

**IL NIZZA E': 2-5 ottobre 2020**  
**IL NUOVO EVENTO AUTUNNALE DEDICATO AL NIZZA DOCG**  
**E AL PATRIMONIO GASTRONOMICO LOCALE**

***Tre giornate dedicate al grande pubblico e una riservata agli addetti ai lavori per visitare Palazzo del Gusto e degustare i vini Nizza DOCG nella splendida cornice di Palazzo Crova a Nizza Monferrato.***

10 settembre 2020 – L'Enoteca Regionale di Nizza in collaborazione con l'Associazione Produttori del Nizza e la Città di Nizza Monferrato ha ideato "Il Nizza é" il nuovo evento di degustazione dei vini Nizza DOCG rivolto a tutti gli amanti del vino e a chi vuole scoprire una delle eccellenze enoiche del Monferrato. L'evento sarà **aperto al pubblico dal 2 al 4 ottobre**, mentre il 5 ottobre sarà riservato esclusivamente agli operatori di settore con attività dedicate. L'iniziativa è patrocinata dal **Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, sponsorizzata dal **Rotary Club Canelli-Nizza Monferrato** e beneficia del supporto tecnico della delegazione astigiana dell'**AIS (Associazione Italiana dei Sommelier)**.

*"Abbiamo voluto creare un evento nel quale, per la prima volta, sia possibile offrire in degustazione tutte le etichette del Nizza DOCG. Un appuntamento autunnale complementare a quello primaverile "Nizza è Barbera". Come location abbiamo Palazzo Crova sede dell'Associazione Produttori del Nizza e dell'Enoteca Regionale di Nizza. Inoltre, nel corso delle tre giornate aperte al pubblico sono previsti diversi momenti legati alla gastronomia locale per enfatizzare il forte legame che il Nizza DOCG ha con i prodotti del territorio."* commenta Mauro Damerio, Presidente dell'Enoteca Regionale di Nizza.

**Da venerdì 2 a domenica 4 ottobre** i partecipanti avranno diverse proposte tra cui scegliere: sarà possibile **visitare gli spazi dell'Enoteca Regionale di Nizza**, partecipare a **visite guidate nelle sale di Palazzo del Gusto** per conoscere il patrimonio gastronomico del territorio e **degustare una selezione di vini Nizza DOCG** delle cantine dell'Associazione Produttori del Nizza aderenti all'iniziativa. Inoltre, a conclusione delle giornate di venerdì e sabato il ristorante interno dell'Enoteca Regionale - **"La Signora in Rosso"** - organizzerà **due cene tematiche rispettivamente "Terroir e Tradizione" e "Terroir e Innovazione"** che renderanno protagonisti i prodotti gastronomici locali in abbinamento ai vini Nizza DOCG. Domenica sera invece sarà organizzato un **"aperitivo speciale" con abbinamenti ad una selezione di prodotti tipici della filiera corta "T'Amo"** alla presenza dei produttori del Nizza DOCG.

Per partecipare alle diverse iniziative è necessaria la prenotazione.

*“L’evento nasce dall’esigenza e dalla volontà di offrire sia ai consumatori sia ai professionisti del settore la possibilità di degustare la maggior parte dei Nizza in un ambiente dedicato e curato da professionisti. Sono previsti diversi momenti dedicati al pubblico e agli operatori che si terranno seguendo le più rigorose norme in termini di sicurezza sanitaria. “Il Nizza è” si inserisce in una panoramica di iniziative per la promozione della denominazione già ricca, ma con uno scopo complementare alle altre manifestazioni.”* commenta Gianni Bertolino, Presidente dell’Associazione Produttori del Nizza. *“L’autunno è forse il momento migliore per i consumatori per avvicinarsi al Nizza D.O.C.G.: un vino elegante, di struttura e quindi perfetto per il consumo in questo periodo dell’anno. I vini imbottigliati in primavera o in estate danno inoltre il meglio proprio dopo qualche mese in bottiglia. Con questo evento dunque la collaborazione tra Enoteca e Associazione si fa ancora più sinergica. Il nostro auspicio è che “Il Nizza è” diventi un appuntamento autunnale dalla cadenza annuale.”* Conclude Gianni Bertolino.

*“L’utilizzo del Palazzo del Gusto per fare le degustazioni ci è parsa subito una buona idea per usare la cultura e l’arte quale veicolo di promozione del vino. Infatti, è stato ideato un percorso per le degustazioni tale da offrire al visitatore la possibilità di visitare la galleria d’arte contemporanea “Art ‘900” e il museo multimediale dell’enogastronomia. È una sinergia che questo territorio deve sfruttare e siamo certi che abbiamo ancora molto da dire su questo fronte.”* commenta Marco Lovisolo, Assessore alla Promozione Sviluppo.

L’autunno monferrino a Nizza Monferrato parte dunque all’insegna della valorizzazione delle proprie eccellenze enogastronomiche offrendo così nuove opportunità per approfondire la conoscenza delle produzioni locali.

*“L’Amministrazione Comunale continua la collaborazione con l’Enoteca Regionale e l’Associazione Produttori del Nizza per organizzare una manifestazione dedicata alla promozione del territorio nicese. Si parla di Barbera e questa città è tradizionalmente legata a questa produzione, dal 2014 rappresentata dalla D.O.C.G. Nizza.”* commenta Domenico Perfumo, Assessore all’Agricoltura.

## PROGRAMMA

### Venerdì, 2 ottobre 2020

Ore 18.00 - 20.00 **Visite guidate** di gruppo a rotazione nelle sale di **Palazzo del Gusto** con aperitivo di benvenuto.

Ore 20.00 A seguire cena tematica **“Terroir e Tradizione”**\* presso il ristorante dell’Enoteca Regionale “La Signora in Rosso”. I vini Nizza DOCG in abbinamento a piatti tipici della tradizione piemontese.

\*Cena e visita guidata al Palazzo del Gusto a numero chiuso con prenotazione obbligatoria.

### Sabato, 3 ottobre 2020

ore 10.00 - 22.00 **Degustazioni** (durata 1,45 ore) dei **vini Nizza DOCG suddivisi per zona** delle aziende aderenti condotte dalla delegazione astigiana dell’AIS (Associazione Italiana dei Sommelier). Prenotazione obbligatoria su varie fasce orarie.

ore 16.00 - 17.30 **Degustazione** guidata dalla delegazione astigiana dell’AIS (Associazione Italiana dei Sommelier) **dedicata alle diverse zone del Nizza DOCG**. Degustazione a numero chiuso prenotazione obbligatoria.

ore 20.00 Cena tematica **“Terroir ed Innovazione”**\* presso il ristorante dell’Enoteca Regionale “La Signora in Rosso”. I vini Nizza DOCG in abbinamento ad una proposta di cucina creativa.

\*Cena a numero chiuso con prenotazione obbligatoria.

### Domenica, 4 ottobre 2020

ore 10.00 - 20.00 **Degustazioni** (durata 1,45 ore) dei vini **Nizza DOCG suddivisi per zone** delle aziende aderenti condotte dalla delegazione astigiana dell’AIS (Associazione Italiana dei Sommelier). Prenotazione obbligatoria su varie fasce orarie.

ore 16.00 - 17.30 **Degustazione dell’annata 2015 dei Nizza DOCG** di 6 aziende aderenti all’iniziativa guidata dalla delegazione astigiana dell’AIS (Associazione Italiana Sommelier). Degustazione a numero chiuso prenotazione obbligatoria.

Ore 18.00 Brindisi\* presso i Giardini di Palazzo Crova alla presenza dei Produttori con l’abbinamento dei prodotti della filiera corta **“T’Amo”**.

\*Riservato a chi partecipa alla degustazione guidata.

## LOCATION

Palazzo del Gusto – Palazzo Crova  
Via Crova, 2 – Nizza Monferrato (AT)

## PREZZI E PACCHETTI

Visita guidate di gruppo del Palazzo del Gusto con cena tematica **“Terroir e Tradizione”**  
(2 ottobre): 50,00 euro a persona

Degustazioni dei **vini Nizza DOCG suddivisi per zona** (durata 1,45 ore) (3 e 4 ottobre): 20,00 euro a persona

Degustazione a numero chiuso (3 e 4 ottobre – ore dalle 16.00 alle 17.30): 25,00 euro a persona

Cena tematica **“Terroir ed Innovazione”** (3 ottobre): 50,00 euro a persona.

## PER PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Per informazioni è possibile visitare l’evento facebook “Il Nizza è” oppure chiamare al numero di telefono 0141 439294.

Per prenotazioni e ulteriori dettagli si può visitare il sito dell’Enoteca Regionale di Nizza [www.enotecanizza.it](http://www.enotecanizza.it) oppure direttamente al link <https://experience.enotecanizza.it/it>

### ENOTECA REGIONALE DI NIZZA MONFERRATO

L’Enoteca Regionale di Nizza Monferrato si può considerare la casa dei produttori del Nizza DOCG e della Barbera d’Asti contando più di 150 associati e più di 400 etichette diverse di Barbera. Presso il punto vendita vi è un’ampia rappresentanza di tutti i produttori della nostra zona con ampia scelta. Promuoviamo il vino e i prodotti tipici a livello locale attraverso il punto vendita, il ristorante “La signora in rosso” e in occasione di nostri eventi come “Nizza è Barbera”. Sede in Via Crova, 2 a Nizza Monferrato (AT).

### ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL NIZZA

L’Associazione Produttori del NIZZA nasce il 19 novembre 2002 con l’obiettivo di valorizzare e promuovere l’eccellenza della denominazione NIZZA ed è attualmente costituita da 68 soci. I dati della vendemmia 2019 complessivi contano 632.536 bottiglie di cui 37.116 di Barbera d’Asti Superiore Nizza DOCG e 595.420 di Nizza DOCG. Gli organi dell’Associazione sono il Presidente Gianni Bertolino, il Vicepresidente Daniele Chiappone e il Consiglio di amministrazione. Sede presso l’Enoteca Regionale in Via Crova, 2 a Nizza Monferrato (AT). [www.ilnizza.net](http://www.ilnizza.net) – FB @ilNizza– IG @ilNizza

### CITTA’ DI NIZZA MONFERRATO

La città di Nizza Monferrato si trova nel centro del Piemonte, nell’Alto Monferrato. Presenta un paesaggio collinare che, unitamente al clima temperato, risulta essere particolarmente favorevole alla coltivazione della vite. Il vitigno di punta di queste colline è il Barbera ed in particolare del NIZZA D.O.C.G. L’utilizzo del nome geografico “NIZZA” invece che del vitigno concentra come brand in un nome la tradizione, la cultura e un territorio unico. E proprio la grande interazione dell’uomo con il suo ambiente naturale ha fatti sì che nel 2014 la città di Nizza Monferrato entrasse a far parte quale “core zone” del 50° sito italiano del Patrimonio Mondiale Umanità UNESCO, come testimonianza vivente della tradizione storica della coltivazione della vite unitamente ad una lunga e costante evoluzione delle tecniche e della conoscenza sulla viticoltura.

## Ufficio stampa

Ilaria Bardessonno - Cell. +39 391 4916 469 - Email. [press@ilnizza.net](mailto:press@ilnizza.net)