



Where origins meet



L'azienda

"L'incontro delle origini" è la missione delle Nuoverealità, un consorzio creato dalla sinergia di un gruppo di aziende agricole piemontesi, nato per valorizzare il patrimonio di prodotti di un'area vitivinicola tra le più importanti al mondo.

Che valore hanno le origini?

Centinaia di anni fa, quando le regole erano scandite da semplici gesti e l'esigenza degli agricoltori era quella di produrre per il sostentamento delle proprie famiglie, le colline del Piemonte erano già rinomate per l'eccellenza dei frutti delle proprie viti, ed erano state scelte per le potenzialità naturali del territorio.

L'innovazione che fonda le Nuoverealità, sta nella **unione di produttori collocati in zone con terroir diversi**, che con la loro capacità di essere interpreti unici delle caratteristiche delle proprie colline, sono fondamentali per ottenere vini fedeli alle proprie origini.

Inoltre i produttori hanno sottoscritto comuni standard di qualità, come **la non irrigazione delle viti, la raccolta delle uve fatta a mano, il minimo uso di pesticidi e l'attenzione alla natura del vino**. Tramite una supervisione tecnico-enologica, sono stati selezionati i vini e prodotti tipici che meglio identificano ciascuna azienda, costituendo infine un portafoglio di prodotti che rappresenta un viaggio sensoriale unico attraverso le diversità del territorio.



"Serres (1675) sosteneva che alla base dell'agricoltura sta la conoscenza della natura del terroir che si intende coltivare."

Ecosistema viticola





Nuove realtà rappresenta un'innovazione importante e al contempo una voce forte della qualità delle origini e della tradizione, fattori determinanti che vengono testimoniati dai colori naturali scelti per le etichette dei prodotti, e dal marchio che con fierezza mostra la modernità stilistica del sole che sorge sulle proprie colline.

Storia delle Origini

Barolo

Già nel Medioevo e nei secoli successivi il Barolo conquista la fama di vino regale. Si racconta che il Barolo fu spesso presente sulla tavola di Luigi XIV, ma grande estimatore ne fu anche il re Carlo Alberto, e un secolo più tardi il conte Camillo Benso di Cavour. Quest'ultimo si dedicò personalmente alla produzione del Barolo con ottimi risultati, divenne un viticoltore esperimentissimo ed il Barolo dei suoi vigneti poté competere con i migliori vini francesi. Il papa Pio VII all'inizio dell'800 pretese di averne sempre un po' a disposizione. Data l'assoluta eccellenza che contraddistingue la qualità del Barolo, non sono mancati poeti e scrittori che hanno reso omaggio al vino tanto decantato.

Barbaresco

Lo storico Tito Livio (59 a.c.) ne fa menzione, nella sua monumentale Storia Romana. Antiche tradizioni vogliono che i Galli siano scesi in Italia attratti dalla bontà del vino di Barbaritum, da cui deriva poi il nome di Barbariscum e quindi quello di "Barbaresco". Del Barbaresco che noi oggi conosciamo, vino rosso aristocratico si hanno tracce già nel 1799, quando il generale austriaco Melas richiese il "Nebbiolo di Barbaresco" per festeggiare degnamente la sua vittoria sui francesi. Fu però soltanto verso la metà dell'800 che si cominciò a produrre il tipo secco, mettendo in luce tutte le straordinarie capacità di questo vino.

Langhe Chardonnay

Il vitigno di origine francese prende il nome da un paesino del Maconnais. Il vitigno nasce in epoca carolingia da un incrocio fra pinot nero e gouaisb e arrivò in Italia anni dopo. Le Langhe hanno sperimentato con successo questo vitigno che ha portato lusinghieri risultati enologici. Alla base del suo successo c'è una buona adattabilità del vitigno alle condizioni pedo-climatiche delle Langhe.

Nebbiolo d'Alba

Il nome Nebbiolo trova radice in una leggenda che narra di un monaco che coltivava un'orto e una piccola vigna vicino alla capanna in cui viveva; un mattino trovò l'orto e la vigna avvolti da una fitta nebbia, collegò l'evento ad un ammonimento del Signore e subito smise di coltivare dedicandosi alle orazioni. Quando arrivò il periodo della vendemmia, la nebbia scomparve, depositandosi sui grappoli maturi che brillavano alla luce del sole. Oggigiorno si ricollega il nome del vitigno alla tipica nebbiolina che, nel periodo della vendemmia, saluta i freddi mattini. Lo scrittore latino Lucio Columella vissuto nel I secolo d. c. quando accennava alle "uve nere prodotte nell'Italia settentrionale che davano vino dal sapore di pece", alludeva sicuramente al nebbiolo. Storicamente il Nebbiolo viene citato in un documento del castello di Rivali datato 1268. Ma anche nel '300 si parlava dell'uva "Nubiola", mentre nel '400, il Vescovo di Torino esigeva botti di Nebbiolo invece del canone d'affitto per le terre di proprietà della chiesa. I Savoia, lo consideravano uno dei loro vini preferiti e si dice se ne servissero spesso come sottile strumento di approccio in campo diplomatico.

Grignolino

Il nome "Grignolino" deriva da "grignole", termine con cui vengono indicati nel dialetto locale, i vinaccioli, di cui abbondano gli acini di questo vitigno; ma un'altra tesi lo fa originare dal verbo "grignare" che in dialetto astigiano significa ridere. Le prime notizie sul Grignolino risalgono alla fine del '700, ma sembra che esso fosse da tempo conosciuto e venisse utilizzato per produrre vini "chiaretti" già nel Cinquecento. La sua origine è localizzata nei colli tra Asti e Casale, che tuttora costituiscono la principale zona di coltura. Il Grignolino può vantare una schiera di amatori quali Re Umberto I che lo preferì più di ogni altro alla sua mensa. Il suo valore è oggi ancor più elevato data la limitata quantità prodotta.

Ruchè

Il suo luogo d'origine è da ricercarsi sui colli a nord-ovest di Asti, all'epoca Castagnolis Casalensis, oggi appartenenti al comune di Castagnole Monferrato. Il suo nome deriva da "roncet" nome dato localmente ad una degenerazione infettiva di origine virale cui il vitigno si rivela essere molto resistente. Il Ruchè si distingue in modo netto per il caratteristico ed originale vino che ne deriva; il suo sviluppo migliore si ottiene in terreni calcarei, asciutti e caratterizzati da elevata insolazione, tipici della ristretta zona di Castagnole Monferrato, al di fuori della quale, d'altra parte, non si segnalano altre aree di produzione di questo vitigno.

Roero Arneis

L'origine del vitigno si fa risalire al 1471 dove in una citazione si parla di questo roero arneis sul bricco di una collina. Nel 1700 la sua produzione era molto diffusa e alcuni speciali la usavano come base per il vermut. Allora, come fino a pochi decenni fa veniva consumato dolce per rincuorare lo spirito delle donne e per le allegre baldorie degli ultimi giorni di carnevale.

Moscato d'Asti

Sulla coltivazione del vitigno "Moscato" nella zona di Asti se ne parlava già nel 1200 negli "Statuti" del comune di Cannelli. Tuttavia Giovan Battista Croce, gioielliere milanese trasferitosi a Torino alla fine del secolo e considerato il padre del Moscato d'Asti. Quest'ultimo, orafo e gioielliere del Duca di Savoia, Carlo Emanuele I, era anche proprietario di una vigna sulla collina torinese dove sperimentò e perfezionò le tecniche di preparazione dei vini dolci, aromatici e poco alcolici e le tecniche d'allevamento della vite. Nel 1606 pubblicò, dopo aver raccolto suggerimenti ed indicazioni, un volumetto che trattava delle eccellenze e delle diversità dei vini piemontesi.

Barbera d'Alba e Barbera d'Asti

La prima traccia formale del Barbera si trova in un documento del XVII secolo conservato nel municipio di Nizza Monferrato. Inoltre menzione ufficiale venne fatta nel 1798, alla stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese compiuta dal Conte Nuvoione, vicedirettore della Società Agraria di Torino. Il Barbera veniva eletto dagli ufficiali dell'esercito sabauda a "sincero compagno", in quanto contribuiva a non far perdere la calma nei frangenti più impegnativi di una drammatica battaglia. Più tardi viene celebrato da poeti di valore, quali il Pascoli e il Carducci, quest'ultimo scrisse di "generosa Barbera capace di far sentire forte chi la beve".

Dolcetto di Dogliani

Il nome di questa cittadina è derivato da Doglia e Lano, che sarebbe una storpiatura di Janus da Giano, il dio romano signore del cielo e della luce del sole. La leggenda racconta che Giano recatosi nelle Langhe, abbia fatto sosta a Dogliani, trattenuto dalle delizie del vino locale. Il Dolcetto di Dogliani viene espressamente nominato per la prima volta nel 1593 in una delibera intitolata "Ordini per le vindimie", e questo conferma ufficialmente che già prima della fine del '500 si producevano a Dogliani uve di Dolcetto. Tuttavia storici e ricercatori attendibili riescono a risalire, in alcune zone, fino alle soglie dell'anno Mille.





Dal colore del terreno alla magia dei Vini del Piemonte



“ Plinio scriveva nel primo secolo d.c. che le argille presso Alba Pompeia sono adattissime alla vite, intuendo come fu dimostrato in seguito, che la costituzione geologica determina i pregi delle uve e dei vini... ”



Az. Agricola F.lli Manzone
- Monforte d'Alba - CN



Az. Vitivinicola Voghera
- Neive - CN



Az. Agricola La Fusina
- Dogliani - CN



laBruciata

Az. Vitivinicola La Bruciata
- Santo Stefano Belbo - CN



Cantine Caldera
- Portacomaro Stazione - AT



Brjnda

Cantine Brjnda
- Castellinaldo - CN



Agrisalumeria Luiset
- Castellinaldo - CN

www.nuoverealta.com

sede operativa: fraz. Tetti 6, 12057 Neive - ITALY

tel: +39 0173 677144

fax: +39 0173 679727

mail: info@nuoverealta.com

P.IVA 03075850044



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali