



Indice:

La Val Rilate
L'azienda
Lo staff
La produzione
Enoteca Rilate
Castello di Cortanze
Douja d'Or

L'ALEGRA

Parole d'ordine:

Grassi Alessandro, 23 anni, voglia di emergere.

E' nata così questa nuova realtà astigiana che sta rilanciando, non solo l'agricoltura, ma anche la viticoltura in una zona, la Val Rilate, in cui queste tradizioni si erano perse ormai da tempo.

Vogliamo presentarveLa in questa newsletter, che a partire da agosto 2003 Vi porterà ogni mese all'interno dell'azienda e scoprire tutte le varie fasi produttive del ciclo biologico.

Presenteremo lo staff aziendale e i sogni nel cassetto di una nuova azienda appena nata e che vuole affacciarsi sul mercato con prodotti nuovi.

Alessandro Grassi

L'Alegra
Frazione Meridiana, 35
14020 SETTIME - Asti
Italia

Phone +39 0141 209131
Fax +39 0141 209856

www.alegra.it

Administration:
alegra@alegra.it

Direction:
alessandro.grassi@alegra.it

Sales:
paola.giovannini@alegra.it

Technical Information:
flavio.mo@alegra.it

Anno I
Numero 1- Agosto 2003



La Val Rilate

La Val Rilate si estende a Nord di Asti e comprende 13 Comuni, tra cui anche Settime, sede dell'Alegra.

La comunità collinare è stata costituita il 28 ottobre 2000 ed è situata a una quindicina di chilometri da Asti, sulla strada che collega Asti in direzione di Chivasso.

Si estende dalla Valle di Cortazzone, ad ovest, sino alla valle Versa, a nord est.

Occupava una superficie totale di 82 Km² e registra una popolazione di oltre 6.500 abitanti, con una densità media di 79 abitanti per Km².

I comuni della Val Rilate

Camerano Casasco
Chiusano
Cinaglio
Corsione
Cortanze
Cortazzone
Cossombrato
Frinco
Montechiaro
Piea
Settime
Soglio
Villa San Secondo

Tartufo, sagre, tradizione agricola e uno sport centenari: ecco la Val Rilate in poche parole.

Il tamburello, infatti, vanta una storia di secoli e ormai in Piemonte è uno sport che viene praticato solo in questa zona, sfornando campioni di livello nazionale. Citiamo il Callianetto, squadra di maggior prestigio della zona che milita nel campionato italiano di serie A.



L'azienda

Spiegare come, a soli 23 anni, si abbia la voglia di dedicare tutto il proprio tempo all'azienda agricola di famiglia, forse non ce lo sa spiegare neanche lui: Alessandro Grassi.

Nel '99 Alessandro decide di dedicarsi completamente all'azienda agricola sino ad allora in fase di stallo. Inizia una lunga trasformazione colturale dove si abbandonano i seminativi per le nocciole, vengono insediate diverse colline dove ora sorgono i nostri vigneti, il tutto in un'ottica di salvaguardia colturale della nostra zona.

Per la sua convinzione di azienda policulturale, nasce nel 2000 la cantina, nel 2001 Passau, nel 2002 Muscandia, fino ad arrivare, ad oggi, alla gestione totale del Castello di Cortanze.

L'Azienda è in continua espansione.

L'azienda in cifre

Superficie totale: 48,73 Ha
Ettari vitati: 12,514
Ettari a nocciolato: 22,784
Ettari a pascolo: 1,905
Ettari a riposo: 7,636
Ettari incolti: 3,898
Sup. allevamento: 848 mq
Addetti totali: 7

Attrezzature vigna:

Trattori gommati: 3
Cingoli: 2
Atomizzatori: 2
Solficatori: 1

I nostri partners:

Botti: Gamba
Vasche: Velo - Altivole (Tv)
Barriques: Gamba
Pressa: Bucher
Linea Imbott.: Baratta
Tappi: Max & Cork
Bottiglie: AVIR
Etichette: Euroadhesiv
Capsule: Gallo

Lo staff

Alessandro Grassi



Originario di Settime, ha studiato al liceo scientifico di Bardonecchia. La sue grandi passioni oltre alla viticoltura sono: sport, motociclismo, viaggi.

Flavio Mo



Originario di Monticello d'Alba, diplomato nel 1982 alla scuola enologica di Alba. Qui all'Alelgra è arrivato nel 1997, seguendo prima la parte agronomica e successivamente anche la cantina. Le sue grandi passioni: musica, lettura, fantascienza, sport.

Paola Giovannini



Originaria di Torino, diplomata in Ragioneria nel 1989, è entrata a far parte del mondo del vino solo nel 1998, seguendo la parte

Commerciale per un'azienda del Monferrato astigiano.

Da luglio 2003 ha accettato una nuova sfida: portare i vini dell'ALEGRA in giro per il mondo. Le sue grandi passioni: lo sport, il pc, la lettura, il mare.

Credits:

Un grazie per la loro collaborazione anche a:
Stefano, Martina, Freddi, Prend, Ben, Colombina e allo staff di Muscandia.



Notizie Flash

Ogni giorno, il nostro allevamento di galline produce 5400 uova.

E' nata una nuova iniziativa: il "Free Wine Tasting Weekend" che porterà qui all'Alelgra alcuni importatori europei per far scoprire una nuova realtà vitivinicola a nord di Asti.

Muscandia: il punto vendita aziendale che propone altri prodotti bio e ottima carne da allevamenti della zona.

Club di Papillon: Paolo Massobrio ha giudicato il nostro Freisa 2002 come il vino del giorno il 2 luglio sul suo portale Internet.

Salone del Vino: Saremo presenti con la Provincia di Asti

I Terreni

L'azienda ricalca il tradizionale indirizzo misto dell'agricoltura della zona, con le coltivazioni di vite e nocciole unite all'allevamento zootecnico, che fornisce il concime e la sostanza organica al terreno per le coltivazioni, il tutto strettamente inquadrato nel disciplinare di produzione biologico.

I vigneti sono situati nel comune di Settime, tra cui 3 nuovi ettari di Barbera e circa 1 ettaro di Chardonnay, e nel comune di Cortanze.

Dal vecchio vigneto del Ciabulin, piantato dagli avi, è nato il desiderio di espandere l'azienda agricola in un territorio ove la viticoltura si era quasi persa. Da qui la ricerca di altri terreni in una zona con rara vocazione alla vite, selezionando e radunando la proprietà in appezzamenti con requisiti determinanti per la produzione di grandi vini.

L'abbinamento alla coltivazione del nocciolo ha permesso di ottimizzare le superfici con criteri di scelta consoni alle diverse esigenze agronomiche delle colture, ora affiancata in modo armonioso, immerse in un paesaggio che offre alla vista uno spettacolo di raro equilibrio.

Superficie Totale: Ha 37,43
Barbera: Ha 4,10 - Cortese: Ha 0,66 - Freisa: Ha 2,32
Grignolino: Ha 4,32 - Chardonnay: ha 0,96

Vigneti e noccioleti



Douja d'Or

Premiazione aziende vincitrici il 13/9

Presentazione della nostra azienda al pubblico il 21/9 alle ore 21.00. Aperta a giornalisti e pubblico.

Saremo presenti alla **rassegna piatti d'autore**, che vedrà coinvolti i ristoratori di Asti.

Muscandia Punto vendita

Muscandia è il regno delle cose buone.

La cooperativa Muscandia è nata dall'iniziativa di un gruppo di giovani agricoltori di aziende che attuano il sistema di coltivazione biologica.

Nasce così il punto vendita di Muscandia, a Settime, in frazione Meridiana 29, sulla strada che da Asti porta a Chivasso, per far conoscere e commercializzare i loro prodotti insieme ad alcune specialità del territorio.

Il "Sole di Muscandia" diventa ben presto sinonimo di un vero emporio di cose buone: a cominciare dai vini da uve biologiche, per arrivare alle uova di galline allevate a terra, alle farine sia integrali che raffinate, al riso, ai vari tipi di miele e di composte casalinghe.

L'allevamento

L'allevamento è situato a Settime, in Regione Passau, alla cima di una collina ed è composto da una struttura prefabbricata comprendente stalla, magazzini, officina, servizi tecnici.

L'inizio del ciclo di allevamento coincide con l'arrivo degli animali di età intorno ai 100 giorni che, dopo un periodo di ambientamento di circa 40 giorni, iniziano a produrre le uova. La specie in allevamento è la "Gallus Gallus". La produzione è stimata in circa 5.000 pezzi giornalieri (circa uno per animale). Il ciclo produttivo dura 9 mesi e vi è un'incidenza del 5% di esemplari morti per cause naturali. Le galline hanno un accesso all'esterno della struttura, nell'area dedicata al pascolo.

L'alimentazione avviene con mangime di tipo sfarinato, ovvero granoturco, soia, frumento, erba medica, cruschetto, integratori minerali.

Il benessere degli animali viene garantito da idonea ventilazione all'interno e la raccolta delle uova avviene tramite nastro trasportatore che conduce il prodotto sulla testata dell'allevamento dove l'operatore addetto alla raccolta, immagazzina le uova in appositi contenitori che vengono poi stoccati nel magazzino.

Superficie Totale
mq 848 (superficie interna) suddivisa in:
Deposito: mq 141
Allevamento: mq 625
Terreno a pascolo: 19.000 mq



La produzione

- Barbera d'Asti "ADESS"
- Barbera d'Asti "LA RIVALSA"
- Barbera d'Asti DOC Superiore "PIROET"
- Grignolino d'Asti DOC "LU"
- Freisa d'Asti DOC "PUSA L' CARET"
- Piemonte DOC Cortese "LE TOTE"
- Vino da uve stramature "SPURI"

I vini

Enoteca

L'enoteca Rilate si trova all'interno del suggestivo Castello di Cortanze.

L'enoteca è aperta nei fine settimana, su prenotazione e offre la possibilità di cenare in un ambiente soft e informale, degustando non solo i vini della zona ma anche ottimi vini delle Langhe.

Per info:
Castello Cortanze
0141 690917

Tour in azienda

Le visite guidate in aziende sono sempre accettate, previa prenotazione.

L'acquisto dei vini è possibile nel punto vendita Muscandia adiacente all'azienda.

Castello di Cortanze

Il medioevo è qui

Le origini del Castello di Cortanze risalgono al X secolo, quando ancora era definito "Curtis Anseris", ovvero un borgo abitato derivato da un possedimento fondiario franco-longobardo. Nei secoli il castello ha subito continui passaggi di proprietà: dalle mani del potente vescovo di Asti, fino al 16° secolo in cui passò a Tommaso di Roero, la cui famiglia ne rimase in possesso fino alla fine dell'Ottocento. Recentemente è stato restituito all'originario splendore dall'attuale proprietà che lo anche aperto all'ospitalità.

Un ambiente ideale adatto a vacanze di tutto riposo, durante le quali assaporare la pace e il silenzio che lo circondano, il comfort e la raffinatezza delle stanze e la cucina del suo ristorante, ma soprattutto una location perfetta per meeting e full-immersion, eventi e congressi.

Le 12 stanze per gli ospiti hanno mantenuto un'impronta di vecchia dimora patrizia e il ristorante può ospitare fino a 230 persone, alle quali si aggiungono 80 posti disponibili nell'enoteca. La cucina del Castello vanta un'antica tradizione nell'arte culinaria Piemontese e propone sapori polari abbinati a gusti più delicati.



I nostri ospiti soggiornano al Castello di Cortanze

