



MOLETTO®

news

Giugno 2007

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

Brindisi d'estate con MOLETTO DEMI SEC 2006

Le sue minuscole bollicine brillano come le lucciole nelle sere estive, evocando allegria e festosità.

Moletto Demi Sec 2006 vsq: spumante ideale per chiudere in bellezza le festose sere d'estate. Profumato, elegante, caratterizzato dalle brillanti e minuscole bollicine che, simili alle lucciole nelle sere estive, brillano nella coppa evocando la fresca dolcezza delle notti estive.

L'azienda Moletto ha appena reso disponibile l'annata 2006 di questo splendido spumante, ottenuto grazie al sapiente lavoro del creativo enologo Giovanni Stival. Alla base di questo risultato c'è il tempo: tempo durante il quale il vino riposa a lungo in autoclave, maturando e raggiungendo quelle qualità organolettiche che ne fanno apprezzato vino da chiusura della azienda Moletto.

Moletto Demi Sec 2006 è stato ottenuto al 100% da uve di Pinot bianco. Le viti crescono su terreni di origine sedimentaria-alluvionale tendente all'argilloso, con presenza di concrezioni calcaree e di strati di aggregazione di carbonati.

Facciamo a questo punto un tuffo nel passato. Il vitigno del Pinot Bianco è antichissimo, è assai probabile che la sua origine debba essere ricercata in quella viticoltura romana che le legioni repubblicane ed imperiale esportarono in ogni parte dell'Impero Romano. E' un vitigno esigente, il Pinot Bianco, pretende terreni magri ed asciutti. La vite ha media vigoria vegetativa, il grappolo è piccolo e compatto. Dunque un vitigno che si mostra nobilissimo fin dalle sue radici.

«Il profumo è la chiave d'interpretazione di questo vino - asserisce Giovanni Stival - esso fa da trait d'union con il gusto. E' uno spumante dal bouquet dolce, fruttato, avvolgente ma non pungente, armonioso. Tutte queste caratteristiche che si riscontrano all'olfatto si rispecchiano nel gusto: è dapprima dolce ma non invadente perché lascia il palato piacevolmente asciutto. La spuma è rapida, il perlage minuscolo, lungo, lucente». La bottiglia che veste con estrema eleganza questo spumante è contraddistinta da un'etichetta argentata che lo rende nobilissimo. Va servito ad una temperatura di 8°-10°C. E' un elegantissimo vino da chiusura, sposa la pasticceria, le friandises, e tutti quei peccatucci di gola che rendono amabile la vita senza esagerare.

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



_sommario

_ UN RICCO CARNET DI MEDAGLIE BRILLA SUI VINI MOLETTO
_ LA ZONAZIONE DELL'AREA DOC PIAVE
_ VINITALY 2007, UN'EDIZIONE INTENSA

2
3
3

_ IL CLIMA PROMETTE BENE PER LA VENDEMMIA 2007
_ APERTO A GENZANO IL NUOVO DEPOSITO
_ IL MIELE MOLETTO, INSUPERABILE ALLEATO DELLA MODERNITÀ
_ LE RICETTE DI ANNA

3
3
4
4

UN RICCO CARNET DI MEDAGLIE BRILLA SUI VINI MOLETTO

Prestigiosi riconoscimenti al Vinitaly, al Concours Mondial de Bruxelles, al Decanter World Wine Awards e all'International Wine Challenge.

È una primavera all'insegna delle soddisfazioni questa del 2007 per l'azienda Moletto dato che diversi suoi vini hanno ricevuto prestigiosi premi.

In aprile, al *Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2007* di Verona, il **Cabernet Sauvignon Selecti 2001** ha ricevuto la **Medaglia di Bronzo**; mentre il **Diploma di Gran Menzione** è stato assegnato al **Merlot Piave doc 2005**. Al *Concours Mondial de Bruxelles* è risultata una splendida sorpresa l'assegnazione di due prestigiose, magnifiche **Medaglie d'Oro**: una al **Merlot 2005 doc Piave** ed una al **Malbec 2005**. Entrambi vini intensi, peculiari che con le loro brillanti caratteristiche hanno conquistato la giuria.

E non è finita.

Perché al *Decanter World Wine Awards 2007* che si è svolto a Londra, è stata assegnata la **Medaglia d'Argento** a **Colmello Rosso 2000**. Il quale è già stato oggetto di prestigiosi riconoscimenti. «Eccelle in consistenza – ha scritto di lui Luca Maroni nella sua Guida – poi assai ben equilibrato fra il suo tannino fitto e tramoso, la sua rotonda opulenza polposamente matura e viscosa. Gran dolcezza evoluta dal suo bagaglio di vanigliate spezie».

Chiude la parata di medaglie primaverili, l'Oro assegnato al **Cabernet Sauvignon Selecti 2001** all'*International Wine Challenge* di Londra, competizione che premia anche il **Malbec 2005** con un "Commended" (Lodevole).

Colmello Rosso, Cabernet Sauvignon Selecti, Merlot Piave, Malbec: sono tutti vini rossi, tutti vini premiati. E' forse cambiato qualcosa nel gusto internazionale visti questi risultati? «*La sfida* – risponde Giovanni Stival – *sta nel far diventare grandi le cose semplici. Nello sposare l'eccellenza alla normalità. Com'è avvenuto per Merlot Piave e Malbec. Vini fruttati, profumati, con personalità ben precise capaci di sostenere il confronto con altri gusti e profumi. E' in tutto ciò che vedo una evoluzione del gusto internazionale. Questi vini rossi sono corposi, intensi, hanno una morbidezza ottenuta lasciando lavorare il tempo. Ho sempre pensato che la pazienza è l'intermediario fra l'enologo e il consumatore*».



CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2001



MEDAGLIA d'ORO

International Wine Challenge - Londra 2007



MEDAGLIA di BRONZO

Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2007



COLMELLO ROSSO 2000



MEDAGLIA d'ARGENTO

Decanter World Wine Awards - Londra 2007



MALBECH 2005



MEDAGLIA d'ORO

Concours Mondial de Bruxelles 2007



COMMENDED

International Wine Challenge - Londra 2007



MERLOT 2005



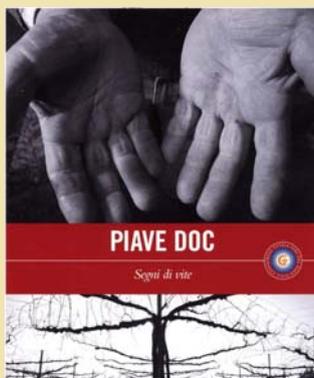
MEDAGLIA d'ORO

Concours Mondial de Bruxelles 2007

GRAN MENZIONE

Concorso Enologico Internazionale Vinitaly 2007

LA ZONAZIONE DELL'AREA DOC PIAVE



La rinnovata campagna pubblicitaria del Consorzio di Tutela dei vini del Piave D.O.C..



L'area a Denominazione di Origine Controllata (DOC) PIAVE

Il vigneti della doc Piave sono al centro di un progetto regionale di 'zonazione'. In che cosa consiste questo lavoro? Si tratta della più avanzata attività di **miglioramento e valorizzazione delle aree viticole**. Essa analizza le caratteristiche dei diversi terreni in funzione delle varietà di cloni e di vitigni per individuare nelle zone ad alta vocazione enologica le interazioni tra vite ed ambiente, capaci di dare i migliori risultati di qualità e di mercato. E' un elemento importante nella strategia complessiva di qualificazione delle produzioni vitivinicole del Veneto, capace di fare da supporto a specifiche azioni di marketing delle imprese che, attraverso una conoscenza più approfondita del territorio, degli ecosistemi e degli equilibri climatici ed organolettici dei diversi vitigni, sono in grado di meglio valorizzare il prodotto. Le indicazioni che scaturiranno dallo studio, che è stato promosso dalla Regione del Veneto, saranno preziose per tutti gli operatori che ogni giorno si confrontano con i mercati nazionali ed esteri. Nella zona la vite è coltivata da almeno tre millenni, sono infatti numerosi i reperti che ne testimoniano la presenza.

VINITALY 2007, UN'EDIZIONE INTENSA



E' stata un'edizione ricca di contatti, di interesse e di prospettive quella del Salone Vinitaly 2007 che si è tenuta a Verona.

L'azienda Moletto era presente con il proprio stand, che ha fatto da punto di riferimento per numerosi collaboratori e visitatori. Buona la soddisfazione per i numerosi e qualificati contatti commerciali avviati con operatori di tutto il mondo, nonostante la concomitanza di altri eventi internazionali.

Secondo i dati comunicati da VeronaFiere, l'organismo organizzatore di Vinitaly, quest'anno c'è stato un incremento del 15% degli operatori esteri che hanno raggiunto le 38 mila presenze (erano 33 mila nel 2006) su 150 mila totali (+4% rispetto all'edizione precedente) da oltre 100 Paesi, oltre a 2.600 giornalisti da 52 Paesi. Al Salone hanno preso parte 4.300 aziende da più di 30 Paesi su 86 mila metri quadrati netti espositivi.

APERTO A GENZANO IL NUOVO DEPOSITO

L'azienda Moletto è presente con una sede in Centro Italia. Il 24 maggio scorso infatti è stato aperto a **Genzano**, in provincia di Roma, il nuovo deposito dei propri vini.

Una struttura che senza dubbio sarà di grande utilità a tutti i rappresentanti e altri operatori che commercializzano i vini Moletto nell'Italia Centrale.

IL CLIMA PROMETTE BENE PER LA VENDEMMIA 2007

La vendemmia 2007 promette di essere di ottima qualità, naturalmente se le condizioni climatiche, fin qui ottimali, non tradiranno le aspettative. L'inverno trascorso è stato eccezionalmente caratterizzato da un clima assai mite, con poche gelate. «Le operazioni di potatura - precisa Giovanni Stival - si sono svolte con il metodo del cordone speronato, che ancora una volta si è rivelato il più adatto. Le giornate estive che si preannunciano favoriranno un'intesa vegetazione e una giusta produzione di grappoli. L'aver adottato il cordone speronato ha favorito la selezione all'origine, limitando la quantità a tutto vantaggio della qualità». Trascorso l'inverno, in aprile ci sono state delle giornate eccezionalmente calde che hanno determinato un anticipo vegetativo di 2-3 settimane. E' ipotizzabile che le operazioni di vendemmia possano aver inizio prevedibilmente in anticipo.



IL MIELE MOLETTO, INSUPERABILE ALLEATO DELLA MODERNITÀ'

Un nuovo vestito per i Mielei Moletto.

«Nessuna fretta: il miele Moletto va assaporato con tutta calma, per goderne appieno delle sue impagabili caratteristiche. I suoi profumi, il suo gusto speciale è oggi esaltato da un nuovo vestito, un packaging che lo racchiude con eleganza, sottolineando nel contempo la sua rusticità.

Il miele infatti è un prodotto che giunge direttamente da Madre Natura, con ben poca intermediazione dell'uomo. Il laborioso impegno dell'ape si concretizza in un alimento che da sempre ha affascinato l'umanità. Basti pensare che l'ambrosia, il nettare degli Dei, era preparato con il miele. E che nelle tombe dei Faraoni in Egitto vennero ritrovate ampole contenenti miele, alimento degno di accompagnare il Re nel Regno d'Oltretomba. Antico quanto la storia della Terra, se è vero che l'ape è insetto nato perfetto, e per questo motivo non è stata toccata dall'Evoluzione delle Specie, il miele è alimento modernissimo, capace di affrontare con rinnovata energia le sfide poste dalla gastronomia del Terzo Millennio.

Ecco di seguito le caratteristiche dei mieli Moletto; una vasta gamma che risponde ad ogni gusto e ad ogni occasione.

Miele di Acacia



Di colore giallo paglierino traslucido, esprime dolcezza già nel profumo, delicato e tenue, che ricorda netto il timbro varietale del fiore. Al gusto sprigiona raffinatezza: lieve, finemente dolce, vellutato e delicatamente vanigliato. Piacevole la sapidità bilanciata da una lieve nota acidula.

Ottimo come miele da tavola, da accompagnare anche a formaggi mediamente stagionati e soprattutto agli erborinati; ottimo come dolcificante in naturale sostituzione dello zucchero.

Miele di Millefiori



Per la sua semplicità è il miele per antonomasia. Ambrato chiaro è miele multiflorale: generosi profumi dolci riconducono ad un delicato pot-pourri di fiori a petalo bianco. Delicatezza e fragranza emergono anche al gusto. Media la sua persistenza.

Perfetto come miele da tavola, adatto anche come dolcificante di dolci, latte, caffè, tè ed altri infusi.

Miele di Castagno



Di colore ambrato scuro, ha aroma non eccessivamente intenso. Cremoso in bocca, dapprima dolce fino a sprigionare caratteristico ma garbato sapore amaro con sensazione calda. Tannico, giustamente sapido, persistente: corposo e pastoso in bocca tanto quanto il frutto.

Eccellente per accompagnare formaggi dolci a media stagionatura da latte vaccino, fino al pecorino fresco.

Miele di Tarassaco



Miele ambrato cremoso e compatto, ha esordio olfattivo molto caratteristico, intenso e pungente: netto il richiamo al fiore. In bocca è un concentrato di note prevalentemente rustiche: da accenti di vegetale (netto il varietale) e di latte, fino al caramello. Dolce e persistente.

Da utilizzare come miele da tavola o da accompagnare a formaggi a media stagionatura, meglio se "ubriachi", speziati o affumicati.

Miele di Melata di Bosco



Viscoso e filante, di colore ambrato scuro impenetrabile, sprigiona intenso aroma balsamico-resinoso, quasi erboristico. Di sapore decisamente meno dolce dei mieli da nettare, giustamente corposo, vellutato, leggermente tannico, con lieve nota acidula grazie al balsamico che lo rende anche fresco e fragrante. Da gustare come miele da tavola. Con lo yogurt naturale. Eccellente accompagnato a formaggi freschi a pasta molle.

Le ricette di Anna

Due fresche dolci proposte di pasticceria esaltazione della fragrante morbidezza e delicatezza del MOLETTO DEMISEC.

PAVLOVA

Ingredienti: 4 albumi, 225 gr di zucchero a velo, ½ cucchiaino di aceto bianco di vino, 1 cucchiaino di maizena, 450 gr di panna da montare, 500 gr di fragole oppure 5 pesche o altra frutta a piacere.

Preparazione: In un recipiente largo sbattere gli albumi con le fruste elettriche fino a quando non sono ben compatti e consistenti. Versarvi gradualmente lo zucchero continuando a mescolare lentamente. Aggiungere l'aceto e la maizena continuando a mescolare finché non sarà ben amalgamata. Versare il composto su un foglio di carta da forno e spalmarlo cercando di ottenere un cerchio di circa 25 cm di diametro. Mettere in forno già portato alla temperatura di 160° e cuocere per circa 1 ora e mezza. Cuocendo la meringa prende un colore leggermente paglierino. Togliere dal forno lasciarla raffreddare. A parte montare la panna, distribuirla uniformemente sopra la meringa e decorare con la frutta tagliata a pezzettini, quindi servire.

Vino consigliato:

MOLETTO DEMISEC Spumante VSO

TORTA MONICA

Ingredienti: 1 rotolo di pasta sfoglia da 200 gr, 200 gr di cioccolato bianco, 2 uova, 250 gr di panna liquida freschissima, 300 gr di fragole.

Preparazione: fondere il cioccolato bianco a bagnomaria con 2 cucchiaini di panna liquida, intiepidire il composto ed aggiungere i due tuorli. A parte separatamente montare a neve ben ferma i due albumi con un pizzico di sale e la panna liquida. Incorporare al composto di cioccolato, mescolando delicatamente, prima gli albumi poi la panna montata. Riporre il composto in frigo per 4 ore.

Stendere la pasta sfoglia, disporla su una teglia da dolci foderata di carta da forno. Forare con una forchetta la pasta su tutta la superficie, coprirli con un altro foglio di carta da forno su cui verranno uniformemente distribuiti dei legumi (per evitare che in fase di cottura la pasta lieviti eccessivamente). Cuocere quindi in forno per 20 minuti a 220°C.

Quando la pasta si sarà raffreddata, procedere distribuendo generosamente la crema e guarnendo con le fragole affettate.

Vino consigliato:

MOLETTO DEMISEC Spumante VSO

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