

Piemonte: Diana Bracco de Silva racconta il Nizza

 ledonnedelvino.com/piemonte-diana-bracco-de-silva-racconta-il-nizza/

August 3, 2018



3 agosto 2018

in [Cultura del Vino e del cibo](#)

Piemonte: Diana Bracco de Silva e l'eccellenza della Barbera, il Nizza nel suo racconto di vita, lavoro e passione

Nizza è una piccola e bella cittadina del Monferrato, facilmente raggiungibile sia dal suo capoluogo, Asti, che da importanti realtà quali Alba, ed Alessandria. E' un centro agricolo molto importante specialmente per la produzione enologica, sia dei vini rossi, tra cui annoveriamo la **Barbera**, che di uno dei grandi spumanti italiani, il **moscato**. Per questo le sue ricche colline, splendidamente coltivate di sontuosi vigneti, sono divenute patrimonio dell'Umanità e tutelate dall'UNESCO.

Nizza, abbiamo visto, è il capoluogo produttivo di un importante vino a bacca rossa: **il Barbera d'Asti Superiore Nizza DOCG o Nizza DOCG**.

Prodotto in 18 comuni intorno a Nizza Monferrato, tutti nella provincia di Asti è, grazie anche al rigido disciplinare di produzione che prevede l'utilizzo dei vigneti meglio esposti a sud-est, sud e sud-ovest, con esclusione del fondovalle, una delle più importanti e indiscusse eccellenze della Barbera. Ha preso il nome Nizza dalla produzione della vendemmia del 2014, uscita sul mercato nel 2016, sostituendo la vecchia denominazione di Barbera d'Asti Superiore Nizza, che vigeva dal 2000.

Per questi motivi il **Nizza DOCG è un vino prodotto unicamente da 44 produttori**, per un volume complessivo di circa 250.000 bottiglie l'anno.



Il Nizza DOCG e Diana Bracco de Silva dell'azienda il Botolo.

Il Botolo è un'azienda agricola di Nizza Monferrato, posta nel cuore del sito Unesco del Monferrato.

Si espande in un territorio di 18 ettari, tra vigneti vecchi e nuovi con una eccellente esposizione a sud, sud est e sud ovest.

L'azienda, a conduzione familiare, è stata fondata da Roberto de Silva, che all'amore per il Monferrato, la sua storia e la sua cultura, all'ammirazione per l'infinito rincorrersi delle sue colline, ha unito il suo sogno e la sua passione per creare vini di eccellenza.

È questo il Botolo.

Produce vini unicamente dai migliori vitigni del territorio piemontese: Barbera, Chardonnay, Moscato e Brachetto e, ogni anno, vengono raccolti, rigorosamente a mano, 1.000 quintali di uve per un totale produttivo di circa 130.000 bottiglie.

Oggi l'impegno e l'amore nel proporre sempre ottimi prodotti che valorizzino il territorio è portato avanti dalla moglie Diana de Silva.

Il Nizza DOCG

Il Nizza D.O.C.G. è considerato il 'diamante' del Monferrato.

E' un vino rosso a Denominazione di Origine Controllata e Garantita, è vinificato in purezza, con il 100% di uve Barbera.

La raccolta dei grappoli avviene esclusivamente a mano e le uve utilizzate devono provenire dallo stesso vigneto. Inoltre non è permesso l'arricchimento del grado alcolico naturale, che non può essere inferiore a 13 gradi. Questo comporta che nelle annate non favorevoli il Nizza non venga prodotto.

Il disciplinare del Nizza prevede un affinamento di almeno 18 mesi, di cui sei in legno.

Il magnifico risultato di questo lavoro è un vino dal colore rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento, con un profumo intenso e un sapore asciutto, corposo, armonico e rotondo.

Il Nizza D.O.C.G. è ideale per accompagnare i grandi piatti della tradizione piemontese, quali risotti, formaggi stagionati e carni rosse.



Diana Bracco De Silva

Diana Bracco de Silva dell'azienda il Botolo.

“Mio marito era di origine monferrina, così decise di cercarsi un fondo in una posizione bella di Nizza Monferrato.

Quando è mancato, mi è parso naturale occuparmi, in prima persona, della piccola realtà.

Oggi siamo un team a maggioranza femminile, forti e determinate.

Condurre un'azienda di vino è un'attività industriale vera e propria dove però i ricavi non sono alti. Si crede che per fare vino basti la passione mentre fare vino costa. Bisogna preparare il terreno, c'è la vendemmia, la cantina, i macchinari si rompono, le barrique da acquistare continuamente.

Però sono ottimista e con grande impegno, stiamo ottenendo dei risultati soddisfacenti. Tra questi ultimi, uno dei ricordi più belli è l'Esposizione Universale di Milano del 2015 che è stata l'esperienza più impegnativa che abbia mai intrapreso. Avevo il cuore in gola, ma il risultato è stato di grande soddisfazione.

Subito dopo la laurea in chimica sono entrata nell'azienda di famiglia, dove sono stata accolta con grande disponibilità, ma dove mi aspettava una dura gavetta. Ho iniziato come impiegata in laboratorio e mi sono occupata un po' di tutto, per impadronirmi dei vari aspetti dell'attività dell'azienda.

La vocazione imprenditoriale bisogna portarsela dentro. E io ho capito di averla grazie soprattutto a mio padre: è stato lui a guidarmi sulla strada giusta, insegnandomi moltissime cose e inserendomi gradualmente in ambienti e associazioni di categoria dove, a contatto con manager e imprenditori esperti, ho potuto imparare tanto.

Se voglio ispirarmi ad una donna, penso a Marie Curie.

Laureata in chimica, e lavorando in un mondo prevalentemente maschile, è stata due volte vincitrice del premio Nobel, per la fisica e per la chimica.

Era capace di sopportare sacrifici ed era generosa.

La Curie dimostra che noi donne siamo un formidabile motore di sviluppo per il mondo intero.

“Il grande vino si fa in vigna”, è un detto popolare, che ripeteva spesso mio marito.

Nella nostra azienda agricola, la vite è regina.

La vigna è dove noi lavoriamo, sempre in compagnia di un cagnolino, trovato in cascina, che per la sua simpatia e generosità abbiamo voluto che diventasse il simbolo della nostra azienda.

Infatti il nome del nostro vino “Botolo” significa proprio “piccolo cane ma con una grande personalità”.

[Il Botolo, strada Colombaro, 11 – Nizza Monferrato – Piemonte – www.ilbotolo.it](http://www.ilbotolo.it)

Contributo raccolto a cura di Cinzia Tosetti, giornalista e Donna del Vino