



MOLETTO®

news

Giugno 2008

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

MALVASIA SPUMANTE, L'ORIGINALITA' CHE NON HA EGUALI

L'azienda Moletto è l'unica a spumantizzare queste uve, con un risultato di sorprendente originalità.

«Fra le diverse varietà di Malvasia presenti nel panorama veneto, da oltre trent'anni l'azienda Moletto detiene un vigneto di Malvasia Istriana. Si tratta di un vitigno dal portamento ricadente, con vigoria notevole. Il grappolo è medio, cilindrico, spesso alato, mediamente compatto o leggermente spargolo. E' un vitigno antichissimo, si dice arrivato nel Veneto grazie alle Crociate. Secondo lo storico nonché attento studioso del vino Giampiero Rorato, «nell'anno 1202 papa Innocenzo III indice la IV Crociata per liberare i Luoghi Santi e a capo della spedizione, che si muove per lo più su navi veneziane, pone Baldovino di Fiandra, Bonifacio di Monferrato e il Doge di Venezia Enrico Dandolo. Ma, lasciata Venezia, la spedizione non approdò mai a San Giovanni d'Acri, in Terrasanta. Gli armatori veneziani infatti, convinti che i crociati non sarebbero riusciti a pagare il pedaggio, volsero le navi alla conquista di Zara e vista la facilità ed i vantaggi dell'impresa, accorsero al richiamo dell'esule principe bizantino Alessio Angelo, che in cambio dell'aiuto si impegnava ad offrire rinforzi e denaro per la liberazione del Santo Sepolcro. I Crociati si diressero così su Costantinopoli, che conquistarono nel 1203. Non ottennero però il compenso sperato, perciò si diedero ad arraffare quanto di meglio riuscirono a trovare, perfino i vitigni, proprio quelli che davano lo splendido vino greco che i veneziani ben conoscevano. Il vitigno portato sulle navi era la Malvasia, coltivata sulle colline dell'Argolide, attorno ad Epidaurò, nel Peloponneso». La maggior parte delle aziende preferisce trasformare le uve di Malvasia in vino tranquillo, mescolandole talvolta ad altre varietà. L'azienda Moletto ha scelto di vinificarla in purezza e di spumantizzarla. Il risultato è la Malvasia Extra Dry VSAQ. La vendemmia 2007 si è caratterizzata per l'eccezionalità dell'andamento climatico che ha consentito una raccolta precocissima di uve sane e perfettamente mature. La Malvasia Extra Dry VSAQ 2007 si presenta di un bel colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli, non eccessivamente aromatica, delicata, fine, con una lieve nota di sambuco, di speziato con leggera nota di pepe bianco. «All'assaggio - sottolinea l'enologo Giovanni Stival - il gusto è leggermente acidulo, vinoso con struttura media. La sua non eccessiva corposità lo rende perfetto in abbinamento a pesci grigliati o a formaggi pastosi, fino a grassi ma non piccanti». E' dunque un vino ideale per le cene estive, che spesso nei menu presentano pesci alla griglia. E' adatto sia agli allegri incontri fra amici, durante i quali i pesci arrostiscono sul barbecue mentre gli ospiti chiacchierano in serenità, sia ai convivi più formali. La Malvasia Extra Dry VSAQ sposa benissimo il baccalà mantecato, piatto splendido appartenente alla più autentica tradizione veneta. E' imperativo servire il vino ad una temperatura di 5°-6°C, obbligatorio il secchiello colmo di ghiaccio. Il freddo esalta l'acidità della Malvasia che pulisce il palato sia nel caso dei formaggi grassi o appunto, del saporito baccalà.

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



sommario

_ S'ARRICCHISCE DI CONQUISTE IL MEDAGLIERE MOLETTO

2

_ VINI MOLETTO, GLI STRANIERI CONTINUANO AD AMARLI

3

_ VINITALY 2008, CONFERME E NOVITA'

3

_ EVENTI D'ESTATE CON I VINI MOLETTO

4

_ LE RICETTE DI ANNA

4

S'ARRICCHISCE DI CONQUISTE IL MEDAGLIERE MOLETTO

DECANTER WORLD WINE AWARDS 2008

Medaglia di Bronzo a Colmello Rosso 2001 Igt Veneto Orientale

Le esclusive caratteristiche di Colmello Rosso 2001, hanno conquistato la giuria di questo concorso internazionale, organizzato dalla rivista omonima, testata di assoluto prestigio mondiale. Il "Decanter World Wine Awards", è il concorso enologico più influente a livello mondiale; in totale a quest'edizione hanno partecipato ben 9219 vini, oltre il doppio di quanti presenziarono cinque anni fa, quando il concorso venne organizzato. Quest'anno i giudici, che erano oltre una cinquantina, sono stati rigorosi come non mai. Un rigore che si è rispecchiato sulle medaglie assegnate: solo il 64% dei vini partecipanti si è visto aggiudicarne una. Colmello Rosso 2001 Igt Veneto Orientale, è un vino davvero unico e il verdetto di questa giuria avvalorata la sua unicità. Lo ritroveremo più avanti, in altri premi che gli sono stati assegnati.

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE LONDRA 2008

Medaglia d'argento a Colmello Rosso Igt Veneto Orientale Edizione Speciale 2000

Medaglia di bronzo a Cabernet Sauvignon "Selecti" 2003 Igt Veneto Orientale

Menzione a La Pisara Primitivo 2007 Salento.

Tre vini rossi, ben diversi tra loro, premiati alla prestigiosa sfida londinese. Il complesso bouquet di Colmello Rosso con le sue note intriganti; il sentore speziato di Cabernet Sauvignon "Selecti"; infine il fascino di un vino del sud, La Pisara Primitivo del Salento. Ottimi i risultati conseguiti da questi vini Moletto, esaminati da un corpus di oltre 400 giudici, che hanno impiegato due settimane,

WINE & SPIRITS: 90 PUNTI AL PROSECCO MOLETTO

Eccezionale è stata la valutazione della commissione d'assaggio di "Wine & Spirits", la prestigiosa rivista che negli Stati Uniti detta legge in fatto di vini. Ben 90 i punti assegnati al Prosecco Moletto. "Le minuscole, persistenti bollicine sembrano intensificare il sentore di fiori di mela che caratterizza questo vino – scrivono su Wine & Spirits. Non manca un tocco di buccia di limone che lascia la bocca pulita, perfetto con tranci di calamari". Prodotto nel territorio mottense dell'azienda Moletto, il Prosecco si presenta di colore giallo paglierino pallido, brillante. Il suo bouquet è fine ma ben dichiarato. Al palato è gradevolmente aromatico, livemente morbido e al contempo croccante e fruttato. Da gustare sia come aperitivo sia come fine pasto, perfetto con antipasti e primi piatti dai sapori delicati.

VINITALY 2008 – XVI CONCORSO ENOLOGICO INTERNAZIONALE

Gran Menzione a Colmello Rosso Igt Veneto Orientale Edizione Speciale 2000

Il prestigioso concorso, collegato all'evento fieristico più importante del settore, ha confermato, ancora una volta, le indiscutibili, pregevoli caratteristiche di questo vino, vanto dell'azienda Moletto.

	CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2003		COLMELLO ROSSO EDIZIONE SPECIALE 2000		COLMELLO ROSSO 2001		PINOT BIANCO 2007
	MEDAGLIA d'ARGENTO Concours Mondial de Bruxelles 2008		MEDAGLIA d'ARGENTO Concours Mondial de Bruxelles 2008		MEDAGLIA d'ARGENTO Concours Mondial de Bruxelles 2008		MEDAGLIA d'ORO Concours Mondial de Bruxelles 2008
	MEDAGLIA d'ARGENTO La Selezione del Sindaco 2008		MEDAGLIA d'ARGENTO La Selezione del Sindaco 2008		MEDAGLIA di BRONZO Decanter World Wine Awards 2008		
	MEDAGLIA di BRONZO International Wine Challenge - 2008		GRAN MENZIONE Conc. Enologico Internazionale Vinitaly - 2008				

15° CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

Medaglia d'oro a Pinot Bianco 2007 Doc Lison-Pramaggiore

Medaglia d'argento a Pinot Grigio 2007 Doc Piave

Medaglia d'argento a Colmello Rosso 2001 Igt Veneto Orientale

Medaglia d'argento a Cabernet Sauvignon Selecti 2003 Igt Veneto Orientale

Medaglia d'argento a La Pisara Primitivo 2007 Igt Salento

Cinque i vini premiati dell'azienda Moletto. Un risultato di grande soddisfazione che premia il lavoro di quanti si impegnano in azienda e avvalorano in modo particolare l'opera di Giovanni Stival, l'enologo di Moletto.

I vini sono stati giudicati da un pool di ben 240 esperti, riuniti quest'anno a Bordeaux, per uno dei più importanti concorsi enologici a livello mondiale.

LA SELEZIONE DEL SINDACO 2008

Medaglia d'argento a Cabernet Sauvignon Selecti 2003 Igt Veneto Orientale

Medaglia d'argento a Colmello Rosso Igt Veneto Orientale Edizione Speciale 2000

Per la prima volta nella sua storia, l'azienda Moletto ha partecipato a quest'originale iniziativa, organizzata dall'Associazione nazionale Città del Vino, con il patrocinio scientifico dell'Organisation International de la Vigne e du Vin, dell'Università di Udine, dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, Istituto di Viticoltura. Si tratta dell'unico concorso enologico internazionale che prevede la partecipazione congiunta dell'Azienda (in questo caso Moletto) e del Comune in cui sono localizzate le vigne (Motta di Livenza e Pramaggiore). Esso si propone di valorizzare le piccole partite di vino di qualità, frutto della tradizione e di un ben individuato territorio, e di favorirne la conoscenza anche attraverso Internet. All'edizione 2008 hanno partecipato 915 vini provenienti da 203 Comuni. In totale sono state assegnate 51 medaglie d'oro e 229 d'argento. Spiccano il Veneto e la Sicilia fra le Regioni premiate.

Ben 87,25 i punti assegnati a Cabernet Sauvignon Selecti 2003 Igt Veneto Orientale; 85,25 quelli che la commissione ha assegnato a Colmello Rosso Edizione Speciale 2000, risultato di un sapiente uvaggio elaborato da Giovanni Stival.

Il 26 giugno a Roma in Campidoglio, nella splendida sala della Protomoteca, avrà luogo la cerimonia ufficiale di premiazione.



PINOT GRIGIO 2007



PROSECCO Frizzante 2007



PRIMITIVO LA PISARA 2007



MEDAGLIA d'ARGENTO
Concours Mondial de Bruxelles 2008

90 PUNTI
WINE & SPIRITS -
TOP 100 VALUE WINE OF THE YEAR



MEDAGLIA d'ARGENTO
Concours Mondial de Bruxelles 2008



MENTIONE
International Wine Challenge - 2008

VINI MOLETTO, GLI STRANIERI CONTINUANO AD AMARLI

E' rientrato in questi giorni da un impegnativo viaggio negli Usa Mauro Stival, marketing manager dell'azienda Moletto. Portando con sé una conferma attesa: il vino Prosecco si sta facendo sempre più strada fra gli estimatori statunitensi. Mentre il Pinot Grigio continua ad essere uno dei vini prediletti negli States. E' proprio il caso di dire che il primo amore non si scorda mai: il Pinot Grigio doc Piave è stato il primo vino Moletto ad essere proposto al mercato Usa, scelta azzeccata. Piace il suo gusto internazionale, il sapore secco, fresco, senza asperità, croccante, di pieno carattere. Consensi crescenti sta riscontrando nel contempo il Prosecco frizzante Igt Marca Trevigiana, con le sue eleganti, briose bollicine, il bouquet fine e ben dichiarato. Un vino che piace anche nel Sud Est asiatico: una spedizione di Prosecco è partita in questi giorni per la Thailandia.

VINITALY 2008, CONFERME E NOVITA'

Il Salone Vinitaly 2008 che si è svolto a Verona nello scorso aprile si è riconfermato come la più importante manifestazione del settore a livello mondiale. Tantissimi i visitatori, sia italiani che stranieri, provenienti dalle più varie nazioni del globo, che hanno affollato i padiglioni del Salone. Per l'azienda Moletto si è trattato di una delle principali occasioni dell'anno per consolidare legami commerciali in essere da tempo. Nel contempo alla 42° edizione del Vinitaly sono state tantissime le persone che hanno mostrato il loro interesse per i vini Moletto, e nuovi promettenti contatti sono stati avviati.



Eventi d'estate con i vini Moletto

LE SERATE ROMANE APRONO CON **vinòforum**

E' in svolgimento in questi giorni a Roma, fino al 21 giugno, la 5° Edizione di **Vinòforum**, il villaggio più "gustoso" d'Italia. Negli spazi del Lungotevere Maresciallo Diaz, all'angolo del Ministero degli Affari Esteri, su un'area di oltre 6mila mq, Roma ospita una suggestiva esposizione di vini e prodotti tipici italiani. Protagonisti assoluti, all'interno di un grande villaggio tutto rinnovato, sono oltre 1500 etichette e 250 produttori, in rappresentanza ciascuno della propria Regione. **L'azienda Moletto è presente con un proprio "tavolo", con i vini ma non solo.** Ci saranno pure l'olio, l'aceto balsamico, i mieli, le grappe...

Vinòforum inaugurerà gli eventi di Estate Romana. I visitatori saranno accompagnati lungo un percorso enogastronomico ricco di sfiziose proposte elaborate dagli chef come Fabio Baldassarre e Massimo Riccioli. Eppoi ci si potrà svagare all'Ateneo dei Sapori Sensoriali, che arricchisce il villaggio di fantasiosi e gustosi abbinamenti. A fare da corollario alla manifestazione l'impegno sociale attraverso la collaborazione con l'Unicef.

VINO IN VILLA, I "ROSSI" OSPITI DEL CONSORZIO DEL PROSECCO

La suggestiva sede del Castello di San Salvatore, a Susegana (Treviso) ha visto lo svolgimento di "Vino in villa", straordinario evento promosso dal Consorzio del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, giunto alla sua XI° edizione. L'evento si è svolto a metà maggio, e l'azienda Moletto vi ha partecipato attraverso il Consorzio dei Vini del Piave. Quest'ultimo infatti era fra gli ospiti di "Vino in villa", con una selezione di grandi vini rossi.

Notevole l'interesse suscitato dal **Raboso Moletto, vendemmia 2003**, che ha entusiasmato i visitatori, specie quelli stranieri. Ad affascinarli è stata la tipicità e la storia che stanno alle origini del vitigno del Raboso, autentica gloria delle terre del Piave, che sempre più si sta conquistando uno spazio nei prodotti di nicchia. Raboso 2003 Moletto ha conquistato i visitatori anche per il suo magnifico colore rosso rubino con riflessi granati, per l'elegante tannicità e la gradevole caratteristica acidità in perfetto equilibrio, colmate da una dolcezza dovuta alla notevole alcolicità. Ad apprezzarlo sono stati in particolare gli stranieri, specie i tedeschi e gli austriaci che hanno affollato le magnifiche sale del Castello di San Salvatore. E che, nei giorni seguenti, hanno scelto di fare una capatina all'azienda Moletto, per fare provvista di questo e di altri vini.

DOLCI SAPORI TREVIGIANI: ALLA SCOPERTA DEL VINO PASSITO

La centralissima piazza Borsa, situata nel cuore di Treviso, capoluogo della Marca Trevigiana, ha ospitato domenica 1° giugno la manifestazione **Dolci ... sapori trevigiani**. Essa è stata patrocinata dalla Provincia e dal Comune di Treviso, nonché dalla Camera di Commercio trevigiana. L'evento consisteva nella degustazione di vini passiti accompagnati a formaggi e dolci tipici del territorio trevigiano. Erano presenti 26 aziende con altrettante tipologie di passati. I visitatori hanno apprezzato gli abbinamenti proposti, anche quelli più insoliti ed originali. L'azienda Moletto ha presentato il suo passito "Solamini et Amicis", vino da meditazione da bersi per sé solo. Ottimo con il fois gras d'oca, nella piazza trevigiana "Solamini et Amicis" ha confermato il suo accompagnamento con i formaggi saporiti ben maturi e con il cioccolato fondente. L'interesse suscitato fa ben sperare per l'edizione 2009 dell'iniziativa.

_le ricette di Anna

Vi propongo in questa newsletter il mio 'baccalà mantecato', ricetta tra le più tipiche ed originali della tradizione veneziana.

BACCALA' MANTECATO

Dosi per 6 persone: 500 gr di baccalà (stoccafisso) bagnato, 2 o 3 spicchi di aglio, olio extra vergine di oliva Moletto, sale, pepe nero.

Preparazione: Prendere il baccalà, precedentemente ammollato per 48 ore con un filo di acqua corrente, e lessarlo in acqua salata per 15-20 minuti verificandone la cottura e valutando che sia sufficientemente morbido. Eliminare pelle e lisce. Porre i pezzi di baccalà ancora caldo in un recipiente e incominciare a batterlo con una frusta metallica facendo contemporaneamente scendere poco alla volta un filo di olio nel punto di battitura. Questa operazione, da effettuare con energia, si completa quando si ottiene un composto soffice, come una mousse. Aggiustare di sale, aggiungere del pepe nero e a piacimento dei pezzetti di aglio.

Vino consigliato:

MALVASIA Extra Dry Spumante VSAQ

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