



MOLETTO®

news

Settembre 2008

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

_RABOSO, L'AMBASCIATORE VENETO NEL MONDO

Plinio il Vecchio, molti anni prima di Cristo, parlava di un vino nerissimo, diffuso nell'Italia nord-orientale. E' disponibile l'annata 2003 del Raboso doc Piave Moletto.

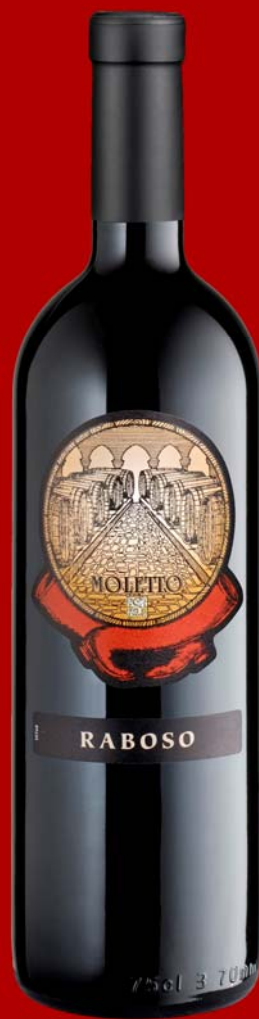
_Vino di origini millenarie, il Raboso doc Piave si identifica in un'area veneta: è la Marca Trevigiana, alla quale appartiene il territorio mottense dell'azienda Moletto. Vino generoso, schietto, nobile, incarna tutte le caratteristiche delle genti che vivono in questo lembo d'Italia.

L'azienda Moletto ha appena reso disponibile l'annata 2003 del suo Raboso doc Piave. L'imbottigliamento è avvenuto nella primavera 2008, dopo ben 48 mesi trascorsi in barrique esauste (225 litri, legno francese).

Le origini del Raboso si perdono nella notte dei tempi. Il suo nome deriva, forse, dall'omonimo affluente del fiume Piave; quest'ultimo, millenni fa, senza che le sue acque fossero regimate, si diramava in tanti corsi attraverso la campagna trevigiana prima di giungere al mare Adriatico. Il vitigno è presente nell'area italiana nord-orientale prima dell'arrivo dell'Impero Romano. La conferma arriva da Plinio il Vecchio che nella sua "Naturalis Historia" sostiene che nell'area si produce il "Picina omnium nigerrima", un vino il cui colore è più nero della pece.

I Romani erano appassionati ed attenti viticoltori ma, con la caduta del loro Impero, anche la vitivinicoltura conosce periodi bui. Fino all'avvento della Serenissima Repubblica di Venezia. Scoperte le viti di Raboso che crescevano nell'entroterra, i Veneziani non le abbandonarono più, e per secoli questo fu l'unico vino che la Serenissima riuscì ad esportare nel lontano Oriente. "Vino da viaggio" veniva definito il Raboso, che grazie al suo carattere robusto, ricco di tannini e di un'alta percentuale di acidità, resistente a muffe e batteri, si mantiene sano a lungo nel tempo. Nel 1679, il trevigiano Jacopo Agostinetti scrive le sue memorie che intitola "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa", divenuto una pietra miliare nella storia dell'agricoltura veneta. Il Raboso è protagonista di alcune di queste memorie. "Qui nel nostro Paese - scrive l'Agostinetti - per lo più si fanno vini neri per Venezia di uva nera che si chiama recaldina, altri la chiamano uva rabosa per essere uva di natura forte". In anni più vicini al nostro millennio Antonio Carpenè, dell'Istituto Enologico Trevigiano, nel 1881 parla di Rabosa nera. La coltivazione del Raboso si estende a ridosso del fiume Piave per tutta la pianura. L'annata 2003 del Raboso Doc Piave Moletto è prodotta con uve in parte di vigneti giovani (10 anni) ed in parte di vigneti di 47 anni. E' stata vendemmiata nella seconda settimana di Ottobre 2003.

(continua a pag. 4)



_sommario

_ PRESS RELEASE: MOLETTO AFFASCINA I GIORNALISTI	2
_ A LEZIONE CON L'UNIVERSITA' DI MONTPELLIER	2
_ TRACCIABILITA': PER GARANTIRE LA QUALITA'	2
_ AD ENOCONEGLIANO VINTI ORO, ARGENTO E BRONZO	3
_ VENDEMMIA 2008, QUALCHE ANTICIPAZIONE	3
_ SRI LANKA, UN ORIGINALE PROFUMO DI ITALIANITA'	3
_ I VINI MOLETTO AL FESTIVAL MUSICALE DI PORTOGRUARO	4
_ E' TEMPO DI MISS	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4

CONCORSI concorsi CONCORSI concorsi CONCORSI concorsi CONCORSI concorsi CONCORSI concorsi CONCORSI



A MUNDUSVINI, ORO PER IL CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2003

MUNDUSvini è oggi il più importante concorso di vini in Germania ed la più grande degustazione organizzata dall'OIV a livello mondiale. Ecco i numeri dell'edizione 2008: 5343 i vini presentati in concorso, 41 i Paesi di provenienza, 1664 i vini che si sono aggiudicati una medaglia, tra Gran Medaglia d'oro, Medaglia d'oro e Medaglia d'argento.

La giuria internazionale ha assegnato al nostro **Cabernet Sauvignon Selecti 2003** igt Veneto Orientale la **Medaglia d'oro** che va ad aggiungersi alla medaglie già conquistate da questo prestigioso prodotto nei concorsi internazionali e nazionali tenutisi negli ultimi mesi.

_**PRESS RELEASE: MOLETTO AFFASCINA I GIORNALISTI**

_Diverse sono le circostanze, unico il risultato: l'azienda Moletto ed i suoi vini sono diventati materiale per diversi servizi giornalistici, in testate diverse, soprattutto straniere. E' motivo di soddisfazione vedere come la cura, la passione per il lavoro, la tradizione, l'innovazione che ogni giorno permeano la vita dell'azienda Moletto siano riconosciute a livello di stampa.

WINE ENTHUSIAST **edizione Agosto 2008**



_E' ampio, articolato e davvero approfondito il servizio che l'inviata Monica Larner dedica al Prosecco, esplorandone l'ambito di coltivazione, le cantine, i mercati. Toccando le luci e gli aspetti poco noti di questo vino, eccellentissimo principe della Marca Trevigiana, intervistando i principali attori, dai produttori ai responsabili del Consorzio di Tutela. L'azienda Moletto è ha fatto parte dell'itinerario percorso dalla giornalista. Il Prosecco Moletto, nella sua caratteristica bottiglia, compare nella foto che correda il servizio giornalistico. Wine Enthusiast assegna ben 86 punti a Prosecco Extry Dry 2007 e 85 punti a Prosecco Frizzante igt Marca Trevigiana 2007. *"Delicato e floreale – sentenziano i degustatori della rivista – questo Prosecco Frizzante si caratterizza per il fine perlage, offrendo una lieve effervescenza. Note di mela Golden Delicious e di pera gli donano corpo e struttura. Il finale è croccante, pulito".*

BORIGO, LA VITE IN COPERTINA DI QUESTO MAGAZINE UNGHERESE

_Lo scorso aprile una delegazione di giornalisti internazionali ha fatto visita all'azienda Moletto. Ciò nell'ambito di un *educational tour* promosso dall'ICE in collaborazione con Venezia@Opportunità e con il Consorzio Vini Doc Lison-Pramaggiore. Tra essi anche i rappresentanti di una rivista specializzata ungherese. La tappa all'azienda Moletto ha visto la degustazione, guidata da Giovanni Stival, di 4 vini rappresentativi della Doc Lison-Pramaggiore tra quelli già selezionati e citati nella guida "Venezia Wine Forum". Alla stessa, insieme ai giornalisti, erano presenti Carlo Favero del Consorzio Vini Doc Lison Pramaggiore, Giorgio Piazza presidente del consorzio stesso e di Coldiretti Veneto e il rappresentante di Venezia@Opportunità Dall'Agnola. L'esperienza del tour è stata narrata nel servizio giornalistico "Dove il vino è un affare d'oro, abbozzo sul mercato italiano", pubblicato nel magazine ungherese "Borigo". La cantina Moletto è stata definita nel medesimo *"la più simpatica della zona. La famiglia Stival, oltre la professionalità, ha incantato la truppa dei giornalisti-enologi con la sua naturalezza e disinvoltura. I vini erano serviti in compagnia di piatti creati dalla mamma Stival, in perfetta armonia..."*



_**A LEZIONE CON L'UNIVERSITA' DI MONTPELLIER**

_Un'autentica lezione sul campo, dapprima nel vigneto, quindi in cantina con degustazione finale. E' la visita compiuta da un gruppo di studenti dell'Università di Montpellier (Francia) lo scorso 27 giugno all'azienda Moletto. Il gruppo era guidato dal professor Alain Carbonneau, ad accompagnare gli studenti vi erano pure il professor Giovanni Cargnello, dell'Università di Enologia di Conegliano e da Carlo Favero, direttore del Consorzio di tutela vini Doc Lison-Pramaggiore. Quello di Alain Carbonneau è un nome che non necessita di presentazioni. Autorità indiscussa di fama mondiale nel campo dell'Enologia, il professor Carbonneau dirige l'*Istituto di alti studi sulla vite e sul vino di Montpellier (SupAgro)*.

Dopo la visita ai vigneti ed alla cantina, con lezione condotta dal professor Carbonneau, gli studenti hanno partecipato alla degustazione di 4 vini selezionati dall'enologo Giovanni Stival.

Autentico apprezzamento ed entusiasmo è stato espresso per il vino Franconia Igt Veneto Orientale. Nel ringraziamento inviato alla famiglia Moletto, il professor Alain Carbonneau ha sottolineato *"la grande qualità ed originalità dei vostri vini, in particolare il Franconia"*.



L'uva Franconia

_**'TRACCIABILITA': 'PER GARANTIRE LA QUALITA'**

_L'azienda Moletto è stata tra le primissime ad aderire al progetto della tracciabilità promosso dal Consorzio volontario di tutela dei Vini Doc Lison-Pramaggiore. Produrre qualità garantendo sicurezza: è questo il nuovo impegno preso dal Consorzio, al quale l'azienda Moletto aderisce, già dalla vendemmia 2008. Il *"Piano di controlli e della tracciabilità"* è stato promosso dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Si tratta di un progetto impegnativo, nel contempo prestigioso, finalizzato a valorizzare la produzione nella Doc Lison-Pramaggiore. Un'opportunità per tutti i produttori di essere protagonisti in modo nuovo, moderno, al passo con i tempi. Il progetto è stato avviato in collaborazione con il Consorzio di tutela Doc Vini del Piave.

CONCORSI concorsi CONCORSI concorsi CONCORSI concorsi CONCORSI concorsi CONCORSI

AD ENOCONEGLIANO VINTI ORO, ARGENTO E BRONZO



«Prestigiosi riconoscimenti sono stati assegnati ai vini Moletto nell'ambito di "Enoconegliano", il X° Concorso enologico regionale, selezione di vini veneti, promosso dall'Associazione Dama Castellana (www.damacastellana.it), che si è svolto appunto nella città di Conegliano lo scorso mese di luglio. Le analisi sensoriali si sono svolte a cura dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Il Concorso è stato autorizzato dal Ministero per le Politiche agricole e forestali al rilascio di distinzioni.

Allo stesso hanno partecipato ben 123 aziende della Regione Veneto, per un totale di 389 vini in concorso.

Nella categoria "Vini rossi tranquilli a indicazione geografica tipica prodotti nel 2004 o precedenti" sono stati premiati: **Colmello Rosso 2001** Igt Veneto Orientale che è risultato il primo classificato conquistando l'ambito riconoscimento della "Dama d'oro". Il **Colmello Rosso Edizione Speciale 2000** Igt Veneto Orientale ha ottenuto il "Sigillo d'argento", in quanto secondo classificato. Il **Cabernet Sauvignon "Selecti" 2003** Igt Veneto Orientale ha ottenuto il "Sigillo di Bronzo", in quanto terzo classificato. **Diploma di Merito** infine per **Prosecco frizzante 2007** Igt Marca Trevigiana e per **Raboso Piave 2003** Doc. Tutti questi vini Moletto prenderanno parte all'esposizione-assaggio che si svolgerà durante la pittoresca "Festa dell'uva" nel weekend del **27 e 28 settembre**. Le premiazioni avranno luogo sabato 27 settembre nella prestigiosa cornice dell'ex Convento S. Francesco.



COLMELO ROSSO 2001

DAMA d'ORO



COLMELO ROSSO EDIZIONE SPECIALE 2000

SIGILLO d'ARGENTO



CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2003

SIGILLO di BRONZO



RABOSO 2003

Diploma di Merito



PROSECCO Frizzante 2007

Diploma di Merito

_VENDEMMIA 2008, QUALCHE ANTICIPAZIONE

«L'andamento climatico è stato sin qui ottimale: inverno non troppo rigido, primavera mite, estate soleggiata e con precipitazioni. Le condizioni climatiche hanno favorito la vigoria vegetativa nei vigneti, comunque controllata attraverso il diradamento. «Le anticipazioni sono soddisfacenti. – dice l'enologo Giovanni Stival – L'andamento della vendemmia si è riallineato agli anni precedenti il 2007, annata che ha visto uno straordinario anticipo delle operazioni di raccolta. Le uve si presentano di ottima qualità, sanissime. Ciò che tutti ci auguriamo sono condizioni meteorologiche favorevoli alla raccolta, in modo da favorire le attese.»

Molto dipenderà dall'andamento climatico di settembre che, se si manterrà soleggiato, non potrà che aggiungere positività ai già buoni risultati conseguiti.

Le previsioni generali parlano di oltre 11 milioni di uve raccolte, dato che posiziona il Veneto sempre tra le prime realtà della produzione nazionale.

_SRI LANKA, UN ORIGINALE PROFUMO DI ITALIANITA'

«Metti una sera a cena in uno dei più prestigiosi hotel dell'Oriente: l'Hilton Colombo Residence Hotel, situato nella capitale dello Sri Lanka. L'evento è stato organizzato proprio per sottolineare la cultura italiana, la sua arte e la sua enogastronomia. Nel menu raffinati piatti italiani, accompagnati dai vini Moletto. Con sottofondo di musica italiana. La serata, che si svolta lo scorso giugno, è stata organizzata in collaborazione con l'Ambasciata Italiana, la Camera di Commercio Europea nello Sri Lanka e la ditta The Favourite International (Exports) Ltd, importatore dei vini Moletto. E' stata un autentico successo!»



A Taste of Italy[®]

Come join us in the spirit that is uniquely Italian!
An evening to celebrate the culture of Italy featuring:

- Fine Italian cuisine
- A Tasting of fine Moletto wine from the Veneto region of Italy
- Italian Art & Music

Date : 5th June 2008
Time : 7.00PM - Midnight
Venue : Hilton Colombo Residence



(continua dalla prima pagina)

È un vino dal colore rosso rubino con lievi riflessi granati, dal profumo vinoso, intenso. Spiccano note di marasca, prugna matura, confettura rossa e cacao avvolte da una elegante traccia vanigliata. Al gusto, l'elegante tannicità e la gradevole caratteristica acidità si trovano in perfetto equilibrio, colmate da dolcezza dovuta alla notevole alcolicità (14,5%). Caldo, pieno e persistente, con nota di ciliegia sotto spirito. Si sposa magnificamente con i grandi piatti della tradizione autunnale, come le superbe grigliate, gli umidi, i brasati di carni rosse, i pregiati formaggi stagionati. Va servito in bicchieri importanti, che consentano di godere appieno del suo colore, del suo profumo. Fra i principali vini rossi italiani, è eccellente vino da meditazione, franco compagno di lunghe serate fra amici da trascorrere davanti al fuoco di un camino.

(In questa pagina le proposte di abbinamento gastronomico da *Le ricette di Anna*)

E' tempo di Miss



L'azienda Moletto è stata fra gli sponsor del concorso di bellezza "Reginetta dell'uva", alla sua prima edizione, che si è svolto ad Annone Veneto (Città del Vino). Il concorso era valido per la selezione "Miss Provincia di Venezia 2008", collegata a "Miss Mondo Italia". Un modo simpatico per sostenere le bellezze di un territorio vivace, che si esprimono anche attraverso i volti bellissimi di simpatiche ragazze.

le ricette di Anna

UN ABBINAMENTO "ALL'ITALIANA"

Siamo, in questo numero, a consigliarvi il più semplice degli abbinamenti con il nostro vino Raboso Doc Piave annata 2003: quello con i salumi.

Ogni regione d'Italia offre una propria ampia varietà di salumi che appartengono al nostro patrimonio alimentare più antico e sono espressione della cultura di ogni singolo territorio: il salame, nelle varie interpretazioni regionali, sopressa, coppa, lardo, pancetta, mortadella...

Ognuno caratterizzato da sapore, fragranza, gusto spiccato e particolare.

L'importanza e la corposità di gusto di Raboso Doc Piave 2003 è ideale per "reggere" la componente grassa dei salumi.

Inoltre le caratteristiche acquisite da questo vino durante la paziente maturazione in barrique si bilanciano perfettamente con la speziatura ed il salato dei salumi stessi.

Ideale inoltre, visto l'avvicinarsi dei mesi freddi, l'abbinamento con cotechino e zampone.



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

FESTIVAL INTERNAZIONALE DI MUSICA
fantasie
DIRETTORE ARTISTICO: ENRICO BRONZI

PENOMBRE SETTEMBRINE SONETTO ACROSTICO

Moletto Brut, millesimata ambrosia,
Original VSQ d'annata,
Trai dal 2006, ch'è tua nidiata,
Tutta tua forza, e aromi prodigiosi.

Altro splendor, Franconia, che ti sposti
Docilmente alla gola più sfrenata,
Illumina tua essenza alma e fatata:
Là, tu non temi plagiator né sosia.

In quel 2007, l'orientale
Vendemmia veneta vi aprì un destino:
Estasi dare al Veneto, all'Italia,

Nonché al pianeta, al cosmo universale!!!
Zelo eccessivo? No! lo vaticino:
Anche "PENOMBRE" siano vostra balia!!!!

Quirinus Princeps

PORTUSGRAVARII, A. D. V KAL. SEPTEMBRES MMVIII



Il sonetto acrostico dedicato da Quirino Principe a Moletto Brut e Franconia.

IL VINI MOLETTO AL FESTIVAL MUSICALE DI PORTOGRUARO

Il prestigioso Festival internazionale di musica 2008 di Portogruaro, ha visto protagonisti i vini

Moletto. Essi hanno fatto da ideale introduzione alla conferenza che si è svolta martedì 2 settembre presso la Sala Consiliare del municipio di Portogruaro. Moletto Brut millesimato vsq 2006 e Franconia Igt Veneto Orientale 2007 sono stati i due vini offerti quale preludio al concerto "Ebbro furia, rosso d'inferno", discesa agli Inferi di Paul Hindemith.

Sul palcoscenico la Società Filarmonica di Portogruaro, diretta da Enrico Bronzi, con Silvia Mazzon violino, e la Compagnia di Danza Arteblu di Roberta Voltolina. Relatore della serata Quirino Principe, accademico di Santa Cecilia in Roma, curatore dell'edizione italiana de "Il Signore degli Anelli" di J.R.R. Tolkien. Il Moletto Brut millesimato 2006 – fine, franco, con lieve nota fruttata, equilibrato al palato – e il Franconia Igt Veneto Orientale 2007 – caratteristiche note di frutta rossa e speziate, dal sapore pieno, franco e rotondo –, ben hanno interpretato lo spirito della serata, solleticando gli animi verso la straordinarietà di Hindemith.

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