

Mostra nel browser



TENUTA SANTA CATERINA

Diaries

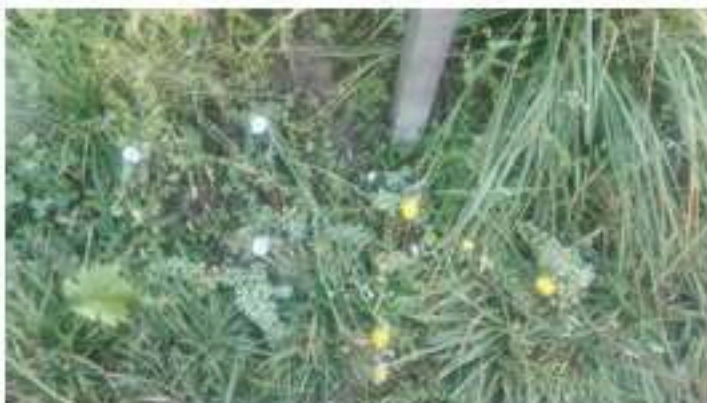
Dear ,

l'estate avanza e per lo staff di **Tenuta Santa Caterina** è arrivato il momento di dedicarci totalmente, con anima e corpo, alla **fase finale** dell'intera **campagna**: la **raccolta delle uve**, alle quali abbiamo riservato tutte le attenzioni e le cure possibili. La **vendemmia** è sicuramente la **protagonista** principale di questi mesi, ma altri eventi ruotano attorno alla nostra Tenuta. **Ecco le date salienti!**

*Summer passes and for the staff of Tenuta Santa Caterina the time has come to dedicate ourselves totally, body and soul, to the **final phase** of the entire **campaign**: **harvesting the grapes**, to which we have dedicated all our attention and care. The **harvest** is undoubtedly the **centre of attention** of these months, but other events revolve around our estate. **Here are the important dates!***

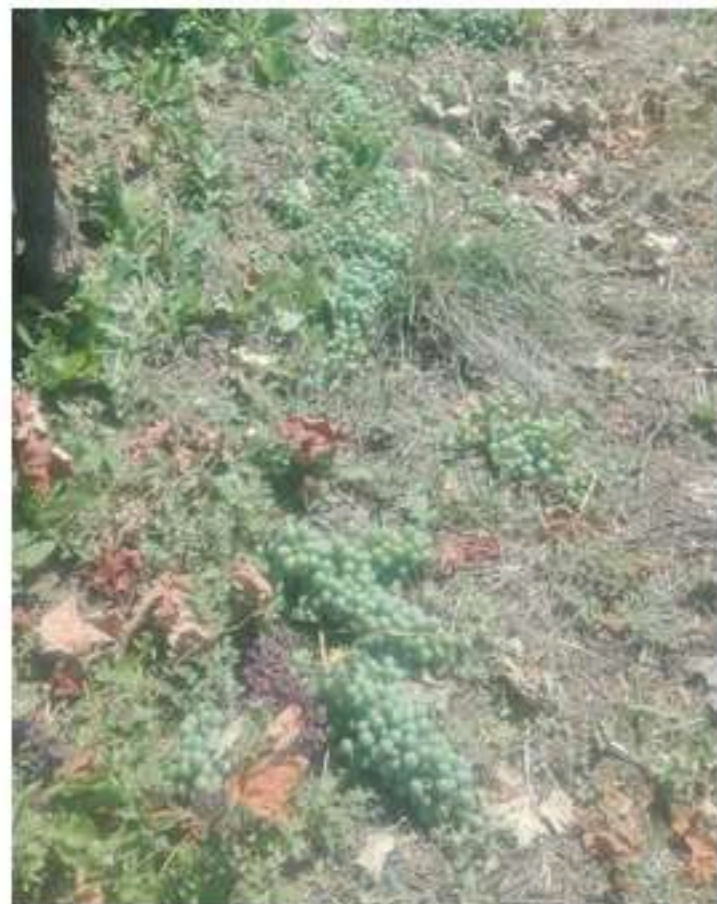
I diradamenti dell'uva

Il **diradamento** delle **uve** è una **tecnica utile** per **regolare la quantità di grappoli** che ciascuna pianta deve portare a **maturazione**. È un'operazione **onerosa** e anche per certi aspetti poco simpatica: al momento dell'invaiaatura, ovvero quando le **uve cambiano di colore**, si tolgono i **grappoli** ritenuti in **esubero**, in funzione dell'**obiettivo enologico** che si vuole ottenere. Quest'operazione è chiamata anche **vendemmia verde**, ed il termine rende bene l'idea: i frutti della vite, ancora in parte verdi, vengono tagliati e buttati a terra. Così facendo, si concentrano gli sforzi delle piante su un minor numero di grappoli, adeguati allo stato di salute delle piante, al loro apparato fogliare, alla loro età e all'andamento dell'annata. Per **Tenuta Santa Caterina** questa pratica è ormai consolidata sulle varietà a **bacca rossa**: indispensabile per il **Grignolino** e la **Freisa**, molto utile sulla **Barbera**, virtuosa per le uve **Nebbiolo**. La scelta dei grappoli da scartare è in funzione della posizione del grappolo, della sua dimensione e della sua integrità: un **lavoro delicato**, spesso e volentieri **affidato alle mani delle donne**, che con la loro **pazienza e sensibilità** riescono a interpretare nel modo giusto la **filosofia** di questa operazione.



The thinning of grapes

*The **thinning** of the **grapes** is a **useful technique** for **regulating the number of bunches** that each plant must bring to **maturity**. It is an **onerous** operation and in some aspects, rather unpleasant: at the moment of the **veraison**, which is when the **grapes change colour**, the **bunches** that are considered to be **surplus** are removed, in accordance with the aimed-for **oenological objective**. This operation is also called the **green harvest**, and the word gives one a good idea of the meaning: the still partly green fruits of the vine are cut away and thrown to the ground. In this way, the efforts of the plants are concentrated on fewer clusters, based on the state of health of the plants, their foliar apparatus, their age and the course of the year. For **Tenuta Santa Caterina** this practice has become consolidated for **red berry** varieties: essential for **Grignolino** and **Freisa**, certainly worthwhile for **Barbera**, excellent for **Nebbiolo** grapes. The choice of the bunches to be discarded depends on the position of the bunch, its size and its integrity: a **delicate task** which is usually **left to the hands of women** who, thanks to their **patience and sensitivity**, are well able to understand the **philosophy** of this operation.*



L'affinamento dei vini rossi in legno

In questo periodo dell'anno la **cantina** vive un periodo di relativa quiete. Dopo l'imbottigliamento, del quale vi abbiamo raccontato in un precedente post, e in attesa dell'arrivo delle prime uve, assistiamo ad un **processo molto importante** per i nostri **vini rossi**, che è l'**affinamento in legno**. Nel corso dell'inizio della primavera, abbiamo riempito i fusti di legno con i vini rossi ottenuti dai nostri vigneti nel corso della vendemmia 2017. La **scelta** delle **dimensioni** del fusto, della **tipologia del legno** e della sua **tostatura** sono scelte determinanti sul **risultato finale** che andremo ad ottenere. Il **passaggio** del vino rosso nel **legno** si rende **necessario** per assicurare al vino un'adeguata **conservabilità** nel tempo. In legno, infatti, **il vino stabilizza il suo colore e si arricchisce dei tannini**, contenuti naturalmente nel legno, che si trasferiscono in parte nel vino. Questi tannini si complessano con i tannini presenti nel vino e provenienti dalle uve, creando un **mix di grande prestigio**, capace di migliorare le qualità organolettiche del vino. La tipologia di legno e le sue dimensioni hanno quindi un grande impatto sulle caratteristiche finali del vino, ed è compito di ogni produttore individuare le tonnellerie dalle quali farsi costruire le proprie botti, con un processo quasi esclusivamente artigianale e per questo ancora più affascinante. **Nel silenzio della nostra Cantina storica avvengono grandi magie!**



At this time of year, the **cellar** is experiencing a period of relative quiet. After bottling, which we described in a previous *Diary*, and after waiting for the arrival of the first grapes, we are witnessing a **very important process** for our **red wines** which is **ageing in wood**. During early Spring, we filled the wooden barrels with red wines obtained from our vineyards following the harvest in 2017. The **choice** of the **size** of cask, the **type of wood** and its **seasoning** are choices which determine the **final result** that we will obtain. The **passage** of red wine into **wood** is **necessary** to ensure the wine has an adequate **shelf life** over time. In effect **the colour of the wine stabilises and it is enriched with tannins** which are naturally contained in the wood and which are partly transferred to the wine. These tannins form a complex with the tannins present in the wine and which come from the grapes, creating a **mix of great prestige** able to improve the organoleptic qualities of the wine. The type of wood and its dimensions have therefore a great impact on the final characteristics of the wine, and it is the task of each producer to identify the cask manufacturer who will build their barrels, through a process that is almost exclusively done by hand and therefore even more fascinating. **Amazing spells happen in the silence of our historical cellar!**



DIVERTIMENTO ENSEMBLE
RONDÒ IN MONFERRATO

VII EDIZIONE | SEI CONCERTI 1-9 SETTEMBRE 2018
Moncalvo | Borgo di Moletto | Grazzano Badoglio | Serralunga di Crea | Casale Monferrato

Domenica 9 settembre, nei giardini di **Tenuta Santa Caterina** si terrà il tradizionale **concerto di musica contemporanea** organizzato dalla scuola **Divertimento Ensemble**. Per l'occasione si esibiranno **Lorenzo Gorli** al violino e **Maria Grazia Bellocchio** al pianoforte che eseguiranno musiche di **Cardini, Toffolo e Schönberg**. A fine concerto vi attende un brindisi con i nostri vini!

Ingresso libero su prenotazione (100 posti disponibili): 3341464034

On Sunday 9th September, the traditional **concert of contemporary music** organized by the academy "**Divertimento Ensemble**" will take place in the gardens of the **Tenuta Santa Caterina**. For the occasion two musicians, **Lorenzo Gorli** on the violin and **Maria Grazia Bellocchio** at the piano, will play music of the composers **Cardini, Toffolo and Schönberg**. Following the concert there will be a tasting of our wines.

For reservations: 3341464034 (numbers limited to 100)

La Vendemmia dei Bianchi

I **vini bianchi** dell'annata **2018** sono ormai già tutti in **cantina** per **Tenuta Santa Caterina**. Le calde giornate della fine di luglio e della prima metà di agosto hanno assicurato alle nostre piante di **Chardonnay** e **Sauvignon** di completare le ultime fasi fisiologiche per raggiungere la maturazione. Abbiamo iniziato a monitorare lo stato di avanzamento della maturazione delle uve nei primissimi giorni di agosto. È infatti determinante poter delineare l'andamento dell'accumulo zuccherino e della riduzione dell'acidità nelle settimane precedenti alla raccolta, con **campionamenti ogni 3-4 giorni**. L'andamento di questa curva varia a seconda delle annate, ed è funzione dello **stato di salute del vigneto** e delle condizioni meteorologiche di tutta l'annata ma in particolare delle ultime settimane prima della vendemmia. Nel caso del 2018, l'accumulo zuccherino e la conseguente degradazione dell'acidità hanno avuto un andamento più equilibrato, senza quegli incrementi repentini ed improvvisi che hanno caratterizzato la vendemmia 2017. **Le piante hanno lavorato bene**, al meglio per quanto riguarda i nostri obiettivi enologici. Di giorno infatti le temperature, a parte alcune giornate di fine luglio, si sono stabilizzate intorno ai 30 gradi centigradi, con punte di poche unità sopra, condizioni termiche ottimali per l'attività fotosintetica e l'accumulo zuccherino delle piante di vite. Durante la notte le temperature sono scese quasi sempre intorno ai 20 gradi centigradi, permettendo una degradazione dell'acidità lenta e graduale, consona alla fisiologia della vite. Infine, la quasi totale assenza di precipitazioni a partire dall'ultima decade di luglio fino agli ultimi giorni di agosto ha assicurato uno stato sanitario ottimale dei nostri grappoli. **I primi risultati si possono già apprezzare in cantina, e promettono molto bene.**



The Harvest of Whites

*The **white wines** of the **2018** vintage are now already in the **cellars** of **Tenuta Santa Caterina**. The warm days at the end of July and in the first half of August have ensured that our **Chardonnay** and **Sauvignon** plants were able to complete the last physiological phases in order to reach maturity. We began to monitor the ripening stage of the grapes in the first few days of August. It is in fact crucial to be able to delineate the trend of sugar accumulation and the reduction of acidity in the weeks before the harvest, with **sampling every 3-4 days**. The trend of this curve varies depending on the years, and it is an indication of **the state of health of the vineyard** and of the weather conditions throughout the year, in particular during the last few weeks before the harvest. In the case of the 2018 vintage the sugar accumulation and the consequent degradation of acidity followed a more balanced trend, without the sudden and unexpected increases that characterized the 2017 vintage. **The plants worked well**, in the best possible way for our enological objectives. In fact, apart from a few days at the end of July, daytime temperatures stabilized at around 30 degrees Celsius with slightly higher peaks, optimal thermal conditions for photosynthetic activity and the sugar accumulation of the vines. During the night, the temperatures almost always fell to around 20 degrees Celsius, encouraging a slow and gradual degradation of the acidity, in accordance with the physiology of the vines. Lastly the almost total absence of rain during the last ten days of July and until the last few days of August has ensured the optimal health status of our grapes. **The first results can already be appreciated in the cellar, and they promise very well.***



LET'S TASTE ITALY

STOCKHOLM | SEPTEMBER 18, 2018

14:00 - 17:00 | TRADE
17:00 - 19:00 | CONSUMERS

OPERAKÄLLAREN | KARL XII-S TORG 103 22

It is our pleasure to invite you to attend an open tasting to discover and rediscover classic Italian wines from our producers. Some of them are already on your market, some aren't... for you the pleasure to taste and to be introduced



RSVP | Daniel Esberg - info@deliq.se

Let's Taste Italy 2018

Dopo i viaggi in **Asia** e negli **States**, volti a consolidare ed espandere questi mercati nei quali **Tenuta Santa Caterina** è già presente, il **18 settembre** voleremo in **Scandinavia**, precisamente a **Stoccolma**. Nella capitale svedese, presso l'**Opera Terrace**, si terrà un **Walk Around Tasting** dove i **protagonisti** saranno i **vini italiani**. Venti saranno le aziende partecipanti, tra le quali la nostra cantina. Sarà l'occasione per presentare al pubblico svedese, da sempre interessato ai vini italiani, i prodotti che da anni produciamo nei nostri vigneti. **Protagonisti** saranno sicuramente gli **autoctoni** che produciamo sulle colline **monferrine**, e che caratterizzano fortemente la nostra azienda. Stiamo parlando del **Grignolino**, che verrà presentato nelle sue due varianti: **Arlandino**, Grignolino in purezza vinificato esclusivamente in acciaio, e **M2012**, il nostro grignolino Storico che affina in legno per trenta mesi. A questi si aggiungerà la nostra Freisa d'Asti superiore, **Sorì di Giul**, prestigiosa versione di un vitigno esclusivo del **Piemonte**. La Svezia è un paese interessante, in forte sviluppo e soprattutto alla ricerca di vini sempre più di qualità. **Intraprendiamo questa nuova avventura**, certi che seguiranno altri viaggi in questo meraviglioso paese della Scandinavia.

*After our journeys to **Asia** and to the **United States**, with the aim of consolidating and expanding these markets where **Tenuta Santa Caterina** is already present, we will fly to **Scandinavia** on **18th September**, and specifically to **Stockholm**. At the **Opera Terrace** in the Swedish capital there will be a **Walk Around Tasting** where the **protagonists** will be **Italian wines**. Twenty wineries will participate including **Tenuta Santa Caterina**. It will be the occasion to present to the Swedish people, who have always shown a great interest in Italian wines, the products that we have produced for years in our vineyards. The **autochthonous** wines produced in the hills of **Monferrato** and which strongly characterize our winery will certainly be the protagonists. We are talking about **Grignolino** which will be presented in its two variants: **Arlandino**, Grignolino in purity vinified exclusively in steel, and **M2012**, our Historical Grignolino aged for thirty months in wood. To these two we will also add our Freisa d'Asti Superiore, **Sorì di Giul**, a prestigious version of an exclusive vine variety of **Piedmont**. Sweden is an interesting country which is rapidly developing and above all it is continually searching for ever better quality wines. **We embark on this new adventure** certain that other journeys to this wonderful Scandinavian country will follow.*

Gandolfando 2018



Nel mese di **settembre** saremo impegnati a **presentare** i nostri **vini** in **Alto Adige**, una regione di frontiera, dove da sempre è molto alto l'interesse verso i prodotti piemontesi. Presso l'**Enoteca Gandolfi di Bolzano** – via Druso 349 - per tutta la giornata di **venerdì 28 settembre** avrete l'occasione di conoscere i **vini di Tenuta Santa Caterina**. La manifestazione porta un nome curioso, **Gandolfando**, in onore di questa storica Enoteca che da settant'anni si propone come leader a Bolzano nella diffusione e nella conoscenza del mondo vitivinicolo. All'interno dell'Enoteca, gli amanti e gli appassionati di vino avranno la possibilità, di conoscere la **storia** e le **peculiarità** che caratterizzano i nostri **prodotti**, rivolgendo uno sguardo al **Monferrato** e alle sue caratteristiche viticole ed enologiche. **Dalle 17 alle 22 ci troverete quindi all'Enoteca Gandolfi** e per l'occasione avrete la possibilità di degustare l'intera gamma dei nostri vini, compreso il nostro ultimo nato, il Grignolino Storico **M2012**. Vi aspettiamo!

*In **September**, we will be busy **presenting** our **wines** in **Alto Adige**, a border region where there has always been a great interest in products from Piedmont. At **Enoteca Gandolfi in Bolzano** (Via Druso 349) you will have the opportunity to discover the **wines of Tenuta Santa Caterina** throughout the day of **Friday, September 28th**. The event has the curious name **Gandolfando** in honour of this historic wine shop which has been a leader in Bolzano for the diffusion and the knowledge of the wine world for seventy years. Inside the wine shop wine lovers will have the opportunity to learn the **history** and the **peculiarities** that characterize our **products**, and take a look at **Monferrato** and its viticultural and enological characteristics. **From 5 p.m. to 10 p.m. you will find us at Enoteca Gandolfi** and you will have the opportunity of tasting our full range of wines, including our last born Historical Grignolino **M2012**. We will be waiting for you!*

AUTOCHTONA 2018

FORUM NAZIONALE DEI VINI AUTOCTONI

15 - 16 OTTOBRE 2018 / BOLZANO



FIERABOLZANO



MESSEBOZEN

autochtona.it



fruiter.com

Autochtona 2018

Per la prima volta, **Tenuta Santa Caterina** parteciperà a **Bolzano** ad un evento dal nome "**Autochtona**". Si tratta di un'importante manifestazione che vedrà **protagonisti** esclusivi i vini **autoctoni** provenienti da diverse zone d'Italia. Il panorama ampelografico italiano è uno dei più ampi e sfaccettati, in ogni **Regione** si trovano **vitigni originari** del territorio, molti veramente poco conosciuti ma di grande valore. Nei **giorni 15 e 16 ottobre**, presso i padiglioni della **Fiera di Bolzano**, in Piazza Fiera, 1, saranno presenti numerose aziende italiane pronte a parlare dell'esclusività del loro territorio attraverso i loro vini. Non poteva essere un'occasione migliore per presentare al pubblico altoatesino i **nostri vitigni autoctoni del Monferrato**. In degustazione troverete i nostri due **Grignolini, Arlandino e M2012**, e la nostra **Freisa Superiore Sorì di Giul**. Questi gli **autoctoni** più caratteristici del nostro **Monferrato: vitigni rari**, vini di cui si era persa memoria, dalle caratteristiche uniche, **emblemi del territorio monferrino** e diventati ormai il nostro **cavallo di battaglia**.

*For the first time **Tenuta Santa Caterina** will be taking part in an event called "**Autochtona**" in **Bolzano**. This will be an important appointment where **autochthonous** wines produced in various areas of Italy will be the only **protagonists**. The Italian panorama of the identification and classification of grapevines (ampelography) is one of the most extensive and multifaceted, in every **Region** there are **vine varieties typical of the territory**, many of which are very little known but of great value. On **15th and 16th October** in the halls of the **Fiera Bolzano** (Piazza Fiera 1) there will be many Italian companies ready to talk through their wines about the exclusivity of their territory. There could not be a better opportunity to present **our native wines of Monferrato** to the public of South Tyrol. You will find there will be tastings of our two **Grignolino** varieties, **Arlandino and M2012**, and also our **Freisa Superiore Sorì di Giul**. These are the most characteristic **autochthonous** wines of our **Monferrato: rare vines**, forgotten wines with unique characteristics, **emblems of Monferrato** which have now become **our strong point**.*

Presentazione della "Guida Essenziale ai Vini d'Italia" 2019 by DoctorWine

La **quinta edizione** della **Guida Essenziale ai Vini d'Italia by DoctorWine** sarà presentata a **Milano** il prossimo **14 ottobre** all'**Hotel Principe di Savoia** in Piazza della Repubblica. Anche quest'anno, **Tenuta Santa Caterina** parteciperà all'evento per celebrare l'**ottimo risultato** ottenuto dai **nostri vini** che, grazie alla costante passione e attenzione di tutto lo staff della nostra azienda, continuano a regalarci **grandi emozioni**, ma soprattutto un'immensa soddisfazione. Vi aspettiamo dunque **dalle 16:00 alle 21:00** per conoscere e degustare il nostro **Grignolino Storico M2012** premiato con il punteggio di **95/100!**

*The **fifth edition** of the "Guida Essenziale ai Vini d'Italia by DoctorWine" guide will be presented in **Milan** on **October 14th** at the **Hotel Principe di Savoia** in Piazza della Repubblica. This year too **Tenuta Santa Caterina** will participate at the event to celebrate the **excellent result** obtained by **our wines** which, thanks to the constant passion and attention of all the staff of our estate, continue to give us **great emotions** and, above all, immense satisfaction. We will be waiting for you **from 4 p.m. to 9 p.m.** to discover and taste our **Historical Grignolino M2012** which has been awarded with the score of **95/100!***



M2012
GRIGNOLINO D'ASTI DOC

GUIDA ESSENZIALE
AI VINI D'ITALIA
2019



Doctor Wine
by Daniele Carrilli

“FACCINO” DOCTORWINE

95/100

Perchè il vino è atteso...
Because wine is timeless...

Tenuta Santa Caterina

Follow us



Questa email è stata inviata a comunicazione@tenuta-santa-caterina.it

To receive Tenuta Santa Caterina's communications, add the e-mail address comunicazione@tenuta-santa-caterina.it. Please do not answer this e-mail. If you desire contacting us, write to comunicazione@tenuta-santa-caterina.it. Copyright © Soc. Agr. Tenuta Santa Caterina S.S. P.I. 01551860057. All rights reserved.

[Cancellati qui](#)

Inviato da



© 2017 Tenuta Santa Caterina