

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR



Vinum **TOP 100**
WEINE DES JAHRES



AUFGETISCHT ZUM FEST

Vier Winzer, vier Gerichte, vier Weine

Die Cruchon-Gang

Weinwunderprojekt mit
Esprit, Herz und Power

Mein Weinweekend

Lissabon – Genuss-Mekka
& hippe Urban Wineries

World of Champagne

20 Häuser & 100 Spitzen-
champagner von A bis Z





Der Geschmack des Piemont



Foto: Andrea Pesce



Nizza DOCG gilt als Grand Cru der Barbera. Zu Recht wie eine Verkostung von 63 Nizza DOCG-Gewächsen durch Christian Eder, den Italien-Spezialisten von VINUM beweist.

Gerade erst hat der Nizza seinen 20. Geburtstag gefeiert: 2002 fand sich eine Gruppe renommierter Barbera-Produzenten zur Associazione der Weinproduzenten des Nizza zusammen. Ihr Ziel: die Besonderheiten des Anbaugebietes rund um die Stadt Nizza Monferrato, die dem Wein den Namen gab, 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 Herkunftsgebiet, das seinen Namen von seiner geografischen Bezeichnung hat.

Das Gebiet des Nizza DOCG erstreckt sich rund um Nizza über 18 Gemeinden in Hügellagen, die mit unterschiedlichen Mikroklimata die Voraussetzungen für vielfältige Weine aus der Barbera-Traube bieten. 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. 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 Tonnen pro Hektar (für Nizza und Nizza Riserva) beziehungsweise 6,3 Tonnen 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 6 Monate in Holz, für Nizza Riserva und Nizza Vigna Riserva eine Lagerzeit von 30 Monaten, davon 12 Monate in Holz. Im Gegensatz zu den anderen Barbera-Ursprungsbezeichnungen - in denen Komplementärtrauben zu 10 und 15 Prozent erlaubt sind - ist ein Nizza immer eine reinsortige Barbera.

Aber egal, welche Version man probiert, ein Nizza DOCG überzeugt bereits im Glas: Die Aromen erinnern an Schwarzkirschen und Pflaumen, man findet auch Kräuternoten, mit dem Alter kommen noch Tertiäraromen hinzu. Am Gaumen ist die Säure angenehm erfrischend, sanft durch den Alkohol unterstützt, das Finale ist fruchtig und lang. Ein Nizza DOCG sollte - nach ausreichender Belüftung - im Burgunderglas serviert werden.

Idealerweise entdeckt man den Nizza DOCG natürlich in seiner Heimat: 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.

www.ilnizza.net



Vite Colte, Barolo Riserva La Luna e i Falò 2019

17.5 Punkte | 2025 bis 2028 15

Monate in kleinem Holz geben diesem Wein seine Balance: verströmt einen verheissungsvollen Duft nach Schwarzkirschen, Nougat und Kräutern; die Gerbstoffe engmaschig, gut unterstützt von der Säure, elegant-anhalten-des Finale. Kann noch reifen. vitecolte.it