

Nizza DOCG

Terroirweine aus dem Piemont



ASSOCIAZIONE
PRODUTTORI dei
NIZZA



CONSORZIO
BARBERA D'ASTI
E VINI DEL MONFERRATO



REGIONE
PIEMONTE



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale :
"Europa investe nelle zone rurali"
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottosettore 3.2

Im Monferrato, im Herzen des Piemont, liegt die Heimat der Barbera-Traube. Als Nizza DOCG ist sie ein Terroirwein par excellence, elegant und langlebig zugleich. Produziert wird er auf den Hügeln von 18 Gemeinden rund um die Stadt Nizza Monferrato.



Foto: Sabine Jackson

«Eine gute Barbera für einen Nizza DOCG kann man nur dort produzieren, wo das Terroir passt.»



«Die Eleganz kommt von diesem ganz speziellen Mikroklima im Herzen des Monferrato», sagt Gianni Bertolino, «von der unterschiedlichen Bodenbeschaffenheit, den thermischen Unterschieden zwischen Tag und Nacht, der Position der Rebberge.» Gianni Bertolino ist nicht nur selbst auf dem Familien-Weingut Tenuta Olim Bauda Weinproduzent, sondern hat es sich als Präsident der Associazione Produttori del Nizza zur Aufgabe gemacht, den Weinen dieses kleinen, feinen Anbaugebietes rund um die Stadt Nizza Monferrato den Stellenwert zu verschaffen, den sie verdienen. Gianni Bertolino: «Wir wollten zum Ausdruck bringen, dass die Barbera aus dem Gebiet rund um Nizza Monferrato etwas Besonderes ist. Der erste Schritt war, dass wir 2002 zu einer der drei Unterzonen der Barbera d'Asti DOC wurden. 2008 wurde das Gebiet ein DOCG und 2016 - für den Jahrgang 2014 - haben wir schliesslich das Nizza DOCG eingeführt und der Name Barbera wurde eliminiert. Wir sind nun eine geografische Ursprungsbezeichnung wie alle grossen Weinbauzonen der Welt.»

Die Barbera-Traube, die für den Nizza DOCG reinsortig gekeltert wird, vereint Fruchtigkeit und rassige Säure mit viel Komplexität und Finesse. «Dadurch sind es langlebige Weine», meint Gianni Bertolino, «Weine, die erst in zehn, manchmal fünfzehn Jahren ihren Höhepunkt erreichen.»

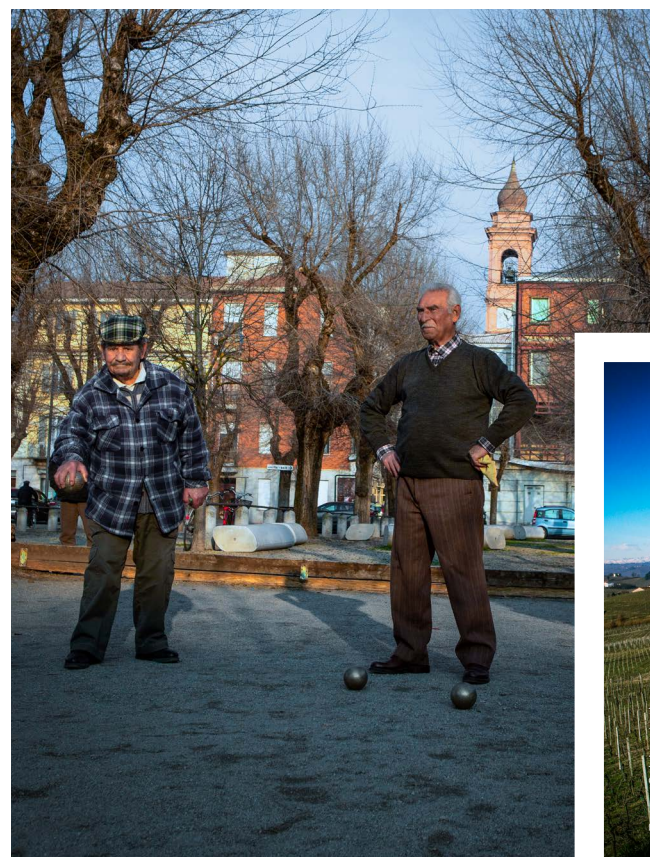
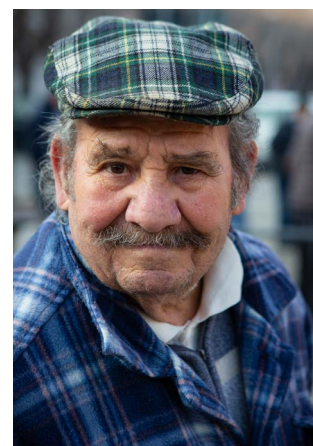
Auch für Daniele Chiappone - Vizepräsident der Associazione Produttori del Nizza und Besitzer des Weingutes Errede di Chiappone Armando - ist diese Langlebigkeit ein bislang unterschätzter Faktor: «Gerade bei alten Pflanzen in guten Lagen erreicht die Barbera ein

völlig anderes Qualitätsniveau», ist Daniele Chiappone überzeugt, «und viele dieser alten Weinberge findet man bei Nizza Monferrato.» Dieses Grand Cru der Barbera erstreckt sich über 18 Gemeinden (von insgesamt 169 Gemeinden, die Barbera d'Asti produzieren dürfen).

Hier sind die Hügel weicher als in der rauen Langhe oder im Roero; rund um pittoreske Dörfer und Städte wie Nizza, Calamandrana oder Agliano Terme werden vorwiegend Barbera und Moscato ausgepflanzt. Und doch ist die Landschaft hier alles andere als monoton: Rebberge wechseln sich ab mit Wäldern und Getreidefeldern, sind durchzogen von kleinen Flussläufen und Strassen.

«Unser Ziel war es auch, mit dem Nizza DOCG die Besonderheit dieses Anbaugebietes hervorzuheben», erklärt Präsident Bertolino. Da wäre zum einen die Vielfalt der Böden: Sie variieren von sandigen Komponenten in Vinchio oder Mombaruzzo über lehmige Böden in Nizza Monferrato oder Calamandrana bis hin zu Schiefer in San Marzano. «Durch die Ausdehnung über 18 Kommunen sind die Weine natürlich nicht homogen oder austauschbar», sagt er, «ähnlich wie im Burgund werden im Nizza DOCG die unterschiedlichen Terroirs zum Ausdruck gebracht: Und das so hoffen wir - auf hohem Niveau.»

Für Gianni Bertolino steht die Barbera erst am Anfang: In der Klonselektion und in den Weinbergen gibt es noch einiges zu tun und noch immer sind nicht alle grossen Lagen ausgelotet. «Und die Lage ist wirklich fundamental», meint er, «die Traube kann zwar überall viel Ertrag bringen, aber eine gute Barbera für einen Nizza DOCG kann man nur dort produzieren, wo das Terroir passt.»





Das ist der Nizza DOCG

In den 90er Jahren, als das Gebiet von Nizza historisch zu den am besten für Barbera-Weine geeigneten gehörte, beantragten die Erzeuger des Gebiets die Anerkennung einer Unterzone. Es war die einzige Möglichkeit, die Bezeichnung Nizza DOCG zu erhalten. Das Produktionsgebiet von Nizza ist durch eine Spezifikation mit äusserst strengen Einschränkungen gekennzeichnet.

Die Hersteller in der DOCG Nizza haben jedoch einen noch strengeren Selbstregulierungskodex eingeführt, um garantiert sicherzustellen, dass die unter dem Namen Nizza DOCG angebotenen Weine einen noch höheren Qualitätsstandard aufweisen. Mit dem Jahrgang 2000 wurde Nizza als Unterzone der Barbera d'Asti DOC Superiore anerkannt, mit dem Jahrgang 2008 erhielt es das DOCG zuerkannt und mit dem Jahrgang 2014 wurde das Ursprungsgebiet Nizza DOCG – auch für die Typologien Riserva und Vigna – eingeführt.

Ausschliesslich hügelige Lage mit Ausrichtung von Süd nach Südwesten respektive Südosten. Traditionelles Trainingsystem mit aufrechtem Spalier. Mit Guyot- oder Low-Sporn-Cordon-Beschneidungssystemen, Pflanzdichte von mindestens 4000 Pflanzen pro Hektar und einer durchschnittlichen Anzahl von Knospen von höchstens zehn pro Rebstock.

Die Rebberge des Nizza DOCG liegen in einer Meereshöhe zwischen 150 und 350 Meter in Hügellagen in südlicher Position. Der maximale Ernteertrag muss 7 Tonnen pro Hektar (für Nizza und Nizza Riserva) bzw. 6,3 Tonnen pro Hektar (für Nizza Vigna und Nizza Vigna Riserva) umfassen. Für Nizza und Nizza Vigna sieht das Disziplinar eine Lagerzeit von 18 Monaten vor, davon sechs Monate in Holz. Für Nizza Riserva und Nizza Vigna Riserva sieht das Disziplinar eine Lagerzeit von 30 Monaten vor, davon zwölf Monate in Holz.

Das Potenzial der Barbera d'Asti, die im Gebiet des Nizza DOCG produziert werden kann, liegt bei 720 Hektar, 50 400 Doppelzentner Wein bzw. 4,5 Millionen Flaschen Produktion. Derzeit (im Jahrgang 2018) werden davon 204 Hektar für die Produktion von Nizza DOCG genutzt.

Zum Gebiet des Nizza DOCG gehören die Gemeinden:

Agliano | Belveglio | Bruno | Calamandrana | Castel Boglione | Castelnuovo Belbo | Castelnuovo Calcea | Castel Rocchero | Cortiglione | Incisa Scapaccino | Moasca | Mombaruzzo | Mombercelli | Nizza Monferrato | Rocchetta Palafea | San Marzano Oliveto | Vaglio Serra | Vinchio

Runder Tisch

Wie langlebig ist ein Nizza DOCG?

Eine Vertikale aus der Geschichte des Nizza DOCG: Acht Weine der Jahrgänge 2015 bis 2009 zeugen von der Langlebigkeit dieser Terroirweine. Mit ihren Produzenten, Mitgliedern des Vorstands der Winzervereinigung Associazione Produttori del Nizza, sprachen wir im Rahmen eines runden Tisches über das Alterungspotenzial und mehr.

VINUM: Die Geschichte des heutigen Nizza DOCG begann 2002 mit der Gründung der Winzervereinigung. Wie hat sich in diesen Jahren die Qualität verändert?

Michele Chiarlo: «Als wir in den ersten Jahren, 2002 oder 2003, die rund 20 Weine produziert haben, die es damals gab, gab es sicher auch noch eine Handvoll mit Problemen. Heute kommt dies bei 67 Nizza-Winzern nur mehr sehr selten vor. Früher war das Holz in vielen Weinen präsent, heute dominiert die Eleganz den Nizza DOCG.»

Gianni Bertolino: «Ein guter Nizza DOCG hat kein Problem mit dem Holz, es trägt bei den Riserva-Qualitäten zur Komplexität des Weines bei. Wobei ein Nizza DOCG ein sehr harmonischer Wein ist: Auch in warmen Jahrgängen - wie zum Beispiel 2015, 2016 oder 2017 -, und bei einer Alkoholgradatation von jenseits von 14 Volumenprozent ist der Wein durch die Säure immer sehr ausgewogen und harmonisch.»

Roberto Morosinotto: «In den Produktionsregeln des Nizza DOCG ist daher eine Passage in Holz vorgesehen, das gibt dem Wein Stabilität und Charakter. Und wie gesagt, eine Barbera verträgt die Reife im Fass sehr gut.»

Daniele Chiappone: «In den vergangenen 20 Jahren hat sich natürlich der Einsatz verändert, weniger Tostatur, weniger kleines Holz sind heute üblich. Gerade ein Mix aus Tonneaux und grossen Fässern stellt sich immer mehr als ideal für den Nizza DOCG heraus.»

Michele Chiarlo: «Und auch das Konsumverhalten ist heute anders: Immer wieder stösst man auf Weine meist internationaler Rebsorten, die zwar auf den ersten Schluck mit ihrem Charakter überzeugen, aber wenn man nach einer halben Stunde schaut, wie viel davon getrunken wurde, dann fehlt in der Flasche kaum etwas, weil sie zu dicht und konzentriert sind. Das passiert bei einem Nizza DOCG nicht: Barbera ist eine Traube mit sehr viel Säure und wenig Tanninen und die Basis von sehr eleganten Weinen, die vor allem sehr süffig sind.»

Claudio Dacasto: «Der Stil der Barbera hat sich in diesen Jahren in Richtung Frische gedreht: Gerade die entgegenkommende Fruchtigkeit eines Nizza DOCG ist charakteristisch für diesen Wein.»

VINUM: Ein Nizza DOCG verträgt aber auch den Alkohol sehr gut...

Mauro Damerio: «Eine höhere Alkoholgradatation braucht ein Nizza DOCG zur Stabilisierung. Natürlich ist in warmen Jahren die Alkoholgradatation höher, aber der Jahrgang sollte sich ja im Wein widerspiegeln. Und der Alkohol ist nur in den seltensten Fällen überbordend, weil ein Nizza DOCG von sich aus sehr harmonisch ist.»

Roberto Morosinotto: «Es hat sich auch die Technik in diesen Jahren geändert. Man kann heute im Rebberg und im Keller viel punktgenauer arbeiten, das Terroir in den unterschiedlichen Zonen des Nizza DOCG besser herausarbeiten. So erkennt man Weine aus dem Süden des Nizza DOCG - den höheren Lagen, die bis auf 500 Meter reichen - zum Beispiel an ihrer prägnanteren Säure.»

Claudio Dacasto: «Heute haben wir einen viel niedrigeren Hektarertrag als früher. In einem kühlen Jahr wie 2014 mussten wir schon entlauben, damit die Trauben genug Sonne bekamen. In heissen Jahren wie 2015 oder 2017 hingegen musste man die Trauben schützen. Das ist aber durchweg gut gelungen: Die drei Jahrgänge von 2015 bis 2017 sind sehr ausgewogen.»

Roberto Morosinotto: «Auch der ideale Erntezeitpunkt ist ganz wichtig für die Balance der Weine.»

Daniele Chiappone: «Das Gebiet des Nizza DOCG weist klimatisch völlig unterschiedliche Zonen auf, das ergibt manchmal bis zu drei Wochen Unterschied beim Lesezeitpunkt zwischen einer im Norden und einer im Süden. Und wir lesen nicht einmal mehr Zone für Zone, sondern Rebberg für Rebberg in einem

Weingut. Man sollte erwähnen, dass gerade ältere Reben - manche sind 60 bis 70 Jahre alt - für den Nizza DOCG eine hervorragende Basis bilden.»

Gianni Bertolino: «Diese unterschiedlichen Einflüsse sind eine grosse Herausforderung für ein Anbaugelände. Jedes Gut muss selbst entscheiden, in welche Richtung es geht. Zum Beispiel bei der Nachhaltigkeit im Rebberg und im Keller. Das sind sehr positive Dinge, die dem Produkt guttun, den Pflanzen und natürlich auch dem Winzer und seiner Familie. Immer mehr Betriebe sind deshalb auch in Konversion zu biologischem Anbau.»

Michele Chiarlo: «Wir bewirtschaften unsere Einzellagen bereits nach einem Nachhaltigkeits-Protokoll. Das ist ohne Zweifel mehr Aufwand, aber im Endeffekt trägt es zum positiven Image des Betriebes bei.»

VINUM: Wie langlebig ist ein Nizza DOCG?

Mauro Damerio: «Das ist natürlich auch von Jahrgang zu Jahrgang unterschiedlich. Der aktuelle Jahrgang 2016 zum Beispiel hat grosses Potenzial.»

Claudio Dacasto: «Auf einen Nizza DOCG muss man andererseits nicht warten, bis er trinkreif ist: Er ist von Beginn an hervorragend und ein perfekter Essensbegleiter.»

Roberto Morosinotto: «Es hängt auch davon ab, welche Stilistik man bevorzugt: Im Alter verliert die Barbera natürlich etwas von der frischen Frucht, gewinnt aber an balsamischen Noten.»

Daniele Chiappone: «Das ist sicherlich eine positive Eigenschaft der Barbera: Auch nach 10, 15 Jahren hat sie noch eine Super-Trinkigkeit.»

Michele Chiarlo: «Renato Ratti - eine der grossen Persönlichkeiten des piemontesischen Weinbaus - hat einmal gesagt: La Barbera è il vino più tutti d'Italia - einfach übersetzt: Die Barbera hat einfach alles und mehr als alle anderen Weine Italiens. Und das trifft auch auf den Nizza DOCG zu.»



Die Teilnehmer des Runden Tisches:

Gianni Bertolino, Präsident der Associazione Produttori del Nizza und Besitzer der Kellerei Tenuta Olim Bauda, **Daniele Chiappone**, Vizepräsident der Associazione Produttori del Nizza und Besitzer der Kellerei Erede di Chiappone Armando, **Mauro Damerio**, Präsident der Enoteca Regionale Nizza Monferrato und Besitzer der Kellerei Damerio, **Michele Chiarlo**, Gründer der Kellerei Michele Chiarlo, **Claudio Dacasto**, Önologe der Kellerei Cascina la Barbatella, **Roberto Morosinotto**, Önologe der Kellerei Bersano.



Die Welt des Nizza DOCG

Rund um die piemontesische Stadt Nizza Monferrato liegt das Gebiet des Nizza DOCG: Hier wird in 18 Gemeinden eine besondere Spielart der Barbera-Traube zu grossen langlebigen Weinen gekeltert.



Vor rund 20 Jahren hatte eine Gruppe von Produzenten die Idee, Unterzonen für Barbera d'Asti einzuführen - Zonen, die auf besonders dafür geeignetem Terroir eine besondere Spielart von Barbera-Weinen hervorbrachten.

In einer davon, rund um die Stadt Nizza Monferrato, fand sich 2002 eine Gruppe renommierter Barbera-Produzenten zur Associazione Produttori del Nizza zusammen. Im Jahr 2014 entstand daraus das Nizza DOCG - ein Grand Cru der Barbera d'Asti, das sich über 18 Gemeinden erstreckt und eine einzigartige Expression der Barbera-Traube aus dem Herzen des Piemont darstellt.

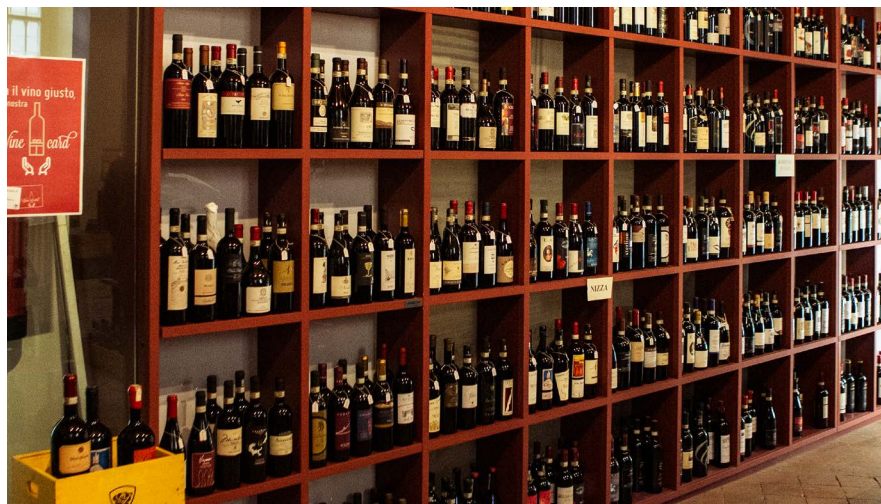
Die Karte des Nizza DOCG (erhältlich unter www.enogea.it) identifiziert vier verschiedene Zonen innerhalb der Bezeichnung, wobei der Weinbau vor allem auf den zentralen Be-

reich konzentriert ist - von Agliano Terme im Westen bis Mombaruzzo im Osten und im Süden, gekennzeichnet durch höhere und steilere Hügel, mit Höhenlagen, die in den 506 Metern des Mount Dagno, des höchsten Punktes des DOCG-Gebietes, gipfeln. Im nördlichen Teil, der sich vom Fluss Tiglione und im östlichen Teil östlich der Städte Mombaruzzo, Bruno und Castiglione Belbo entwickelt, wird der

Weinbau rarer. Das kühlere Klima und die sandigen Böden führen zu runden und ausgewogenen Weinen, die jedoch weniger körperreich sind als die, die in Nizza Monferrato, Agliano Terme oder auf der Westseite von Mombaruzzo hergestellt werden.

Das heisst natürlich auch, dass jeder Nizza DOCG eine andere Interpretation des Terroirs darstellt.

Acht Nizza mit Reifepotenzial



Damerio - Nizza DOCG 2015

Noten von Schwarzebeeren, Kräutern und Schokolade; im Mund ausgewogen, schöne Fülle, samtig, schöner Schmelz, gute Länge. Stammt aus einem warmen Jahrgang, in dem die Trauben perfekt ausreifen konnten.

2020 bis 2026

Cascina Garitina - Nizza DOCG 900 2014

Überzeugt mit seinen Beeren- und Schokoaromen, den Kräuternoten, der Würze; charaktervoll, opulenter Verlauf mit Konfitürenoten im Finale. Auch im etwas kühleren Jahrgang 2014 konnte Gianluca Morino einen kraftvollen Nizza DOCG aus alten Reben kelteren.

2020 bis 2025

Interview

Die Zukunft des Nizza DOCG

67 Mitgliedsbetriebe in der Associazione Produttori del Nizza, 600 000 produzierte Flaschen im Jahr 2019, fast ein Drittel mehr als im Vorjahr. Die Zukunft des Nizza DOCG scheint gesichert?

Ja, vor allem weil das Projekt Nizza sehr terroirbezogen und natürlich gewachsen ist: Nizza DOCG darf nur in 18 Gemeinden im Monferrato produziert werden. Fast alle Produzenten versuchen, die Einzigartigkeit ihrer eigenen Rebberge rüberzubringen, das eigene Terroir sprechen zu lassen. Dadurch ist kein Nizza DOCG wie der andere, jeder Wein ist durch sein Terroir geprägt. Dabei wird der Nizza DOCG stets reinsortig aus Barbera gekeltert. Mostkonzentrate oder andere Methoden, um den Wein aufzupeppen, sind verboten. In einer Blindverkostung des neuen Jahrgangs kontrollieren auch die Winzer selbst, ob jeder einzelne Nizza DOCG den Anforderungen entspricht, ansonsten wird er deklassiert.

Sie setzen auf die Besonderheiten der einzelnen Zonen innerhalb des Anbaugebietes?

Heute spricht man nicht einmal mehr von den einzelnen Gemeinden, sondern davon, dass jeder Hügel des Anbaugebietes besonders ist. Die

Produzenten selbst sind sehr stolz, dass sie Rebberge haben, die einzigartig sind und auf denen ein Wein produziert wird, der unvergleichlich ist. Deshalb haben wir schon bei den Produktionsregeln darauf geachtet, dass die Vigna grosse Bedeutung hat. Und deshalb haben wir auch eine Karte in Auftrag gegeben, in der die einzelnen Zonen des Nizza DOCG herausgearbeitet wurden: Alessandro Masnagheti - in Italien als «Map Man» bekannt, weil er schon viele Weinbaugebiete detailliert kartographiert hat - hat rund ein Jahr lang alle Winzer im Gebiet besucht und ihre Rebberge in die Karte des Nizza DOCG integriert. Darauf können wir nun aufbauen.

Wie gross ist das Anbaugebiet aktuell?

Aktuell produzieren 67 Produzenten - 2017 waren es noch 50 - auf rund 200 Hektar Rebbergen (2018: 204 Hektar) im Nizza DOCG. Mit der Lese 2016 waren es erst 131 Hektar. Das Potenzial sind geschätzte 720 Hektar, die Anbauzone wächst jedes Jahr um rund 40 Prozent. Welche positiven Auswirkungen das hat, sieht man bereits an den Preisen für Trauben und auch Rebberge. Das Gebiet des Nizza DOCG erlebt einen Boom. Und wir sind erst am Anfang.



Gianni Bertolino, seit sechs Jahren Präsident der Associazione Produttori del Nizza, im Gespräch über Terroir, Nachhaltigkeit und die Zukunft.

Sie sehen auch in der Nachhaltigkeit Potenzial für die Zukunft?

Nachhaltigkeit ist ein wichtiger Faktor. Eine Reihe von Produzenten im Gebiet des Nizza DOCG ist gerade dabei, ihre Betriebe zum Beispiel biologisch zertifizieren zu lassen oder andere nachhaltige Protokolle in Erwägung zu ziehen. Auch das ist ein wichtiges Merkmal für ein Qualitätsweinbaugebiet.

Tenuta Olim Bauda – Barbera d’Asti Superiore Nizza DOCG 2013

Reife Beerendaromatik, feine Würze, auch Kräuternoten; im Mund mit Schmelz, gut eingebundene Säure, ausgewogen und elegant bis ins anhaltende Fruchtfinale. Bereitet jetzt Vergnügen, kann aber auch noch etwas reifen.

2020 bis 2023

Erede di Chiappone Armando – Barbera d’Asti Superiore Nizza DOCG Ru 2012

Vielschichtige Nase nach Amarenakirschen, Schoko, Leder; saftig, mit gut eingebundener Säure, gute Länge. Elegant-würzige Machart, passt hervorragend zum Essen.

2020 bis 2023

Cantina Tre Secoli – Barbera d’Asti Superiore Nizza DOCG 2011

Bouquet nach Waldbeerkonfitüre, Schoknoten und Vanille; der Auftakt saftig, die Gerbstoffe und die Tannine gut eingebunden. Gefällt mit seiner modernen Machart.

2020 bis 2022

Michele Chiarlo – Barbera d’Asti Superiore Nizza DOCG La Court 2011

Einnehmendes Bouquet nach Amarenakirschen, Gewürzen, Kräuter, Pfeffer; geschliffene Textur, mit viel Schmelz und guter Länge. Gefällt mit seinem ausgewogenen und eleganten Charakter.

2020 bis 2024

Cascina la Barbatella – Barbera d’Asti Superiore Nizza DOCG Vigna dell’Angelo 2010

Blume mit einladenden Beeren- und Schoknoten; kernige Textur, hat viel Charakter, aber auch Schliff, Fülle, Pflaumennoten im Abgang. Auch mit seinen zehn Jahren noch voller frischer Fruchtigkeit.

2020 bis 2023

Bersano – Barbera d’Asti Superiore Nizza DOCG Generala 2009

Betörende Nase nach Waldfrüchten, Schoko, Leder und Holz; am Gaumen ausgewogen, von der vifen Säure belebt, anhaltender Verlauf mit Noten von Pflaumen und Leder und Blüten.

2020 bis 2022



Die Küche **Agnolotti, Bagna Cauda und Cardo Gobbo**

Die Rebhügel des Monferrato sind seit 2014 UNESCO-Weltkulturerbe. Hier findet man eine eigenständige Küche, die man in traditionellen Restaurants oder Trattorien unverfälscht genießen kann.

Rund um die Stadt Nizza Monferrato wird einer besonderen Spezialität gehuldigt, die auch ein Slow-Food-Presidio ist: dem Cardo Gobbo di Nizza. Cardaroli sind ein Wintergemüse, das in den sandigen Böden zwischen Nizza Monferrato, Incisa Scapaccino und Castelnuovo Belbo angebaut wird. Sie werden im Mai gesät, im Oktober geerntet und dank einer speziellen Anbautechnik zu Gobbi, Buckeln. Sie werden nicht bewässert und nicht gedüngt. Im September, wenn sie bereits ausgewachsen sind, werden sie mit Erde bedeckt, wölben sich, und um ans Licht zu gelangen, verwandeln sie sich in bucklige Disteln.

Nach einem Monat werden die Disteln ausgegraben, die äusseren Blätter entfernt, und das Herz bleibt erhalten. Dieses ist dann aussergewöhnlich süss und knackig und wird auch gerne roh gegessen. Es ist aber auch wichtiger Bestandteil der Bagna Cauda, einer Art Fondue, bei dem rohes Gemüse in eine warme Sauce aus Olivenöl, Sardellen und Knoblauch gestippt wird. In Nizza Monferrato gibt es eine «Bruderschaft der Bagna Cauda und des Car-



do Gobbo». Aber Cardo Gobbo ist vielseitig: Er kann gefüllt, gebraten, in Suppen verwendet und auf viele andere Arten gekocht werden.

Und vielfältig ist die Küche des Monferrato allemal: Das beginnt schon bei den zahllosen Salumi und führt über die Carne Cruda (rohes, feinerhacktes Rindfleisch), Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) und die klassischen Tajarin oder Agnolotti del Plin (kleine handgemachte Ravioli) bis zu einem Bollito Misto (gekochtem Fleisch), Steaks und Wildgerichten. Zu all diesen Gerichten passen natürlich die Weine des Piemont wie der Korken auf die Weinflasche - allen voran der Nizza DOCG.

Das empfehlen die Produzenten zum Nizza DOCG

Gianni Bertolino, Präsident der Associazione Produttori del Nizza und Mitbesitzer der

Kellerei Tenuta Olim Bauda: «Stinco di Vitello (Kalbshaxe).»

Daniele Chiappone, Vizepräsident der Associazione Produttori del Nizza und Besitzer der Kellerei Erede di Chiappone Armando: «Ohne Zweifel Kaninchen in verschiedensten Zubereitungsarten.»

Mauro Damerio, Präsident der Enoteca Regionale Nizza Monferrato und Besitzer der Kellerei Damerio: «Ravioli all'arrostato (Raviolo mit Rostbratenfülle).»

Michele Chiarlo, Gründer der Kellerei Michele Chiarlo: «Coniglio al Forno (gebratenes Kaninchen). Man kann ihn auch zur asiatischen Küche probieren.»

Roberto Morosinotto, Önologe der Kellerei Bersano: «Käse, auch Gorgonzola und Stilton.»

Claudio Dacasto, Önologe der Kellerei Cascina la Barbatella: «Cioccolato Fondente - dunkle Schokolade - passt zu gereiftem Nizza.»



PORTRÄT NIZZA DOCG

Tipps für Geniesser

**Ristorante Belbo Da Bardon
Valle Asinari 24
San Marzano Oliveto**

Hier wird eine einfache und doch zutiefst traditionelle Küche kredenzt. Hervorragend das Vitello tonnato und die Agnolotti del Plin al Burro e Salvia. Am Carello mit den Fleischgerichten tummeln sich Köstlichkeiten wie Coniglio (Kaninchen), Stinco di Vitello (Kalbshaxe) oder die Finanziera (ein Potpourri aus allerlei geschmorten Innereien).

**Enoteca Regionale Nizza
Monferrato
Via Crova, 2
I-14049 Nizza Monferrato
www.enotecanizza.it**

Der Palazzo Crova aus dem 18. Jahrhundert ist der ideale Ort, um die Anbauzone degustativ zu erkunden: Die meisten Etiketten des Nizza DOCG plus eine grosse Auswahl an Barbera d'Asti sind in den Regalen zu finden, einige der Weine sind permanent in Verkostung. Im Restaurant «La Signora» in Rosso wird der regionalen Küche gehuldigt.

**Le Due Lanterne
Piazza Garibaldi 52
Nizza Monferrato**

Direkt im Stadtzentrum an der Piazza Garibaldi wird traditionelle piemontesische Küche kredenzt: hausgemacht die Agnolotti, hervorragend das Coniglio in Casse-ruola und natürlich als Dessert das Bonet al Cioccolato (ein traditioneller Schokokuchen). Hervorragende Weinkarte mit einer grossen Selektion an Nizza DOCG.

Das Rezept zum Nachkochen

Tajarin al Ragù di Salsiccia

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 10 Eidotter, Salz
- Kaltgepresstes Olivenöl
- Maismehl
- Rinderbrühe
- ½ Zwiebel
- Rosmarin
- 150 g Salsiccia
- Butter
- Frische Tomaten

Zubereitung

Das Mehl auf dem Tisch zu einem Hügel formen, die Eidotter in die Mitte geben, eine Prise Salz und einen Löffel natives Olivenöl extra dazugeben und kneten, bis ein fester Teig entsteht. Zwei Stunden ruhen lassen und dann unter Zugabe von etwas Fett mit einem Nudelholz dünn ausrollen und wieder einige Minuten ruhen lassen. Mit Maismehl bestäuben, zu einer Rolle formen und in möglichst dünne Streifen schneiden. Legen Sie die Streifen zum Trocknen auf eine Serviette und kochen Sie sie anschliessend für ein paar Minuten in Salzwasser, abtropfen lassen und mit Salsiccia-Ragout anrichten. Für das Salsiccia-Ragout: eine halbe Zwiebel mit einem Rosmarinzwig fein hacken und langsam mit Butter und Öl anbräunen. Wenn es eine schöne helle Farbe angenommen hat, wird die Wurstpaste (die Haut der Salsiccia muss entfernt werden) hinzugefügt, angebraten und mit einem Löffel Brühe mehrmals aufgegossen; fügen Sie die fein gehackten Tomaten hinzu und braten sie das Ragout, bis es durch ist.



Reise **In der Heimat des Nizza DOCG**

Die sanfte Landschaft des Astigiano, die steilen Hügel des Monferrato, Turin, die ehemalige Residenzstadt der italienischen Könige, Naturparks und Schutzgebiete, stille Seen und geschichtsträchtige Schlösser – die Heimat der Barbera-Traube ist immer eine Reise wert.

Nizza Monferrato (auf Piemontesisch Nissa) ist der Hauptort des Anbaugebietes des Nizza DOCG und ein wichtiges Handelszentrum der Region. Gegründet im Jahr 1225, liegt die Stadt an den Flüssen Belbo und Nizza im Herzen des Monferrato. Umgeben ist die Stadt von den sanften Hügeln des Monferrato, die ideal sind für den Rebbau. Aber auch die Stadt selbst lohnt einen Besuch: Sehenswert ist der Palazzo Comunale aus dem 14. und 15. Jahrhundert, der vom Turm des Gemeindefamtes überragt wird, von den Nizzesern «el Campanon» genannt.

In der Nachbarschaft findet sich auch der Palazzo de Benedetti, eine prachtvolle Residenz aus dem 18. Jahrhundert. Im Ospedale Santo Spirito ist die kleine Chiesa del Santo Spirito mit dem prachtvollen Holzportal einen Besuch wert. Ebenfalls aus dem 18. Jahrhundert stammt übrigens der Palazzo Crova mit seinem ummauerten Garten, in dem heute die Enoteca Regionale und auch die Associazione Produttori del Nizza

zu ihren Sitz haben. Die Enoteca förderte 1998 die Gründung des Slow-Food-Presidio des «Carlo Gobbo di Nizza», einer Gemüseart, die im Schwemmland des Belbo-Tals angebaut wird.

Der Weinkeller der Enoteca befindet sich im Untergeschoss des Palazzo Baronale Crova: Hier findet man fast alle Etiketten des Nizza DOCG. Im Obergeschoss sind zwei kleine Museen untergebracht: Das Museo del Gusto widmet sich der kulinarischen und önologischen Tradition des Monferrato, das andere zeigt die Kunstsammlung von Davide Lajolo (unter anderem mit Arbeiten von Nerone).

Einmal im Jahr (2020 am 8. und 9. Juni) findet in Nizza Monferrato der Corsa delle Botti

statt, ein Rennen, bei dem verschiedene Mannschaften aus Weinproduzenten der Gegend ihre Fässer durch die Stadt treiben (www.corsadellebottinizza.com). Zur gleichen Zeit ist Nizza auch Schauplatz des Genussfestivals Monferrato in Tavola, bei dem man die Weine der lokalen Produzenten zur piemontesischen Küche genießen kann.

Doch nicht nur Nizza Monferrato, auch die Umgebung ist einen Besuch wert: Am besten erkundet man Orte wie Calamandrana, Castel Boglione oder Agliano Terme (mit seinen sulfathaltigen Heilquellen) auf der Strada del Vino Astesana, die zu den Produzenten des Nizza DOCG führt. www.astesana-stradadelvino.it





Die Mitglieder des Konsortiums Nizza DOCG

Alfiero Boffa

www.alfieroeffa.com

Adriano Durio

www.duriowines.com

Antiche Cantine Brema

www.vinibrema.com

Az. Agr. Alessandro Motta

www.alessandromotta.it

Az. Agr. Bocchino Giuseppe di

www.bocchino.it

Bocchino Annalisa

www.bocchino.it

Az. Agr. Corte San Pietro

www.agricolacortesaniopietro.it

Az. Agr. Erede di Chiappone

www.eredechiappone.it

Armando

www.armando.it

Az. Agr. Pesce Marco

www.pesce.it

Az. Agr. Scagliola

www.scagliolavini.com

Baravalle

www.baravallevini.com

Bava

www.bava.it

Beppe Marino

www.beppe-marino.it

Bersano

www.bersano.it

Bianco Angelo e Figlio

www.bianco-angelo.it

Bricco di Nizza

www.bricco-nizza.com

Bussia Soprana

www.bussia-soprana.it

Ca' dei Mandorli

www.cadeimandorli.com

Cantina di Nizza

www.cantina-nizza.it

Cantina Sant'Evasio

www.santevasiovini.com

Cantina Barbera dei Sei Castelli

www.barberaseicastelli.it

Cantina di Vinchio Vaglio Serra

www.vinchio.com

Cantine Macri

www.cantine-macri.it

Carussin

www.carussin.it

Cascina Collina

www.cascina-collina.com

Cascina Garitina

www.cascina-garitina.com

Cascina Giovinale

www.cascina-giovinale.com

Cascina la Barbatella

www.cascina-labarbatella.com

Cascina la Patareina

www.lapatareina.it

Cascina Lana

www.cascina-lana.it

Coppo

www.coppo.it

Cossetti Clemente & Figli

www.cossetti.it

Dacapo

www.dacapo.it

Dacasto Duilio

www.dacastoduilio.com

Damerio Mauro

www.damerio-mauro.it

Distillerie Berta

www.distillerieberta.it

Francesco Iandolo

www.filibianco.it

Fratelli Bianco

www.fratelli-bianco.it

Garesio

www.garesiovini.it

Gianni Doglia

www.giannidoglia.it

Gianpiero Perfumo

www.gianpiero-perfumo.it

Guasti Clemente

www.guasti-clemente.it

Guido Berta

www.guidoberta.com

Il Botolo

www.ilbotolo.net

La Canellese

www.lacanellese.it

La Giribaldina

www.lagiribaldina.it

La Gironda

www.lagironda.com

L'Armangia

www.armangia.it

LHV Agricola

www.apoloavezza.com

Malgrà - Terre Miroglio

www.malgra.it

Marco Bonfante

www.marco-bonfante.com

Mauro Sebaste

www.maurosebaste.it

Michele Chiarlo

www.chiarlo.it

Pico Maccario

www.picomaccario.com

Studio Giuliano Noè

www.studio-noe.com

Tenuta dell'Arbiola

www.arbiola.it

Tenuta Garetto

www.tenuta-garetto.it

Tenuta il Falchetto

www.tenuta-il-falchetto.com

Tenuta il Sogno

www.tenuta-il-sogno.com

Tenuta Olim Bauda

www.tenuta-olim-bauda.it

Tenute dei Vallarino

www.tenute-dei-vallarino.com

Terre Astesane

www.terreastesane.it

Tre Secoli

www.tresecoli.com

Valerio Mondo

www.valerio-mondo.com

Valle Vento

www.valle-vento.com

Vietti

www.vietti.com

Villa Giada

www.villa-giada.com