Il Nizza è: dal 1° al 4 ottobre la II edizione dell'evento autunnale dedicato al Nizza DOCG e al patrimonio gastronomico locale

il 24/09/2021

Un ricco programma di iniziative ideato per il pubblico e per gli operatori. Degustazioni tematiche e tecniche, in due location esclusive della città di Nizza Monferrato quali Palazzo Crova e la Torre del Campanòn, proposte gourmet firmate dallo chef stellato Maurilio Garola e momenti di approfondimento su importanti realtà italiane tra cui il vino ospite il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso"

Dal 1° al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell'appuntamento "Il Nizza è" ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier).

L'evento, si pone dunque come ulteriore volano per il Nizza DOCG. Nell'arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici.

Testata: Monferratowebtv.it (pag. 2/3)

Data: 24 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

“Il Nizza è” è aperto al pubblico dal 1° al 3 ottobre, mentre il 4 ottobre è riservato esclusivamente agli operatori di settore con attività dedicate. L’iniziativa è realizzata grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato, dell’Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, della Provincia di Asti e della Comunità collinare Vigne & Vini e con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.



“Attraverso “Il Nizza è” vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino. Non si tratta solo di un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo costruttivo e proattivo tra i produttori del Nizza DOCG e di altrettante realtà italiane, ospiti della manifestazione, gli addetti ai lavori, le istituzioni, il grande pubblico e i media.” commenta Mauro Damerio, Presidente dell’Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

“Lo scorso anno, nonostante la pandemia, abbiamo fatto sold out. Ora la scommessa è di rendere la manifestazione un punto di riferimento per il Nizza DOCG in grado di attrarre sempre più visitatori e di evolversi, negli anni, in una kermesse internazionale. Crediamo fortemente in questa iniziativa e voglio ringraziare per il sostegno i due co-organizzatori dell’evento: l’Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato.” conclude Mauro Damerio.

Quest’anno l’evento di apertura, del 1° di ottobre, si sviluppa in due momenti: un forum dal titolo “**Prospettive del Nizza DOCG**” al quale interverranno i principali esponenti degli enti che rappresentano questa importante denominazione con successiva consegna del “**Premio Tullio Mussa**” che verrà assegnato a chi avrà dimostrato di essere “Portatore Sano di Tullio Pensiero” in ambito enogastronomico. L’appuntamento si conclude con un brindisi a base di Alta Langa docg e Spumante Metodo Classico dei produttori partecipanti alla manifestazione.

Rinnovato il palinsesto dell’edizione 2021 arricchito con **grandi novità**: l’introduzione di **un vino ospite** il “**Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso**” e le **esclusive degustazioni** sulla Torre del Campanòn.

Testata: Monferratowebtv.it (pag. 3/3)

Data: 24 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

I vini dei produttori del "Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi" saranno protagonisti della masterclass, guidata dalla delegazione astigiana dell'AIS, in programma domenica 3 ottobre alle ore 16.00. Inoltre, sarà possibile assaggiarli durante le degustazioni dei banchi di assaggio e ne verrà offerto un calice di benvenuto in occasione dei pranzi e delle cene presso l'Osteria Vineria La Signora in Rosso a chi acquisterà il ticket di degustazione.

La Torre del Campanòn, uno degli edifici simbolo della città di Nizza Monferrato, ospiterà la degustazione "**Nizza è...tra le stelle**" prevista il 2 e 3 ottobre dalle 18.00 alle 19.00. I partecipanti oltre ad assaggiare il Nizza DOCG avranno la possibilità di scoprire 4 grandi Rossi italiani e assaporare le **creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso.**

"Ritengo che questa manifestazione abbia un grande potenziale per diventare un appuntamento di alto livello rappresentando così un ulteriore cambio di passo per un territorio e per una denominazione ambiziosa come il Nizza DOCG che si pone, da sempre, l'obiettivo di conquistare gli eno-appassionati più competenti del globo. Quest'anno "Il Nizza è" alza ulteriormente il livello qualitativo con nuove iniziative sfiziose come la degustazione alla cieca di cinque grandi vini, tra le denominazioni top italiane e internazionali, che si svolgerà sul Campanòn la masterclass, guidata dall'AIS, "Il Nizza prima del Nizza" durante la quale si avrà la possibilità di degustare bottiglie rare capaci di dare grandi emozioni." commenta Stefano Chiarlo, Presidente dell'Associazione Produttori del Nizza.

PREZZI PER EVENTI

- Cena tematica presso l'Osteria Vineria La Signora in Rosso "**Cucina & Terroir**"

(1° ottobre): 50,00 euro a persona.

- Degustazioni aperte al pubblico "**Banco d'assaggio**" (2 e 3 ottobre): 20,00 euro a persona.
- Degustazioni per gli operatori "**Banco d'assaggio**" (4 ottobre): gratuite e su invito.
- Masterclass "**Il Nizza prima del Nizza**" e "**Percorso Derthona**"

(2 e 3 ottobre): 25,00 euro a persona.

- Degustazione sulla Torre del Campanòn "**Il Nizza è...tra le stelle**"

(2 e 3 ottobre): 50,00 euro a persona.

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Per informazioni è possibile visitare l'evento facebook "Il Nizza è" oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294.

Per prenotazioni e ulteriori dettagli si può visitare il sito dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato nella sezione dedicata al seguente [link](#).

Testata: Turismodelgusto.com (pag. 1/3)

Data: 23 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Il Nizza è, dal 1 al 4 ottobre 2021

II EDIZIONE DELL'EVENTO AUTUNNALE DEDICATO
AL NIZZA DOCG E AL PATRIMONIO GASTRONOMICO LOCALE



Un ricco programma di iniziative ideato per il pubblico e per gli operatori.

Degustazioni tematiche e tecniche, in due location esclusive della città di Nizza Monferrato quali Palazzo Crova e la Torre del Campanòn, proposte gourmet firmate dallo chef stellato Maurizio Garola e momenti di approfondimento su importanti realtà italiane tra cui il vino ospite il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso"

Dal 1° al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell'appuntamento "Il Nizza è" ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell'AIS (Associazione Italiana Sommelier).

L'evento, si pone dunque come ulteriore volano per il Nizza DOCG. Nell'arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici.

Testata: Turismodelgusto.com (pag. 2/3)

Data: 23 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

“Il Nizza è” è aperto al pubblico dal 1° al 3 ottobre, mentre il 4 ottobre è riservato esclusivamente agli operatori di settore con attività dedicate. L’iniziativa è realizzata grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato, dell’Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, della Provincia di Asti e della Comunità collinare Vigne & Vini e con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

“Attraverso “Il Nizza è” vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino. Non si tratta solo di un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo costruttivo e proattivo tra i produttori del Nizza DOCG e di altrettante realtà italiane, ospiti della manifestazione, gli addetti ai lavori, le istituzioni, il grande pubblico e i media.” commenta Mauro Damerio, Presidente dell’Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

“Lo scorso anno, nonostante la pandemia, abbiamo fatto sold out. Ora la scommessa è di rendere la manifestazione un punto di riferimento per il Nizza DOCG in grado di attrarre sempre più visitatori e di evolversi, negli anni, in una kermesse internazionale. Crediamo fortemente in questa iniziativa e voglio ringraziare per il sostegno i due co-organizzatori dell’evento: l’Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato.” conclude Mauro Damerio.

Quest’anno l’evento di apertura, del 1° di ottobre, si sviluppa in due momenti: un forum dal titolo **“Prospettive del Nizza DOCG”** al quale interverranno i principali esponenti degli enti che rappresentano questa importante denominazione con successiva consegna del **“Premio Tullio Mussa”** che verrà assegnato a chi avrà dimostrato di essere **“Portatore Sano di Tullio Pensiero”** in ambito enogastronomico. L’appuntamento si conclude con un brindisi a base di Alta Langa docg e Spumante Metodo Classico dei produttori partecipanti alla manifestazione.

Rinnovato il palinsesto dell’edizione 2021 arricchito con **grandi novità**: l’introduzione di **un vino ospite** il **“Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso”** e le **esclusive degustazioni sulla Torre del Campanòn**.

I vini dei produttori del **“Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi”** saranno protagonisti della masterclass, guidata dalla delegazione astigiana dell’AIS, in programma domenica 3 ottobre alle ore 16.00. Inoltre, sarà possibile assaggiarli durante le degustazioni dei banchi di assaggio e ne verrà offerto un calice di benvenuto in occasione dei pranzi e delle cene presso l’Osteria Vineria La Signora in Rosso a chi acquisterà il ticket di degustazione.

La Torre del Campanòn, uno degli edifici simbolo della città di Nizza Monferrato, ospiterà la degustazione **“Nizza è...tra le stelle”** prevista il 2 e 3 ottobre dalle 18.00 alle 19.00. I partecipanti oltre ad assaggiare il Nizza DOCG avranno la possibilità di scoprire 4 grandi Rossi italiani e assaporare le creazioni dello chef stellato **Maurilio Garola** del ristorante **“La Ciaù del Tomavento”** di Treiso.

Testata: Turismodelgusto.com (pag. 3/3)

Data: 23 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

“Ritengo che questa manifestazione abbia un grande potenziale per diventare un appuntamento di alto livello rappresentando così un ulteriore cambio di passo per un territorio e per una denominazione ambiziosa come il Nizza DOCG che si pone, da sempre, l’obiettivo di conquistare gli eno-appassionati più competenti del globo. Quest’anno “Il Nizza è” alza ulteriormente il livello qualitativo con nuove iniziative sfiziose come la degustazione alla cieca di cinque grandi vini, tra le denominazioni top italiane e internazionali, che si svolgerà sul Campanòn e la masterclass, guidata dall’AIS, “Il Nizza prima del Nizza” durante la quale si avrà la possibilità di degustare bottiglie rare capaci di dare grandi emozioni.” commenta Stefano Chiarlo, Presidente dell’Associazione Produttori del Nizza.

PREZZI PER EVENTI

- Cena tematica presso l’Osteria Vineria La Signora in Rosso **“Cucina & Terroir”**

(1° ottobre): 50,00 euro a persona.

- Degustazioni aperte al pubblico **“Banco d’assaggio”** (2 e 3 ottobre): 20,00 euro a persona.
- Degustazioni per gli operatori **“Banco d’assaggio”** (4 ottobre): gratuite e su invito.
- Masterclass **“Il Nizza prima del Nizza”** e **“Percorso Derthona”**

(2 e 3 ottobre): 25,00 euro a persona.

- Degustazione sulla Torre del Campanòn **“Il Nizza è...tra le stelle”**

(2 e 3 ottobre): 50,00 euro a persona.

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Per informazioni è possibile visitare l’evento facebook **“Il Nizza è”** oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294.

Per prenotazioni e ulteriori dettagli si può visitare il sito dell’Enoteca Regionale di Nizza Monferrato nella sezione dedicata

<https://enotecanizza.it/eventi/il-nizza-e/>

Testata: lnazionale.it (pag. 1/2)

Data: 22 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Dall'1 al 4 ottobre torna la seconda edizione dell'appuntamento "Il Nizza è"



Degustazioni a Palazzo Crova e nella Torre del Campanòn, con proposte gourmet firmate dallo chef stellato Maurilio Garol



Testata: Inazionale.it (pag. 2/2)

Data: 22 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Dal 1° al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell'appuntamento "Il Nizza è" ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier).

Nell'arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici.

"Il Nizza è" è aperto al pubblico dal 1° al 3 ottobre, mentre il 4 ottobre è riservato esclusivamente agli operatori di settore con attività dedicate. L'iniziativa è realizzata grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, della Provincia di Asti e della Comunità collinare Vigne & Vini e con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

"Attraverso "Il Nizza è" vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino. Non si tratta solo di un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo costruttivo e proattivo tra i produttori del Nizza DOCG e di altrettante realtà italiane, ospiti della manifestazione, gli addetti ai lavori, le istituzioni, il grande pubblico e i media." commenta Mauro Damerio, Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

Quest'anno l'evento di apertura, del 1° di ottobre, si sviluppa in due momenti: un forum dal titolo "Prospettive del Nizza DOCG" al quale interverranno i principali esponenti degli enti che rappresentano questa importante denominazione con successiva consegna del "Premio Tullio Mussa" che verrà assegnato a chi avrà dimostrato di essere "Portatore Sano di Tullio Pensiero" in ambito enogastronomico. L'appuntamento si conclude con un brindisi a base di Alta Langa docg e Spumante Metodo Classico dei produttori partecipanti alla manifestazione.

Rinnovato il palinsesto dell'edizione 2021 arricchito con **grandi novità**: l'introduzione di un **vino ospite** il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso" e le **esclusive degustazioni sulla Torre del Campanòn**.

I vini dei produttori del "Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi" saranno protagonisti della masterclass, guidata dalla delegazione astigiana dell' AIS, in programma domenica 3 ottobre alle 16.

La Torre del Campanòn ospiterà la degustazione "**Nizza è...tra le stelle**" prevista il 2 e 3 ottobre dalle 18 alle 19. I partecipanti oltre ad assaggiare il Nizza DOCG avranno la possibilità di scoprire 4 grandi Rossi italiani e assaporare le **creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento"** di Treiso.

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Per informazioni è possibile visitare l'evento facebook "Il Nizza è" oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294.

Testata: Lavocediasti.it (pag. 1/2)

Data: 22 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Dall'1 al 4 ottobre torna la seconda edizione dell'appuntamento "Il Nizza è"



Degustazioni a Palazzo Crova e nella Torre del Campanòn, con proposte gourmet firmate dallo chef stellato Maurilio Garol



Testata: Lavocediasti.it (pag. 2/2)

Data: 22 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

Dal 1° al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell'appuntamento "Il Nizza è" ideato e promosso dall'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato con il supporto tecnico della delegazione astigiana dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier).

Nell'arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici.

"Il Nizza è" è aperto al pubblico dal 1° al 3 ottobre, mentre il 4 ottobre è riservato esclusivamente agli operatori di settore con attività dedicate. L'iniziativa è realizzata grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, della Provincia di Asti e della Comunità collinare Vigne & Vini e con la collaborazione del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

"Attraverso "Il Nizza è" vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino. Non si tratta solo di un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo costruttivo e proattivo tra i produttori del Nizza DOCG e di altrettante realtà italiane, ospiti della manifestazione, gli addetti ai lavori, le istituzioni, il grande pubblico e i media." commenta Mauro Damerio, Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

Quest'anno l'evento di apertura, del 1° di ottobre, si sviluppa in due momenti: un forum dal titolo "Prospettive del Nizza DOCG" al quale interverranno i principali esponenti degli enti che rappresentano questa importante denominazione con successiva consegna del "Premio Tullio Mussa" che verrà assegnato a chi avrà dimostrato di essere "Portatore Sano di Tullio Pensiero" in ambito enogastronomico. L'appuntamento si conclude con un brindisi a base di Alta Langa docg e Spumante Metodo Classico dei produttori partecipanti alla manifestazione.

Rinnovato il palinsesto dell'edizione 2021 arricchito con **grandi novità**: l'introduzione di un **vino ospite** il "Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso" e le **esclusive degustazioni sulla Torre del Campanòn**.

I vini dei produttori del "Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi" saranno protagonisti della masterclass, guidata dalla delegazione astigiana dell' AIS, in programma domenica 3 ottobre alle 16.

La Torre del Campanòn ospiterà la degustazione "**Nizza è...tra le stelle**" prevista il 2 e 3 ottobre dalle 18 alle 19. I partecipanti oltre ad assaggiare il Nizza DOCG avranno la possibilità di scoprire 4 grandi Rossi italiani e assaporare le **creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento"** di Treiso.

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Per informazioni è possibile visitare l'evento facebook "Il Nizza è" oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294.

Testata: Atnews.it (pag. 1/3)

Data: 22 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

“Il Nizza è”: la II edizione dell’evento autunnale dedicato al Nizza Docg e al patrimonio gastronomico locale

di Redazione - 22 Settembre 2021 - 16:34

Stampa Invia notizia 3 min

Più informazioni su [nizza è](#) [nizza monferrato](#)



Dal 1° al 4 ottobre si svolgerà la II edizione dell’appuntamento “Il Nizza è” ideato e promosso dall’**Enoteca Regionale di Nizza Monferrato** in collaborazione con l’**Associazione Produttori del Nizza** e la **Città di Nizza Monferrato** con il supporto tecnico della **delegazione astigiana dell’AIS (Associazione Italiana Sommelier)**.

L’evento, si pone dunque come ulteriore volano per il Nizza DOCG. Nell’arco delle 4 giornate di manifestazione vengono proposte diverse iniziative che consentono, al grande pubblico, di avvicinarsi e approfondire la conoscenza della denominazione con banchi di assaggio, masterclass, appuntamenti gourmet e, agli operatori, di analizzare diversi aspetti tecnici.

Testata: Atnews.it (pag. 2/3)

Data: 22 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

“Il Nizza è” è aperto al pubblico dal 1° al 3 ottobre, mentre il 4 ottobre è riservato esclusivamente agli operatori di settore con attività dedicate. L’iniziativa è realizzata grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d’Asti e Vini del Monferrato, dell’Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato, della Provincia di Asti e della Comunità collinare Vigne & Vini e con la collaborazione

del Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi.

“Attraverso “Il Nizza è” vogliamo raccontare la nostra denominazione a tutti gli attori nazionali ed esteri che svolgono un ruolo attivo nella filiera del vino. Non si tratta solo di un evento, ma di una piattaforma che promuove un dialogo costruttivo e proattivo tra i produttori del Nizza DOCG e di altrettante realtà italiane, ospiti della manifestazione, gli addetti ai lavori, le istituzioni, il grande pubblico e i media.” commenta Mauro Damerio, Presidente dell’Enoteca Regionale di Nizza Monferrato.

“Lo scorso anno, nonostante la pandemia, abbiamo fatto sold out. Ora la scommessa è di rendere la manifestazione un punto di riferimento per il Nizza DOCG in grado di attrarre sempre più visitatori e di evolversi, negli anni, in una kermesse internazionale. Crediamo fortemente in questa iniziativa e voglio ringraziare per il sostegno i due co-organizzatori dell’evento: l’Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato.” conclude Mauro Damerio.

Quest’anno l’evento di apertura, del 1° di ottobre, si sviluppa in due momenti: un forum dal titolo **“Prospettive del Nizza DOCG”** al quale interverranno i principali esponenti degli enti che rappresentano questa importante denominazione con successiva consegna del **“Premio Tullio Mussa”** che verrà assegnato a chi avrà dimostrato di essere **“Portatore Sano di Tullio Pensiero”** in ambito enogastronomico. L’appuntamento si conclude con un brindisi a base di Alta Langa docg e Spumante Metodo Classico dei produttori partecipanti alla manifestazione.

Rinnovato il palinsesto dell’edizione 2021 arricchito con **grandi novità**: l’introduzione di **un vino ospite il “Derthona Colli Tortonesi doc Timorasso”** e le **esclusive degustazioni sulla Torre del Campanòn.**

Testata: Atnews.it (pag. 3/3)

Data: 22 settembre 2021

Oggetto: Il Nizza è

I vini dei produttori del "Consorzio Tutela Vini Colli Tortonesi" saranno protagonisti della masterclass, guidata dalla delegazione astigiana dell'AIS, in programma domenica 3 ottobre alle ore 16.00. Inoltre, sarà possibile assaggiarli durante le degustazioni dei banchi di assaggio e ne verrà offerto un calice di benvenuto in occasione dei pranzi e delle cene presso l'Osteria Vineria La Signora in Rosso a chi acquisterà il ticket di degustazione.

La Torre del Campanòn, uno degli edifici simbolo della città di Nizza Monferrato, ospiterà la degustazione "**Nizza è...tra le stelle**" prevista il 2 e 3 ottobre dalle 18.00 alle 19.00. I partecipanti oltre ad assaggiare il Nizza DOCG avranno la possibilità di scoprire 4 grandi Rossi italiani e assaporare le **creazioni dello chef stellato Maurilio Garola del ristorante "La Ciau del Tornavento" di Treiso.**

"Ritengo che questa manifestazione abbia un grande potenziale per diventare un appuntamento di alto livello rappresentando così un ulteriore cambio di passo per un territorio e per una denominazione ambiziosa come il Nizza DOCG che si pone, da sempre, l'obiettivo di conquistare gli eno-appassionati più competenti del globo. Quest'anno "Il Nizza è" alza ulteriormente il livello qualitativo con nuove iniziative sfiziose come la degustazione alla cieca di cinque grandi vini, tra le denominazioni top italiane e internazionali, che si svolgerà sul Campanòn e la masterclass, guidata dall'AIS, "Il Nizza prima del Nizza" durante la quale si avrà la possibilità di degustare bottiglie rare capaci di dare grandi emozioni." commenta Stefano Chiarlo, Presidente dell'Associazione Produttori del Nizza.

PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Per informazioni è possibile visitare l'evento facebook "Il Nizza è" oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294.

Per prenotazioni e ulteriori dettagli si può visitare il sito dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato nella sezione dedicata al seguente link.

Testata: Food & Beverage
Data: Settembre/Ottobre 2021
Oggetto: Cambio Presidenza

MONFERRATO

Stefano Chiarlo presidente del Nizza

Cambio al vertice nell'Associazione Produttori del Nizza. Stefano Chiarlo, della cantina Michele Chiarlo, raccoglie l'eredità del presidente uscente Gianni Bertolino che ha guidato l'Associazione dal 2015. Oltre alla nuova presidenza è stata apportata un'importante



modifica allo statuto dell'Associazione per l'aumento del numero dei membri del consiglio di amministrazione che passa da 9 a 13. Una scelta volta a garantire maggiore spazio e voce ai produttori per ampliare le opportunità di dialogo e implementare il confronto. "Sono molte le attività che vogliamo portare avanti per proseguire il cammino dell'Associazione che nel 2022 compirà 20 anni: tra queste la regolamentazione degli impianti e la modifica del disciplinare per inserire le unità geografiche aggiuntive, i cosiddetti cru. Obiettivi che porteremo avanti in sinergia con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato", è il commento del neo presidente. L'Associazione è costituita da 68 soci che producono 619.632 bottiglie di Nizza Docg.

Testata: Civiltà del bere
Data: Luglio/Agosto 2021
Oggetto: Cambio Presidenza



Cambi al vertice, le nuove nomine

Accanto all'elezione di Luigi Moio all'Oiv, sono molte le nomine recenti da ricordare. **Matilde Poggi**, a capo della Fivi, è stata eletta presidente della Cevi, Confédération européenne des vigneronns indépendants, che riunisce e rappresenta i Vignaioli indipendenti europei. Il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg ha dato la sua fiducia ad **Elvira Bortolomiol**, mentre il Consorzio del Prosecco Doc ha riconfermato **Stefano Zanette** (al suo quarto mandato). Riconfermate le presidenze di **Piero Mastroberardino** a capo dell'Istituto Grandi Marchi (che istituisce il Gruppo Giovani e lo affida alla ventitreenne **Federica Boffa Pio**), di **Sandro Gini** al Consorzio del Soave e di **Nicola D'Auria** al Movimento turismo vino. Tra i nuovi ingressi segnaliamo anche quello di **Stefano Chiarlo** a capo dell'Associazione produttori del Nizza, **Raffaele Boscaini** alla presidenza di Confindustria Verona e **Clementina Balter** alla guida del Consorzio vignaioli del Trentino.

