



MOLETTO®

news

Settembre 2007

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

ALLA SCOPERTA DI MALBECH 2005 IGT VENETO ORIENTALE

Personalità ricca e spiccata per un vino di grande interesse e di antica tradizione

La sua personalità è spiccata ed interessante, il colore è un bel rosso rubino, ha buon corpo e sufficiente presenza di tannini. E' il Malbech, grande vino dalle origini antiche. Il Malbech 2005 Igt Veneto Orientale dell'azienda Moletto è stato insignito nelle scorse settimane di prestigiosi premi: la menzione **'Ottima Qualità'** a *Mundus Vini 2007 Gran Premio Internazionale del Vino*, il **'Sigillo d'Argento'** al *9° Concorso Enoconegliano*, la menzione **'Commended'** all'*International Wine Challenge di Londra*, la **'Medaglia d'Oro'** al *14° Concours Mondial de Bruxelles*. E' dunque un vino dalle caratteristiche pregevoli e dalla personalità sicura, capace di conquistare il favore delle giurie più attente e severe.

Il Malbech in Italia arrivò all'incirca verso il 1850. Date sicure si trovano solo nel 1881, quando il Conte Provana di Collegno (Torino) illustra il suo Malbech all'esposizione ampelografica di Pinerolo. Altra data certa è quella del 1890, lo ritroviamo coltivato nei vigneti del principe Boncompagni. E' risaputa la sua diffusione in Francia, sia nella zona del bordolese che nel sud-est e nella valle della Loira. In quest'ultima regione la tradizione consente diversi tipi di vinificazione: quella classica che dà un vino abbastanza colorato, ricco di tannini, fine ed armonico; viene vinificato anche in rosato, spesso dolce, ottenendo un vino da fine pasto. Il vitigno del Malbech è abbastanza rustico, si adatta facilmente ai terreni più diversi, mostrando spesso buona vigoria vegetativa ed elevata produzione.

Eccellenti i risultati nei terreni argilloso calcarei, dove vengono prodotte le uve Malbech della azienda Moletto. La vinificazione avviene in acciaio, con macerazione a temperatura controllata di 26°-30°C, per circa 15 giorni. Completata la fermentazione alcolica, il vino viene trasferito in un altro vaso di acciaio, per la successiva fermentazione malolattica. Quattro mesi, ancora in acciaio, precedono l'imbottigliamento. Il colore del Malbech Moletto è un intrigante, piacevole e ottimista rosso rubino. Il profumo è gradevolmente vinoso e avvolgente nella freschezza dei suoi profumi. Il sapore è asciutto, sapido e di buon corpo, armonico. Va servito ad una temperatura di 20°C. E' un pregiato vino da tutto pasto, che si accompagna a risotti con carni e funghi, intingoli stufati e griglia di carni bianche, pollame nobile e cacciagione. Quest'ultima predilige il Malbech maturo. E' un vino eccellente per accompagnare le allegre riunioni conviviali d'autunno, quando si comincia ad accendere il fuoco nel camino per fugare i primi freddi e le nebbie che s'annunciano.

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



_sommario

_ VENDEMMIA 2007, UN EVENTO DA RICORDARE 2
_ IL TESORO DI GIOVANNI 2
_ UNA DOLCE SOSTA ALLA GELATERIA PRIMO FIORE 2

_ NUOVI PREMI PER CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2001 3
_ CIN CIN, SI VOLA! 3
_ FESTIVAL DEI PRIMI PIATTI A FOLIGNO 3
_ LE RICETTE DI ANNA 4
_ MOLETTO NOTEBOOK 4

_VENDEMMIA 2007, UN EVENTO DA RICORDARE

La raccolta anticipata, rispetto agli anni scorsi, sottolinea uve di pregio.

Non era mai accaduto: il commendator Mario Stival che ha fondato l'azienda Moletto nel lontano 1960, dunque ben 47 anni fa, non ha ricordi di vendemmie iniziate ai primi di agosto come avvenuto quest'anno.

Tant'è: l'andamento climatico del 2007 con un inverno mite, una primavera soleggiata e calda ed un'estate calda ma non siccitosa ha favorito la maturazione precoce dei grappoli. Senza pregiudicare la qualità, anzi vendemmiare è stata una gioia, dato che sotto i colpi delle forbici cadevano grappoli belli, sani, compatti, dall'elevato grado zuccherino, perfettamente maturi. All'azienda Moletto la vendemmia è iniziata il 6 di agosto nei vigneti di Pinot Grigio.

Uve sanissime grazie al fatto di aver ricevuto la giusta pioggia e il giusto calore. Da notare inoltre come le operazioni di raccolta siano sempre riuscite ad anticipare di quei due-tre giorni le piogge che comunque verso fine agosto hanno avuto luogo.

La quantità delle uve è perfettamente in linea con quella delle annate scorse.

La curiosità di quest'anno sta proprio nell'anticipo dei tempi e nel fatto che le lavorazioni in cantina sono avvenute molto prima rispetto al passato.



_IL TESORO DI GIOVANNI

Edizione limitata per Colmello Rosso 2000 Igt Veneto Orientale

E' una botte di vino Colmello Rosso 2000 che si è rivelata essere **un'autentica chicca**. Tutto nasce per caso quando Giovanni Stival, l'enologo dell'azienda Moletto, con in mano il quaderno di cantina, aggirandosi fra le barrique nel settore invecchiamento ha constatato di avere dimenticato, inconsapevolmente, sui piani più alti della barriera, delle barrique che riportavano la descrizione "Colmello Rosso 2000". Proprio perché troppo alte, in questi ultimi sette anni non erano state prese in sufficiente considerazione.

E quale sorpresa all'assaggio! Qualità eccelsa, profumi spettacolari all'olfatto, gusto incredibile al palato. Tant'è che Giovanni ha deciso di proporre quest'annata di Colmello Rosso agli estimatori più esigenti ed appassionati, in una **bottiglia magnum** (1,5 litri) che avrà un "vestito" speciale. Le bottiglie saranno numerate, a tiratura limitata, per questo vino nobilissimo che invecchiato sta dando il meglio di sé. E' un "tesoro" autentico, da non farsi mancare nella propria cantina.

Affrettatevi a prenotare quest'edizione limitata.



Una dolce sosta alla GELATERIA PRIMO FIORE

Si sa, il gelato allietta il palato, ristora le papille e quando l'artigianalità va di passo con l'originalità, l'assaggio diventa ancora più stuzzicante ed invitante.

La creatività è di casa alla *Gelateria Pasticceria Primo Fiore dal 1971* di Serra Capriola, Corso Garibaldi 36, in provincia di Foggia.

Tra i mille gusti che la gelateria Primo Fiore offre questa estate, anche tre creazioni di successo realizzate con i vini Moletto: i gelati al gusto Rosa, Millesimato Brut e Raboso frizzante.

Michele Picchione, appassionato gelatiere, ha cominciato da bambino a fare questo mestiere vantando oggi già 34 anni di esperienza. La sua dolce arte è stata premiata in numerosi concorsi in Italia e all'estero arrivando ad essere insignito della medaglia d'oro per 2 anni, nel 1992 e 1994, in competizioni mondiali.

_NUOVI PREMI PER CABERNET SAUVIGNON SELECTI 2001

_Si arricchisce il medagliere di Cabernet Sauvignon Selecti Igt Veneto Orientale 2001. Questo vino è stato premiato con la **Medaglia d'Oro** al *Gran Premio Internazionale del Vino 'Mundus Vini 2007'*. Al *9° concorso Enoconeigliano 2007* si è aggiudicato la prestigiosa **Dama d'Oro**. All'*International Wine Challenge 2007* di Londra gli è stata assegnata la **Medaglia d'Oro**; per non parlare della **Medaglia di Bronzo** conquistata al *XV Concorso enologico internazionale al Vinitaly 2007*.

Cosa significano questi nuovi premi? Che Cabernet Sauvignon Selecti Igt Veneto Orientale 2001, un vino gene-



roso, dai profumi armoniosi e avvolgenti e dal sapore equilibrato, è un vino capace di conquistare le giurie più prestigiose e dunque di inserirsi appieno nel panorama internazionale e di essere sempre più apprezzato dal consumatore esigente ed appassionato.

_FESTIVAL DEI PRIMI PIATTI A FOLIGNO (UMBRIA)

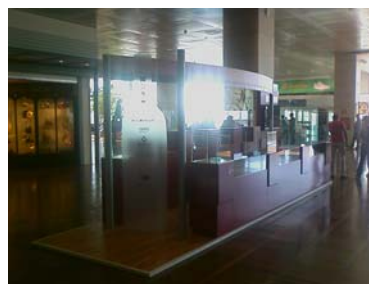
_L'Umbria, terra di fascino e profonde tradizioni gastronomiche ha ospitato il *9° Festival Nazionale dei Primi Piatti*, un evento che ha richiamato migliaia di appassionati. L'azienda Moletto era presente grazie alla promozione attuata dalla Regione Veneto, la quale ha voluto portare all'attenzione del grande pubblico i suoi prodotti e la sua gastronomia. I vini Moletto sono stati inseriti nello speciale menu "Risi e sorrisi, a tavola con il cantastorie" che ha visto presenti la polenta di riso con ragù della Laguna Veneta, il risotto veronese ai radicchi veneti, il risotto veronese Igp al Tastasal, quest'ultimo è un formaggio tipico. I piatti, ai quali sono stati abbinati i vini Moletto, sono stati preparati dallo chef Gabriele Ferron, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Adria (Rovigo). Alle degustazioni, in un'atmosfera davvero unica, hanno fatto da contorno, le favole, i racconti, le filastrocche e gli aneddoti della tradizione contadina presentati dall'attore Pino Costalunga.

_CIN CIN, SI VOLA!

_All'aeroporto Marco Polo di Venezia, i vini Moletto saranno in mostra in un apposito stand.

_L'obiettivo di fondo è quello di far conoscere i vini prodotti nella zona doc Lison-Pramaggiore, oltre che di alcuni vini sloveni. La Lison-Pramaggiore è una doc nella quale vengono coltivati diverse vigneti dell'azienda Moletto. Dunque la scelta è stata di essere presenti nello stand dell'iniziativa, collocato nell'area partenze dell'aeroporto Marco Polo, scalo del Nordest italiano attraverso il quale transitano ogni anno migliaia di viaggiatori.

Cosa c'è di meglio di affrontare un viaggio, breve o lungo che sia, dopo aver degustato un delizioso bicchiere di vino Moletto, portando con sé, nei sensi e nella mente, tutti i profumi e i sapori dei vini doc Lison Pramaggiore? L'azienda Moletto sarà presente allo stand con ben quattro vini: **Lison Classico, Chardonnay, Franconia e Cabernet Sauvignon Selecti**. I primi due sono produzioni classiche della doc Lison Pramaggiore; il Franconia è un grande vanto dell'azienda Moletto, tanto che essa risulta depositaria delle barbatelle per la riproduzione del vitigno, infine il Cabernet Sauvignon Selecti è un vino che si è conquistato un posto di tutto rispetto nel panorama internazionale. Dunque un vino più che azzeccato pensando ai viaggiatori stranieri. I vini Moletto saranno presenti **dal 5 al 28 ottobre** prossimo e potranno essere degustati gratuitamente (2 qualità) allo stand. Un sommelier sarà presente, a disposizione del pubblico, dalle 16 alle 21 e non mancherà la presenza di un esponente dell'azienda. In contemporanea, all'enoteca "De Canto" dirimpettaia dello stand, sarà possibile degustare i vini abbinati a piatti della cucina veneta. L'iniziativa, che è in corso, sta registrando no-



tevole interesse da parte dei passeggeri, sulle produzioni **v i n i c o l e** dell'entroterra veneziano e, incredibile ma vero, quasi tutti gli appassionati stranieri sono sorpresi nel venire a sapere

che a Venezia si produce vino. Per i consumatori nazionali invece, la conoscenza delle zone di produzione e dei vini è ancora piuttosto confusa, dunque iniziative del genere non possono che aiutare a fare chiarezza. Da sottolineare infine che materiale informativo circa i vini è in distribuzione anche allo stand della Provincia di Venezia e l'Azienda di promozione turistica di Venezia presso l'area "arrivi" del Marco Polo. Il progetto è realizzato da *Venezia Wine Forum e Venezia Opportunità*.

le ricette di Anna

In questo numero, le ricette di piatti tradizionali: 'buoni motivi di stare a tavola' assaporando la calda avvolgenza del Malbech Moletto.

POLLO IN UMIDO

Ingredienti: un pollo giovane di circa 1,200 kg, olio extra vergine di oliva Moletto, 350 gr. di pomodori maturi, vino bianco secco, cipolla, carota, sedano, prezzemolo, chiodi di garofano, sale e pepe.

Preparazione: Pulire il pollo, tagliarlo a pezzi e asciugarlo.

In una casseruola porre l'olio e aggiungere un trito di cipolla e la carota e il sedano tagliati a pezzettini. Fare appassire ed unire quindi i pezzi di pollo. Quando questi avranno preso colore aggiungere mezzo bicchiere di vino e quando questo sarà evaporato aggiungere i pomodori sbucciati e passati al setaccio. Aggiustare di sale e pepe.

Fare cuocere bagnando con qualche cucchiaia di acqua calda, se il fondo asciugasse troppo.

Accompagnate con la polenta.

Vino consigliato:

MALBECH Igt Veneto Orientale

STINCO DI MAIALE AL FORNO

Dosi per 2-4 persone: 1 stinco tagliato verticalmente a metà, sale, pepe, un rametto di rosmarino, aglio, olio extra vergine di oliva Moletto, vino bianco secco.

Preparazione: aprire lo stinco, condire con sale, pepe e un rametto di rosmarino e richiuderlo riunendo le due metà.

Legare lo stinco con dello spago da cucina unendo anche un altro rametto di rosmarino. Salare e pepare anche esternamente.

Mettere lo stinco in una teglia da forno, unire due cucchiai di olio extra vergine di oliva, uno spicchio di aglio, e fare rosolare la carne su tutti i lati. Aggiungere 2 bicchieri di vino bianco, fare riprendere il bollire e passare la teglia in forno a 180° per la cottura, per circa 2 ore.

A fine cottura aggiungere un filo di olio extra vergine di oliva.

Vino consigliato:

MALBECH Igt Veneto Orientale

POLLO "GIALLO"

Ingredienti: 1 pollo ruspante di circa 1,5 kg, 2 uova intere, sale, 1 limone, pane grattugiato, olio extra vergine di oliva Moletto.

Preparazione: Tagliare il pollo a pezzi regolari non troppo piccoli. Sbattere con una frusta le uova con il sale necessario, aggiungere il succo di mezzo limone ed immergervi i pezzi di pollo e lasciare riposare per 1 ora.

Scaldare quindi in una pentola antiaderente abbondante olio extra vergine di oliva (circa 1 ½ cm).

Passare i pezzi di pollo nel pane grattugiato facendolo ben aderire e adagiarli nell'olio facendo bollire dolcemente e cucinando lentamente per 1 ora.

Vino consigliato:

MALBECH Igt Veneto Orientale

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

MOLETTO®_notebook

Saremo presenti a:
2° Festival Spumanti d'Italia
Roma, Hotel Parco dei Principi,
sabato 10 novembre 2007



Saremo presenti a:



27 novembre 2007 New Otani Hotel, Tokyo

Saremo presenti a:



16.-18.3.2008
Düsseldorf, Germany
Internationale Fachmesse Weine und Spirituosen
International Trade Fair for Wine and Spirits

Saremo presenti a:

**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