

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 una 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

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-



Uno dei vigneti del Nizza docg



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 appena internazionale. —