

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



## NEWSLETTER



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

Cari Amici,



Lunedì 2 marzo si sono concluse presso il "Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero" le votazioni dei produttori per le modifiche da apportare ai disciplinari di produzione dei vari vini tutelati dal consorzio medesimo. Sotto la presidenza di Claudio Rosso, si è dunque proceduto a votare su argomenti che erano stati oggetto di discussione a volte anche per anni. Le modifiche principali, in breve sintesi, sono le seguenti:

1. Si è approvata la nascita di una nuova d.o.c. (Denominazione di origine Controllata) denominata ALBA: si tratta di un assemblaggio consentito in tutti i comuni delle Langhe e del Roero, che sarà costituito da un minimo del 70% di Nebbiolo più una percentuale variabile fino al 30% di Barbera ed eventualmente il 5% di altri vitigni. Nasce così un nuovo 'taglio all'Albese'.
2. I produttori del Dolcetto di Diano d'Alba, all'unanimità, hanno deciso di chiedere la d.o.c.g (Denominazione di origine Controllata e Garantita) per il loro vino.
3. Per il Barolo, fermo restando i 38 mesi di invecchiamento totale, i mesi obbligatori di affinamento in legno passano da 24 a 18 mesi minimo. Per i restanti 20 mesi è possibile proseguire l'invecchiamento in legno, oppure l'affinamento in altri contenitori o in bottiglia.
4. Sempre per il Barolo è stata aggiunta al disciplinare di Produzione la lista completa delle menzioni geografiche ammesse, cioè di quei cosiddetti "cru" che fino ad ora non erano mai stati ufficializzati. Ovviamente compaiono in questo elenco i nostri due cru di Barolo, Arione e Castelletto. Chi volesse consultare la lista provvisoria delle 180 menzioni può collegarsi a: [http://www.gigiroso.com/news/2009/Lista\\_Provvisoria\\_Menzioni.pdf](http://www.gigiroso.com/news/2009/Lista_Provvisoria_Menzioni.pdf)
5. Il disciplinare 'Langhe' è stato revisionato e tra le altre novità sarà possibile introdurre alcune nuove diciture: 'Langhe Barbera' e le tipologie che comprendono alcuni vitigni internazionali.



Martedì 24 febbraio ci siamo ritrovati con molti colleghi nella piazza di Serralunga per dare l'ultimo addio a Teobaldo Cappellano, morto il 20 febbraio all'età di 65 anni. Cappellano era noto per il suo Barolo e Barolo Chinato, ma il nostro ricordo va soprattutto a lui come uomo e come personaggio del mondo del Barolo, battagliero e anticonformista. Non esitava mai a prendere la parola in rappresentanza dei piccoli produttori e ha sempre propugnato le sue idee con forza e lealtà. Tante volte ci siamo trovati a discutere con lui al bar di Gallo Grinzane, e non era mai una perdita di tempo, ma sempre uno scambio di idee vivace e stimolante. Addio Teobaldo Cappellano: ci mancherà!

Association Oeno-Culturelle Saint Georges

**LE PIEMONTE A LA RENCONTRE DU DRAGON**

**Samedi 21 mars 2009**  
 A Saint Georges d'Orques

**PROGRAMME**

19h00 - EGLISE  
**CONCERT BEL CANTO**  
 ARIE DOPERA - CHANSONS POPULAIRES ITALIENNES  
 MAVER HAUCONQUET TENOR  
 GILLES MICHOUX PIANO

20h30 CENTRE COMMUNAL  
 DES RENCONTRES  
**COCKTAIL DINATOIRE SERVI PAR  
 "LE DELICE DES PRINCES"**

**DEGUSTATION DES VINS PIEMONTAIS**  
 Dolcetto, Barbera, Barbaresco,  
 Nebbiolo, Barolo, Arione

**ET des vins AOC SAINT GEORGES**

RENSEIGNEMENTS ET RESERVATION  
 SUR LE SITE [www.saintgeorges.fr](http://www.saintgeorges.fr)

TEL 04 47 75 45 03 - PRIX 35 € PAR PERSONNE

#### Appuntamenti:

##### ITALIA:

- Sabato 14 marzo (ore 10,30-16,30) Degustazione presso la Concessionaria Jaguar Bergamo.
- Sabato 14 marzo (ore 18) riapertura della Cantina Comunale di Castiglione Falletto: Aperitivo, stuzzichini e sorpresa musicale.

##### FRANCIA:

- Sabato 21 marzo a Saint Georges d'Orques (presso Montpellier): "Le Piemont a la Rencontre du Dragon" incontro tra i vini del Piemonte e la AOC Saint Georges.

##### GERMANIA:

- 29-31 marzo a Duesseldorf, Prowein, fiera del vino per operatori professionisti. Ci troverete allo Stand del Consorzio Barolo e Barbaresco: Halle 3, Stand E-124

##### ITALIA:

- 2-6 aprile a Verona, Vinitaly, fiera del vino aperta al pubblico. Ci troverete presso lo stand collettivo del Consorzio Barolo e Barbaresco, nel Padiglione del Piemonte, Stand 42, A3.



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

Dear Friends,

On Monday March 2nd at the "Consortium for the Protection of Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe and Roero" wine producers voted for changes to be made to the production requirements of wines under the consortium's protection. Chaired by president, Claudio Rosso, matters that have caused controversy for years, were discussed and put to the vote. The main modifications to production laws are as follows:

1. The creation of a new ALBA d.o.c. (denominazione di origine controllata) was approved: A blend will be allowed, from all communes within the Langhe and Roero, which must be constituted of at least 70% Nebbiolo, up to 30% Barbera and up to 5% from any other grape variety; thus introducing a new 'Albese Blend'.
2. The producers of Dolcetto di Diano d'Alba, unanimously voted to apply for the d.o.c.g recognition

(denominazione di origine controllata e garantita) for their wine.

3. Regards Barolo, whilst the total ageing period remains 38 months, the obligatory wood-ageing period has been reduced from minimum 24 to minimum 18 months. The remaining 20 months can be completed in wood or other materials, such as the bottle.
4. A further important modification made to the production requirements of Barolo was the addition of a recognised list of geographic appellations otherwise known as 'cru', which have never before been officially recognised. Obviously, our own two cru Barolo Arione and Castelletto are included. The temporary list of 180 appellations can be consulted on our website: [http://www.gigiroso.com/news/2009/Lista\\_Provvisoria\\_Menzioni.pdf](http://www.gigiroso.com/news/2009/Lista_Provvisoria_Menzioni.pdf)
5. The requirements regarding the use of the word 'Langhe' were also revisited and amongst the changes, 'Langhe Barbera' will now be accepted, as will other international grape varieties.

On Tuesday 24<sup>th</sup> February, along with our wine-making colleagues we met in the main square at Serralunga d'Alba to say farewell to Teobaldo Cappellano, who passed away on February 20<sup>th</sup> at the age of 65 years. Cappellano was famous for his Barolo and Barolo Chinato, but our memories of him are, above all, as a man, a real character within the Barolo world, a fighter and an anti-conformist. He never hesitated to speak up for the small wine-makers and always supported his ideas with strength and loyalty. On so many occasions we met him and talked at the bar in Gallo Grinzane, and it was never a waste of time, always a lively and stimulating exchange of ideas. Farewell Teobaldo Cappellano: you will be greatly missed.

#### Up-and-coming Events:

##### ITALY:

- Saturday 14th March (from 10.30-16.30). Barolo wine tasting at presentation of the new Jaguar XF and XK60. Jaguar Dealer, Bergamo.
- Saturday 14th March (18.00) re-opening of the Cantina Comunale di Castiglione Falletto: Aperitif, hors d'oeuvres and a musical surprise.

##### FRANCE:

- Saturday 14th March in Saint Georges d'Orques (Montpellier): "Le Piemont a la Rencontre du Dragon" a meeting between the wines of Piedmont and the AOC Saint Georges

##### GERMANY:

- 29th-31st March in Düsseldorf, The Prowein wine fair for professionals. You will find us at the 'Consorzio Barolo e Barbaresco' stand: Hall 3, Stand E-124

##### ITALY:

- 2nd-6th April in Verona, Vinalty wine fair open to professionals and the public. You will find us at the 'Consorzio Barolo e Barbaresco' stand: Piedmont Pavillion, Stand 42, A3.



### NEUIGKEITEN AUS DEM LANGHEGEBIET FÜR FREUNDE UND KUNDEN DER CANTINA GIGI ROSSO MÄRZ 2009

Liebe Freunde!

Am Montag, den 2. März wurden die Abstimmungen bei der „Schutzgemeinschaft Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe und Roero“ abgeschlossen, um Änderungen bei den Bestimmungen betreffend der verschiedenen Weine vorzunehmen, die das Konsortium vertritt. Unter dem Vorsitz von Claudio Rosso stimmte man über Argumente ab, die teilweise jahrelang diskutiert wurden. Die wichtigsten Änderungen in Kurzfassung sind folgende:

1. Es wurde einem neuen D.O.C.-Wein (Wein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung) zugestimmt, der ALBA heißt: Es handelt sich um eine Cuvée, die aus allen Gemeinden des Langhe- und Roerogebietes kommen darf und aus mindestens 70% Nebbiolo bestehen muss, sowie aus einem variablen Anteil von bis zu 30% Barbera und eventuell 5% anderen Rebsorten. Somit entsteht eine neue Albese Assemblage.
2. Die Produzenten von Dolcetto di Diano d'Alba haben einstimmig beschlossen das D.O.C.G.- Siegel (Wein mit kontrollierter und garantierter Herkunftsbezeichnung) für ihren Wein zu verlangen.
3. Was den Barolo betrifft, so bleibt es bei einem Ausbau von insgesamt 38 Monaten, wobei die Mindestdauer des Ausbaus im Holzfass von 24 auf 18 Monate sinkt. Die restlichen 20 Monate kann der Wein entweder im Holzfass, in anderen Behältern oder in der Flasche ausgebaut werden.
4. Für den Barolo wurde den Weinbestimmungen eine komplette Liste mit den geografischen Bezeichnungen beigelegt (die sogenannten „Crus“), die man bisher nicht offiziell aufgezählt hatte. Selbstverständlich sind in dieser Liste auch unsere zwei Einzellagen Barolo, Arione und Castelletto, zu finden. Unter [http://www.gigiroso.com/news/2009/Lista\\_Provvisoria\\_Menzioni.pdf](http://www.gigiroso.com/news/2009/Lista_Provvisoria_Menzioni.pdf) finden Sie die provisorische Liste mit den 180 beschlossenen Ergänzungen.
5. Die Bestimmungen betreffend des „Langhe“ wurden überarbeitet und neben weiteren Neuigkeiten wird es möglich sein einige neue Bezeichnungen wie z. B. „Langhe Barbera“ zu verwenden und die Typologien, die einige internationale Rebsorten beinhalten.

Am Dienstag, den 24. Februar haben wir uns mit vielen Kollegen in Serralunga d'Alba getroffen, um von Teobaldo Cappellano Abschied zu nehmen, der am 20. Februar im Alter von 65 Jahren gestorben war. Cappellano war bekannt für seinen Barolo und Barolo Chinato, aber für uns war er vor allem eine Persönlichkeit in der Welt des Barolo, ein Kämpfer und ein Nonkonformist. Er zögerte nie sich für die kleinen Produzenten einzusetzen und verteidigte seine Ideen stets mit Nachdruck und Aufrichtigkeit. Oft haben wir uns mit ihm im Café in Gallo Grinzane getroffen, um mit ihm zu diskutieren. Und es war nie verlorene Zeit, sondern ein reger und stimulierender Ideenaustausch. Auf Wiedersehen Teobaldo Cappellano: Du wirst uns fehlen.

#### Termine:

##### ITALIEN:

- Am Samstag, den 14. März findet eine Weingustation in der Jaguar-Niederlassung in Bergamo von 10.30-16.30 Uhr statt.
- Am Samstag, den 14. März wird um 18.00 Uhr die Cantina Comunale von Castiglione Falletto

wiedereröffnet: neben einem Aperitif und Appetithäppchen wird es eine musikalische Überraschung geben.

**FRANKREICH:**

- Am Samstag, den 21. März in Saint Georges d'Orques (bei Montpellier): „Le Piemont à la Rencontre du Dragon“, Begegnung der piemontesischen Weine und der AOC Saint Georges.

**DEUTSCHLAND:**

- 29.-31. März „Prowein“ in Düsseldorf: Weinmesse für Importeure. Sie finden uns am Stand des „Consorzio Barolo e Barbaresco“, Halle 3, Stand E-124.

**ITALIEN:**

- 2.-6. April „Vinitaly“ in Verona: Weinmesse, auch für Privatleute. Sie finden uns am Gemeinschaftsstand des „Consorzio Barolo e Barbaresco“ im Padiglione Piemonte, Stand 42, A3.
-