



NEWSLETTER



NOTIZIE DALLE LANGHE PER AMICI E CLIENTI DELLA CANTINA GIGI ROSSO

SETTEMBRE 2009 - DIR. RESP. MAURIZIO ROSSO

Cari Amici,

Vendemmia 2009.

Ci siamo: è incominciata oggi, mercoledì 2 settembre, la Vendemmia 2009 nelle nostre vigne. In tutta Italia già da qualche giorno si vendemmiano le uve bianche con molto entusiasmo per la qualità del prodotto e qualche preoccupazione per l'andamento generale del mercato. Dal Piemonte arrivano invece segnali positivi: l'accordo facilmente raggiunto tra i produttori e i compratori di uve Moscato con prezzi stabili dimostra che i prodotti di qualità certificata (docg) mantengono il loro appeal sul mercato. Le produzioni artigianali, come le nostre, sono stabili nei prezzi ormai da molti anni e conservano l'interesse di chi ricerca vini buoni a prezzi giusti. Possiamo quindi affermare, con i piedi nella vigna, che la qualità e la bellezza dell'uva di questa vendemmia ci rasserenano, ci ripagano per il lavoro svolto e ci rendono cautamente ottimisti per il futuro. L'uva è effettivamente bella e sana, precoce nella maturazione (circa una settimana di anticipo sulla media stagionale), leggermente scarsa in quantità (circa 10% in meno della media). Il mese di agosto è stato quasi totalmente asciutto con temperature sopra i 30 °C tutti i pomeriggi e notti calde. La pioggia di domenica 30 agosto ha dato un sorso di freschezza ai terreni riarsi e ha rinfrescato anche le notti. Si raccolgono in questi giorni Moscato, Arneis e Dolcetto. Chi volesse venire a vedere la vendemmia e la pigiatura è ospite gradito nella nostra cantina, dal lunedì al sabato, in orario di lavoro, con preavviso telefonico (0173-262369). Tra un paio di settimane vedremo l'andamento di Barbera e Nebbiolo.

Cordiali Saluti,

Gigi Rosso



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

SEPTEMBER 2009 - M.D. MAURIZIO ROSSO

Dear Friends,

Harvest 2009.

Here we are: we began today, Wednesday 2nd September, our 2009 grape harvest! For a couple of days now the white grapes have been harvested across the whole of Italy with great enthusiasm about the quality of the fruit and some worry about the current market. Piedmont on the other hand, is offering some signs of hope: agreement between Moscato producers and buyers came about easily and the stable prices they reached show that high quality certified products (docg) have maintained their appeal on the market. Artisanal products, such as ours, have held stable prices for many years now and continue to attract interest from consumers looking for good quality wines at the right prices.

We can confirm, with our feet firmly in the vineyards, that the quality and beauty of this harvest is reassuring, that our hard work in the vineyards has paid off and that we can be cautiously optimistic about the future. Indeed the grapes look great and are healthy, early in their ripening (approximately a week ahead of the seasonal average) and slightly lower in quantity (approximately 10% less than average). The month of August was almost completely without rain, with temperatures exceeding 30 °C everyday and hot nights. The rain on Sunday 30th August provided the parched earth with a drop of freshness and cooled the warm evenings. Over the next few days we shall be harvesting Moscato, Arneis and Dolcetto. Should anyone wish to come and see the harvest or crushing, you are more than welcome to come to our cellar, Monday to Friday, during office hours. Please give us a call first (0173-262369). In a few weeks we shall be able to see how the Barbera and Nebbiolo are progressing.

Until then, Best Regards,

Cantina Gigi Rosso



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

SEPTEMBER 2009 - VERANTWORTLICHER: MAURIZIO ROSSO

Liebe Freunde!

Die Weinlese 2009

Jetzt geht es endlich los: Heute, Mittwoch, den 2. September hat die Weinlese in unseren Weinbergen begonnen. In ganz Italien werden die weißen Trauben bereits seit einigen Tagen gelesen. Und dies sowohl mit großer Begeisterung aufgrund der guten Traubenqualität als auch mit einwenig Besorgnis was die Entwicklung des Marktes betrifft. Aus dem Piemont erreicht uns jedoch ein positives Signal: Die Moscatoproduzenten haben sich mit den Käufern geeinigt und die Preise sind stabil geblieben, was beweist, dass qualitativ hochwertige Ware, wie die Docg-Trauben, weiterhin gefragt ist. Die Erzeugnisse kleiner handwerklicher Betriebe, wie wir einer sind, sind sowieso seit vielen Jahren preisstabil, sodass das Interesse der Kunden anhält, die gute Weine zu anständigen Preisen suchen. Da wir auch im Weinberg arbeiten, können wir von uns behaupten, dass uns die gute Qualität und die Schönheit unserer Trauben bei dieser Weinlese erheitert, uns für die viele getane Arbeit entschädigt und uns vorsichtig optimistisch in die Zukunft blicken lässt, Die Trauben sind tatsächlich schön und gesund, frühreif (ca. eine Woche früher reif als gewöhnlich) und der Ertrag ist etwas geringer (ca. 10% weniger als der Mittelwert). Der Monat August war fast ausschließlich trocken mit Temperaturen über 30° am Nachmittag und warmen Nächten. Der Regen vom Sonntag, den 30. August hat die ausgetrockneten Böden etwas abgekühlt und auch die Nächte wurden etwas kühler. In diesen Tagen werden Moscato-, Arneis- und Dolcettotrauben gelesen. Wer bei der Weinlese und der Kelterung dabei sein möchte, ist bei uns in der Kellerei von Montag bis Samstag, zu den Öffnungszeiten, herzlich willkommen. Es wird um telefonische Anmeldung gebeten (0173-262369). In einigen Wochen werden wir über die Lese der Barbera- und Nebbiolotrauben mehr wissen.

Mit freundlichen Grüßen

Gigi Rosso