



# MOLETTO® news

Marzo 2006

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



## IL REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

UN GRANDE VINO CHE GIUNGE DALL'ANTICA TRADIZIONE FRIULANA.

E' uno dei vini più antichi del Friuli: è il Refosco dal peduncolo rosso, citato nelle cronache ancora nel 1390. Il Refosco Moletto è prodotto nei vigneti che l'azienda conduce a Belfiore di Pramaggiore, nel cuore della denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore". I terreni sono di origine sedimentaria-alluvionale, tendente all'argilloso, con presenza di concrezioni calcaree e di strati di aggregazione di carbonati. Terreni che favoriscono la nascita di questo vino che si presenta come uno dei più interessanti e caratteristici della Patria del Friuli, cioè di quelle terre che un tempo erano assoggettate al Patriarca di Aquileia. Il potente prelado estendeva la sua giurisdizione fino in Istria e dall'altra parte, oltre il fiume Livenza, nel trevigiano.

L'origine del vitigno è assai antica. L'ipotesi è che il primitivo insediamento vada collocato nell'area collinare tra il Carso e l'Istria, con progressiva estensione della coltivazione in tutto il Friuli, quindi fra i fiumi Tagliamento e Livenza, zona che oggi ricomprende la doc Lison-Pramaggiore. Negli "Annali del Friuli" è riportato che nel 1390 "gli ambasciatori romani offrono 20 ingastariis (fiaschi dalla capacità di un litro) al generale dei Domenicani, di vino Refosco". La coltivazione più diffusa è appunto quella "dal peduncolo rosso" per la superiore qualità del vino prodotto.

Questa vite genera grappoli grandi, piramidali, con gli acini di colore blu intenso. Le uve vengono vinificate in acciaio, con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni alla temperatura di 26°-30°C. La maturazione in acciaio prosegue per circa 12 mesi fino al passaggio in bottiglia.

E' un vino dal colore rosso rubino intenso, con luminosi riflessi violacei. Il profumo è vinoso e caldo, intenso nelle sue note di frutta rossa di bosco. Al palato spiccano le note fruttate di mora e lampone; pieno ed asciutto, sapido e piacevole nella elegante tannicità. Va servito ad una temperatura di 18°-20°C. Si accompagna a carni rosse, insaccati, selvaggina e formaggi maturi.

E' un grande vino dell'antica tradizione friulana di campagna.

### \_sommario

- \_ PINOT GRIGIO MOLETTO 2004: 87 PUNTI SU WINE ENTHUSIAST
- \_ BIBENDA PARLA DI NOI
- \_ 6 APRILE 2006, AL VIA LA 40° EDIZIONE DI VINITALY
- \_ I VINI MOLETTO APPRODANO IN CINA

- \_ GLI USA COAST TO COAST 3
- \_ NUOVO PACKAGING PER IL RABOSO FRIZZANTE 3
- \_ PRONTA L'EDIZIONE DEL NUOVO CATALOGO 3
- \_ LE GRAPPE MONOVITIGNO MOLETTO RINNOVANO LA VESTE 4
- \_ LE RICETTE DI ANNA 4
- \_ MOLETTO\_NOTEBOOK 4

## \_ PINOT GRIGIO MOLETTO: 87 PUNTI SU WINE ENTHUSIAST

«La prestigiosa rivista americana "Wine Enthusiast", fra le più importanti per tutto ciò che riguarda il vino, ha assegnato, nell'edizione Febbraio 2006, ben 87 punti al "Pinot Grigio Moletto 2004".

«E' come aprire la porta di un fresco negozio di fiorista in un giorno d'estate: ti viene incontro un immediato sentore d'intensità floreale. Violette, caprifoglio e margherite o denti di leone, sono presenti in questo vino, come pure uno spiccato aroma di miele. Leggero e deciso al palato, è brioso e piacevole» scrive la giornalista, una valutazione accolta con sincera soddisfazione da Giovanni Stival, l'enologo dell'azienda.

Un altro vino ha ricevuto un'ottima valutazione da Wine Enthusiast. Si tratta del "Pinot Grigio Stival 2004" al quale sono stati assegnati 85 punti. Ha avuto pure l'indicazione di "Best buy" cioè "migliore acquisto".

«Vi è una traccia ramata nel colore - annota la giornalista - e benchè l'aroma sia delicato, esso riporta chiare note di pera, ananas, camomilla e di basilico tritato o menta. La bassa gradazione alcolica consente di berlo agevolmente».



# BIBENDA

«La rivista Bibenda, organo ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier ha inserito, nel numero di Febbraio 2006, il vino **Franconia 2003 Moletto** nel suo servizio giornalistico intitolato "La qualità intorno ai 10 euro". «Per bere bene - scrive il redattore - non è necessario spendere un patrimonio. Il nostro è un suggerimento di un ottimo rapporto qualità/prezzo, quando il vino sullo scaffale è in vendita "intorno" ai 10 euro». Sullo scaffale è appunto stato collocato il nostro Franconia 2003, con la descrizione: «Il Franconia, migrato dall'Austria in Italia e diffusosi in periodo post-fillossera per la sua spiccata resistenza alle malattie, si rivela oggi tra i vitigni più singolari dell'area nord-orientale della penisola. In piena Marca Trevigiana, sul fertile terreno che anticamente ospitava il bosco di Moletto, il Franconia si è perfettamente acclimatato. La composizione silicea del territorio si riflette in un bouquet cesellato da sensazioni nette e ben agglomerate, che riconducono a una nota vegetale presto rimpiazzata da profumi di casis, legna arsa e guizzi mentolati. Al gusto rimarca concretezza e linearità in cui il binomio freschezza-morbidezza si integra appieno, tracciando un finale durevole. Vinificato interamente in acciaio, è perfetto su risotto al peperone dolce». Al Franconia 2003 sono stati assegnati **84 punti**.

PARLA DI NOI

6 APRILE 2006,  
AL VIA LA  
40° EDIZIONE DI VINITALY



Vinitaly: la rassegna, che a livello internazionale è ormai punto di riferimento per il settore vinicolo, compie quest'anno 40 anni.

Il 22 e 23 settembre **1967** si svolgevano nel palazzo della Gran Guardia di Verona le Giornate del Vino Italiano: era l'atto di nascita ufficiale di Vinitaly. **Oggi**, si può affermare, Vinitaly ha raggiunto la maturità con una presenza di più di **4200 aziende** tra dirette ed indirette da 25 Paesi, attraverso una costante attenzione al miglioramento di strutture ed infrastrutture, accoglienza e comunicazione, attraverso azioni B to B favorevoli i contatti tra aziende ed operatori italiani ed esteri. Maturità che significa anche internazionalizzazione: Vinitaly è anche *Vinitaly in tour* con presenze in Russia, Stati Uniti, Cina, India e Giappone per promuovere il *made in Italy* e creare così opportunità di business per le piccole e medie imprese nei mercati più dinamici ed interessanti del mondo.

Oggi Vinitaly non è solo vino, ma è diventato un appuntamento dedicato anche ai distillati, all'olio, con Sol (Salone internazionale dell'olio d'oliva vergine ed extravergine) e alle innovazioni tecnologiche legate alla produzione di vino e olio (Enolitech).

Vinitaly è anche Concorso Enologico Internazionale (giunto alla 14° edizione), 11° International Packaging Competition, Communicator of the Year, The Young Communicator of the Year e Concorso Migliore Carta dei Vini per i ristoranti italiani all'estero.

Ricchissimo il carnet di eventi che farà quest'anno da corollario alla manifestazione: numerosissimi convegni e degustazioni guidate all'interno del quartiere fieristico, fino al *Vinitaly for you* che coinvolgerà il palazzo storico della Gran Guardia, nel cuore di Verona, trasformandolo in un esclusivo winebar aperto al pubblico degli enoappassionati.

La nostra presenza a Vinitaly raggiunge quest'anno quota 24. Ventiquattro edizioni per interessanti e proficue opportunità commerciali.

## \_ I VINI MOLETTO APPRODANO IN CINA

\_Un primo carico di vini Moletto è partito alla volta di Hong Kong. Sono **vini rossi** importanti: Franconia, Malbec, Merlot, Raboso, Cabernet e Cabernet Sauvignon. A Hong Kong la società distributrice ha allestito un elegante spazio espositivo, con ripiani in legno scuro illuminati da luci soffuse, dove emerge la raffinatezza del Made in Italy. La scelta dell'importatore è in linea con i gusti del consumatore cinese. Egli è orientato verso i vini rossi. Prima di tutto perché il rosso è per i cinesi un colore portafortuna, in secondo luogo perché i rossi sono ricchi di tannini ed i cinesi sono avvezzi ad un elevato consumo di tè verde, nel quale il tannino abbonda.



La Cina è un paese immenso, un mercato infinito tutto da esplorare. Non senza rischi. La domanda stimata di vino italiano è di circa 100mila bottiglie all'anno nel Paese della Grande Muraglia. Il vino rappresenta ancora solo l'1% dei consumi di bevande alcoliche, schiacciato dallo strapotere della birra (78%) e delle bevande alcoliche cinesi (17%). I tassi di crescita dell'import enologico si attestano intorno al 30% annuo, con un aumento del 50% alla dogana di Beijing nel 2003. Merito pure della riduzione dei dazi all'import anche se, comunque, su tutto il vino, anche quello prodotto in Cina, il peso fiscale è molto alto. Nel 2003 l'Italia è stato il 6° esportatore di vino in Cina. Secondo Lau Chi Sun, editore di "Wine Now", per accostarsi ad un mercato che nel 2004 ha importato 500mila casse di vino (di cui 80mila dall'Italia), per un totale di 4,5 milioni di litri, bisogna fare cultura intorno al vino, pensando che ci si rivolge a un popolo che ha tradizioni e abitudini molto differenti dalle occidentali ma radicate da millenni. Si devono poi pensare strategie di promozione diverse da quelle adottate in Occidente per favorire il boom degli acquisti familiari; servono infine investimenti a lungo termine.

## \_ GLI USA COAST TO COAST

\_Presentazioni, wine-tasting, incontri con i distributori: è stato davvero intenso il programma del viaggio compiuto a febbraio da Mauro Stival, marketing manager dell'azienda, negli Stati Uniti. Esplorati, per la prima volta, nuovi mercati ad Albuquerque (New Mexico) e a San Francisco (California). Molto interessanti le degustazioni svolte con i distributori, specie quelle comparate, dove sono state messe in evidenza le caratteristiche peculiari alla zona di origine di ciascun vino. In California è iniziata l'avventura del vino Prosecco, che è stato presentato in questo mercato. Le prime reazioni fanno capire che farà un'ottima concorrenza alla produzione dei bianchi californiani. Soprattutto perché il consumatore americano sta scoprendo la tipicità che connota il prodotto. Il viaggio si è concluso con visite nel New Jersey e in Pennsylvania.

## \_NUOVO PACKAGING PER IL

### Raboso *FRIZZANTE*

\_Prosegue l'operazione di restyling del packaging dei vini Moletto. La veste scelta dall'azienda per il Raboso Frizzante è moderna e grintosa, nel contempo elegante. La bottiglia scelta è scura, con tappo corona, sull'etichetta compare in bella evidenza la lettera "R" di Raboso, sottolineata da una linea rossa che identifica il vino. E' la stessa linea che contraddistingue il Prosecco (linea di colore giallo) ed il Rosato (linea di colore rosa), caratterizzante la riconoscibilità del vino. Le linee pulite e sofisticate consentono alle bottiglie di ben figurare sulle tavole più prestigiose.



## \_PRONTA

### L'EDIZIONE DEL NUOVO CATALOGO

\_Tanti rammenteranno il catalogo Moletto dall'inconfondibile copertina gialla. Ebbene il medesimo colore, con una preziosa sfumatura dorata, è stato mantenuto nell'edizione del nuovo catalogo, pensato in un'edizione più snella e tecnica. Dopo le pagine introduttive, che raccontano la storia e la vita dell'azienda Moletto, si susseguono ampie schede tecniche dedicate ai vini. L'edizione sarà **trilingue**: italiano, inglese, tedesco ed è destinata soprattutto agli operatori commerciali.

NEW new NEW new NEW new NEW new NEW new NEW new NEW new NEW new NEW new

## LE GRAPPE MONOVITIGNO MOLETTO RINNOVANO LA VESTE

Il risultato di una accurata lavorazione artigianale di vinacce selezionate, le grappe Monovitigno Moletto sono preziose grappe dal gusto raffinato e dai profumi unici. Prodotti esclusivi di elegante ed equilibrata finezza. Il loro packaging è stato rivisto, scegliendo una confezione raffinata: scatola chiara con diciture in oro, che esalta la preziosità del prodotto. Esse sono: *Grappa di Tocai 235*, *Grappa di Pinot Bianco 193*, *Grappa di Merlot 146*, *Grappa di Cabernet 336*, *Grappa di Verduzzo 256*. La gamma si è arricchita inoltre con quattro grappe prodotte con vinacce di uve piemontesi. Si tratta della *Grappa di Arneis 014*, *Grappa di Barbera 019*, *Grappa di Moscato 153*, *Grappa di Nebbiolo da Barolo 160*. Il numero riportato accanto al nome è quello del clone che identifica il vitigno. Saranno disponibili da Aprile 2006.

### GRAPPA DI PINOT BIANCO

Brillante e luminosa, esprime in un generoso equilibrio tutta la gentilezza e la grazia varietale rivelando complessi ed intensi profumi di frutta estiva dolce e matura, che ritornano all'assaggio su delicate note floreali.

### GRAPPA DI TOCAI

Di colore giallo dorato, concede profumo delicato ma schietto nelle note fruttate e floreali: la mandorla, la frutta secca, il fieno, la camomilla. All'assaggio si rivela importante e corposa con netto richiamo alle caratteristiche varietali. Armonica ed equilibrata si chiude in retrogusto fine.

### GRAPPA DI CABERNET

Lievemente ambrata, esprime massima armonia dall'olfatto al retrogusto. Dominano le note di frutta secca e spezie con intensi profumi di mandorla e pepe. Grappa fine, complessa, rotonda e persistente.

### GRAPPA DI MERLOT

La lunga macerazione delle vinacce è bene espressa dal carattere potente e deciso: secca al gusto, per un palato che cerca la pulizia, armonica e lievemente tannica. Incolore e cristallina.

### GRAPPA DI MOSCATO

Fragranti intensi profumi richiamano netti i tratti varietali. Una equilibrata aromaticità ritorna al gusto in una piacevole percezione di ampie note floreali e fruttate. Grappa perfettamente incolore.

### GRAPPA DI VERDUZZO

Luminosa nella sua tonalità ambrato chiara, offre al naso immediate sensazioni dolci di frutta secca, timbrate da un deciso aroma di miele di castagno. Avvolgente e rotonda, si offre al palato con copiosa morbidezza e lievissima tannicità. Completa e arricchisce la degustazione una piacevole sapidità.

### GRAPPA DI ARNEIS

Ricchi ed ampi profumi introducono l'avvolgente esperienza degustativa di questa limpida grappa, rotonda e gentilmente asciutta, in cui spiccano note fruttate e floreali.

### GRAPPA DI BARBERA

Caldi profumi di frutta rossa e spezie ritornano all'assaggio in questo distillato intenso e corposito, persistente ed armonico e perfettamente incolore.

### GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO

Di colore paglierino è caratteristica nella sua ricchezza olfattiva. Armonica e ben strutturata al palato, si scopre ricca nelle note floreali, fruttate e speziate, e finemente tannica.

### GRAPPA DI MOSCATO

## le ricette di Anna

Due proposte, lo speziato di un primo piatto ed il minerale di un secondo delicato, per apprezzare il nostro vino Refosco dal Peduncolo Rosso.

### MEZZE PENNE AL CURRY

Dosi per 4 persone: 300 gr di pasta formato mezze penne, un vasetto di pomodoro pelati a pezzetti (250 gr), 200 gr di petto di pollo, olio extra vergine di oliva Moletto, curry in polvere, 40 gr formaggio parmigiano reggiano, zucchero, vino bianco, 2 cucchiaini di panna da cucina, sale, pepe.

**Preparazione:** In una teglia antiaderente cuocere con del vino bianco il petto di pollo intero, salato e pepato. Una volta cotto tagliarlo a dadini. Quindi cuocere il pomodoro per 30 minuti a fuoco veloce con sale e 2 cucchiaini di zucchero. A cottura ultimata aggiungere ½ cucchiaino di curry, il pollo a pezzetti e dell'olio extravergine di oliva.

Cuocere la pasta in acqua salata e quando cotta farla saltare nella teglia con il sugo, aggiungere i due cucchiaini di panna da cucina, il parmigiano reggiano, mescolare e servire.

**Vino consigliato:** REFOSCO dal PEDUNCOLO ROSSO IGT Veneto Orientale - MOLETTO

### PESCE AL CARTOCCIO CON SPINACI

Dosi per 4 persone: 2 orate o spigole, 8 cespi di spinaci, sale, olio extra vergine di oliva Moletto.

**Preparazione:** Procedere prima alla preparazione degli spinaci. Lasciare interi i cespi e lavarli accuratamente. A parte far bollire una pentola di acqua, immergervi i cespi, far riprendere il bollore e dopo 30 secondi togliere gli spinaci e passarli in acqua ghiacciata per preservarne il colore verde.

Pulire il pesce eliminando solo le interiora senza squamarlo esternamente. Salarlo solo esternamente ed avvolgerlo in carta stagnola chiudendo le estremità. Adagiarlo su una teglia ed infornarlo per 15 minuti a 200°C. Togliere dal forno e lasciarlo riposare per 2 minuti.

Diliscare quindi il pesce e disporre i filetti su un piatto caldo accompagnando con gli spinaci conditi con sale ed olio extra vergine di oliva Moletto.

**Vino consigliato:** REFOSCO dal PEDUNCOLO ROSSO IGT Veneto Orientale - MOLETTO

Le ricette di Anna sono consultabili sul nostro sito [www.moletto.com](http://www.moletto.com)

## MOLETTO notebook

Saremo presenti a  
FOODEX JAPAN 2006  
14-17 Marzo 2006

MAKUHARI MESSE (Nippon Convention Center)  
**Pad. 2-3 Corner Naturalmente Italiano Stand 2/8**

Saremo presenti a VINITALY  
Verona 6-10 Aprile 2006  
**Pad. 4 Stand G5**



**MOLETTOAzienda Agricola**  
via Moletto 19 31045 Motta di Livenza Treviso ITALY  
Tel. 0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041  
e-mail: [moletto@moletto.com](mailto:moletto@moletto.com) [www.moletto.com](http://www.moletto.com)