

To: Newsletter  
 From: Cantina Gigi Rosso (info@gigiroso.com / Standard)  
 Subject: Newsletter Febbraio 2009



## NEWSLETTER



### NOTIZIE DALLE LANGHE PER AMICI E CLIENTI DELLA CANTINA GIGI ROSSO FEBBRAIO 2009

Cari Amici,

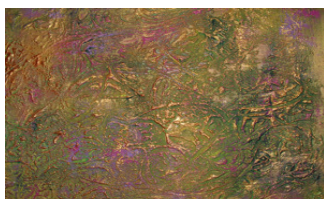


Neve, neve, neve. Al momento in cui scriviamo, lunedì 2 febbraio, sta nuovamente nevica abbondantemente su tutte le Langhe. Si tratta dell'inverno più bianco a memoria d'uomo, per fortuna senza danni per le persone e per la natura. Anche le vigne si godono il loro meritato riposo sotto il manto caldo e candido della neve. Ovviamente a gennaio è stato quasi impossibile andare a potare e i lavori riprenderanno alle prime schiarite. Per quanto mi riguarda, sono fuggito per due settimane dall'inverno e sono andato a cercare l'estate dall'altra parte del globo: durante un ampio viaggio in Argentina ho voluto conoscere di persona la zona vinicola di Mendoza e ho rintracciato un ramo della nostra famiglia che si era trasferito in nella pampa argentina negli anni '20 del secolo scorso. La regioni andine, sia Mendoza sia San Juan, offrono particolari emozioni per le immense distese vitate che si dischiudono e quasi si appoggiano alle maestose Ande, creando un effetto scenografico di rara bellezza. Ma anche la qualità del vino ha ormai raggiunto gli standard internazionali: complimenti ai colleghi argentini per i grandi progressi fatti di recente, soprattutto con il Malbec. Un mio articolo su questo viaggio apparirà a marzo sulla rivista Langhe, una nuova pubblicazione della quale Vi parlerò per esteso nelle prossime news.



#### Appuntamenti

La settimana prossima Claudio sarà a Mosca per partecipare all Fiera Prodepo (9-13 febbraio, stand n.23-D) che per noi è un mercato nuovo, tutto da scoprire.



Io e Mia saremo invece a Stuttgart, per il nostro tradizionale appuntamento di "Serate Piemontesi" al ristorante **La Scala** (9-13 febbraio, vedi menù:[http://news.gigiroso.com/2009/02/menu\\_serate\\_piemontesi.pdf](http://news.gigiroso.com/2009/02/menu_serate_piemontesi.pdf)). Il tema di quest'anno è "La creatività" interpretata in tre diversi aspetti: nei vini, con le nostre novità per il 2009; nella cucina, con le ricette di Marina Ramasso del ristorante Il Paluch di Balsissero torinese e nell'arte, con le opere recenti di Mia Farone, ispirate al vino e ai suoi colori.



Intorno a metà febbraio sarà disponibile il Roero Arneis 2008, che ci terrà compagnia tutto l'anno con i profumi delicati di quel luminoso inizio Vendemmia, a settembre 2008, che oggi, in questa giornata nordica, sembra già tanto lontano.

Cordiali Saluti,

Maurizio Rosso e famiglia



### NEWS FROM THE LANGHE FOR FRIENDS AND CUSTOMERS OF CANTINA GIGI ROSSO FEBRUARY 2009

Dear Friends,

Snow, snow and more snow. As I write you this letter, on Monday 2nd February, it is snowing in copiously here in the Langhe. We are talking about the whitest winter man can remember, fortunately without great damage to people or nature. The vineyards are also enjoying their well-deserved period of rest beneath the warm and pure cloak of snow. Of course, it was impossible to prune the vines in January, and work will begin as soon as the weather picks up. As far as my own work is concerned, I managed to escape the winter for two weeks and went in search of summer on the other side of the globe: during my lengthy stay in Argentina I met the people from the wine making area of Mendoza and retraced a branch of family tree, catching up with relatives who moved to La Pampa in Argentina in the 1920's. The Andean regions, such as Mendoza and San Juan, are awe-inspiring for their immense expanses of vines, which open out until and rest upon the majestic Andes, creating a scene of rare beauty. The quality of the wines in Argentina has now reached International standards: Congratulations to our Argentinean colleagues, for the illustrious progress they have made recently, especially with the Malbec. My article about this trip will appear in the March issue of Langhe a new magazine, which I shall talk about more in

depth in my next newsletter.

---

**Up and Coming Events:**

Claudio will be in Moscow next week at the International food and beverage exhibition PRODEXPO, from the 9<sup>th</sup> to 13<sup>th</sup> February at stand N° 23-D. This is a new market for us and is yet to be fully discovered.

---

Mia and I, on the other hand, shall be in Stuttgart, for our annual "Piedmontese Evenings" at 'La Scala' restaurant (from February 9<sup>th</sup> -13<sup>th</sup>, take a look at the menu:[http://news.gigiroso.com/2009/02/menu\\_serate\\_piemontesi.pdf](http://news.gigiroso.com/2009/02/menu_serate_piemontesi.pdf)). Our theme this year is "Creativity" interpreted in three different forms: through Wine, with our new 2009 releases; Cuisine, with Marina Ramasso's recipes from the 'Il Paluch' restaurant in Balsissero Torinese and through Art, with Mia Farone's latest collection of paintings inspired by wine and its colours.

---

Around mid-February the new 2008 vintage of Roero Arneis will be released and its delicate bouquet will keep us company for the rest of the year, reminding us of those radiant days of the 2008 harvest, which on a cold Nordic day like today, are a distant memory.

All the best

Maurizio Rosso and family

---



**NEUIGKEITEN AUS DEM LANGHEGEBIET FÜR FREUNDE  
UND KUNDEN DER CANTINA GIGI ROSSO FEBRUAR2009**

Liebe Freunde!

Schnee, Schnee, Schnee. Heute, am Montag, den 2. Februar schneit es erneut heftig im ganzen Langhegebiet, während wir dieses Rundschreiben verfassen. Dies ist der schneereichste Winter seit Menschengedenken, glücklicherweise sind dadurch weder Menschen noch die Natur zu Schaden gekommen. Auch die Weinberge genießen ihre wohlverdiente Ruhezeit unter der warmen weißen Schneedecke. Somit war es im Januar fast unmöglich in den Weinbergen zu arbeiten. Sobald in den nächsten Tagen der Himmel wieder aufhellt wird mit dem Rebschnitt fortgefahren. Was mich betrifft, so bin ich für zwei Wochen dem Winter entflohen, um den Sommer auf der anderen Seite des Globus zu suchen: Während einer ausgedehnten Reise nach Argentinien wollte ich persönlich das Weinbaugebiet von Mendoza kennenlernen und habe dabei einen Zweig unserer Familie ausfindig gemacht, der in den zwanziger Jahren des vorherigen Jahrhunderts in die argentinische Pampa ausgewandert war. Die Andenregionen, sowohl Mendoza als auch San Juan, wecken aufgrund der weitläufigen Weinberge, die sich geradezu an die majestätischen Anden anschmiegen, besondere Emotionen. Dabei wirkt die Landschaft wie ein Bühnenbild von seltener Schönheit. Aber auch die Qualität der Weine entspricht längst internationaler Standards: Ich möchte den Kollegen in Argentinien ein Kompliment aussprechen, denn in letzter Zeit wurden große Fortschritte gemacht, vor allem was den Malbec betrifft. Im März wird in der Zeitschrift *Langhe* mein Artikel über diese Reise erscheinen. Es handelt sich um eine neue Veröffentlichung, über die ich Sie ausführlicher im nächsten Rundschreiben informieren werde.

---

Termine

Nächste Woche wird Claudio in Moskau an der Messe Prodexpo (9.-13. Februar, Stand Nr. 23-D) teilnehmen. Für uns ist dies ein neuer Markt, den es zu entdecken gilt.

---

Ich und Mia werden hingegen in Stuttgart sein, wo traditionell die „piemontesischen Abende“ im Restaurant La Scala (9.-13. Februar, siehe [Menuhttp://news.gigiroso.com/2009/02/menu\\_serate\\_piemontesi.pdf](http://news.gigiroso.com/2009/02/menu_serate_piemontesi.pdf).) stattfinden. Das Thema ist in diesem Jahr „Die Kreativität“, die in drei verschiedenen Bereichen interpretiert wird: im Wein, mit unseren Neuheiten für 2009; in der Küche, mit den Rezepten von Marina Ramasso des Restaurants „Il Paluch“ in Baldissero Torinese und in der Kunst mit den neueren vom Wein und seinen Farben inspirierten Werken von Mia Farone.

---

So gegen Mitte Februar wird der Roero Arneis 2008 verfügbar sein. Er wird uns das ganze Jahr mit seinem delikaten Duft begleiten, der uns an die hellen Septembertage 2008, als die Weinlese begann, erinnert. Auch wenn es heute, an einem kalten Wintertag scheint, als würden diese Tage schon lange zurückliegen.

Viele liebe Grüße  
Maurizio Rosso und Familie

---