



EVENTO IL NIZZA E'

RASSEGNA STAMPA



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI DEL
NIZZA

Speciale ItaliadelGusto

ALLA SUA QUARTA EDIZIONE , DAL 28 AL 30 OTTOBRE TORNA “IL NIZZA È”,
APPUNTAMENTO DEDICATO AL NIZZA DOCG



Tre giorni di esperienze dedicate ad esperti e appassionati alla scoperta della denominazione del Monferrato con 63 produttori e 99 etichette in degustazione

18 ottobre, Nizza Monferrato.

Banchi di assaggio, degustazioni guidate e uno speciale percorso enogastronomico alla scoperta delle sfumature della denominazione del Nizza: dal 28 al 30 ottobre 2023 torna “**Il Nizza è**”, appuntamento giunto alla sua quarta edizione, pensato per permettere sia a operatori del settore che ai *wine lover* di approfondire la conoscenza del **Nizza DOCG**, a partire dalle sue radici.

La tre giorni si svolgerà a Nizza Monferrato, a Palazzo Crova, elegante edificio neoclassico settecentesco progettato dall'architetto Filippo Nicolis di Robilant, e al Palazzo del Gusto, luogo di riferimento della cultura enogastronomica del territorio monferrino.

L'inaugurazione è prevista sabato 28 ottobre alle ore 10, con il conferimento del Premio Tullio Mussa, presentato da Piercarlo Albertazzi, vice presidente della Condotta Slow Food Alessandria e Colline Nicesi. Il Premio verrà assegnato a un produttore del territorio in ricordo di Tullio Mussa, cultore dell'enogastronomia del territorio, nonché fondatore della Bottega del Vino.

Le degustazioni si confermano il cuore dell'evento anche in questa sua quarta edizione, sabato 28, domenica 29 e lunedì 30 ottobre 2023 dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20: sei banchi di assaggio con 63 produttori e 99 etichette in degustazione, per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della DOCG, guidati dai sommelier AIS. La prenotazione on line (enotecanizza.it) della fascia oraria, con turni di 3 ore, è obbligatoria. Anche per gli operatori del settore (ristoratori - enotecari - baristi - distributori), con ingresso gratuito ai banchi di assaggio, sarà necessaria la prenotazione.

Pane, burro e acciughe e cioccolato, sono questi alcuni dei cibi tipici della tradizione territoriale che accompagneranno in un percorso enogastronomico d'eccellenza, sabato 28 ottobre alle ore 17 (necessaria la prenotazione on line; 25 euro): un viaggio, guidato dai sommelier AIS, alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le annate giovani rispetto a quelle vecchie di Nizza DOCG. La degustazione comparativa si svolgerà alla chiesa sconosciuta Santissima Trinità, a due passi da Palazzo Crova.

L'evento è organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Comune di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza, con il supporto tecnico della delegazione astigiana di AIS Piemonte (Associazione Italiana Sommelier), realizzato grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.

Nizza DOCG

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

<https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2023/10/alla-sua-quarta-edizione-dal-28-al-30.html>

GlobalMediaNews.info

Al via dal 28 al 30 ottobre “Il Nizza È”. Giunto alla sua quarta edizione l'appuntamento è dedicato al Nizza DOCG. Tre giorni di esperienze dedicate ad esperti e appassionati alla scoperta della denominazione del Monferrato con 63 produttori e 99 etichette in degustazione





Banchi di assaggio, degustazioni guidate e uno speciale percorso enogastronomico alla scoperta delle sfumature della denominazione del Nizza: dal 28 al 30 ottobre 2023 torna “Il Nizza è”, appuntamento giunto alla sua quarta edizione, pensato per permettere sia a operatori del settore che ai wine lover di approfondire la conoscenza del Nizza DOCG, a partire dalle sue radici.

La tre giorni si svolgerà a Nizza Monferrato, a Palazzo Crova, elegante edificio neoclassico settecentesco progettato dall'architetto Filippo Nicolis di Robilant, e al Palazzo del Gusto, luogo di riferimento della cultura enogastronomica del territorio monferrino.

L'inaugurazione è prevista sabato 28 ottobre alle ore 10, con il conferimento del Premio Tullio Mussa, presentato da Piercarlo Albertazzi, vice presidente della Condotta Slow Food Alessandria e Colline Nicesi. Il Premio verrà assegnato a un produttore del territorio in ricordo di Tullio Mussa, cultore dell'enogastronomia del territorio, nonché fondatore della Bottega del Vino.

Le degustazioni si confermano il cuore dell'evento anche in questa sua quarta edizione, sabato 28, domenica 29 e lunedì 30 ottobre 2023 dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20: sei banchi di assaggio con 63 produttori e 99 etichette in degustazione, per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della DOCG, guidati dai sommelier AIS. La prenotazione on line (enotecanizza.it) della fascia oraria, con turni di 3 ore, è obbligatoria. Anche per gli operatori del settore (ristoratori – enotecari – baristi – distributori), con ingresso gratuito ai banchi di assaggio, sarà necessaria la prenotazione.

Pane, burro e acciughe e cioccolato, sono questi alcuni dei cibi tipici della tradizione territoriale che accompagneranno in un percorso enogastronomico d'eccellenza, sabato 28 ottobre alle ore 17 (necessaria la prenotazione on line; 25 euro): un viaggio, guidato dai sommelier AIS, alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le annate giovani rispetto a quelle vecchie di Nizza DOCG. La degustazione comparativa si svolgerà alla chiesa sconosciuta Santissima Trinità, a due passi da Palazzo Crova.

L'evento è organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Comune di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza, con il supporto tecnico della delegazione astigiana di AIS Piemonte (Associazione Italiana Sommelier), realizzato grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.

Nizza DOCG

Prodotto con il 100% di uve Barbera, il Nizza DOCG è un vino che nasce nel cuore del Monferrato, tra il torrente Belbo e il Rio Nizza, in un'area che racchiude ben 18 comuni che rappresentano l'eccellenza nell'ambito della vasta area di produzione della Barbera d'Asti.

Dal 2002, l'Associazione Produttori del NIZZA si impegna per tutelare e promuovere questa ricchezza enogastronomica.

a cura della redazione

<https://globalmedianews.info/2023/10/18/al-via-dal-28-al-30-ottobre-il-nizza-e-alla-sua-quarta-edizione-lappuntamento-e-dedicato-al-nizza-docg-tre-giorni-di-esperienze-dedicate-ad-esperti-e-appassionati-alla-scoper/>

“Il Nizza è”: al via la quarta edizione della rassegna dedicata al Nizza Docg



Banchi di assaggio, degustazioni guidate e uno speciale percorso enogastronomico alla scoperta delle sfumature della denominazione del Nizza: dal 28 al 30 ottobre 2023 torna **“Il Nizza è”**, appuntamento giunto alla sua quarta edizione, pensato per permettere sia a operatori del settore che ai wine lover di approfondire la conoscenza del Nizza DOCG, a partire dalle sue radici.

La tre giorni si svolgerà a Nizza Monferrato, a Palazzo Crova, elegante edificio neoclassico settecentesco progettato dall'architetto Filippo Nicolis di Robilant, e al Palazzo del Gusto, luogo di riferimento della cultura enogastronomica del territorio monferrino.

L'inaugurazione è prevista sabato 28 ottobre alle ore 10, con il conferimento del Premio Tullio Mussa, presentato da Piercarlo Albertazzi, vice presidente della Condotta Slow Food Alessandria e Colline Nicesi. Il Premio verrà assegnato a un produttore del territorio in ricordo di Tullio Mussa, cultore dell'enogastronomia del territorio, nonché fondatore

della Bottega del Vino.

Le degustazioni si confermano il cuore dell'evento anche in questa sua quarta edizione, sabato 28, domenica 29 e lunedì 30 ottobre 2023 dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20: sei banchi di assaggio con 63 produttori e 99 etichette in degustazione, per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della DOCG, guidati dai sommelier AIS. La prenotazione on line (enotecanizza.it) della fascia oraria, con turni di 3 ore, è obbligatoria. Anche per gli operatori del settore (ristoratori – enotecari – baristi – distributori), con ingresso gratuito ai banchi di assaggio, sarà necessaria la prenotazione.

Pane, burro e acciughe e cioccolato, sono questi alcuni dei cibi tipici della tradizione territoriale che accompagneranno in un percorso enogastronomico d'eccellenza, sabato 28 ottobre alle ore 17 (necessaria la prenotazione on line; 25 euro): un viaggio, guidato dai sommelier AIS, alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le annate giovani rispetto a quelle vecchie di Nizza DOCG. La degustazione comparativa si svolgerà alla chiesa sconsacrata Santissima Trinità, a due passi da Palazzo Crova.

L'evento è organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Comune di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza, con il supporto tecnico della delegazione astigiana di AIS Piemonte (Associazione Italiana Sommelier), realizzato grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.

Nizza DOCG

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

<https://www.atnews.it/2023/10/il-nizza-e-al-via-la-quarta-edizione-della-rassegna-dedicata-al-nizza-docg-218647/>



Dal 28 al 30 ottobre torna Il Nizza è



Dal 28 al 30 ottobre a Palazzo Crova, e Palazzo del Gusto, torna **Il Nizza è**, l'evento per scoprire tutte le sfumature della denominazione del Nizza: un vero contenitore di esperienze per gli enoappassionati.

La **quarta edizione** de il Nizza è conferma la sua struttura con **banchi d'assaggio e degustazioni guidate**, per un viaggio alla scoperta del Nizza docg, che parte dalle sue radici.

Un appuntamento in collaborazione con **AIS Piemonte delegazione di Asti**.

IN PROGRAMMA

I BANCHI D'ASSAGGIO: LE SFUMATURE DELLA DOCG

28-29-30 ottobre, Palazzo Crova, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20.

6 banchi d'assaggio con 100 Nizza docg in degustazione, aperti sia al pubblico sia agli operatori del settore per tutta la durata della manifestazione.

Tre giorni durante i quali conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della docg, guidati dai sommelier AIS.

LA MASTERCLASS: I GIOVANI PRODUTTORI DEL NIZZA

Degustazione comparativa di vecchie e nuove annate in abbinamento ad acciughe e cioccolato.

Sabato 28 ottobre, chiesa sconsacrata della SS. Trinità, ore 17

Un viaggio alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le vecchie dalle nuove annate di Nizza docg.

I protagonisti saranno i Nizza dei giovani produttori appartenenti all'Associazione; una degustazione accompagnata da abbinamenti tipici della tradizione territoriale: pane, burro e acciughe, e cioccolato.

COME SI ACCEDE

L'evento è aperto al pubblico con ticket di ingresso di €25 e calice in omaggio – gratuito con accredito per gli operatori del settore – e sarà suddiviso in fasce orarie con prenotazione obbligatoria.

La masterclass è aperta a tutti con ingresso a €25.

Scopri il programma e come prenotare

Per Informazioni scrivi a info@ilnizza.net

<https://www.aispiemonte.it/notizie/il-nizza-e-2023/>

IL NIZZA È – Edizione 2023

IL NIZZA È – Edizione 2023

28 Ottobre ore 10:00 - 30 Ottobre ore 20:00

Pronti per IL NIZZA È 2023? L'evento che vi accompagna alla scoperta di tutte le sfumature del Nizza docg sta per tornare dal 28 al 30 OTTOBRE!

LA LOCATION

Come nelle precedenti edizioni, il cuore dell'evento si svolgerà a Palazzo Crova, presso Palazzo del Gusto, il suggestivo museo multimediale dove l'enogastronomia monferrina viene narrata attraverso le tre tipologie di cucina attraverso le quali ha preso forma: la cucina nobile, quella popolare e quella borghese.

I BANCHI D'ASSAGGIO: LE SFUMATURE DELLA DOCG

28-29-30 ottobre, Palazzo Crova, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20.

6 banchi d'assaggio con 100 Nizza docg in degustazione, aperti sia al pubblico sia agli operatori del settore per tutta la durata della manifestazione.

Tre giorni durante i quali conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della docg, guidati dai sommelier AIS.

LA MASTERCLASS: I GIOVANI PRODUTTORI DEL NIZZA – degustazione comparativa di vecchie e nuove annate in abbinamento ad acciughe e cioccolato.

Sabato 28 ottobre, chiesa sconsacrata della SS. Trinità, ore 17

Un viaggio alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le vecchie dalle nuove annate di Nizza docg.

I protagonisti saranno i Nizza dei giovani produttori appartenenti all'Associazione; una degustazione accompagnata da abbinamenti tipici della tradizione territoriale: pane, burro e acciughe, e cioccolato.

COME SI ACCEDE

L'evento è aperto al pubblico con ticket di ingresso di €25 e calice in omaggio – gratuito con accredito per gli operatori del settore – e sarà suddiviso in fasce orarie con prenotazione obbligatoria.

La masterclass è aperta a tutti con ingresso a €25.

Potete trovare ulteriori informazioni su orari e modalità di prenotazione al link <https://bit.ly/enotecanizza-ilnizzae>

Per qualsiasi altra informazione, scrivete a info@ilnizza.net

Vi aspettiamo a IL NIZZA È 2023! 🍷

<https://astesana-stradadelvino.it/evento/il-nizza-e-edizione-2023/>



Consulentedelgusto.it

NOTIZIE E VIAGGI DI GUSTO

Alla sua quarta edizione , dal 28 al 30 ottobre torna “Il Nizza è”, appuntamento dedicato al Nizza DOCG



Tre giorni di esperienze dedicate ad esperti e appassionati alla scoperta della denominazione del Monferrato con 63 produttori e 99 etichette in degustazione

Banchi di assaggio, degustazioni guidate e uno speciale percorso enogastronomico alla scoperta delle sfumature della denominazione del Nizza: dal 28 al 30 ottobre 2023 torna "Il Nizza è", appuntamento giunto alla sua quarta edizione, pensato per permettere sia a operatori del settore che ai *wine lover* di approfondire la conoscenza del Nizza DOCG, a partire dalle sue radici.

La tre giorni si svolgerà a Nizza Monferrato, a Palazzo Crova, elegante edificio neoclassico settecentesco progettato dall'architetto Filippo Nicolis di Robilant, e al Palazzo del Gusto, luogo di riferimento della cultura enogastronomica del territorio monferrino.

L'inaugurazione è prevista sabato 28 ottobre alle ore 10, con il conferimento del Premio Tullio Mussa, presentato da Piercarlo Albertazzi, vice presidente della Condotta Slow Food Alessandria e Colline Nicesi. Il Premio verrà assegnato a un produttore del territorio in ricordo di Tullio Mussa, cultore dell'enogastronomia del territorio, nonché fondatore della Bottega del Vino.



Le degustazioni si confermano il cuore dell'evento anche in questa sua quarta edizione, sabato 28, domenica 29 e lunedì 30 ottobre 2023 dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20: sei banchi di assaggio con 63 produttori e 99 etichette in degustazione, per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della DOCG, guidati dai sommelier AIS. La prenotazione on line (enotecanizza.it) della fascia oraria, con turni di 3 ore, è obbligatoria. Anche per gli operatori del settore (ristoratori – enotecari – baristi – distributori), con ingresso gratuito ai banchi di assaggio, sarà necessaria la prenotazione.

Pane, burro e acciughe e cioccolato, sono questi alcuni dei cibi tipici della tradizione territoriale che accompagneranno in un percorso enogastronomico d'eccellenza, sabato 28 ottobre alle ore 17 (necessaria la prenotazione on line; 25 euro): un viaggio, guidato dai sommelier AIS, alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le annate giovani rispetto a quelle vecchie di Nizza DOCG.

La degustazione comparativa si svolgerà alla chiesa sconosciuta Santissima Trinità, a due passi da Palazzo Crova.

La degustazione comparativa si svolgerà alla chiesa sconsacrata Santissima Trinità, a due passi da Palazzo Crova.

L'evento è organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Comune di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza, con il supporto tecnico della delegazione astigiana di AIS Piemonte (Associazione Italiana Sommelier), realizzato grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.

Nizza DOCG

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

<https://www.consulentedelgusto.it/2023/10/18/alla-sua-quarta-edizione-dal-28-al-30-ottobre-torna-il-nizza-e-appuntamento-dedicato-al-nizza-docg/>

Gazzetta d'Asti

TUTTO PRONTO PER IL “NIZZA È”

Banchi di assaggio, degustazioni guidate e uno speciale percorso enogastronomico alla scoperta delle sfumature della denominazione del Nizza: dal 28 al 30 ottobre 2023 torna “**Il Nizza è**”, appuntamento giunto alla sua quarta edizione, pensato per permettere sia a operatori del settore che ai *wine lover* di approfondire la conoscenza del **Nizza DOCG**, a partire dalle sue radici.

La tre giorni si svolgerà a Nizza Monferrato, a Palazzo Crova, elegante edificio neoclassico settecentesco progettato dall'architetto Filippo Nicolis di Robilant, e al Palazzo del Gusto, luogo di riferimento della cultura enogastronomica del territorio monferrino.

L'inaugurazione è prevista sabato 28 ottobre alle ore 10, con il conferimento del Premio Tullio Mussa, presentato da Piercarlo Albertazzi, vice presidente della Condotta Slow Food Alessandria e Colline Nicesi. Il Premio verrà assegnato a un produttore del territorio in ricordo di Tullio Mussa, cultore dell'enogastronomia del territorio, nonché fondatore della Bottega del Vino.

Le degustazioni si confermano il cuore dell'evento anche in questa sua quarta edizione, sabato 28, domenica 29 e lunedì 30 ottobre 2023 dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20: sei banchi di assaggio con 63 produttori e 99 etichette in degustazione, per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della DOCG, guidati dai sommelier AIS. La prenotazione on line (enotecanizza.it) della fascia oraria, con turni di 3 ore, è obbligatoria. Anche per gli operatori del settore (ristoratori – enotecari – baristi – distributori), con ingresso gratuito ai banchi di assaggio, sarà necessaria la prenotazione.

Pane, burro e acciughe e cioccolato, sono questi alcuni dei cibi tipici della tradizione territoriale che accompagneranno in un percorso enogastronomico d'eccellenza, sabato 28 ottobre alle ore 17 (necessaria la prenotazione on line; 25 euro): un viaggio, guidato dai sommelier AIS, alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le annate giovani rispetto a quelle vecchie di Nizza DOCG. La degustazione comparativa si svolgerà alla chiesa sconosciuta Santissima Trinità, a due passi da Palazzo Crova.



L'evento è organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Comune di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza, con il supporto tecnico della delegazione astigiana di AIS Piemonte (Associazione Italiana Sommelier), realizzato grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.

Nizza DOCG

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

<https://www.gazzettadasti.it/primo-piano/terre-vino-e-cucina/tutto-pronto-per-il-nizza-e>



Il Nizza è 2023: banchi d'assaggio dal 28 al 30 ottobre per scoprire il Monferrato



Come partecipare

Quando: dal 28 al 30 ottobre 2023.

Dove: Nizza Monferrato, a Palazzo Crova, elegante edificio neoclassico settecentesco progettato dall'architetto Filippo Nicolis di Robilant, e al Palazzo del Gusto, luogo di riferimento della cultura enogastronomica del territorio monferrino.

Ticket: banchi d'assaggio aperti al pubblico (ingresso € 25 con calice in omaggio).

Riduzioni: operatori di settore e stampa (tramite accredito gratuito).

Informazioni: sito ufficiale dell'Enoteca Regionale di Nizza www.enotecanizza.it

Organizzazione: evento organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Comune di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza, con il supporto tecnico della delegazione astigiana di AIS Piemonte (Associazione Italiana Sommelier), realizzato grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.

Programma Il Nizza è 2023

Sabato 28 ottobre 2023, ore 10:00 – ingresso gratuito

Presso i Giardini di Palazzo Crova presentazione della manifestazione e del programma di questa attesa quarta edizione de "IL NIZZA È", che sulla scia delle precedenti prevede banchi di degustazione aperti a pubblico e operatori e masterclass sul Nizza docg. A conclusione: "PREMIO TULLIO MUSSA", presentato da Piercarlo Albertazzi, vice presidente della Condotta Slow Food Alessandria e Colline Nicesi. Il Premio verrà assegnato a un "portatore sano di Tullio pensiero" in ricordo di Tullio Mussa, importante cultore dell'enogastronomia del territorio, nonché fondatore della Bottega del Vino.

Sabato 28 ottobre 2023, ore 17:00 – ingresso 25 euro

DEGUSTAZIONE COMPARATIVA DI VECCHIE E NUOVE ANNATE IN ABBINAMENTO AD ACCIUGHE E CIOCCOLATO. Alla Santissima Trinità, splendida chiesa sconosciuta, a due passi da Palazzo Crova, si svolgerà una degustazione comparativa di vecchie e nuove annate. I sommelier AIS vi accompagneranno in un percorso enogastronomico d'eccellenza: un viaggio alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le annate giovani rispetto a quelle vecchie di Nizza docg. La degustazione verrà accompagnata da abbinamenti tipici della tradizione territoriale: pane, burro e acciughe e cioccolato.

Sabato 28, domenica 29 e lunedì 30 ottobre 2023, dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20 – 25 euro wine lover, gratis operatori e stampa

Le degustazioni presso i banchi d'assaggio si confermano il cuore dell'evento anche in questa sua quarta edizione. Si svolgono all'interno del Palazzo del Gusto di Palazzo Crova, luogo cardine dell'enogastronomia del territorio, che conserva le radici e testimonia l'evoluzione del gusto locale. Sei banchi di assaggio per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della docg, guidati dai sommelier AIS. Ingresso a turni dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20 – Prenotazione obbligatoria della fascia oraria. Le prenotazioni online chiudono 24 h prima; se non risultano più disponibili, provare direttamente in loco perché potrebbe esserci ancora posto.

<https://www.insidewine.it/nizza-e/>



Calendario eventi vino 2023-2024: l'elenco più completo

Qui trovi il calendario **eventi vino 2023-2024** più completo e in continuo aggiornamento! Ci siamo concentrati sulle fiere e sui festival che propongono i **walk around tasting**, ossia su quelle manifestazioni che permettono di **degustare tantissimi vini con un solo ticket di ingresso**. E siccome ci piace il mondo dei vini naturali abbiamo creato un altro **Calendario eventi dedicato ai vini artigianali** (*se vuoi saperne di più su i vini naturali leggi il nostro articolo a questo [link](#)*). Infine, se vuoi segnalarci un evento di cui hai sentito parlare o che organizzi scrivi a: comunicati@insidewine.it

28-30 ottobre 2023, eventi **Piemonte**, Nizza Monferrato (Asti) – **Il Nizza è** banchi di assaggio, degustazioni guidate e uno speciale percorso enogastronomico alla scoperta delle sfumature della denominazione del Nizza dedicato a wine lover, operatori e stampa. In degustazione 99 etichette di Nizza DOCG. Ticket 25 €.

<https://www.insidewine.it/calendario-eventi-del-vino/>

Torna "Il Nizza è", dal 28 al 30 ottobre 99 etichette in degustazione

Tre giorni di esperienze dedicate ad esperti e appassionati alla scoperta della denominazione del Monferrato con 63 produttori.

Banchi di assaggio, degustazioni guidate e uno speciale percorso enogastronomico alla scoperta delle sfumature della denominazione del Nizza: dal 28 al 30 ottobre 2023 torna "Il Nizza è", appuntamento giunto alla sua quarta edizione, pensato per permettere sia a operatori del settore che ai *wine lover* di approfondire la conoscenza del Nizza DOCG, a partire dalle sue radici.

La tre giorni si svolgerà a Nizza Monferrato, a Palazzo Crova, elegante edificio neoclassico settecentesco progettato dall'architetto Filippo Nicolis di Robilant, e al Palazzo del Gusto, luogo di riferimento della cultura enogastronomica del territorio monferrino.



L'inaugurazione è prevista sabato 28 ottobre alle ore 10, con il conferimento del Premio Tullio Mussa, presentato da Piercarlo Albertazzi, vice presidente della Condotta Slow Food Alessandria e Colline Nicesi. Il Premio verrà assegnato a un produttore del territorio in ricordo di Tullio Mussa, cultore dell'enogastronomia del territorio, nonché fondatore della Bottega del Vino.

Le degustazioni si confermano il cuore dell'evento anche in questa sua quarta edizione, sabato 28, domenica 29 e lunedì 30 ottobre 2023 dalle 10 alle 13 e dalle 14 alle 20: sei banchi di assaggio con 63 produttori e 99 etichette in degustazione, per conoscere e apprezzare le differenze tra le principali zone di terroir della DOCG, guidati dai sommelier AIS.

La prenotazione on line (enotecanizza.it) della fascia oraria, con turni di 3 ore, è obbligatoria. Anche per gli operatori del settore (ristoratori – enotecari – baristi – distributori), con ingresso gratuito ai banchi di assaggio, sarà necessaria la prenotazione.



Pane, burro e acciughe e cioccolato, sono questi alcuni dei cibi tipici della tradizione territoriale che accompagneranno in un percorso enogastronomico d'eccellenza, sabato 28 ottobre alle ore 17 (necessaria la prenotazione on line; 25 euro): un viaggio, guidato dai sommelier AIS, alla scoperta delle differenze e peculiarità che contraddistinguono le annate giovani rispetto a quelle vecchie di Nizza DOCG.

La degustazione comparativa si svolgerà alla chiesa sconsacrata Santissima Trinità, a due passi da Palazzo Crova.

L'evento è organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Comune di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza, con il supporto tecnico della delegazione astigiana di AIS Piemonte (Associazione Italiana Sommelier), realizzato grazie alla Regione Piemonte, con il patrocinio del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, della Provincia di Asti, della Comunità Collinare Vigne & Vini e dell'Associazione per il Patrimonio dei Paesaggi Vitivinicoli di Langhe Roero e Monferrato.



Nizza DOCG

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

Fonte AB Comunicazione

<https://www.tuscansommelier.com/2023/10/19/torna-il-nizza-e-dal-28-al-30-ottobre-99-etichette-in-degustazione/>

Il Nizza DOCG si presenta a Palazzo Crova con degustazioni e masterclass



Grande attesa tra winelovers ed operatori di settore per la quarta edizione di *Il Nizza* è. L'evento è in programma a Nizza Monferrato dal 28 al 30 ottobre con un centinaio di referenze in degustazione.

L'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato, la Città di Nizza e l'Associazione Produttori del Nizza, organizzano la quarta edizione di *Il Nizza è*, evento che porta in degustazione circa cento etichette della pregiata docg a base Barbera.

Si tratta di una vera e propria full immersion nel mondo del vitigno Barbera, in particolare in quella che è la sua espressione di punta: la **DOCG NIZZA**.



L'evento di apertura sarà sabato 28 ottobre a **Nizza Monferrato**, presso i Giardini di **Palazzo Crova**. Alle 10 è prevista la presentazione della manifestazione; a seguire verrà assegnato il **Premio Tullio Mussa**, in ricordo del fondatore della *Bottega del Vino*.

Da sabato 28 ottobre per tre giorni *Palazzo Crova* si appresta ad ospitare sei grandi banchi di assaggio. All'interno del Palazzo del Gusto, luogo cardine dell'enogastronomia del territorio, sarà possibile assaggiare un centinaio di differenti espressioni del *Nizza*.



I vini saranno suddivisi secondo le zone di provenienza e i diversi terroir, tutti facenti parte del territorio della Docg.

La degustazione sarà guidata dai sommelier della *delegazione astigiana AIS* e si svolgerà nei tre giorni della manifestazione in orario 10-13; 14-20.



Sono 63 le aziende che hanno confermato la presenza dei propri campioni, con 99 etichette.

Ingresso €25 con calice in omaggio e prenotazione obbligatoria.

Prenotazioni al link <https://bit.ly/enotecanizza-ilnizzae>



In aggiunta ai banchi d'assaggio di Palazzo Crova il programma prevede una **masterclass** di comparazione di vecchie e nuove annate in abbinamento ad acciughe e cioccolato.

Sarà un viaggio alla scoperta delle differenze e delle peculiarità dei vari millesimi a cura dei giovani vigneron appartenenti all'*Associazione Produttori*.

La masterclass si terrà sabato 28 ottobre alle 17 all'*Auditorium Trinità*, chiesa sconosciuta a due passi da Palazzo Crova.

Info: info@ilnizza.net

<https://www.zipnews.it/il-nizza-docg-si-presenta-a-palazzo-crova-con-degustazioni-e-masterclass/>

Italia a Tavola

Autunno di vino in Piemonte: ecco gli appuntamenti in Monferrato

Grandi co-protagonisti di questa serie di iniziative saranno i vini delle tredici denominazioni del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che sarà possibile degustare e scoprire in molteplici declinazioni

Autunno di...vino quello che animerà il **territorio del Monferrato** durante le prossime settimane coinvolgendo appassionati, wine lover e visitatori in una serie di appuntamenti il cui minimo comune denominatore è la valorizzazione di un territorio dalle mille sfumature e peculiarità. Grandi co-protagonisti di questa serie di imperdibili iniziative saranno i vini delle tredici denominazioni del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato** che sarà possibile degustare e scoprire in molteplici declinazioni. Vediamo tutti gli appuntamenti in calendario.



Autunno di eventi con i vini del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Alla scoperta del Nizza Docg

Si parte il **28-29 ottobre** con **“Il Nizza è”**, un vero e proprio hub di esperienze per enoappassionati ideato per scoprire tutte le sfumature della **denominazione del Nizza Docg**. In una location d'eccellenza quale è **Palazzo Crova a Nizza Monferrato**, affascinante luogo che narra la storia stesse della gastronomia monferrina, sarà possibile prendere parte ai sei banchi d'assaggio pensati per far conoscere e apprezzare al pubblico e a operatori di settore le differenze tra i principali terroir della Docg oltre che ad una degustazione comparativa di vecchie e nuove annate in abbinamento ad acciughe e cioccolato che si svolgerà sabato 28 alle ore 17 presso la Ex Chiesa Sant.ma Trinità.

<https://www.italiaatavola.net/appuntamenti/2023/10/26/autunno-di-vino-in-piemonte-ecco-appuntamenti-in-monferrato/100458/>

S@pori del Piemonte

SdP.Blog

News. L'Autunno "caldo" della Barbera d'Asti, tra banchi d'assaggio ed eventi sul territorio



Un autunno "caldo" quello che animerà il territorio del Monferrato durante le prossime settimane coinvolgendo appassionati, wine lovers e visitatori in una serie di appuntamenti il cui minimo comun denominatore è la valorizzazione di un territorio dalle mille sfumature e peculiarità. Grandi co-protagonisti di questa serie di imperdibili iniziative saranno i vini delle tredici denominazioni del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che sarà possibile degustare e scoprire in molteplici declinazioni.

Si parte oggi e domani, **28-29 ottobre**, con **"IL NIZZA È"**, un vero e proprio hub di esperienze per enoappassionati ideato per scoprire tutte le sfumature della denominazione del Nizza Docg. In una location d'eccellenza quale è **Palazzo Crova a Nizza Monferrato**, affascinante luogo che narra la storia stesse della gastronomia monferrina, sarà possibile prendere parte ai **sei banchi d'assaggio** pensati per far conoscere e apprezzare al pubblico e a operatori di settore le differenze tra i principali *terroir* della docg oltre che ad una **degustazione comparativa di vecchie e nuove annate** in abbinamento ad acciughe e cioccolato che si svolgerà sabato 28 alle ore 17.00 presso la Ex Chiesa Sant.ma Trinità (per info e prenotazioni: www.enotecanizza.it).

<https://www.saporidelpiemonte.net/blog/news-lautunno-caldo-della-barbera-dasti-tra-banchi-dassaggio-ed-eventi-sul-territorio/>

Wine News

Da “Barolo en primeur” a “Il Nizza è”, aspettando il “Merano WineFestival”: ecco gli eventi

Dalle Mostre del tartufo bianco ai “Frantoi Aperti in Umbria”, dall’asta solidale dei Cru dell’Imperatrice Maria Teresa d’Austria al “Premio Masi”



Se il Barolo torna sotto il martelletto di “Barolo en primeur”, la prestigiosa asta solidale delle barrique della Vigna Gustava, appartenuta a Camillo Benso Conte di Cavour, battuta da Christie's Italia al Castello di Grinzane Cavour, il Nizza Docg è protagonista del suo più importante evento, “Il Nizza è” a Palazzo Crova, il Palazzo del Gusto a Nizza Monferrato, con tutte le sue sfumature raccontate dall'Associazione Produttori del Nizza, aspettando il “Merano WineFestival”, il “salotto buono” del vino italiano, ma anche di realtà emergenti e nuovi trend, con la regia del “The Wine Hunter” Helmuth Köcher, a Merano. Sono questi solo alcuni dei tantissimi appuntamenti segnalati in agenda da WineNews. Nella quale, mentre prosegue la “Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba” n. 93, con chef stellati e le “alte bollicine piemontesi” Alta Langa Docg come “Official Sparkling Wine”, stanno per aprirsi la “Fiera Nazionale del Tartufo Bianco di Acqualagna” n. 58, tra alta cucina e “I Magnifici 16”, i vini delle 16 Denominazioni dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini - Imt, e la “Mostra Mercato del Tartufo Bianco delle Crete Senesi” n. 37 a San Giovanni d'Asso, sempre con chef stellati e nei calici Brunello di Montalcino e vini Orcia Doc. A Torino continuano la “Vendemmia a Torino - Grapes in Town” e “Portici Divini”, le più importanti kermesse enoiche della prima capitale d'Italia, e “Buonissima”, la rassegna che unisce l'alta cucina internazionale e quella piemontese con tantissimi grandi chef, ma c'è anche “CioccolaTò” con i maestri cioccolatieri e i Consorzi del vino piemontesi. Lo Champagne Krug, le etichette di Gaja, il Sassicaia e Domaine de la Romanée-Conti sono protagonisti con l'alta cucina delle “Wine Dinners” a Villa d'Este, iconico Hotel 5 stelle a Cernobbio sul Lago di Como. In Val Pusteria è tempo di “Emozioni in Malga”, lungo Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

produttori di La Morra. Il Monferrato si prepara per il grande evento **“Il Nizza è”**, organizzato da Enoteca Regionale di Nizza, Comune di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza, per scoprire tutte le sfumature del Nizza Docg, dal 28 al 30 ottobre, a Palazzo Crova, nel Palazzo del Gusto, a Nizza Monferrato, tra banchi d'assaggio, ed una degustazione comparativa di vecchie e nuove annate con i giovani produttori del Nizza.

https://winenews.it/it/da-barolo-en-primeur-a-il-nizza-e-aspettando-il-merano-winefestival-ecco-gli-eventi_509286/