



LISON CLASSICO numero speciale

MOLETTO®

news

Marzo 2007

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

_sommario

_ UN NOME NUOVO PER UN VINO ANTICO	2
_ IL VITIGNO TOCAI	3
_ IL LISON CLASSICO DOC LISON-PRAMAGGIORE	3
_ NUOVO PACKAGING PER OLIO E ACETO BALSAMICO	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4

SALONE PROWEIN DÜSSELDORF

L'azienda Moletto sarà presente al salone fieristico PROWEIN che si terrà a Düsseldorf (Germania) dal 18 al 20 marzo, stand C10, padiglione 7. Una bella occasione per incontrare la clientela europea.



VI ASPETTIAMO AL VINITALY 2007

La 41° edizione dell'importante salone è il nostro punto d'incontro per l'affezionata clientela italiana e straniera.

Saremo presenti allo stand G5 nel padiglione 4 dal 29 marzo al 2 aprile a Verona.

L'edizione 2007 del Vinitaly dovrebbe veder superate i 4200 espositori della 40° edizione. Fra gli eventi in calendario, il Concorso Enologico Internazionale, giunto alla sua 15° edizione, che è diventato un vero e proprio marchio di qualità ed al quale l'azienda Moletto parteciperà. Significativo anche il Concorso Internazionale di Packaging, nel quale l'azienda Moletto è risultata vincitrice nell'edizione 2006.



LISON CLASSICO, GLORIA DELL'AZIENDA MOLETTO

Ecco come si chiamerà il vino Moletto prodotto a Belfiore, nel cuore della Doc Lison-Pramaggiore.

Fino a poco tempo fa, il suo nome era 'Tocai'. La storica disputa fra l'Ungheria ed alcune nazioni europee (in particolare l'Italia e la Francia) ha visto la prima vincitrice e le seconde costrette ad individuare nuove denominazioni per un vino che è presente in Europa da parecchi anni. Il nome Tocai non potrà più essere utilizzato a partire dal 1° aprile 2007.

In Italia, quello prodotto da vitigni insistenti sull'area **Doc Lison-Pramaggiore**, si chiamerà 'Lison'. Con un'ulteriore specifica: le uve provenienti dai vigneti che si trovano nel cuore della stessa Doc Lison-Pramaggiore, tra cui il paese di **Belfiore**, potranno fregiarsi della menzione '**LISON CLASSICO**'. Una particolarità che riguarda una produzione ristretta di bottiglie.

I vigneti del Moletto sono situati, sin dalla costituzione dell'azienda, a Belfiore. Dunque il suo vino si chiamerà 'Lison Classico' Moletto. Si tratta di uno dei vini "storici" dell'azienda Moletto. Nei vigneti, l'accurata potatura a cordone speronato ha per effetto la diminuzione della produzione per ettaro. Questa produzione ridotta si presta a svariati processi di vinificazione. Il prodotto che ne deriva ha una concentrazione tale da marcare in modo notevole le note caratteristiche di questo vino: gli iniziali profumi di fienagione, di camomilla, di glicine, di fiori bianchi di campo si evolvono nel tempo nel tipico gusto di mandorla, che rimane sospeso, delicatamente percettibile. Non per nulla Luca Maroni nel suo 'Annuario', parlando del Lison Classico (Tocai) Moletto ha osservato: «...Sapore armonioso in cui l'amaro diserta...». Al gusto il Lison Classico Moletto è morbido, vellutato, avvolgente, elegante, solare, persistente e corposo. Si accompagna ad antipasti magri, primi piatti leggeri e pietanze a base di pesce. Va servito ad una temperatura di 14°C.

L' AIS Associazione Italiana Sommelier ha assegnato all'annata 2005 i '4 grappoli' nella sua guida ai vini 'Duemilavini 2007'.



UN NOME NUOVO PER UN VINO ANTICO

__ Cambia il nome, non cambia la qualità.

_Tocai, addio. Dopo una battaglia durata decenni, l'Ungheria ha ottenuto di essere l'unica nazione, a far data dal **1° aprile 2007**, a poter utilizzare la dicitura 'Tocai'. **Così infatti ha stabilito lo scorso 12 maggio 2005 la Corte Europea di Lussemburgo come pattuito nell'accordo del 1993 tra l'Unione Europea e l'Ungheria.**

Da sottolineare che i due vini - quello italiano e quello ungherese - non potrebbero essere più diversi fra loro.

Il tutto è scaturito dalla necessità manifestata dall'Ungheria di tutelare l'indicazione geografica ungherese Tokaj. L'Italia ha così dovuto ricercare altri nomi per indicare un **vino simbolo dell'enologia italiana**, ottenuto dal più diffuso vitigno, il Tocai Italico o Tocai Friulano appunto, del Veneto Orientale e del Friuli dove rientra in numerose Doc (Denominazioni di origine controllate).

__ Le origini.

_La disputa tra Italia ed Ungheria ha origini antiche.

A nulla sono valse le storiche e ben documentate prove a sostegno del vitigno Tocai. Nel corso degli anni infatti in materia si sono espressi fior di studiosi, opinionisti, analisti. La sentenza della Corte Europea **cancella** - di fatto- **800 anni di storia, avvallata da antichi documenti** nei quali si fa esplicito riferimento all'uva Tocai ed al suo storico nome. Il nome del vitigno Tocai sarebbe legato ad alcune vicende storiche del Friuli e dell'Ungheria, che affondano le radici in un passato che risale a parecchi secoli or sono.

L'enologo Fabbro ha tracciato la storia del vitigno a partire dal 1100, quando alcuni missionari italiani introdussero in Ungheria alcune viti di *Toccai*.

Vicende storiche risalgono anche al XIII° secolo e fanno riferimento ad uno dei più noti Patriarchi di Aquileia, Bertoldo di Merania. Egli apparteneva alla potente famiglia feudale bavarese degli Andechs. Una delle sue sorelle, Geltrude, era divenuta regina d'Ungheria essendo andata in sposa a re Andrea II, detto il Gerosolimitano. Grazie alla protezione del re, Bertoldo aveva ottenuto numerosi privilegi. Divenuto patriarca nel 1218, fuggito dall'Ungheria dove la sorella regina era stata assassinata, si adoperò molto per lo sviluppo del Friuli. Sembra, ma il condizionale è d'obbligo, che sia stato il re ungherese Bela IV, che successe al padre Andrea II, avvalendosi della collaborazione dello zio patriarca Bertoldo, a portare la vite del Tocai in Ungheria dal Friuli, dov'era coltivata. Quest'ultima notizia però non sarebbe suffragata da prove storiche.

E' storia documentata quella che racconta che nel 1632 la friulana contessa Aurora Formentini andò in sposa al conte ungherese Adam Batthyany portando in dote anche *300 vitti di Toccai*.

Non va sottaciuto che vitigni non autoctoni, riconducibili al

Tokaj, vengono descritti da molte fonti storiche come originari della Francia e della Germania. Pare inoltre che essi fossero coltivati pure in Austria ed in Croazia. Altre fonti storiche indicherebbero che nel XIII secolo i re d'Ungheria avevano fatto venire nel loro paese viticoltori dall'Italia, dalla Francia e dalla Germania.

__ L'annosa questione della rivendicazione della denominazione.

_Sul finire del 1800 affluivano in Austria grandi quantità di vini di pessima qualità, nonostante gli sforzi per contrastarli. L'amministrazione austriaca votò al riguardo numerose risoluzioni a tutela del vino di qualità e pretese che la consorella ungherese facesse altrettanto. L'Ungheria però pretese che venisse intesa come "falsa indicazione" i vini che non provenivano dal territorio di produzione del Tokaj. Ribadì inoltre l'esclusività del prodotto e della denominazione per i vini di Tokaji, zona vinicola che si estendeva su trenta Comuni nella provincia di Zemplen ed un Comune nel territorio di Al-banj-torna. *L'Ungheria intendeva in tal modo proteggere i propri vini pregiati e contrastare l'abuso che si faceva della loro denominazione nella vicina Austria.*

__ Il vino ungherese e quello italiano a confronto.

_La denominazione Tokaj si riferisce ad una indicazione geografica di una zona dell'Ungheria: la regione vinicola appunto di Tokaj che prende il suo nome dall'omonima cittadina ungherese.

Qui i terreni hanno una struttura geologica particolare essendo costituiti da un substrato lavico misto a loss. Su queste colline la vite dà produzioni non molto abbondanti ma eccellenti; l'autunno lungo ed asciutto favorisce vendemmie tardive. **Il vino Tokaj ungherese viene prodotto mediante l'assemblaggio di uve di più vitigni: il Furmint, l'Hârze-velu e il Muscat.**

Le uve vengono conservate dopo la vendemmia in fredde cantine scavate nel tufo, lasciate appassire ed attaccare da muffe nobili che forniscono i fermenti adatti ad una lenta fermentazione. Si ottengono così vini dolci, di colore ambrato, di grado alcolico elevato. **Questi vini dolci, ottimi da dessert nulla hanno a che vedere con il vino Tocai italiano**, ottenuto dalla **varietà di vite Tocai** che ama terreni di formazione morenico-alluvionale, siliceo-argillosi e calcarei fino alle marne.

Il Tocai in questo caso è **un vino secco** con un grado alcolico di 11-13 gradi, dal colore giallo paglierino; il gusto è asciutto e vellutato, moderatamente aromatico, con profumo di pesca e sapore di mandorla. E' un gran bel vino, soddisfacente, generoso, capace di conservare il caratteristico sapore della tradizione.

Segnaliamo, per approfondimenti:

Claudio Fabbro (2005), *IL VIGNETO FRIULI DALL'ARRIVO DEI ROMANI ALLA "PARTENZA" DEL TOCAI*, Ed. Ducato dei Vini Friulani

IL VITIGNO TOCAI

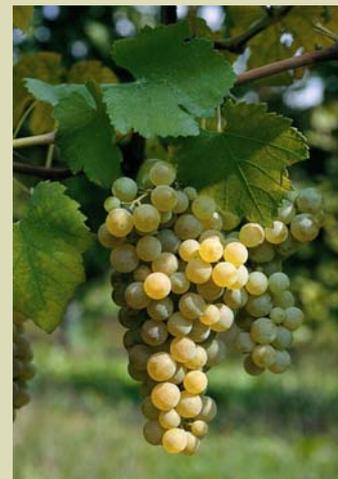
Una ricerca che ha impegnato studiosi e tecnici.

Una prima, sicura citazione ampelografica relativa a vitigni denominati Tokai e coltivati nel nostro Paese, risale già al 1825. Gli studi negli anni a seguire portarono a verificare somiglianze ma non coincidenze con altri vitigni e, per fortuna, senza che venisse deciso di cambiare il nome a quello che sempre più convinceva essere, durante tutto il '900, un vitigno del tutto originale. *Un vitigno di rilevante importanza diffusamente coltivato nell'area veneta orientale specialmente nel distretto di Portogruaro (prov. di Venezia), con epicentro a Lison, e in provincia di Udine, soprattutto nella zona collinare orientale.*

Maturò quindi la necessità di non confondere il nome con "altri Tocai", e, seppur unanimemente coscienti che le terre di Lison ne fossero l'epicentro culturale, il vitigno venne arricchito con l'aggettivo 'friulano', **suggellando così la definizione di vitigno autonomo, non confondibile con altri.**

Ed è nel 1969 che il vitigno Tocai friulano viene iscritto ufficialmente nel Catalogo Nazionale delle varietà di vite al n° 235.

La storia del vitigno però ha un altro epilogo. Gli studi svolti, sotto la direzione del dott. Calò, presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura in Conegliano, utilizzando metodologie moderne quali analisi biochimiche e analisi molecolari sul Dna, hanno portato nel 1986 a stabilire che il vitigno Tocai friulano è il Sauvignonasse, vecchio vitigno francese oggi pressoché scomparso in quella nazione.



TOCAI FRIULANO

Sinonimi

Malaga, Tocai Bianco, Tocai italico, Trebbiano (I);

Blanc doux, Sauvignon -a gros grains, -de la Corrèze, -vert, Sauvignonasse (F).

Eventuali nomi errati

Sauvignon, Tocay, Tokay, Tokaj, Tocaj.

Fonte: G. Moretti, A. Calò, A. Costacurta (1996), *Aree viticole del Veneto*, ESAV

L'AREA D.O.C. LISON-PRAMAGGIORE



Il logo del Consorzio Volontario di Tutela Vini D.O.C. LISON-PRAMAGGIORE



La zona di produzione dei vini D.O.C. LISON-PRAMAGGIORE. Evidenziata in colore giallo la zona LISON CLASSICO: la più antica e vocata zona di produzione del vino da uve Tocai friulano.

il LISON CLASSICO *Doc Lison-Pramaggiore*

Un nome elegante per un vino raffinato.

La fama del comprensorio della Doc Lison-Pramaggiore è indiscutibilmente legato al vino Tocai.

Abbiamo già sottolineato la riconosciuta importanza della diffusione e valorizzazione del Tocai avvenuta nella zona di Lison dove il vitigno Tocai è coltivato da moltissimi anni. A tutela e promozione dei vini rappresentativi della zona, tra cui il Tocai appunto, è nato nel 1974 il **Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini a Denominazione di Origine Controllata "Lison-Pramaggiore"**.

Il Consorzio si è mosso per tempo per identificare la nuova denominazione del prestigioso vino bianco ottenuto dalle uve Tocai friulano. **Denominazione che è stata regolamentata con Decreto del 29 maggio 2000, GU n. 138 del 15 giugno 2000, con l'entrata in vigore del nuovo disciplinare di produzione dei vini Doc Lison-Pramaggiore.**

Attenzione puntata ora sul nuovo nome che è stato individuato: **"Lison", con la specificazione "Lison Classico" per il vino ottenuto con uve Tocai friulano prodotte nella più antica e vocata zona di produzione che comprende seguenti frazioni:** Lison, Pradipozzo e Summaga in comune di Portogruaro; Belfiore, Blessaglia e Salvarolo, in comune di Pramaggiore; Carline e Loncon in comune di Annone Veneto e parte del territorio dei comuni di San Stino di Livenza e Cinto Caomaggiore.

Elegantissime, raffinate: sono le nuove confezioni dell'Olio e dell'Aceto Balsamico Moletto

L'olio extra vergine d'oliva Moletto

Esso porta in tavola i profumi e la ricchezza di una delle più affascinanti regioni italiane: la Toscana, in particolare la splendida provincia di Pisa. L'olio d'oliva proposto da Moletto è prodotto nel Comune di Buti, in una terra antichissima,



unica ed ispiratrice delle liriche sublimi del sommo poeta italiano Giosuè Carducci e delle melodie immortali di Giacomo Puccini. L'olio di Buti ha delle qualità così pregiate che esso è stato addirittura cantato in un sonetto dal Carducci. In questa regione d'Italia su piccoli terrazzamenti gli ulivi si coltivano sin dal Medioevo. La produzione dell'olio avviene attraverso un'attenta selezione delle olive che vengono colte a mano, direttamente dalla pianta e "frante" in

loco, senza attendere il naturale processo di maturazione. L'olio extra vergine d'oliva prodotto a Buti presenta un colore verde foglia acceso con riflessi dorati, ha profumo dolce, vegetale e fruttato, più prorompente ed intenso in gioventù. Rivela al gusto un giusto corpo: netti, sotto raccolta, i ritorni vegetali e fruttati, con tipiche piacevoli note piccanti e speziate, che evolvono, maturando, in delicatezza.

Il nuovo packaging, che vede l'utilizzo di innovativi bindelli, lo propone nelle due versioni *Integrale* e *Velato*, e nelle dimensioni da un litro, da 500 cc e 250 cc.

L'aceto balsamico di Modena

Per quanto riguarda l'aceto balsamico esso giunge direttamente da Modena ed è uno dei vanti della gastronomia italiana. L'origine di questo prodotto risale alla tradizione degli antichi Romani. L'azienda Moletto lo propone nelle versioni *Superiore* e *Old*. Il primo, il *Superiore*, viene prodotto, secondo una ricetta che si rifà alla migliore tradizione modenese, da selezionati aceti di vino e mosti cotti, ottenuti dalle migliori uve raccolte nel cuore della provincia modenese. Riposa per la maturazione e l'affinamento sia in barriques di rovere da 225 litri che in botti da 500 litri per quattro anni. Di colore bruno scuro, carico, ha profumo gradevole, ed inimitabile sapore dolce e agro ben equilibrato, sapido con sfumature vellutate. Eccellente condimento, secondo gli impieghi usuali dell'aceto, è anche ingrediente completo e di estrema versatilità in cucina. Viene proposto nei formati 500 cc e 250 cc.



Preziosità assoluta per l'aceto *Old*, raffinato risultato di tradizionali antiche lavorazioni, viene proposto nelle versioni chiamate "Botte 8 - 12 - 25 - 40".

le ricette di Anna

Due delicate proposte per un perfetto abbinamento con il nostro Lison-Classico Doc Lison-Pramaggiore.

TARTARE DI "SORANA" SU CREMA DI AVOCADO AL LIME

Dosi per 6 persone: 300 gr di freschissimo filetto di manzo (meglio se di sorana: carne di manzo giovane), 1 avocado, 1 lime (o, in mancanza di questo, 1 limone verde), sale, pepe, olio extra vergine di oliva Moletto.

Preparazione: rendere in purea l'avocado, incorporarvi due cucchiaini di succo di lime, sale e olio extravergine di oliva. Macinare la carne, meglio se a coltello, e condirla, lavorandola, con sale, pepe, olio extravergine di oliva e qualche goccia di lime.

Disporre su singoli piatti un fondo di crema di avocado, adagiarsi sopra una piccola rondella di tartare, condire con un filo generoso di olio extravergine di oliva e pepe macinato al momento.

Vino consigliato:

LISON CLASSICO Doc Lison-Pramaggiore

RAVIOLI AGLI ASPARAGI CON CREMA DI FORMAGGIO

Dosi per 6 persone: 2 uova, 200 gr circa di farina di grano duro, 1 kg di asparagi bianchi, 125 gr di crema di latte (panna liquida), 200 gr di formaggio Piave (o, in caso di difficile reperibilità, di Parmigiano Reggiano), olio extra vergine di oliva Moletto.

Preparazione dei ravioli Preparare la pasta lavorando le uova con una quantità di farina tale da ottenere un impasto sufficientemente sodo. Lasciarlo quindi riposare per 30 minuti avvolto in una pellicola per uso alimentare. Intanto pulire e pelare gli asparagi, tagliarli a piccole rondelle. Porli a cucinare in una padella con poco olio, salarli e cuocerli finché risulteranno teneri e finché l'acqua di cottura non si sarà completamente asciugata. Una volta raffreddati aggiungere circa 80 gr di formaggio Piave (o Parmigiano) grattugiato.

Tirare quindi la pasta molto sottile e tagliarla in quadrati di circa 10 cm di lato. Riempirli con il composto di asparagi, piegarli a metà in forma di triangolo schiacciando i bordi per sigillarli.

Preparazione della crema di formaggio: scaldare la panna su fiamma dolce, aggiungere 100 gr di formaggio Piave (o Parmigiano) precedentemente grattugiato e mescolare fino a completo scioglimento.

Ora cuocere i ravioli per pochi minuti in acqua salata portata ad ebollizione. Impiattare singolarmente procedendo in questo modo: versare due cucchiaini di crema di formaggio sul fondo del piatto, adagiare due ravioli ben sgocciolati, sopra i quali verserete altri due cucchiaini di crema ed una spolverata di formaggio grattugiato.

Vino consigliato:

LISON CLASSICO Doc Lison-Pramaggiore

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