



MOLETTO®

news

Giugno 2009

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



GRAN MEDAGLIA d'ORO
Concours Mondial de Bruxelles 2009



MEDAGLIA di BRONZO
International Wine Challenge Londra 2009

GRAN MENZIONE
Conc. Enologico Internazionale Vinitaly 2009

COLMELLO ROSSO 2001



MEDAGLIA d'ORO
Decanter World Wine Awards 2009



MEDAGLIA di BRONZO
International Wine Challenge Londra 2009

COLMELLO ROSSO Edizione Speciale 2000



MEDAGLIA d'ARGENTO
Concours Mondial de Bruxelles 2009



MEDAGLIA di BRONZO
International Wine Challenge Londra 2009



COMMENDED MEDAL
Decanter World Wine Awards 2009

RABOSO Doc Piave 2003

_ALLA SCOPERTA DELLA TIPICITA'

_ I primi premi dell'anno 2009 assegnati ai vini Moletto confermano la tendenza ad esaltare le varietà tipiche, alcuni autentici patrimoni della Marca Trevigiana.

*_ E' profumo di tipicità. I recenti, prestigiosi ed ambiti premi che sono stati assegnati ai vini Moletto al **Concours Mondial de Bruxelles 2009**, al **Decanter World Wine Award** di Londra, all'**International Wine Challenge** di Londra, mettono in evidenza la straordinaria ricchezza rappresentata dalle tipicità italiane. Si tratta di autentici patrimoni enologici, storici, paesaggistici che rappresentano un mondo tutto da scoprire, dunque ancor più intrigante ed appassionante, per il consumatore evoluto. Costui è sempre più orientato alla ricerca di nuove emozioni, nuovi e raffinati gusti e profumi, è una persona che non si ferma alla superficie, a ciò che va per la maggiore, che non segue le mode bensì le crea. Quest'appassionata declinazione dell'Homo Sapiens esige di più. Le giurie che hanno assegnato i premi a questi tre concorsi, fra i più noti ed importanti al mondo, hanno riconosciuto ed incoraggiato questa tendenza, questo voler esplorare e comprendere quelle tipicità che l'Italia, unico paese al mondo, esprime in straordinaria e larghissima varietà.*

*Basta uno sguardo ai premi per capirlo: la **Gran Medaglia d'Oro** assegnata a **Colmello Rosso 2001** al **Concours Mondial de Bruxelles** e la **Medaglia di bronzo** all'**International Wine Challenge**; l'**Oro** al **Decanter World Wine Awards** e il **Bronzo** all'**International Wine Challenge** assegnati al **Colmello Rosso Edizione Speciale 2000**, ne sono un esempio. Colmello Rosso è prodotto solo qui al Moletto, in questa microzona del Veneto, unendo sapientemente fra loro uve tipiche di questo territorio: il Merlot e il Franconia – quest'ultima varietà è appannaggio esclusivo dell'azienda Moletto che è depositaria delle barbatelle.*

Colmello Rosso, nelle due sue espressioni 2000 e 2001, richiama i fasti

continua a pag. 2

_sommario

_ PROSECCO, PATRIMONIO ITALIANO NEL MONDO	3
_ ...NEL FRATTEMPO SI GUARDA ALL'UNESCO	3
_ VINO IN VILLA, INTERESSE PER LA PRODUZIONE MOLETTO	3
_ SUMMER TIME, ESTIAMO CON SpritzOne®!	4
_ ARIA DI FESTA NELLE PIAZZE...	4
_ SPRITZFEST A CONEGLIANO	4



MEDAGLIA di BRONZO
Decanter World Wine Awards 2009

GRAN MENZIONE
Conc. Enologico Internazionale Vinitaly 2009

CABERNET SAUVIGNON Selecti 2003



MEDAGLIA di ARGENTO
International Wine Challenge Londra 2009

MERLOT Affinato in barrique 2004



MEDAGLIA d'ARGENTO
Concours Mondial de Bruxelles 2009

SAUVIGNON 2008



MEDAGLIA di BRONZO
International Wine Challenge Londra 2009

FRANCONIA 2007

continua da pag 1

della Serenissima Repubblica di Venezia, la civiltà del vivere in villa che vide fiorire nei secoli sontuose, spettacolari dimore nell'entroterra veneziano. Aromi e sapori di questi vini, armonizzati in un sottofondo vellutato, rimandano all'eleganza delle feste in villa, dei banchetti raffinati. Il sentore di prugna e la nota di vaniglia dell'annata 2001 e le note di cioccolato dolce, cacao lievemente pungente, cannella, noce moscata, pepe bianco, lo speziato mediterraneo, tabacco bruno, anice e liquirizia, dell'edizione speciale 2000, esprimono quel pizzico di esotismo che il Veneto, grazie ai suoi millenari legami con l'Oriente, da sempre detiene. L'assaporare Colmello Rosso regala sempre emozioni nobilissime, appagando tutti i sensi.

Scorrendo il palmarès dei premi, ecco emergere subito un altro vino che sempre più si sta facendo strada nel mondo: il **Raboso Doc Piave 2003** (Medaglia d'Argento al *Concours Mondial de Bruxelles*, Medaglia di Bronzo all'*International Wine Challenge* e Commended Medal al *Decanter World Wine Awards*). Con un pizzico d'ironia si può paragonare la storia del Raboso a quella di Cenerentola. Nei secoli passati, essendo l'unico vino, grazie ai suoi tannini, capace di conservarsi per lunghi periodi senza inacidire, veniva servito annacquato (in modo che la quantità disponibile durasse più a lungo) fra i lavoratori dei campi, era portato in viaggio per mare dai mercanti, era presente sulle tavole dei semplici. Finchè, pian piano, quel suo profumo intenso, di marasca, quel sapore asciutto e deciso, che poche concessioni lascia alle frivolezze, hanno agito da bacchetta magica ed oggi il Raboso, tipico della zona del Piave, è divenuto vino ricercato dagli estimatori più raffinati del mondo.

Ancora: il **Franconia**. Lo si trova solo qui, prodotto dall'azienda Moletto, in vigneti piantati decenni or sono nella pianura alluvionale mottense. Fino a qualche anno fa ad apprezzarlo era una nicchia di intenditori locali, ben consapevoli della straordinaria tipicità da esso rappresentata. Le sue note di frutta rossa (ribes e ciliegia) unite a quelle speziate, il sapore pieno, franco e rotondo si sono fatti strada. Sempre maggiore è il consenso che il Franconia sta riscotendo a livello internazionale: la riprova è la **Medaglia di bronzo** assegnatagli all'*International Wine Challenge* di Londra. Eccoci a **Moletto Prosecco extra dry 2008 Commended Medal** al *Decanter World Wine Awards*. Ambasciatore del vino italiano nel mondo, il Prosecco sta conoscendo una crescente notorietà, con tutti i rischi che ne conseguono, comprese le imitazioni. Mentre il Governo italiano sta elaborando una legge che lo tutelerà e che dovrebbe essere varata entro l'anno, oltre che essere un piacevolissimo vino da aperitivo, perfetto con i risotti d'erbe novelle ed piatti a base di pesce, esso diventa esso stesso ingrediente. Abili chef si cimentano nella preparazione del "risotto al Prosecco", si può gustare il gelato al Prosecco ed un suo tocco è perfetto nelle macedonie estive di frutta. Certo, il cammino del Prosecco è ancora lungo. Se i veneti ben lo conoscono, già in altre parti d'Italia esso ha ancora molta strada da fare per affermarsi. Per non parlare dell'estero e la sua non conoscenza purtroppo favorisce la proliferazione delle mistificazioni. Guardandola con occhio ottimista si può dire che quando un vino viene imitato significa che esso è eccellente. E' il caso del Prosecco Moletto e la Commended Medal assegnata al Decanter World Wine Awards di Londra non fa che confermarlo. Le sue bollicine vivaci e delicate che sollecitano la gola senza pizzicarla, il suo bouquet brioso, fine e ben dichiarato, il sapore morbido al contempo croccante e fruttato, richiamano alla mente la primavera con le sue gioie, le giornate soleggiate e limpide, Madre Natura in boccio. Il Prosecco è, in definitiva, il re delle bollicine, un inno alla vita. E' questo forse il segreto del suo essere sempre più apprezzato.



COMMENDED MEDAL
Decanter World Wine Awards 2009

MALBECH 2007



COMMENDED MEDAL
Decanter World Wine Awards 2009

PROSECCO Extra Dry 2008



COMMENDED MEDAL
International Wine Challenge Londra 2009

LISON CLASSICO Doc

PROSECCO, PATRIMONIO ITALIANO NEL MONDO

Prosecco, c'è tanto da lavorare. Per la sua promozione e la sua difesa.

Chiara Stival era a Londra lo scorso maggio, in occasione del London International Wine Fair. Tra i visitatori, in visita allo stand, un distinto signore appassionato di vini che, dopo aver assaporato il Prosecco Moletto con evidente sorpresa ha detto a Chiara: «Sono stupefatto, non pensavo che il Prosecco fosse un vino. Pensavo fosse un metodo, uno stile...». Superato lo sbalordimento iniziale, Chiara si è prodigata nei confronti dell'ospite, spiegando nel dettaglio che dietro al Prosecco ci sono un'uva, un vitigno, un territorio ben definito, una Doc.

E' un piccolo ma eloquente episodio che dimostra come la strada verso l'affermazione, soprattutto la difesa del Prosecco italiano sia ancora lunga. Un'azione che ha bisogno del sostegno di tutti, perché già a livello internazionale si possono trovare vini prodotti in Brasile o in Australia che vengono chiamati prosecco e che, con il Prosecco veneto hanno ben poco a che fare. Per difendere il Prosecco italiano dalle imitazioni, promuoverlo in tutto il mondo e celebrarlo quale importante risorsa enologica che esso è, il Governo italiano ha allo studio una nuova normativa che dovrebbe essere varata entro l'anno. L'obiettivo è di tutelare al massimo questo specialissimo, brioso, accattivante vino, impedirne le imitazioni che così tanto nuociono ai produttori e, più in generale, a tutta l'economia agricola italiana. Nel dettaglio la normativa prevede la creazione di una Docg per la zona storica – quella di Conegliano-Valdobbiadene – che conta oltre 4800 ettari di vigneti; nel contempo è prevista la modifica del disciplinare di produzione per prevedere una nuova Doc fino a Trieste, nella regione dove si trova il paese che porta il nome di Prosecco, comprendente otto province: Trieste, Gorizia, Udine, Pordenone, Treviso, Belluno, Vicenza, Venezia. Le nuove regole dovrebbero dare maggiore chiarezza, tutelando la produzione di un vino che sta suscitando un interesse crescente, sia in Italia che all'estero.

... NEL FRATTEMPO SI GUARDA ALL'UNESCO

Il territorio di Conegliano-Valdobbiadene rappresenta un autentico paesaggio culturale. In tal senso va letta la candidatura per il riconoscimento a "Patrimonio dell'Unesco". La volontà dei produttori di lavorare in questa direzione è data dalla convinzione che il riconoscimento Unesco contribuirebbe in modo essenziale a tutelare il territorio ed a preservarlo per le generazioni future. E' un progetto ambizioso e complesso, data la presenza in Italia di 40 siti patrimonio dell'Unesco e che richiederà il convinto impegno di tutti.

_VINO IN VILLA, INTERESSE PER LA PRODUZIONE MOLETTO

L'azienda Moletto, presente negli spazi riservati al Consorzio dei vini Doc del Piave, nell'ambito della manifestazione "Vino in Villa 2009", ha visto un appassionato e sincero interesse dei visitatori verso il proprio Raboso, e ciò a conferma ancora una volta della nuova tendenza del consumatore a voler scoprire ed apprezzare le varietà tipiche locali.

A "Vino in villa" che si è svolto nella scenografica cornice del Castello di San Salvatore a Susegana, sono giunti oltre 10mila visitatori da tutto il mondo, i Consoli generali di Corea, 160 giornalisti della stampa internazionale. La partecipazione di quest'ultima è cresciuta del 200% rispetto agli anni precedenti. A tutto vantaggio di una maggiore informazione e divulgazione dei vini trevigiani e della loro specificità.

VINO IN VILLA® 2009
XII FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL PROSECCO
DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Quaranta
anni
"DOC"

16 / 17 / 18
MAGGIO

VI ASPETTIAMO
SEE YOU THERE!

www.prosecco.it



Autentico entusiasmo e tanto interesse: li sta suscitando il nuovo aperitivo creato da Giovanni Stival: SpritzOne[®]. Al Vinitaly tantissimi i giovani che si sono avvicinati allo stand Moletto, dopo la degustazione, chiedendo informazioni e mostrando parecchia curiosità. La loro **voglia di aperitivo** è soddisfatta da questa nuova bevanda piacevolissima, dal bel colore caldo e allegro, contraddistinta da una bassa gradazione alcolica (7% vol) che consente di potersi divertire senza eccedere. Leggero, vivace nel gusto, SpritzOne[®] è lo spritz, cioè l'aperitivo *ready to drink* (cioè pronto al consumo) da completare a piacimento. Ben ghiacciato nel bicchiere tumbler si completa con una fetta d'arancia, oppure uno spicchio di limone o un'oliva. **On the rocks** è l'ideale per le calde giornate estive, versato direttamente sui cubetti di ghiaccio e guarnito con una fettina d'arancia. Sofisticata la versione **SaltSugarRim**: sul fondo di un piattino versare una piccola quantità di vino Prosecco, in un altro piattino comporre una miscela di tre parti di zucchero e una parte di sale. Bagnare il bordo del bicchiere tumbler nel Prosecco, scuoterlo 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' un aperitivo di sicuro successo per i più modaioli party estivi. La sua bottiglia è davvero bella da esibire, figura benissimo negli ambienti giovani come nei momenti più formali. La base di SpritzOne[®] è il vino Prosecco. Ancora una volta la tipicità veneta conquista la scena internazionale.



ARIA DI FESTA NELLE PIAZZE.....

Nelle piazze del Veneto e del Friuli SpritzOne[®] quest'estate sarà protagonista assoluto. Lo si incontrerà agli happy hour, ai party informali, alle cene di un certo tono.



Tenendo presente quell'obiettivo che Giovanni Stival si è dato nella creare SpritzOne[®]: il rito dell'aperitivo, così divertente e piacevole non dev'essere in seguito funestato da tragici incidenti stradali. Ecco spiegata la modesta gradazione alcolica di questo aperitivo, appena 7% vol.

Presente anche sulle spiagge, che ogni anno sono affollate da migliaia di turisti provenienti da tutt'Europa, SpritzOne[®] farà conoscere a tutti la singolare storia dello spritz. La quale è esclusivamente veneta. Quando su questa parte dell'Italia si estendeva l'Impero Austroungarico, era consuetudine sorseggiare prima dei pasti una bevanda ottenuta con grande semplicità, mescolando acqua con vino frizzante. Il nome "spritz", deriva dal tedesco e significa spruzzare. Da un'area ristretta il rito dello spritz si è diffuso, tanto da essere celebrato oggi in tutt'Italia. Esso rappresenta un vero e proprio momento di socialità fra i giovani, è un modo per incontrarsi, stare assieme, scambiarsi le impressioni della giornata, definire i programmi per la serata o per il weekend. Le lunghe, piacevolissime serate estive saranno ancora più cool con SpritzOne[®].

SPRITZFEST A CONEGLIANO

Lo SpritzOne[®] Moletto parteciperà a questa festa organizzata dagli "Amici dello Spritz" di Francesco Donati, in collaborazione con la Società Polisportiva Campolongo di Conegliano. Essa avrà luogo alla metà del prossimo mese di settembre negli spazi del campo sportivo di Campolongo a Conegliano. L'idea dell'evento nasce da un semplice presupposto: se in Germania a Monaco si celebra l'Oktober Fest, con fiumi di birra, perché non proporre lo SpritzFest? Tanto più che lo Spritz, bevanda dalle origini antiche, sta conoscendo un aumento di popolarità ed è diventata un segno distintivo dell'aperitivo in tutto il Triveneto. Bere lo Spritz oggi è divenuto un rituale: questa bevanda è un collante sociale, l'erede del Bar Sport del piccolo paese. Lo Spritz è la piazza dove tutti si ritrovano dopo una giornata di lavoro, in un qualsiasi giorno della settimana, per concedersi giusto quella mezzora di aperitivo e di chiacchiere. Il valore aggiunto di Spritz Fest è di rendere il giusto omaggio a questo rituale, proclamare lo spirito che anima veneti e friulani nel ritrovarsi a bere lo Spritz. Lanciato su Facebook (il popolare social network su internet), Spritz Fest diventa concreto a fine giugno. Moletto sarà presente con il suo gradevolissimo SpritzOne[®], già pronto per essere consumato. Siccome ci si può divertire dando anche una mano agli altri, insieme alla festa si raccoglieranno fondi a favore di Coram, associazione che opera a sostegno della popolazione del Benin in Africa. Informazioni dettagliate si possono trovare sul sito www.spritzfest.com.

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