# La degustazione alla cieca del Nizza DOCG riunisce oltre 100 esperti per valutare le nuove annate

scritto da Redazione Wine Meridian | 6 Marzo 2025



*Oltre 100 esperti si sono riuniti per la degustazione alla cieca del Nizza DOCG, valutando le nuove annate in un evento che promuove qualità e confronto. Il Master of Wine Gabriele Gorelli ha evidenziato l'identità unica della denominazione, mentre i produttori hanno discusso prospettive e crescita del Nizza DOCG, con un aumento delle vendite del 5% nel 2024.*

L'**Associazione Produttori del Nizza** ha tenuto il suo tradizionale **appuntamento di degustazione alla cieca** riservata a produttori ed esperti della denominazione. L'evento nasce **nel 2002** – assieme all'Associazione stessa – con

l’obiettivo di proporre un’**occasione di crescita e coesione** tra i soci e **alzare di anno in anno gli standard qualitativi della denominazione**.

Quest’anno **più di 100 professionisti** tra produttori associati ed enologi si sono riuniti presso il Foro Boario di Nizza Monferrato per valutare individualmente e anonimamente i **70 vini in degustazione**, che verranno lanciati sul mercato nel corso del 2025. Ospite dell’evento, il primo Master of Wine d’Italia **Gabriele Gorelli**, che ha affiancato i partecipanti nella degustazione e ha concluso la giornata conversando con i produttori presenti sulle annate in degustazione, le sfide comuni sui mercati internazionali e le prospettive del Nizza DOCG: “Il Nizza DOCG è una delle poche denominazioni italiane che ha compreso profondamente la propria identità, codificandola in modo esemplare e ponendo il territorio al di sopra della varietà” ha affermato Gorelli. “L’unicità del Nizza non risiede solo nel suo territorio, seppur straordinariamente rappresentativo, ma soprattutto nel suo stile. Si distingue per la capacità di essere fuori dagli standard di riconoscibilità piemontese – e talvolta anche italiani – grazie a un tannino più suadente, a un corpo scorrevole e alla capacità di essere rinfrescante e speziato, senza risultare austero e monolitico. È un vino estremamente piacevole, che può essere apprezzato fin dal primo giorno di rilascio sul mercato”.

L’Associazione ha colto anche l’occasione per comunicare ai partecipanti l’**incremento del +5% di vendite di Nizza DOCG registrato nel 2024** rispetto all’anno precedente, per un totale di **1.093.892 bottiglie** e **30 milioni di euro** di giro d’affari. Una **crescita costante** dall’istituzione della DOCG avvenuta nel 2014, che manifesta una controtendenza rispetto ai principali vini rossi a denominazione italiani.

La degustazione si è concentrata in primis sul **Nizza 2022**, un’**annata sorprendentemente equilibrata** a fronte di un anno molto caldo e siccitoso che ha messo a dura prova i

viticoltori. Il vitigno ha dimostrato la sua **grande adattabilità al cambiamento climatico**, dando vita a Nizza DOCG colorati, ricchi, sapidi e strutturati, con la peculiare acidità che ne conferisce freschezza, a fronte di gradazioni zuccherine medio-alte. “La vendemmia 2022 è la prova tangibile della straordinaria capacità del Barbera di adattarsi a condizioni climatiche sfidanti”, afferma **Stefano Chiarlo**, Presidente dell’Associazione Produttori del Nizza. “Il Nizza 2022 unisce nel calice opulenza ed equilibrio, senza mai eccedere in potenza, merito di un attento lavoro in vigna e in cantina”.

Anche il **Nizza Riserva 2021** ha riscosso notevole interesse e apprezzamento, confermandosi anche nella versione Riserva una delle annate più eccezionali mai prodotte nella denominazione. La sua struttura rilevante e l’equilibrata acidità fanno da contrappeso a un bouquet ricco e complesso che riflette i terroir d’origine, raggiungendo standard qualitativi eccellenti e generalizzati.

“Crediamo fermamente che la qualità non sia mai il frutto di un lavoro solitario, ma nasca dal confronto e dalla condivisione” conclude **Stefano Chiarlo**. “Ogni anno, con la nostra degustazione alla cieca, ci mettiamo in gioco senza pregiudizi, consapevoli che solo attraverso un dialogo aperto possiamo crescere, non solo come produttori, ma come comunità. Questo percorso ci permette di affinare sempre di più la nostra identità e costruire il futuro del Nizza DOCG, con impegno, consapevolezza e uno sguardo sempre rivolto al futuro”.

**Qualità, territorio e coesione**: questi gli asset che guideranno l’Associazione Produttori del Nizza nel corso del 2025, in un percorso di impegno collettivo volto a custodire e promuovere la denominazione e i suoi produttori.

## Punti chiave

1. **Oltre 100 esperti hanno partecipato alla degustazione alla cieca del Nizza DOCG** per valutarne la qualità.
2. **Il Master of Wine Gabriele Gorelli ha sottolineato l’identità unica del Nizza DOCG** e il suo stile distintivo.
3. **La vendemmia 2022 ha prodotto un Nizza equilibrato e strutturato**, dimostrando l’adattabilità al cambiamento climatico.
4. **Le vendite del Nizza DOCG sono aumentate del 5% nel 2024**, confermando una crescita costante dal 2014.
5. **L’Associazione Produttori del Nizza punta su qualità, territorio e coesione** per il futuro della denominazione.