

108 APRILE

€ 1,50

fino al 10 maggio

anviagi

AV
VINUM

piemonte

**BARBARESCO A TAVOLA:
ARRIVA L'ANNATA 2005**

**TORINO: PROVINCE
A PALAZZO MADAMA**

**LA RONDINE DI VINUM
VOLA SU ALBA**

**ASTI FESTEGGIA
SAN SECONDO**

**I CAVALIERI D'ALERAMO
TRA PIEMONTE E LIGURIA**

anviagi
parla
3 lingue!
ITALIANO · INGLESE · TEDESCO

ICH SPRECHE DEUTSCH 

I SPEAK ENGLISH 

MENSILE - NUMERO 108 - Aprile 2008 - Continge I.P. - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DCB 0101

Il Nizza 2005: l'Anteprima dell'annata

di Adriano Salvi

La Barbera di Nizza sta vivendo una vivace primavera: la consolidata rassegna vinicola "Nizza è Barbera" di Nizza Monferrato è ormai alle porte (si terrà infatti sabato 17 e domenica 18 maggio), arricchita dall'importante riconoscimento della nuova DOCG del Barbera d'Asti Superiore "Nizza", che dalla prossima vendemmia potrà fregiarsi della prestigiosa DOCG, denominazione di origine controllata e garantita approvata recentemente. A Nizza sabato 17 e domenica 18 maggio si degusteranno le Barbere piemontesi e la Barbera d'Asti Superiore Nizza, accompagnate da proposte gastronomiche della tradizione monferrina, come gli agnolotti quadrati, la carne cruda, la bèlècauda e le grappe locali. Nel pomeriggio del sabato verranno premiati i produttori piemontesi di Barbera che hanno ricevuto i Due e Tre Bicchieri della guida del Gambero Rosso. La manifestazione è



logicamente a cura dell'Enoteca Regionale di Nizza (informazioni presso l'Ufficio turistico, 0141.727516). Il 5 maggio si terrà invece un'anteprima della nuova DO-

CG per gli addetti ai lavori. L'Anteprima del Barbera d'Asti Superiore "Nizza", aveva ottenuto buoni riscontri lo scorso anno pertanto si è deciso di riproporla lunedì 5 maggio a Nizza Monferrato, la città della Valle Belbo da sempre considerata punto di riferimento per la produzione di questo grande e storico vino rosso piemontese. L'incontro è dedicato ai giornalisti di settore italiani ed esteri, che potranno degustare e valutare in anteprima i vini ottenuti dalla vendemmia 2005. Il banco d'assaggio, si terrà per

la prima nella inedita ed elegante cornice della Tenuta La Romana di Nizza Monferrato, grande casale sapientemente ristrutturato e adibito a servizi ricettivi di alto livello. In questa bella sede, immersa nella tranquillità della campagna, i giornalisti potranno degustare gli esiti di un'ottima annata, che il presidente dell'Associazione Pro-

duttori del Nizza Gianluca Morino definisce: "un felice ritorno alla classicità della Barbera". Rispetto alla vendemmia 2004 – ossia quella presentata lo scorso anno in occasione della prima edizione dell'Anteprima – il raccolto 2005 ha goduto di un andamento stagionale più regolare, senza eccessive punte di calore nel periodo estivo. Nel corso delle varie fasi vegetative della vite le temperature si sono mantenute nella norma, e l'uva è arrivata al periodo di maturazione in maniera regolare. Alcune piogge cadute tra la fine di agosto e gli inizi di settembre hanno mantenuto la concentrazione zuccherina degli acini entro valori normali, così che i vini non hanno patito di eccessi di alcool. In questo senso la Barbera d'Asti Superiore Nizza Monferrato 2005 si presenta come una Barbera classica e – soprattutto – come un "vino da bere", in linea con le richieste del consumatore moderno, sempre più alla ricerca di vini di grande piacevolezza e di forte carattere territoriale. Come novità importante inserita in questa seconda edizione, ci sarà la possibilità per tutti i giornalisti partecipanti, di visitare alcune aziende della zona di produzione, che comprende 18 comuni del circondario nicese,

inseriti nel severo disciplinare di produzione del "Nizza". Per gli ospiti è anche prevista una piacevole degustazione

di Amaretti di Monbaruzzo in accompagnamento al Moscato d'Asti, uno degli abbinamenti più classici del territorio in fatto di fine pasto. **27**

