



MOLETTO® news

Marzo 2009

MOLETTO AZIENDA AGRICOLA - VIA MOLETTO 19 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV) - ITALY
www.moletto.com moletto@moletto.com

In Italia la sua zona di produzione è spiccatamente nel territorio mottense

ALLA SCOPERTA DI MALBECH MOLETTO, SORPRENDENTE VINO MOTTENSE

Va degustato giovane, per coglierne appieno il profumo di frutta di bosco.

L'invito è di accostarsi a questo splendido vino, capace di regalare l'intensa emozione della scoperta. E' il caso del MALBECH MOLETTO, che sta conquistando il favore di un crescente numero di estimatori, specie all'estero. Dove ad esempio, sono noti i suoi cugini cileni e argentini, con caratteristiche però ben differenti dal Malbech trevigiano.

Il vitigno è chiamato Malbech, Malbeck oppure Malbec e proviene dalla Francia. Nello specifico, esso è originario della Gironda, nel Bordolese, ed è coltivato anche nel sud-est e nella valle della Loira. In quest'ultima regione, la tradizione vede diversi tipi di vinificazione: quella classica che dà un vino abbastanza colorato, ricco di tannini; viene vinificato inoltre in rosato, spesso dolce; infine in uvaggio, metodo quest'ultimo assai diffuso anche nella Marca Trevigiana, per ottenere vini rossi di grande qualità. Nel trevigiano la coltivazione del Malbech è concentrata proprio nella zona di Motta di Livenza, dove si estendono i vigneti dell'azienda Moletto. Si tratta di una piccola, interessantissima nicchia dove grazie alle particolarità del terreno ed alle condizioni climatiche alcune varietà hanno trovato il loro ambiente ideale. Il vitigno è piuttosto rustico e quindi si adatta ai terreni più diversi, mostrando sempre buona vigoria vegetativa ed elevata produzione. All'azienda Moletto quest'ultima viene saggiamente contenuta, ottenendo un Malbech (100% da uve Malbech) di spiccata ed interessante personalità. La vinificazione avviene in acciaio, con macerazione a temperatura controllata di 26°-30°C, per circa 15 giorni. Completata la fermentazione alcolica, il vino viene trasferito in un altro vaso di acciaio, per la successiva fermentazione malolattica.

L'annata 2007, di prossima commercializzazione, ha riposato in acciaio per 12 mesi per l'affinamento dei tannini. Risultato: ecco un vino dal bel colore rosso rubino intenso, di buona struttura e presenza di tannini. Profumato di frutta di bosco e di viola, è morbido e delicato all'assaggio, particolarmente avvolgente in questa annata 2007. Il sapore è caratteristico, fruttato con tipico sentore erbaceo.

Si tratta di un classico vino da tutto pasto, specie nella cucina tradizionale veneta. Magnifico è il suo abbinamento con salumi, carni bianche da cortile e rosse di maiale, con risotti arricchiti da carni e funghi. Invecchiato di qualche anno dà il meglio di sé con la cacciagione e con i saporiti arrostiti della tradizione italiana. Un vino, il Malbech, che merita davvero di essere scoperto, regalando intense emozioni a coloro che gli si accostano.

(A pag. 4 le proposte di abbinamento gastronomico da *Le ricette di Anna*)



The World We Love.

**MOLETTO VI ATTENDE AL 43° VINITALY
VERONA, 2-6 APRILE 2009**

Padiglione 4, Stand G5 (articolo a pag.4)

vitaly

_sommario

_ PROSECCO, BANDIERA TREVIGIANA DELL'ITALIA NEL MONDO	2
_ SAUVIGNON MOLETTO, ELEGANTE ED ARISTOCRATICO	2
_ IN VIAGGIO NEGLI STATI UNITI, DOVE SI APPREZZA LA TIPICITA'	2
_ E' NATO SPRITZONE: CELEBRIAMO IL RITO DELL'APERITIVO	3
_ ABBINAMENTO CIBO-VINO, IL SEGRETO DI UN CONVIVIO RIUSCITO	4
_ VINITALY, 43° EDIZIONE, DAL 2 AL 6 APRILE 2009	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4

PROSECCO, BANDIERA TREVIGIANA DELL'ITALIA NEL MONDO

Difenderlo dalle imitazioni, promuoverlo fra gli appassionati: ecco lo scopo della nuova normativa che è allo studio e che dovrebbe essere varata entro l'anno.



L'obiettivo è tutelare al massimo questo specialissimo, brioso, splendido vino ed impedire le imitazioni. Evitando inoltre che accada ciò che, purtroppo, è successo per il Tocai italiano, che con il nobile vino ungherese nulla ha a che vedere. Il ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia in più occasioni ha ribadito

la volontà del Governo di tutelare il Prosecco. «*Il Prosecco* – ha asserito il ministro in un recente convegno svoltosi a Conegliano – *al pari di altri prodotti simbolo del nostro Paese è un importante biglietto da visita del Made in Italy nel mondo e stiamo lavorando con il massimo impegno per tutelarlo e mettere un freno alle imitazioni. Assicurare al Prosecco la garanzia della Doc nelle produzioni base e Docg per la viticoltura storica sarà il modo migliore per garantire produttori e consumatori, impedendo al resto del mondo di copiare un marchio di successo tutto italiano*». Nel dettaglio viene prospettata la creazione di una Docg per la zona storica, quella di Conegliano-Valdobbiadene che conta oltre 4800 ettari di vigneto; nel contempo sarà modificato il disciplinare di produzione per prevedere la nuova Doc fino a Trieste, nella regione dove si trova il paese che porta il nome di Prosecco, comprendendo otto province: Trieste, Gorizia, Udine, Pordenone, Treviso, Belluno, Vicenza, Venezia. In tal modo le regole dovrebbero dare maggiore chiarezza alla produzione di un vino che sta conoscendo un successo crescente, sia in Italia che all'estero. Ci potrà essere maggiore e più accurato controllo, impedendo quelle imitazioni che tanto danneggiano i viticoltori seri e preparati. L'intera operazione, mira anche a far sì che con la dicitura "Prosecco" si identifichi un intero territorio, non solo un vitigno. Questo dovrebbe impedire che altri si appropriino indebitamente del termine "Prosecco".

SAUVIGNON MOLETTO, ELEGANTE ED ARISTOCRATICO

È di color giallo paglierino, dagli originali riflessi verdognoli: è il SAUVIGNON MOLETTO, vino elegantissimo, gentile, sempre accattivante.

Se è ben noto agli estimatori italiani, all'estero sono ancora in tanti a non conoscere le sue particolarità ed è un vero peccato. Perché è un vino capace di regalare somme soddisfazioni.

L'origine del vitigno è francese, arriva dalla celebre regione della Loria. È giunto nella Marca Trevigiana e nel veneziano verso la metà del 1800, dimostrando di produrre vini di gran pregio. Il vitigno predilige terreni di origine sedimentaria alluvionale, di natura argilloso-calcareo, di natura argilloso-calcareo, di buona vigoria vegetativa, grappolo medio di forma cilindrica, alato, ben compatto.

Il SAUVIGNON MOLETTO è caratterizzato da una nota selvatica tipica di un clone, quale l'R3, che lo differenzia da tutti gli altri Sauvignon. Il profumo è spiccatamente aromatico e ricorda la nota prorompente e tipica del peperone, la salvia ed il sambuco. Il sapore è asciutto, elegante, vellutato. L'annata 2008 affianca a queste caratteristiche una serie di fresche note fruttate "bagaglio" prezioso di un indovinato tempo di raccolta. Il SAUVIGNON MOLETTO 2008 si distingue per completezza tale da incuriosire durante la degustazione che rivela tutto questo ventaglio di profumi e sapori.

È, il SAUVIGNON MOLETTO, vino nobile ed aristocratico, capace di regalare emozioni anche quando bevuto in maturità. Ben lo sanno gli estimatori e gli esperti che gli riservano un posto di tutto rispetto ai convivi prestigiosi.

È magnifico con il prosciutto crudo, di Parma o di San Daniele, con i piatti a base di pesce o di crostacei, i risotti alle erbe e al pesce, i formaggi teneri e le minestre.



IN VIAGGIO NEGLI STATI UNITI, DOVE SI APPREZZA LA TIPICITA'

Raboso, Franconia, Malbec, Refosco, Sauvignon: negli States questi vini sono poco conosciuti ma, appena vengono assaporati, riscuotono indiscusso successo.

Una finestra sulla tradizione trevigiana: l'hanno aperta i consumatori degli Stati Uniti, andando alla scoperta di vini particolari prodotti a Motta di Livenza. Nel corso del suo recente viaggio negli States, Mauro Stival, enologo nonché responsabile commerciale dell'azienda MOLETTO, ha avuto la gratificante sorpresa di vedere crescere il genuino interesse degli estimatori nei confronti di vini rossi a tutt'oggi poco conosciuti: Raboso, Franconia, Refosco. Anche Malbec, Sauvignon che pure affondano le loro origini al di fuori della Marca Trevigiana, non sono ancora stati del tutto esplorati dal pur raffinato consumatore statunitense. Si tratta di varietà dalla spiccata nonché originale personalità che in Italia sono riuscite a ritagliarsi un loro spazio di nicchia. L'attento pubblico statunitense, da sempre alla ricerca di nuove emozioni, scoperti questi vini ha manifestato compiaciuta sorpresa ed interesse autentico. Mauro Stival l'ha notato nel corso del suo viaggio che l'ha portato in Colorado, Illinois, New Jersey, Pennsylvania ed a New York. In quest'ultima città l'azienda MOLETTO ha partecipato alla "Borsa Vini New York 2009" promossa dall'Ice, l'Istituto Italiano per il Commercio Estero in occasione di "Italian Wine Week". Nonostante i rigori dell'inverno, New York era ammantata di neve, numerosi sono stati i visitatori che hanno affollato gli stand, dimostrando di apprezzare in particolare il Raboso ed il Refosco. Sempre elevato l'indice di gradimento del Prosecco che, incredibile ma vero, ancor oggi negli States non è molto diffuso. Secondo recenti indagini di mercato, il consumatore americano pur divenuto più attento a causa della severa congiuntura che ha investito gli Usa, continua a preferire i vini italiani. Il 52% dei core-drinker (cioè coloro che bevono vino più di una volta la settimana), avrebbe dichiarato di aver acquistato nel 2007 vini di produzione italiana.

E' NATO SpritzOne®: CELEBRIAMO IL RITO DELL'APERITIVO

SpritzOne®

Spritz mania!

SpritzOne® Classic

Servire SpritzOne® ben ghiacciato in un bicchiere tumbler, aggiungere una fetta d'arancio o guarnire a piacimento con una fetta di limone o una oliva.
Dissetatevi così con la freschezza dello spritz.

SpritzOne® On the Rocks

Versare SpritzOne® direttamente nel tumbler pieno di ghiaccio. Guarnire con una fetta d'arancia.
Un classico On the rocks!

SpritzOne® SaltSugarRim

Procurasi due piccoli piatti. Sul fondo di uno di essi versare una piccola quantità di vino Prosecco, nell'altro comporre una miscela di tre parti di zucchero e una parte di sale. Bagnare il bordo del bicchiere tumbler nel Prosecco; agitarlo dolcemente per togliere l'eccedenza e poi passarlo nella miscela di zucchero e sale. Versare quindi SpritzOne® ben ghiacciato, guarnire con una fetta d'arancia e servire.
Per chi è alla ricerca di un gusto più intrigante e sofisticato.

Solare ed accattivante, SpritzOne® si richiama ad un antico rituale del Veneto.

Quello di vivere l'ora prima del pranzo e della cena in compagnia degli amici, sorseggiando una bevanda a base di vino Prosecco corretta da una punta di amaro.

Giovanni Stival, giovane enologo dell'azienda Moleto, ha guardato al rito dello spritz che dal Veneto si è diffuso in tutt'Italia e sta prendendo piede oltrefrontiera. Dall'idea è passato ai fatti: nella sua cantina ha affinato una ricetta che spicca per originalità. Risultato: ecco **SpritzOne®**, cioè il momento dello spritz, che in Veneto in molti chiamano pure "sprizzone". Piacevolissimo e accattivante il suo tocco fresco che lascia la bocca pulita, leggermente amarognola. E' leggero, vivace nel gusto, è **SpritzOne®** l'aperitivo pronto, da sorbire subito. Il suo completamento ideale è la fetta d'arancia ma,

a seconda dei gusti, sposa benissimo la fettina di limone oppure un'oliva e qualche cubetto di ghiaccio. Davvero modaiola la bottiglia che s'ispira a geometrie vagamente Anni Settanta. Bella da esibire, figura benissimo negli ambienti giovani come nei convivii formali. Portando l'unicità di una tradizione e la freschezza di un cocktail che conquisterà nuovi estimatori.



UN PO' DI STORIA

La storia dello spritz è affascinante: quando sulle Venezie si estendeva l'Impero Austroungarico, era buona norma sorseggiare prima dei pasti una bevanda ottenuta semplicemente mescolando acqua e vino frizzante. Ecco svelata l'origine del termine spritz (da *spritzen* spruzzare). Nel tempo il rituale si è affinato, la ricetta ha subito diverse modifiche fino a diventare un aperitivo vero e proprio. Lo spritz si è diffuso dal Veneto all'Italia intera, tanto che oggi esso rappresenta un vero e proprio momento di socialità fra i giovani, simbolo della frizzante atmosfera cittadina. Giovanni Stival si è ispirato proprio a questo desiderio di incontrarsi, tenendo ben presente un altro aspetto: il mettersi alla guida al termine dello *spritz hour*. Per questo motivo **SpritzOne®** ha una gradazione alcolica di soli 7°, in modo evitare che il tasso alcolemico raggiunga nella persona concentrazioni tali da mettere in serio pericolo le sue capacità di condurre un veicolo. Il rischio di incidente grave aumenta in modo pauroso all'aumento del tasso alcolemico: fatto pari ad 1 il rischio quando si è sobri, cresce a 380 quando il tasso alcolemico è pari o superiore a 1,5 g/l: in pratica, l'incidente grave non è più solo molto probabile, ma è addirittura quasi certo. Il rito dello spritz, si è detto Giovanni, così piacevole ed amato per la sua spensieratezza ed allegria, deve rimanere tale e non trasformarsi in un funesto presagio. **SpritzOne®** è accattivante con il suo gusto, gentile e dolce all'inizio con al termine il tocco amarognolo che lascia il palato pulito. Grazie a **SpritzOne®** il rito dell'aperitivo acquista nuova vivacità. Da provare in abbinamento ai semplici salatini e patatine oppure con i "cichéti" ed i "geosessi" veneti: la fritturina croccante di pesce o di verdure, bocconcini di tramezzini o pizzette mignon, cubetti di Grana Padano o di mortadella. Ancora una volta la genialità veneta, grazie a **SpritzOne®**, si fa strada nel mondo.

ABBINAMENTO CIBO-VINO, IL SEGRETO DI UN CONVIVIO RIUSCITO

Il segreto: provare con calma, nell'intimità della propria casa. Per sfavillare quando si hanno ospiti.

La nostra Anna, che ad ogni numero di MolettoNews ci alletta con le sue ricette, consiglia: cercare di imparare quanto prima ad abbinare correttamente il vino ai piatti. Altrimenti si rischia di deprimere una ricetta elaborata con un vino sbagliato oppure di mortificare un vino importante con un piatto fuori luogo. Provare e riprovare: nell'intimità della propria famiglia, quando non si corrono rischi e se l'abbinamento non riesce, pazienza. Almeno non si sono rischiate brutte figure con gli ospiti. Una volta apprese le appropriate combinazioni non si sbaglierà più ed eccoci pronti a stupire e deliziare amici ed ospiti di riguardo con menu eccelsi.

Il sapore dei cibi dipende sia dagli ingredienti usati che dalle modalità di preparazione, mentre le caratteristiche di un vino originano sia dal vitigno che dalla vinificazione.

Prima regola: nell'abbinamento corretto la pietanza non deve mai prevalere sul vino e viceversa. Come nel più riuscito dei matrimoni, entrambi si debbono completare a vicenda. Un piatto delicato (un soufflé ad esempio) richiede un vino leggero, mentre una ricetta elaborata esige un vino ben strutturato. Più aumenta la consistenza del piatto, più deve salire quella del vino. E' semplice: dopo un sapore deciso, poniamo ad esempio un piatto di selvaggina, ne occorre uno che esprima in modo elevato il gusto-aroma.

Il tutto tenendo sempre ben presente gli ospiti che parteciperanno al convivio: il menu, con l'appropriato abbinamento cibo-vino, andrà predisposto attingendo a gusto d'artista, intuizione da psicologo e tatto da diplomatico. Il successo dipenderà da questo, oltre che dall'abilità ai fornelli. Naturalmente ci sarà chi si chiederà come avete fatto.

Mascherate questo segreto sotto il più incantevole dei sorrisi.

le ricette di Anna

SPEZZATINO DI MAIALE AL MALBECH

Dosi per 6 persone: 750 gr di coscia di maiale, mezza cipolla, 8 foglie di salvia, un bicchiere di vino Malbech Moletto, 6 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Moletto, farina, sale e pepe.

Preparazione: tagliare la carne a cubetti di tre centimetri per lato e infarinarli. Tritare grossolanamente la cipolla con le foglie di salvia e farla soffriggere dolcemente nell'olio, in una casseruola. Raccogliere il soffritto e tenerlo da parte. Trasferire la dadolata di maiale nella casseruola dove è stato lasciato il fondo di cottura. Fare rosolare bene la carne, a calore moderato, rigirandola su ogni lato per farla colorire uniformemente. Aggiungere il soffritto separato precedentemente; salare, pepare e bagnare con il vino. Cuocere a fuoco vivo per un paio di minuti quindi coprire, abbassare la fiamma e continuare la cottura per 40 minuti.

Vino consigliato:

MALBECH MOLETTO Igt Veneto Orientale

Le ricette di Anna sono consultabili sul nostro sito www.moletto.com



VERONA
2-6 APRILE 2009

VINITALY, 43° EDIZIONE, DAL 2 AL 6 APRILE 2009

*E' la più importante rassegna vinicola mondiale.
Vi aspettiamo!*

VINITALY, prestigioso salone internazionale del vino, apre i battenti per la 43° volta a VeronaFiere.

Nel 2008 sono stati 157mila i visitatori specializzati, 43mila quelli provenienti da 110 Paesi. Anno dopo anno Vinitaly, al quale l'azienda MOLETTO è presente ormai da più di vent'anni, conferma la sua prestigiosa leadership internazionale, grazie alla capacità di creare sistema di iniziative ed eventi che nel tempo ha trasformato l'esposizione da semplice vetrina a rete di contatti tra gli operatori specializzati. Nel 2008 oltre il 42% degli operatori era straniero, particolarità che dovrebbe ripetersi anche per quest'edizione. Numerose le iniziative, anche collaterali, che animano il salone, fra le quali degustazioni guidate, seminari sui vini di tutto il mondo, e lo spazio ai dedicati ai *wine lovers* VINITALY FOR YOU, allestito in Piazza Bra, nella splendida cornice del palazzo della Gran Guardia, nel cuore del centro storico di Verona, per promuovere e far conoscere i vini in un contesto di intensa suggestione. Eppoi i concorsi internazionali: Vinitaly si caratterizza da sempre per il suo impegno ad incentivare il miglioramento qualitativo dei vini. Strumento di questa politica sono i concorsi che ogni anno premiano le eccellenze. Impossibile dunque mancare a questa rassegna che rappresenta un appuntamento irrinunciabile per coloro che si occupano di vino e per coloro che il vino ... lo amano.

MOLETTO vi attende con i suoi vini e le altre sue specialità al Padiglione 4 StandG5.

Non mancate!



MOLETTO NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio

Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese

MOLETTO Azienda Agricola

via Moletto 19 31045 Motta di Livenza Treviso ITALY

Tel. 0039 0422 860576

Fax 0039 0422 861041

e-mail: moletto@moletto.com

www.moletto.com