Nizza è Barbera 2024: il festival che celebra la Barbera d’Asti docg e Nizza docg

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Maggio 2024



È tutto pronto per Nizza è Barbera 2024, edizione che riserva grandi novità: quest’anno la manifestazione dedicata alla **Barbera d’Asti docg** e al **Nizza docg** raddoppia con quattro giorni di incontri, degustazioni e festa dal 10 al 13 maggio.

Nizza Monferrato torna a essere una grande capitale del vino: **oltre 60 produttori da incontrare** con **400 etichette in degustazione** di Barbera d’Asti docg e Nizza docg. Ospiti i prodotti gastronomici della filiera corta «T’Amo». Anche quest’anno il Barbera Forum, al Foro Boario, apre già al sabato mattina e si entra esclusivamente per fasce orarie con

tre turni giornalieri (10-13; 14-17; 17,30-20,30). Lunedì l'ingresso è riservato ai professionisti del settore dalle 15 alle 18,30. Ingresso gratuito su accredito. Prenotazione obbligatoria sul sito.

Protagoniste saranno **le Donne del Nizza** con una masterclass sulla visione presente e futura della denominazione Nizza docg (domenica alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità).

A Palazzo Crova, sede dell'Enoteca Regionale del Nizza, degustazioni esperienziali e olfattive sulla Barbera. Pranzo e cena con banco d'assaggio dei vini dei produttori di Nizza è Barbera all'Osteria Vineria La Signora in Rosso. Notte bianca con negozi aperti e proposte gastronomiche nel centro cittadino, dove saranno allestiti i Wine Point con una selezione di etichette di Barbera d'Asti docg e Nizza docg in degustazione. In piazza Garibaldi, in piazza XX Settembre e nel centro storico l'Associazione Commercianti Nicesi «Nizza con il cuore» organizza uno street food locale in collaborazione con le Pro loco locali. Domenica in bici nelle vigne del Nizza, raduno automobilistico di Ferrari e SuperCar, mercatino del gusto nel centro storico.

Nizza è Barbera è organizzata dal Comune di Nizza Monferrato e dall'Enoteca Regionale di Nizza con il supporto di Consorzio della Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, Associazione Produttori del Nizza e Astesana Strada del Vino. La manifestazione ha il patrocinio della Regione Piemonte, Provincia di Asti e Camera di Commercio di Asti.

Il programma

Venerdì 10 Maggio

La festa si apre alle 20 da Piazza XX Settembre con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore". Wine Point di

Barbera d’Asti docg e Nizza docg dei produttori che partecipano alla manifestazione.

Alle 20,30 in piazza del Comune, proiezione del docufilm “Il coraggio di andare oltre”, la storia di un incontro, di un’amicizia, di un’idea che diventa progetto: la moto Guzzi.

Sabato 11 Maggio

S’inizia alle 9,30 con il brindisi d’apertura al Foro Boario di piazza Garibaldi. Dalle 10 alle 20,30 sarà Barbera Forum con ingresso a turni: oltre 60 produttori presentano 400 etichette di Nizza docg e Barbera d’Asti docg. Si entra per fasce orarie: 10 – 13 / 14 – 17 / 17,30 – 20,30. Assaggi a cura delle aziende della filiera corta T’Amo con i loro prodotti enogastronomici.

Dalle 12 apertura dei Wine Point nel centro storico, banchi assaggio di Barbera d’Asti docg e Nizza docg dei produttori che partecipano alla manifestazione. Pranzo e cena con lo street food: cibi e cucine di strada e proposte gastronomiche del territorio dei locali nicesi a cura dell’Associazione Commercianti Nicesi “Nizza con il Cuore”.

Dalle 12 e dalle 20 pranzo e cena al ristorante vineria La Signora in Rosso con banco assaggio di Barbera d’Asti: si potranno degustare le etichette presenti al Barbera Forum in abbinamento ai piatti proposti dalla vineria. Prenotazione necessaria – posti limitati: 0141 793350 – 329 7137204.

Alle 17,30 “I Profumi della Barbera” al Palazzo del Gusto: attraverso un percorso di degustazione sensoriale a carattere olfattivo si andranno ad analizzare gli olfattori del vino tipici della Barbera. Con la guida di un sommelier Ais, attraverso l’utilizzo del wine sensory kit Sinergo, l’ospite viene invitato a conoscere e riconoscere gli aromi e i gusti del vino Barbera d’Asti docg e Nizza docg. Potrà inoltre degustare il vino ponendo attenzione all’olfatto di ritorno. Al termine dell’esperienza si propongono piccoli assaggi di

cibo in abbinamento. Dalle 19 nelle vie e piazze del centro storico di Nizza, Notte Bianca con gastronomia, musica e negozi aperti.

Domenica 12 Maggio

Dalle 10 alle 20,30 prosegue il Barbera Forum nel Foro Boario con ingresso a turni: si entra per fasce orarie: 10 -13 |14 -17 | 17,30 – 20,30.

Partenza da piazza Garibaldi di "In bici nelle vigne del Nizza", tour guidato in bicicletta alla scoperta dei cru del Nizza docg a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, in collaborazione con Mon Bike Tour ed Experience 4U. Sono tre i tour: 10-12,30, 13-15,30 e 16-18,30. Info e prenotazioni: 379 2276959, info@experience4u.it.

Dalle 11 prosegue il WinePoint. Dalle 10 Mercatino del Gusto nel centro storico. Alle 10,30 la Barbera d'Asti incontra le Ferrari e le SuperCar, raduno automobilistico a cura del Red Passion Owner's di Torino.

Si pranza e si cena alla *Vineria La Signora in Rosso* con il banco assaggio della Barbera. Dalle 11 alle 20 pranzo e cena anche nel centro storico e in piazza XX Settembre con street food a cura dell'Associazione Commercianti Nicesi "Nizza con il Cuore".

Alle 17 nell'ex chiesa Santissima Trinità, masterclass sulla visione presente e futura della denominazione Nizza docg da parte delle Donne del Nizza, a cura dell'Associazione Produttori del Nizza, con l'intervento del presidente Stefano Chiarlo e delle produttrici.

Lunedì 13 Maggio

Dalle 15 alle 18,30, Barbera Forum riservata agli operatori del settore. Merenda sinoira conclusiva della manifestazione con i prodotti delle aziende della filiera corta T'Amo. Ingresso gratuito su accredito. Le prenotazioni online

chiudono alle ore 20 del giorno precedente.