

# DIE WELT DES NIZZA DOCG

*Rund um die piemontesische Stadt  
Nizza Monferrato liegt das Gebiet des  
Nizza DOCG: Hier wird in 18 Gemeinden  
die Barbera-Traube reinsortig zu  
eleganten langlebigen Weinen gekeltert.*



«Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato ist die Königin der piemontesischen Weine, und die Barbera Superiore DOCG, die in 168 Gemeinden in den Provinzen Asti und Alessandria produziert wird, findet im In- und Ausland immer mehr Anhänger», sagt Filippo Mobrìci, Präsident des Consorzio della Barbera d'Asti. «Aber ohne Zweifel ist der Nizza DOCG, der Teil der Welt der Barbera ist und nur in 18 Gemeinden der Provinz Asti hergestellt werden darf, bereits fünf Jahre nach seiner Geburt ein Symbol der Exzellenz des Piemont und darüber hinaus. Das ist in erster Linie der hervorragenden Arbeit der Winzer in unseren Rebbergen zu verdanken, Teamwork, die es uns erlaubt, auch die wichtigsten internationalen Märkte zu erreichen.»

**R**und um die Stadt Nizza Monferrato fand sich 2002 eine Gruppe renommierter Barbera-Produzenten zur Associazione der Weinproduzenten aus Nizza zusammen. Ihr Ziel war es, die Besonderheiten des Anbaugebietes besonders herauszuheben: Bereits seit dem Jahr 2000 bestand eine eigene Unterzone Nizza im Anbaugebiet der Barbera d'Asti. 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.

Was macht den Nizza DOCG so einzigartig? Im Gegensatz zu den anderen Barbera-Ursprungsbezeichnungen - in denen noch Komplementärtrauben zwischen 10 und 15 Prozent erlaubt sind - ist ein Nizza immer eine reinsortige Barbera. Die Rebberge des Nizza liegen in einer Meereshöhe zwischen 150 und 350 Metern in Hügellagen in südlicher Position. Die Pflanzdichte muss mindestens 4000 Pflanzen pro Hektar mit einem maximalen Ernteertrag von 7 t pro Hektar (für Nizza und Nizza Riserva) bzw. 6,3 t pro Hektar (für Nizza Vigna und Nizza Vigna Riserva) umfassen.

Für Nizza und Nizza Vigna sehen die Produktionsbedingungen eine Lagerzeit von 18 Monaten vor, davon sechs Monate in Holz, für Nizza Riserva und Nizza Vigna Riserva eine Lagerzeit von 30 Monaten, davon zwölf Monate in Holz. «Unser Ziel war es auch, mit dem Nizza die Einzigartigkeit dieses Anbaugebietes hervorzuheben», erklärt Gianni Bertolino, Präsident der Vereinigung der Nizza-Produzenten. «Ähnlich wie im Burgund werden im Nizza die unterschiedlichen Terroirs zum Ausdruck gebracht.»

Die Vielfalt der Mikroklimata macht das Besondere des Nizza DOCG aus: Die Böden variieren von dominierenden sandigen Komponenten in Vinchio oder Mombaruzzo über lehmige Böden in Nizza Monferrato oder Calamandrana bis hin zu Schiefer in San Marzano.

**SETTORE NORD  
NORTHERN SECTOR**

- 01 Sabbie e terre rosse  
*Sands and red soils*
- 02 Torrente Tiglione  
*Tiglione stream*

**SETTORE EST  
EASTERN SECTOR**

- 03 Terre rosse  
*Red soils*

**SETTORE CENTRALE  
CENTRAL SECTOR**

- 04 Marne sabbiose e argille  
*Sandy marls and clay*
- 05 Torrente Belbo  
*Belbo stream*
- 06 Marne di Sant'Agata Fossili  
*Sant'Agata Fossili Marfs*
- 07 Torrente Nizza  
*Nizza stream*
- 08 Marne sabbiose e argille  
*Sandy marls and clay*
- 09 Sabbie  
*Sands*

**SETTORE SUD  
SOUTHERN SECTOR**

- 10 Arenarie  
*Sandstones*

# «Eine Kulturrevolution der Barbera»

Gianni Bertolino, Präsident der Associazione Produttori del Nizza, über das Nizza DOCG, seine Ursprünge und seine Zukunft.



Gianni Bertolino, Präsident der Associazione Produttori del Nizza.

## Gianni Bertolino, was macht das Nizza DOCG so besonders?

Das Anbaugebiet der Barbera ist natürlich sehr gross: Es erstreckt sich über weite Teile des Piemont. In einem so grossen Gebiet ist die Qualität der Weine sehr unterschiedlich. Alleine südlich des Flusses Tanaro, wo sich auch das Nizza DOCG befindet, haben wir vielschichtige klimatische und geologische Voraussetzungen, die Weine mit eigenem Charakter hervorbringen. Aber das Besondere ist wahrscheinlich, dass das Nizza DOCG bereits vor rund 20 Jahren aus der Idee einer Gruppe von Produzenten geboren wurde, die sich zur Associazione del Nizza zusammengefunden haben. Unsere Idee war klar: Wir wollten zum Ausdruck bringen, dass die Barbera-Traube im Gebiet rund um Nizza Monferrato ganz eigenständige Weine hervorbringt. Der erste Schritt war damals, dass Nizza zu einer der drei Unterzonen des Barbera d'Asti wurde. 2014 haben wir schliesslich das DOCG für Nizza eingeführt und der Name Barbera wurde aus dem Namen eliminiert. Wir sind nun eine geografische Ursprungsbezeichnung wie alle grossen Weinbauzonen der Welt.

## Im Vorjahr wurde die Karte mit den Charakteristiken der unterschiedlichen Anbauzonen vorgestellt. Wie wichtig war dieser Schritt?

Das war fundamental für die Qualität: Das Anbaugebiet des Nizza DOCG ist sehr vielfältig, fast jeder Rebberg besitzt ein eigenes Terroir. Der Weinexperte Alessandro Masnagheti, der die Zonation durchgeführt hat und der bereits Karten von Barolo, Barbaresco oder Amarone geschaffen hat, war monatelang im Gebiet unterwegs und hat mit allen Produzenten und

Bauern gesprochen. Das war wie eine Kulturrevolution der Barbera.

## Warum?

Das war die Initialzündung für viele Produzenten, die Einzigartigkeit ihrer eigenen Reberge rüberzubringen, das eigene Terroir sprechen zu lassen. Die Produzenten sind stolz darauf, dass kein Nizza-DOCG-Wein wie der andere ist. Und das obwohl der Nizza DOCG stets eine reine Barbera ist - ohne Beimischung anderer Rebsorten. Mostkonzentrate oder andere Methoden, um den Wein aufzupeppen, sind verboten: Entweder arbeitet der Winzer gut im Rebberg oder er kann keinen Nizza DOCG produzieren. Dafür garantieren wir auch als Associazione: Alle Winzer gemeinsam - aktuell sind es 62 Mitglieder - verkosten einmal im Jahr blind die Weine des neuen Jahrgangs und kommunizieren dem einzelnen Produzenten neutral die Qualität seines Weines. Nur wer den Qualitätsanforderungen entspricht, darf auch den Namen Nizza DOCG tragen.

## Wie sieht die Zukunft aus?

Aktuell wird auf rund 200 Hektar Rebbergen Nizza DOCG produziert. Das Potenzial sind geschätzte 740 Hektar, die Anbauzone wächst derzeit jedes Jahr um rund 50 Prozent. Trotzdem ist die Nachfrage nach Nizza DOCG ungeboren.

Wichtig ist natürlich, dass wir das hohe Preisniveau halten und die Weine in den besten Restaurants und Vinotheken zu finden sind: Ein Nizza DOCG soll ein besonderer Ausdruck der Rebkultur des Piemont sein. Eine elegante Barbera mit prägnanter Säure und einer Lagerfähigkeit von mehr als zehn Jahren.

## ANTICHE CANTINE BREMA

**Nizza DOCG a Luigi Veronelli 2015**  
**2021 bis 2026**

Dieser Nizza DOCG der alteingesessenen Kellerei ist der italienischen Journalistenlegende Luigi Veronelli gewidmet und reift zwölf Monate in Barriques und Tonneaux: Bouquet nach Kirschen, auch Aromen von Lakritze, Vanille und Gewürznelken; am Gaumen harmonisch, durch die vife Säure belebt, vereint Schmelz und Rasse, Fruchtigkeit und Länge. Perfekt zu einem herbstlichen Wildgericht.



## BAVA

**Nizza DOCG a Luigi Veronelli 2015**  
**2021 bis 2026**

Die Trauben für diesen Nizza wachsen in den hochgelegenen Rebbergen von Crena und Agliano, der Wein reift in den traditionellen piemontesischen 500-Liter-Fässern: facettenreich mit würziger Brombeeraromatik, auch Schokolade- und Gewürznoten; kernige Textur mit gut eingebundenen Gerbstoffen und belebender Säure, das Finale anhaltend und lang. Auch in diesem Jahrgang sehr gelungen.



## ANTICHE CANTINE BREMA

Via Pozzomagna 9  
I-14045 Incisa Scapaccino  
Tel. +39 0141 79 19 82

[www.vinibrema.com](http://www.vinibrema.com)



## BAVA

Strada Monferrato 2  
I-14023 Coconato  
Tel. +39 0141 90 70 83

[www.bava.com](http://www.bava.com)

## ADVERTORIAL

### BERSANO

**Nizza DOCG Riserva Generala 2015  
2021 bis 2026**

Elegante Riserva, die mindestens zwölf Monate in Holz reift und erst 30 Monate nach der Lese auf den Markt kommt: im Bouquet dominieren die typischen Aromen von Schwarzkirschen, Gewürzen und Unterholz; linear und präzise am Gaumen, gefällt mit seinem Schliff und seiner doch auch kraftvollen Machart, klares Fruchtfinale. Die Trauben stammen von der Tenuta Generala bei Nizza Monferrato.



### CANTINA SANT'EVASIO

**Nizza DOCG 2014  
2020 bis 2025**

Auf den Mergelböden des Monte San Nicolao in 230 Meter Meereshöhe gedeihen die Barbera-Reben, die diesem Nizza seinen Charakter verleihen, nach der Vinifikation bleibt der Wein für eineinhalb Jahre im Holzfass: verführerische Nase nach roten Beeren und Blüten; finessenreiche, harmonische Textur, wirkt saftig und ausgewogen, das kecke Finale von einer Kraft spendenden Säure unterstützt.



### BERSANO

Piazza Dante 21  
I-14049 Nizza Monferrato  
Tel. +39 0141 72 02 11

[www.bersano.it](http://www.bersano.it)



### CANTINA SANT'EVASIO

Strada San Nicolao 88  
I-14049 Nizza Monferrato  
Tel. +39 0141 72 62 59

[www.santevasiovini.com](http://www.santevasiovini.com)

## CANTINA TRE SECOLI

Nizza DOCG Riserva 2014  
2021 bis 2026

Geschichtsträchtige Kellerei, die durch den Zusammenschluss der Cantina Sociale di Mombaruzzo und der Cantina Sociale di Ricaldone entstanden ist und deren Mitglieder hervorragende Lagen im Gebiet des Nizza bewirtschaften: duftet nach Pflaumenkonfitüre, dunkler Schokolade und Mandeln; der Ansatz geschliffen, die Säure rassig, das Finale überzeugt durch erfrischende Schwarzkirscharomen.



## CANTINA TRE SECOLI

Via Stazione 15  
I-14046 Mombaruzzo  
Tel. +39 0141 77 019  
[www.tresecoli.com](http://www.tresecoli.com)



## CASCINA GARITINA

Via Gianola 20  
I-14040 Castel Boglione  
Tel. +39 0141 76 21 62

[www.cascinagaritina.com](http://www.cascinagaritina.com)

## CASCINA GARITINA

Nizza DOCG neuvSENT vecchia 1961 2015  
2022 bis 2027

Die Rebberge von Gianluca Morino liegen zwischen 240 und 300 Metern über dem Meer, die Trauben für diesen Nizza stammen von einem 1961 gepflanzten Rebberg in Südposition: dunkles Rubin; einladende, facettenreiche Nase mit Noten von Brombeeren und Sandelholz; lineare Textur mit gut eingebundener Säure, Fülle und Charakter bis ins Finale. Ein Prototyp für die Langlebigkeit des Nizza DOCG.



## ADVERTORIAL

### COPPO

Via Alba 68  
I-14053 Canelli  
Tel. +39 0141 82 31 46  
[www.coppo.it](http://www.coppo.it)



### EREDE DI CHIAPPONE ARMANDO

Strada San Michele 51  
I-14049 Nizza Monferrato  
Tel. +39 0141 72 14 24  
[erededi@virgilio.it](mailto:erededi@virgilio.it)



### COPPO

**Nizza DOCG Pomorosso 2016  
2021 bis 2025**

Die Familie Coppo keltert diesen Wein nur in den besten Jahren in den auf rund 400 Meter Meereshöhe gelegenen Rebbergen in Agliano Terme, der Wein reift mehr als ein Jahr in Eichenfässern: verführerisches Bouquet nach Beeren und balsamischen Noten; gut strukturiert am Gaumen, die Säure sorgt für eine noble Eleganz, das Finish anhaltend, auch mit feinen mineralischen Komponenten.



### EREDE DI CHIAPPONE ARMANDO

**Barbera d'Asti DOCG Superiore Nizza 2011  
2020 bis 2023**

Ein Beweis für die Lagerfähigkeit des Nizza, stammt noch aus den Zeiten, als Nizza eine Unterzone des Barbera d'Asti DOCG war: gereifte Steinobst- und Blütenaromatik, auch Noten von Tabak und Gewürzen; saftige Textur, kompakt, die Säure spürbar, endet lang und anhaltend auf Noten von Pflaumenkonfitüre und Schokolade. Probieren Sie diesen Wein zu würzigem Hartkäse.

**GARESIO**

**Nizza DOCG Riserva 2015  
2021 bis 2026**

Die Reben für diesen Wein wachsen in Incisa Scapacino, einer Gemeinde, ein paar Kilometer nördlich von Nizza Monferrato, der Wein bleibt für 30 Monate im Keller, davon 18 im Holzfass: Würzige Nase nach Himbeeren und Blüten, Lakritze und dunklem Pfeffer; am Gaumen rassig, gut eingebundene Säure, endet lang auf Noten von Kirschen und Leder. Perfekter Begleiter für Bollito Misto und Arrosti.



**LA GIRONDA**

**Nizza DOCG Le Nicchie 2015  
2021 bis 2025**

La Gironda kultiviert Weinberge in Nizza Monferrato und Calamandrana. Der Wein reift für einige Zeit im kleinen Holzfass: betörende Kirscharomatik, auch Nadelwald- und Pfeffernoten, Vanille und Kaffee; am Gaumen saftig, kompakt, die Gerbstoffe und die Säure präsent, endet auf Noten von würzigen Beeren, von Lakritze und Sandelholz. Passt perfekt zu Fleischgerichten oder auch würzigem Käse.



**GARESIO**

Località Sordo 1  
I-12050 Serralunga d'Alba  
Tel. +39 366 70 76 775  
[www.garesiovini.it](http://www.garesiovini.it)



**LA GIRONDA**

Strada Bricco 12  
I-14049 Nizza Monferrato  
Tel. +39 0141 70 10 13  
[www.lagironda.com](http://www.lagironda.com)

## **ADVERTORIAL**

### **MALGRA'**

#### **Nizza DOCG Mora di Sassi 2015 2020 bis 2025**

Der 3,5 Hektar Rebberg Mora di Sassi liegt im Gebiet von Nizza Monferrato in 200 Meter Meereshöhe: In der Nase kombiniert dieser Nizza Waldfrucht- und Kräuteraromen mit Gewürz- und Lakritznoten; dynamisch am Gaumen, die Gerbstoffe gut eingebunden, schöner Bau mit grosser Länge, Aromen von Beeren, Vanille, auch erdige Nuancen. Opulenter, würziger Wein voller Harmonie und Kraft.



### **MARCO BONFANTE**

#### **Nizza DOCG Riserva Bricco Bonfante 2014 2022 bis 2028**

Dieser Einzellagen-Nizza aus dem gleichnamigen Rebberg mit seinen Mergel-Lehm Böden in 250 Meter Meereshöhe bleibt 20 Monate im Fass, um sich abzurunden: überzeugt mit seinen komplexen Heidelbeer- und Kräuternoten, der feinen Würze und Kraft; rassige Textur mit viel Fülle und einem überraschend leichtfüssigen Finish auf Aromen von Schokolade und Beerenconfit. Opulente Machart.



### **MALGRA'**

Via Nizza 12  
I-14046 Bazzana di Mombaruzzo  
Tel. +39 0173 61 91 19

[www.malgra.it](http://www.malgra.it)



### **MARCO BONFANTE**

Str. Vaglio Serra 72  
I-14049 Nizza Monferrato  
Tel. +39 0141 7250 12

[www.marcobonfante.com](http://www.marcobonfante.com)



## MICHELE CHIARLO

Strada Nizza-Canelli  
I-14042 Calamandrana  
Tel. +39 0141 76 90 30

[www.chiarlo.it](http://www.chiarlo.it)

### MICHELE CHIARLO

**Nizza DOCG Riserva La Court 2015  
2021 bis 2026**

Der Rebberg La Court – ein Hügel eines 20 Hektar grossen Besitzes bei Castelnuovo Calcea – bildet die Basis einer der grossen Barbera d'Asti und seit 2014 auch einer der renommiertesten Etiketten des Nizza DOCG: Aromen von Maraschino-Kirschen, Vanille und schwarzem Pfeffer; der Ansatz geradlinig, mit Charakter, gut eingebundenen Gerbstoffen und akzentuierter Säure, im Finish viel Frucht und Finesse.

### PICO MACCARIO

**Nizza DOCG ab 2020**

Noch hat die Kellerei Pico Maccario aus Mombaruzzo keinen Nizza DOCG auf dem Markt. Die Premiere in dieser Typologie erfolgt erst im Jahr 2020. Aber schon seit langem gilt das 1997 gegründete Gut als Barbera-Experte: Die Gebrüder Pico und Vitaliano Maccario haben dieser Rebsorte den grössten Teil ihrer rund 70 Hektar Rebberge gewidmet. Der Nizza DOCG soll ein Aushängeschild der Kellerei werden.



## PICO MACCARIO

Via Cordara 87  
I-14046 Mombaruzzo  
Tel. +39 0141 77 45 22

[www.picomaccario.it](http://www.picomaccario.it)



## TENUTA GARETTO

S.S. Asti-Mare 30  
I-14041 Agliano Terme  
Tel. +39 0329 35 95 713  
[tenutagaretto.it](http://tenutagaretto.it)

### TENUTA GARETTO

**Nizza DOCG Favà 2015**  
**2021 bis 2026**

Die Familie Gagliardo – renommierte Barolo-Produzenten – hat 2017 dieses alteingesessene Weingut im Herzen des Nizza DOCG bei Agliano Terme erworben und produziert dort diese reinsortige Barbera: würzige Beerenaromatik, feine balsamische Noten; am Gaumen kraftvoll mit gut eingebundener vier Säure, der Abgang fruchtig und lang. Perfekt zu einem Rindersteak oder Wildgeflügel.



## TENUTA IL FALCHETTO

Frazione Ciombi 16  
I-12058 Santo Stefano Belbo  
Tel. +39 0141 84 03 44  
[www.ilfalchetto.com](http://www.ilfalchetto.com)

### TENUTA IL FALCHETTO

**Nizza DOCG Riserva Bricco Rocche 2015**  
**2022 bis 2026**

Seit 1940 produziert die Familie Forno Wein, darunter auch diesen opulenten Lagen-Nizza aus einem Rebberg bei Agliano Terme, der 18 Monate in Holz reift: einnehmende Blume nach Schwarzkirschen, Kräutern und Flieder; am Gaumen kraftvoll, rund, die Tannine kompakt und sehr gut eingebunden, die Säure gut integriert, anhaltendes Fruchtfinale, das Holz spürbar. Sollte sich noch etwas abrunden.

### TENUTA OLIM BAUDA

**Nizza DOCG 2015**  
**2021 bis 2027**

Die Geschwister Bertolino führen dieses Gut mit Rebbergen zwischen den Gemeinden Incisa Scapaccino und Nizza Monferrato seit 1998 und produzieren dort diesen elegant-fruchtigen Nizza DOCG: intigrante Blume nach Steinobst, Kräutern und Gewürzen; der Auftakt mit viel Fülle, Saft und Rasse, die belebende Säure sorgt für Eleganz und Finesse bis ins Finale. Hervorragender Speisenbegleiter.



## TENUTA OLIM BAUDA

Str. Prata 50  
I-14045 Incisa Scapaccino  
Tel. +39 0141 70 21 71  
[www.tenutaolimbauda.it](http://www.tenutaolimbauda.it)



## DIE PRODUZENTEN

ALFIERO BOFFA VIGNE UNICHE  
ANTICHE CANTINE BREMA  
AZIENDA AGRICOLA BOCCHINO  
GIUSEPPE  
AZIENDA AGRICOLA BUSSIA  
SOPRANA  
AZIENDA AGRICOLA CORTE  
SAN PIETRO  
AZIENDA AGRICOLA GARESEO  
AZIENDA AGRICOLA LA GIRIBALDINA  
AZIENDA AGRICOLA SCAGLIOLA  
AZIENDA VITIVINICOLA BAVA  
AZIENDA VITIVINICOLA  
MICHELE CHIARLO  
BARAVALLE  
BEPPE MARINO VINI  
BERSANO VINI  
BIANCO ANGELO  
CA' DEI MANDORLI  
CANTINA SANT'EVASIO  
CANTINA SOCIALE BARBERA DEI SEI  
CASTELLI  
CANTINA SOCIALE DI NIZZA  
CANTINA TRE SECOLI  
CANTINE MACRI'  
CARUSSIN AZIENDA AGRICOLA  
CASCINA COLLINA  
CASCINA GARITINA  
CASCINA GIOVINALE  
CASCINA GUIDO BERTA  
CASCINA LA BARBATELLA  
CASCINA LANA  
COPPO  
COSSETTI CLEMENTE E FIGLI  
DACAPO - CA' ED BALOS  
DACASTO DUILIO  
DISTILLERIE BERTA  
EREDE DI CHIAPPONE ARMANDO  
FRANCESCO IANDOLO  
FRANCO MONDO  
FRATELLI BIANCO  
GIANNI DOGLIA  
GUAISTI CLEMENTE E FIGLI  
IL BOTOLO AZIENDA AGRICOLA  
ISOLABELLA DELLA CROCE  
LA CANELLESE  
LA GIRONDA  
LA PATAREINA  
L'ARMANGIA  
LHV AGRICOLA  
MALGRA'  
MARCO BONFANTE  
MARCO PESCE AZIENDA AGRICOLA  
MAURO SEBASTE  
PICO MACCARIO  
STUDIO GIULIANO NOE'  
TENUTA GARETTO  
TENUTA IL FALCHETTO  
TENUTA L'ARBIOLA  
TENUTA OLIM BAUDA  
TENUTE DEI VALLARINO  
TERRE ASTESANE  
VALLE VENTO  
VIETTI  
VILLA GIADA  
VINORY



ADVERTORIAL

# EINE REISE ZUM NIZZA DOCG

Die Rebhügel des Monferrato und Langhe-Roero - seit 2014 UNESCO-Weltkulturerbe - zählen zu den beeindruckendsten Landschaften Italiens. Zahlreiche Weingüter laden ebenso zu einem Besuch ein wie kleine Restaurants oder Trattorien zu einem Ausflug in die traditionsreiche piemontesische Küche. Für leckere Wildgerichte, Geflügel oder Rinderbraten, die durch Pilze oder weisse Trüffel aufgemotzt werden, ist dann allerdings oft kein Platz mehr, weil schon die Vielfalt der Antipasti (manchmal ein halbes Dutzend oder mehr), das Carne Cruda (rohes, feinzerhacktes Rindfleisch) oder die leckeren Nudeln - wie die klassischen Agnolotti del Plin (kleine handgemachte Ravioli) - zum Zugreifen verführen. Oder Sie probieren noch Deftigeres: wie die Bagna Cauda (eine Art Fondue, bei dem rohes Gemüse in eine warme Sauce aus Olivenöl, Sardellen und Knoblauch gestippt wird) oder die Finanziere (ein Eintopf aus Innereien). Zu all diesen Gerichten passen natür-

ses Weines liegt rund um die Stadt Nizza Monferrato in der Provinz Asti und die 17 Gemeinden rundherum.

Der Nizza DOCG macht Lust auf mehr. Allein die Farbe animiert, den Wein zu kosten: Dunkles Rubinrot, nicht zu dicht, zeugt bereits von grosser Eleganz. Die Aromen erinnern an dunkle Kirschen, Zwetschgen, auch Kräuternoten, mit dem Alter - nach vier, fünf Jahren - kommen noch Tertiäroaromen hinzu. Am Gaumen ist die Säure angenehm erfrischend, sanft durch den Alkohol unterstützt, das Finale fruchtig und lang. Serviert werden sollte ein Nizza DOCG - nach ausreichender Belüftung - im Burgunderglas. Und, wie gesagt, er passt am besten zur traditionellen piemontesischen Küche, aber nicht nur.

*«Wichtig ist, dass die Qualität der Oliven passt und dass nach der Ernte das Öl möglichst schnell verarbeitet wird.»*

lich die Weine des Piemont hervorragend - allen voran die Barbera. La Barbera heissen die Traube und der Wein von alters her, im Gegensatz zu anderen piemontesischen Varietäten, die fast alle männlich sind. Damit wird ihrer Unkompliziertheit und ihrer Fähigkeit Tribut gezollt, fruchtbetonte, vollmundige Weine zu ergeben, die durch die typische kernige Säure ideale Begleiter zur klassischen Piemonteser Küche sind. Die Stilvielfalt ist immens: Barbera gibt es für alle Anlässe und Tageszeiten.

Gerade in den letzten Jahren macht allerdings die elegante Version von sich reden, eine reinsortige Barbera, wie sie die Nizza-Winzer mit dem Nizza DOCG kreieren. Die Heimat die-

## Tipps zum Essen

**Enoteca Regionale di Nizza Monferrato**  
[www.enotecanizza.it](http://www.enotecanizza.it)

**Le Due Lanterne**  
Tel. +39 0141 70 24 80

**Bun Ben Bon**  
[www.bunbenbon.com](http://www.bunbenbon.com)

**Ristorante Violetta**  
[www.ristorantevioletta.com](http://www.ristorantevioletta.com)

**Ristorante Belbo Da Bardon**  
Tel. +39 0141 83 13 40

**Ristorante Vineria La Signora in Rosso**  
[www.lasignorainrosso.it](http://www.lasignorainrosso.it)