

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 15 marzo 2021

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Nizza». (21A01817)

(GU n.79 del 1-4-2021)

IL DIRETTORE GENERALE
per la promozione della qualità
agroalimentare e dell'ippica

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016 n. 238, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, e successive modifiche ed integrazioni, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007

e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/953 della Commissione, del 22 maggio 2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n. L 154 del 12 giugno 2019, con il quale è stata conferita la protezione alla DOP dei vini «Nizza» ed approvato il relativo disciplinare di produzione, pubblicato anche nel sistema di informazione della Commissione europea accessibile al pubblico «eAmbrosia e sul sito internet ufficiale del Ministero, Sezione Qualità - Vini DOP e IGP;

Esaminata la documentata domanda trasmessa per il tramite della regione Piemonte, su istanza del Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, con sede a Costigliole d'Asti (AT), e successive integrazioni, intesa ad ottenere la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Nizza», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Atteso che la citata richiesta di modifica, considerata «modifica ordinaria» che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del regolamento UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Piemonte;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 15 dicembre 2020, nell'ambito della quale il citato Comitato ha approvato la proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOCG dei vini «Nizza»;

conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30 gennaio 2019 e successiva integrazione n. 9234 dell'8 febbraio 2019 la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 19 del 25 gennaio 2021, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro trenta giorni dalla citata data;

entro il predetto termine non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla medesima proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

Vista la richiesta presentata dal Consorzio Barbera d'Asti e vini del Monferrato, in data 12 marzo 2021, prot. n. 4/2021, intesa ad applicare le modifiche al disciplinare in questione anche nei riguardi delle produzioni di vini atti a diventare DOCG «Barbera d'Asti» derivanti dalle vendemmie 2019 e 2020, mediante apposita riclassificazione a «Nizza» DOCG, a condizione che siano in possesso dei requisiti prescritti dall'allegato disciplinare di produzione;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare, con il presente decreto, le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Nizza» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione anche nei riguardi delle partite di vini derivanti dalle vendemmie 2019 e 2020 nei termini di cui alla richiamata richiesta del Consorzio di tutela Barbera d'Asti e vini del Monferrato;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Decreta:

Art. 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Nizza», approvato con il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/953 della Commissione del 22 maggio 2019 richiamato in premessa, sono approvate le modifiche ordinarie di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 19 del 25 gennaio 2021.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Nizza», consolidato con le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2021/2022.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle produzioni di vini atti a diventare DOCG «Barbera d'Asti» derivanti dalle vendemmie 2019 e 2020, mediante apposita riclassificazione a «Nizza» DOCG, a condizione che le relative partite siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare di produzione e che ne sia verificata la rispondenza da parte del competente organismo di controllo.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Nizza» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione Qualita' - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 15 marzo 2021

Il direttore generale: Gerini

Allegato A

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «NIZZA»

Art. 1.

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita «Nizza», anche con menzione riserva, e' riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Nizza» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, dal vitigno Barbera al 100%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Nizza» comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Nizza» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

terreni: i terreni caratterizzati da marne argillose - sabbiose e arenarie stratificate;

giacitura: esclusivamente collinare con esposizione da +45° a +315° gradi sessagesimali.

Sono ammesse le sommità collinari e i versanti nord compresi fra -45° e +45° sessagesimali i cui terreni abbiano pendenze non superiori all'8%. Sono esclusi i terreni di fondovalle;

densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto di impianto, non inferiore a 4.000;

forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionali (forme di allevamento: la contro spalliera con vegetazione assurgente; sistemi di potatura: il Guyot tradizionale o il cordone speronato basso).

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Nizza» ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

Vini	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale
«Nizza» anche con menzione riserva	7	13,00% vol.

La quantità massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 con la menzione aggiuntiva «vigna» seguita dal relativo toponimo o menzione tradizionale deve essere di 6,3 t per ettaro di coltura specializzata.

Le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 che intendano fregiarsi della specificazione aggiuntiva «vigna» debbono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,50% vol.

In particolare, per poter utilizzare la menzione aggiuntiva «vigna», il vigneto, di età inferiore ai sette anni, dovrà avere

una resa ettaro ulteriormente ridotta come di seguito indicato:

NIZZA vigna anche con menzione riserva	Resa uva t/ha	Titolo alcolometrico vol. min. naturale % Vol
al terzo anno di impianto:	3,8	13,50
al quarto anno di impianto	4,4	13,50
al quinto anno di impianto	5,0	13,50
al sesto anno di impianto	5,7	13,50
dal settimo anno di impianto in poi	6,3	13,50

Nelle annate abbondanti i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Nizza», devono essere riportati nel limite di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. La possibilità di destinare detto esubero alla rivendicazione dei vini di altre d.o.c. insistenti nella medesima area di produzione, ai sensi della vigente normativa nazionale, è subordinata a specifica autorizzazione regionale, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria.

4. In caso di annata sfavorevole la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare anche differenziata nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data di inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggior resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte, su proposta del Consorzio di tutela, può fissare limiti massimi di uva da rivendicare per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Per i vini a d.o.c.g. «Nizza» le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'art. 3; tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio delle Province di Cuneo - Asti - Alessandria.

Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea e nazionale, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli. A salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni

individuali alle condizioni della vigente normativa nazionale.

2. Per i vini a d.o.c.g. «Nizza» non e' consentita alcuna forma di arricchimento per l'aumento della gradazione.

3. La resa massima dell'uva in vino finito non dovra' essere superiore a:

Vini	Resa (uva/vino)	Produzione max di vino (litri ad ettaro)
«Nizza» anche con menzione riserva	non sup. al 70%	4.900

Per l'impiego della menzione «vigna», fermo restando la resa percentuale massima uva/vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino in l/ha ottenibile e' determinata in base alle rispettive rese uva in t/ha di cui all'art. 4, punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla d.o.c.g. oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c.g. per tutto il prodotto.

4. Nella vinificazione ed affinamento devono essere seguiti i criteri tecnici piu' razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al vino le migliori caratteristiche di qualita'.

5. I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Vini	Durata	di cui in legno (botti di qualsiasi dimensione)	Decorrenza
Nizza	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Nizza «vigna»	minimo 18 mesi	minimo 6 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Nizza riserva	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia
Nizza riserva «vigna»	minimo 30 mesi	minimo 12 mesi	dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

E' ammessa la colmataura con uguale vino della stessa annata, conservato anche in contenitori diversi dalle botti in legno, per non piu' del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

6. Per le uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1, la scelta vendemmiale e' consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni «Barbera d'Asti», «Monferrato» rosso, «Piemonte» Barbera, «Piemonte» rosso.

7. Il vini destinati alla denominazione di origine controllata e garantita «Nizza» di cui all'art. 1, possono essere riclassificati con le denominazioni «Barbera d'Asti», «Monferrato» rosso, «Piemonte Barbera» e «Piemonte» rosso, purché corrispondano alle condizioni ed

ai requisiti previsti dal relativo disciplinare, previa comunicazione del detentore agli organi competenti.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Nizza» e «Nizza» con menzione riserva:

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso caratteristico, etereo;

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00%

vol.;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

«Nizza» con menzione vigna e «Nizza» riserva con menzione

vigna:

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso caratteristico, etereo;

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,50%

vol.;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28 g/

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Nizza» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «naturale», «scelto», «selezionato», «vecchio», e simili.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'art. 1 la denominazione di origine puo' essere accompagnata dalla menzione «vigna» seguita dal corrispondente toponimo o nome tradizionale purché:

le uve provengano totalmente dallo stesso vigneto;

tale menzione sia iscritta nella «Lista positiva» istituita dall'organismo che detiene lo Schedario viticolo della denominazione;

la vinificazione delle uve e l'invecchiamento dei vini siano stati svolti in recipienti separati e la menzione «vigna», seguita dal toponimo o nome tradizionale, sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

4. Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' consentito l'uso dell'unita' geografica piu' ampia «Piemonte», ai sensi della vigente normativa nazionale e comunitaria.

Art. 8.

Confezionamento

1. Le bottiglie in cui vengono confezionati i vini di cui all'art. 1, per la commercializzazione devono essere di vetro, di forma e colore tradizionale, di capacita' consentita dalle vigenti leggi, con l'esclusione del contenitore da litri 2. E' consentito inoltre l'utilizzo delle bottiglie di capacita' di litri 9 e 12.

2. E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio del vino.

3. Per la chiusura delle bottiglie dei vini a d.o.c.g. Nizza e' previsto l'utilizzo dei dispositivi ammessi dalla vigente normativa, con l'esclusione del tappo a corona.

Per la chiusura delle bottiglie dei vini qualificati con la menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo, e' consentito esclusivamente l'uso del tappo di sughero.

Art. 9.

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'area di produzione dei vini DOCG «Nizza» comprende diciotto comuni in Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza zona tradizionale, di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera.

Il clima di tale area si puo' definire di tipologia temperato-continentale: caratterizzato prevalentemente da inverni freddi e poco piovosi (mentre non sono rare le precipitazioni nevose); da primavera e autunni ricchi di precipitazioni; estati calde e secche, con scarse piogge di breve durata (principalmente a carattere temporalesco).

Queste caratteristiche sono pero' parzialmente mitigate dalle numerose colline presenti nell'area di produzione delimitata denominata «Nizza» dove, salendo di quota, le minime invernali risultano essere meno rigide rispetto ai fondovalle, mentre l'afa e le temperature estive, grazie alla maggiore ventilazione, sono sicuramente piu' miti. Questa situazione climatica specifica da sempre risulta particolarmente favorevole per la coltivazione della vite ed in particolare del vitigno Barbera.

L'area di produzione del vino «Nizza» puo' considerarsi totalmente collinare, con pendenze delle colline che, in questa zona della provincia di Nizza, risultano spesso molto rilevanti. La coltivazione e' concentrata prevalentemente su una fascia altimetrica compresa tra i 150 e i 350 m s.l.m., anche se non sono da escludere alcuni vigneti posti ad altimetrie maggiori, nella fascia che va dai 350 ai 500 m s.l.m.

Per le forti pendenze e per le altitudini collinari e' fondamentale quindi l'esposizione dei vigneti, fattore che influisce sulla capacita' della pianta di ricevere le radiazioni solari, importante soprattutto per il vitigno Barbera, varieta' molto esigente in termini di luce e temperatura, cosi' come un adeguato contenimento della produzione, le cure colturali, ecc. Al fine di ottenere produzioni con perfetti equilibri compositivi, al «Nizza» sono infatti riservate esclusivamente le esposizioni migliori.

I terreni dell'area di produzione del «Nizza» appartengono geologicamente al bacino pliocenico astigiano, hanno origine per lo piu' sedimentaria con formazioni prevalentemente marnoso arenacee terziarie. Si tratta di suoli con elevato contenuto in carbonato di calcio e con sostanza organica generalmente ridotta. Anche gli elementi nutritivi si trovano in quantita' contenuta, ma in equilibrio ideale tra di loro.

In quasi tutti i terreni dell'area di produzione del «Nizza» la profondita' del suolo e la profondita' utile alle radici sono elevate. Solo nella zona caratterizzata da suoli sabbioso-arenacei questa profondita' e' inferiore per la prevalenza di un substrato fortemente cementato. La disponibilita' di ossigeno per le radici e' generalmente buona, poiche' la pendenze dovuta alla giacitura totalmente collinare di queste zone, garantisce lo smaltimento delle acque anche nei terreni meno permeabili (suoli limoso-marnosi) evitando cosi il ristagno idrico.

La combinazione di tutte queste caratteristiche pedoclimatiche specifiche dell'area fa si che la vite, ed in particolare il vitigno Barbera, trovi un substrato unico ed ottimale per il suo sviluppo ed esprima le sue migliori caratteristiche qualitative nel prodotto finale.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La perfetta sinergia tra l'ambiente e l'uomo nell'area del Nizza trova la sua sintesi nell'allevamento della vite con il tradizionale sistema a girapoggio, nella controspalliera con sistema di potatura a Guyot e talvolta a cordone speronato, con contenimento delle rese ed

una razionale gestione della chioma che unite all'esposizione a mezzogiorno massimizzano l'espressione qualitativa dell'uva Barbera.

Qui l'uomo ha saputo integrare una moderna e qualificata tecnica di coltivazione, di vinificazione e di affinamento nelle botti di legno con il sapere della tradizione e con l'attenzione alle peculiarità pedoclimatiche, nel rispetto dell'ambiente.

Il vitigno Barbera è la varietà di gran lunga predominante nella composizione dei vigneti della zona di produzione del «Nizza». Infatti, questo storico vitigno a bacca nera è tradizionalmente molto legato a questo territorio, risulta essere per molti viticoltori la principale, se non l'unica, fonte di sostentamento. Per questi motivi, il «Nizza» è l'espressione di un'identità forte, di un binomio che lega indissolubilmente la Barbera a questa storica area d'elezione e agli uomini che lo producono.

Proprio per questo i produttori del Nizza hanno deciso di operare una scelta ben precisa andando ad utilizzare esclusivamente l'uva Barbera per la produzione di questo vino, rinunciando alla possibilità di aggiungere (anche se in piccole percentuali) altri vitigni che, comunque, porterebbero a snaturare l'identità tradizionale del prodotto.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

L'ambiente geografico e pedologico dell'area di produzione, che occupa i versanti collinari meglio esposti con esclusione dei fondovalle, particolarmente vocato alla coltivazione del vitigno «Barbera», assai esigente in radiazione solare, consente di ottenere uve e vino di elevatissimo livello qualitativo e di chiara tipicizzazione organolettica.

Infatti, i vini «Nizza» e «Nizza riserva», anche con indicazione della menzione «vigna», risultano, dal punto di vista delle caratteristiche organolettiche, dal colore rosso rubino intenso tendente al rosso granato con l'invecchiamento, in particolare per la tipologia «riserva».

I profumi sono intensi, con accentuati sentori di frutti di sottobosco, ciliegia, prugna, di lieve spezia e talvolta con impressioni floreali. Grazie all'affinamento acquista complessità sviluppando le note balsamiche, di cacao, liquirizia e vaniglia in varie combinazioni a seconda delle dimensioni delle botti, dei legni e delle tostature.

Al palato tre sono i cardini fondamentali dal cui equilibrio dipende la qualità di questo vino, con le debite differenze dovute all'annata: l'acidità, tipica delle uve Barbera, che comunque si attenua dopo l'avvenuta fermentazione malolattica e l'affinamento; la morbidezza, che si può tradurre in un'astringenza più o meno intuibile a seconda della durata del passaggio in legno. Il corpo o struttura nel «Nizza» è senz'altro pronunciato, consentendo a questi vini una lunga vita in bottiglia.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La combinazione dei fattori ambientali e pedoclimatici descritti alla lettera A) con il fattore umano di cui alla lettera B) divengono nella zona del «Nizza» un substrato unico per il vitigno Barbera, consentendone la migliore espressione e contribuendo sostanzialmente all'ottenimento di vini dal colore intenso, particolarmente ricchi di estratto e di profumi fini, adatti anche al lungo affinamento, molto longevi.

Infatti, il comprensorio di Nizza, nucleo storico della produzione di vino Barbera in Piemonte, ha una notevole tradizione nel campo della trasformazione, affinamento e commercializzazione del prodotto finito. È patria di alcuni tra i più rinomati «negociant elevateur», come si direbbe in Francia, o «negozianti» come usa in zona. Si tratta di cantine storiche come Bersano, Scarpa, Guasti, e numerose altre, anche più recenti ma non meno prestigiose. Alcune tra le più antiche cantine cooperative d'Italia sono sorte nei dintorni, ad esempio quella di Mombaruzzo, pluricentenaria. È presente un'industria enologica che già nel secolo scorso era attiva

con cantine di invecchiamento - allora si usavano solo grandi botti, di rovere di Slavonia e castagno, alle quali negli ultimi quarant'anni si sono affiancate le barriques francesi da 225 litri ed i tonneaux - con impianti di imbottigliamento ed un vasto mercato nazionale ed internazionale, in particolare verso la Francia del sud colpita dalla fillossera, favorito dalla presenza della ferrovia.

Nizza Monferrato, come rileviamo da documentazione storica, e' stata da sempre un'importante sede di mercato del vino in Piemonte.

In proposito, l'emerito prof. Dalmasso cita una lettera del 1609 scoperta dal dottor Arturo Bersano, una delle figure chiave della trasformazione del Barbera nel novecento da vino popolare a vino raffinato, nell'Archivio comunale di Nizza. In essa risulta che in quell'anno vennero inviati «nel Contado di Nizza de la Paglia appositi incaricati per assaggiare il vino di questi vigneti, e in particolare lo vino Barbera per servizio di S.A. Serenissima e di pagargli al giusto prezzo». Il che significa che la fama del vino Barbera prodotto a Nizza «nell'Asteggiano» era giunta fino alla Corte ducale di Mantova dove non mancavano le occasioni per banchettare e per apprezzare i migliori vini d'Italia. Nizza ed il suo circondario, compreso tra i fiumi Tanaro, Belbo, ed il torrente Nizza, sembra l'area dove il vigneto di Barbera e' consolidato da piu' tempo in purezza varietale, e probabilmente non e' un caso.

Questo retroterra storico ha creato indubbiamente i presupposti per la notorieta' del vino «Nizza» e per la caratterizzazione sul mercato come vino fine, di corpo, adatto ad un medio-lungo invecchiamento per i prodotti con maggior struttura, favorendone la presenza sui mercati del mondo.

Tuttavia il territorio del «Nizza», pur legato alla tradizione, ha seguito l'innovazione tecnologica di cantina e l'informazione tecnica degli ultimi 25 anni, consentendo ulteriori progressi dal punto di vista qualitativo. Tra i principali possiamo indicare:

- il contenimento delle produzioni anche attraverso la pratica del diradamento in vigneto, e la raccolta dell'uva solo al raggiungimento del migliore equilibrio compositivo e fenolico, con attenzione alla riduzione dell'acidita' fissa;

- il condizionamento termico dei locali di lavorazione e/o dei vasi vinari per meglio governare i vari processi chimico-fisici;

- il governo della fermentazione malolattica, sia con il controllo delle temperature sia con l'inoculo di batteri lattici appositamente selezionati, che e' di fondamentale importanza per questo vino;

- il miglioramento ed il rinnovo dei vasi vinari con largo utilizzo dell'acciaio inox, che garantisce superfici piu' facilmente lavabili, nelle prime fasi della vinificazione, e di botti e barriques per l'affinamento, con diversita' stilistiche tra i vari produttori quanto a scelta di legni, volumi e numero di passaggi ma sempre cercando un buon equilibrio finale.

Pertanto le peculiari caratteristiche qualitative dei vini «Nizza» sono dovute all'interazione dell'ambiente naturale con i fattori umani di tradizione e conoscenza nei processi di coltivazione, vinificazione ed affinamento. In particolare i produttori hanno perseguito delle scelte altamente qualitative per la produzione delle uve (limitate rese, segnatamente per le tipologie qualificate con la menzione vigna) e per l'elaborazione dei vini D.O.C.G. «Nizza», rinunciando ad avvalersi della pratica dell'arricchimento.

In sintesi, le peculiari caratteristiche di questa zona di produzione, unite al sapere tramandato tra vignaioli di generazione in generazione ed all'accurato intervento dell'uomo sia in vigneto che in cantina, consentono al vitigno Barbera coltivato nell'areale del «Nizza» di esprimere le sue migliori caratteristiche nelle uve e nel vino che ne deriva.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia S.r.l.

Sede legale:

via XX Settembre 98/G - 00187 - Roma.

tel. +3906-45437975 - mail: info@valoritalia.it

Sede operativa per l'attivita' regolamentata:
via Valtiglione, 73 - 14057 - Isola D'Asti (AT).

La societa' Valoritalia e' l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica e' espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 253 del 30 ottobre 2018.

Allegato B

1. DOCUMENTO UNICO

1.1. Denominazione/denominazioni: Nizza (it)

1.2. Tipo di indicazione geografica: DOP - Denominazione di origine protetta.

1.3. Categorie di prodotti vitivinicoli:

1. Vino.

1.4. Descrizione dei vini:

Nizza e Nizza riserva (Cat. vino 1):

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso caratteristico, etereo;

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol);

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol);

acidita' totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico;

acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro);

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro).

Nizza con menzione Vigna e Nizza riserva con menzione vigna (Cat. vino 1):

colore: rosso rubino, intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso caratteristico, etereo;

sapore: secco, corposo, armonico e rotondo.

titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,50% vol.;

estratto non riduttore minimo: 28 g/l;

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali:

titolo alcolometrico totale massimo (in % vol);

titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol);

acidita' totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

acidita' volatile massima (in milliequivalenti per litro);

tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro);

1.5. Pratiche di vinificazione.

1.5.1. Pratiche enologiche specifiche.

Invecchiamento.

Pratica enologica specifica.

Nizza: durata invecchiamento minimo 18 mesi, di cui minimo 6 mesi in botti di legno a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Nizza «vigna»: durata invecchiamento minimo 18 mesi, di cui minimo 6 mesi in botti di legno a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Nizza riserva: durata invecchiamento minimo 30 mesi, di cui minimo 12 mesi in botti di legno a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Nizza riserva «vigna»: durata invecchiamento minimo 30 mesi, di cui minimo 12 mesi in botti di legno a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Colmatura.

Pratica enologica specifica.

E' ammessa la colmatura con uguale vino della stessa annata, conservato anche in contenitori diversi dalle botti in legno, per non piu' del 10% del totale del volume, nel corso dell'intero invecchiamento obbligatorio.

Arricchimento.

Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche.

Per i vini a DOCG Nizza non e' prevista alcuna forma di arricchimento per l'aumento della gradazione.

1.5.2. Rese massime:

Nizza anche riserva:

49 ettolitri per ettaro;

Nizza con menzione vigna al terzo anno di impianto:

26,60 ettolitri per ettaro;

Nizza con menzione vigna al quarto anno di impianto:

30,80 ettolitri per ettaro;

Nizza con menzione vigna al quinto anno di impianto:

35 ettolitri per ettaro;

Nizza con menzione vigna al sesto anno di impianto:

39,90 ettolitri per ettaro;

Nizza con menzione vigna dal settimo anno di impianto in poi:

44,10 ettolitri per ettaro.

1.6. Zona geografica delimitata.

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Nizza» comprende l'intero territorio dei seguenti Comuni: Agliano Terme, Belveglio, Calamandrana, Castel Boglione, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea, Castel Rocchero, Cortiglione, Incisa Scapaccino, Mombaruzzo, Mombercelli, Nizza Monferrato, Vaglio Serra, Vinchio, Bruno, Rocchetta Palafea, Moasca, San Marzano Oliveto.

1.7. Varieta' principale/i di uve da vino.

Barbera N.

1.8. Legame con la zona geografica.

DOP Nizza (Cat. vino 1).

Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'area di produzione comprende 18 comuni in Provincia di Asti, limitrofi al comune di Nizza, zona tradizionale, di elezione per la coltivazione del vitigno Barbera.

Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso tra i 150 e i 400 metri di altitudine, caratterizzato da clima temperato, poco ventoso e con piovosità annuale media intorno ai 700 mm. I suoli sono prevalentemente calcarei, di media profondita' e poggianti su matrici rocciose calcareo-arenaceo marnose. I terreni del «Nizza» appartengono geologicamente al bacino pliocenico astigiano, hanno origine per lo piu' sedimentaria con formazioni prevalentemente marnoso arenacee terziarie. Si tratta di suoli con elevato contenuto in carbonato di calcio, con sostanza organica generalmente ridotta, elementi nutritivi in quantita' contenuta, ma in equilibrio ideale tra di loro.

DOP Nizza.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La perfetta sinergia tra l'ambiente e l'uomo nell'area del Nizza trova la sua sintesi nell'allevamento della vite con il tradizionale sistema a girapoggio, nella controspalliera con sistema di potatura a Guyot e talvolta a cordone speronato, con contenimento

delle rese ed una razionale gestione della chioma che unite alle esposizioni migliori massimizzano l'espressione qualitativa dell'uva Barbera. Il paesaggio vitivinicolo dell'area del «Nizza» e' il risultato eccezionale di una 'tradizione del vino' che si e' trasmessa ed evoluta dall'antichita' sino ad oggi, costituendo il fulcro della struttura socio-economica del territorio. Questa tradizione culturale si manifesta attraverso un consolidato patrimonio di saperi, tecniche di coltivazione e vinificazione-affinamento che si basano sulla profonda conoscenza di un vitigno storicamente coltivato quale il Barbera, e della sua capacita' di adattamento a queste peculiari condizioni ambientali.

DOP Nizza.

B) Informazioni sulla qualita' o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La Dop Nizza rappresenta la produzione di vino di maggior pregio di quest'area. Le caratteristiche dei terreni presenti nella zona di produzione contraddistinguono il prodotto finale. In particolare i vini Nizza provenienti da zone con terreni prevalentemente costituiti da marne argilloso-sabbiose hanno maggiore intensita' e tonalita' colorante, ph medio-alto ed acidita' piu' contenuta, profumi molto intensi anche «di terra» («tuf» e' il nome dialettale locale delle marne), eleganti, da strutturati a molto strutturati, longevi. Quelli provenienti da zone con terreni a prevalenza sabbiosa del suolo, hanno acidita' medie piu' accentuate, una minor intensita' colorante ed una variegatura di profumi fini ed eleganti con sentori piu' balsamici, di erbe aromatiche, abbinati ad un'armonica struttura.

Grazie alle esposizioni e alle condizioni pedoclimatiche ottimali si ottengono vini molto strutturati, ricchi di colore, adatti all'affinamento che si mantengono a lungo nel tempo. L'esposizione dei vigneti, esclusivamente collinare e con le migliori esposizioni atte a intercettare le radiazioni solari, influenza positivamente la maturazione e la qualita' dell'uva, aumentando la concentrazione in zuccheri e sostanze polifenoliche.

DOP Nizza.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Le peculiari caratteristiche qualitative dei vini «Nizza» sono dovute all'interazione dell'ambiente naturale con i fattori umani di tradizione e conoscenza nei processi di coltivazione, vinificazione ed affinamento. In particolare i produttori hanno perseguito delle scelte altamente qualitative per la produzione delle uve (limitate rese, segnatamente per le tipologie qualificate con la menzione vigna) e per l'elaborazione dei vini DOCG «Nizza», rinunciando ad avvalersi della pratica dell'arricchimento.

L'antica sapienza culturale con l'allevamento della vite a girapoggio, con forma a controspalliera, gestita attraverso accurate potature tradizionalmente a Guyot e con adeguati diradamenti dei grappoli, attestano il vigneto Nizza su rese ad ettaro molto basse, al massimo 7 tonnellate o meno. Questi fattori, uniti alle escursioni termiche giornaliere piuttosto elevate, permettono alle uve di maturare in modo ottimale determinando le caratteristiche organolettiche e tipiche del Nizza. Massima cura e' posta nella raccolta delle uve effettuata sia tradizionalmente a mano sia con l'utilizzo di moderni macchinari che permettono questa operazione di lavoro anche in collina, assicurando un'alta qualita' delle uve raccolte, al fine di preservarne al massimo le caratteristiche qualitative.

La tecnica di vinificazione e' stata perfezionata su questa materia prima di eccellenza, seguita da un adeguato periodo minimo di maturazione di 18 mesi fino ad oltre i 30 mesi per il Nizza Riserva.

Il comprensorio di Nizza e' infatti un nucleo storico della produzione di vini base Barbera in Piemonte con una notevole tradizione nella trasformazione, affinamento e commercializzazione del prodotto finito, presupposto per la produzione e la successiva affermazione sui mercati di vini rossi strutturati destinati al medio-lungo invecchiamento.

1.9. Ulteriori condizioni.

Imbottigliamento nella zona delimitata.

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione: conformemente all'art. 8 del regolamento CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualita', garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli.

La connessione alla zona geografica d'origine, nonche' l'immagine della denominazione, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento possono essere affidate alle aziende della zona autorizzata. Pertanto tale previsione e' a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo della denominazione al fine di offrire al consumatore la garanzia sull'origine, qualita' e rispondenza al disciplinare di produzione.

Norme di etichettatura:

Quadro di riferimento giuridico: nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare: nella designazione e presentazione dei vini della DOP Nizza e' consentito l'utilizzo del nome dell'unita' geografica piu' ampia «Piemonte».