



MOLETTO®

news

Settembre 2006

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

CABERNET SAUVIGNON SELECTI, PORTABANDIERA INTERNAZIONALE DELL'AZIENDA MOLETTO

E' il Cabernet Sauvignon Selecti il vino internazionale per eccellenza. E' il Cabernet Sauvignon Selecti annata 2000 che ha ottenuto ben **92 punti** alla degustazione degli esperti di Wine Enthusiast. La prestigiosa rivista americana, che detta legge in materia di vino per quanto riguarda il mercato ed i consumatori statunitensi, ha assegnato questa splendida valutazione al **Cabernet Sauvignon Selecti** dell'azienda Moletto. Wine Enthusiast ha presentato la propria selezione dei migliori Cabernet del mondo. Il Cabernet Sauvignon di Moletto rientra fra questi. Una valutazione che riempie di orgoglio tutto lo staff dell'azienda Moletto, da sempre impegnato nella quotidiana ricerca della qualità migliore. «*Basta guardare il suo colore rubino per sapere che stai per vivere un'esperienza fantastica*» è l'intrigante commento di Wine Enthusiast. «*Al naso - prosegue la giornalista - è perfettamente bilanciato e si conferma che la magia dell'invecchiamento è già a buon punto: prugna secca, uva passa, legno e note di grafite. Al palato, liquirizia, tostatura, vaniglia e cuoio con un tocco polveroso nel finale; in bocca molto stratificato e ricco*». Il Cabernet Sauvignon Selecti è il risultato dell'intenso lavoro svolto dall'enologo dell'azienda Moletto per incontrare il gusto internazionale. Negli anni esso è stato insignito di numerosi riconoscimenti. L'ultimo, in ordine di tempo, è il *Diploma di merito* ottenuto all' VIII° Concorso Enologico Regionale 'EnoConegliano 2006' svoltosi nello scorso luglio. Ricordiamo il *Diploma di merito* al 'Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia di Torgiano 2005', la *Medaglia d'Oro* ad 'EnoConegliano 2005', la *Medaglia d'Argento* all'XI° Concours Mondial de Bruxelles 2004'. Nella sua 'Guida dei vini d'Italia', edizione 2005, Luca Maroni ha scritto del Cabernet Sauvignon Selecti 2000: «*Sensazioni: gran polpa, di gran morbidezza, di dolce e clorofilloso suadanza speziata. Evoluti ma netti i profumi, un classico di charme bordolese*». Questo vino nasce dalle uve dei vigneti coltivati nella proprietà dell'azienda Moletto in Belfiore di Pramaggiore, nel cuore della Doc Lison-Pramaggiore. L'annata che ha ottenuto 92 punti alla degustazione di 'Wine Enthusiast' è la 2000, quando si registrarono solo 1,8 kg di uva per pianta, una produzione

continua a pag 2



_sommario

_ BUONE PROSPETTIVE PER LA VENDEMMIA 2006

2

_ DIECI VINI MOLETTO SI CLASSIFICANO AD ENOCONEGLIANO

2

_ COLMELLO ROSSO 2000 E' ORO ANCHE A MUNDUS VINI

2

_ IL VINO ITALIANO AMBASCIATORE NEGLI STATI UNITI

3

_ VINI D'UNGHERIA, DI PIEMONTE, DI SPAGNA AL CORSO DI DEGUSTAZIONE

3

_ FIERE INTERNAZIONALI: MOSCA E SHANGHAI

3

_ I DISTILLATI IN UN NUOVO CATALOGO

3

_ LE RICETTE DI ANNA

4

_ MOLETTO_NOTEBOOK

4

continua da pag 1

davvero bassa. Le viti, all'epoca, erano al secondo anno di produzione. La particolarità di Cabernet Sauvignon Selecti è di stazionare in serbatoi d'acciaio per sei mesi, venendo poi trasferito in barrique da 225 litri per tre anni. E' uno stupendo vino da pasto, di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e, invecchiando, tende al granato. Si presta bene all'invecchiamento e, con il passare degli anni, si sta sempre più affinando acquisendo note gentili e vellutate. Sposa in modo eccellente gli arrosti, il pollame, la cacciagione, le carni alla griglia, i formaggi stagionati. E' anche vino da meditazione.

La bella sorpresa dell'eccellente valutazione di 'Wine Enthusiast' è motivo di ulteriore incitamento per l'azienda Moletto, da sempre alla ricerca dell'eccellenza.

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

_BUONE PROSPETTIVE PER LA VENDEMMIA 2006

_E' iniziata la vendemmia! L'annata 2006 si presenta di buona qualità, caratterizzata in particolare dalla sanità diffusa delle uve. I grappoli, nei vigneti, sono molto belli e complessivamente sani. Quest'anno non ci sono state quelle condizioni meteorologiche avverse, con piogge frequenti, che tanto avevano condizionato la maturazione di qualche annata del recente passato. La situazione è più o meno come quella del 2005, con la pioggia giunta al momento opportuno, a rinfrescare lo stress idrico provocato dall'ondata di caldo torrido di fine luglio. Le belle giornate soleggiate di fine agosto e inizio di settembre hanno avuto un'ottima influenza sulla maturazione dei grappoli. Infine, i trattamenti agronomici mirati, anche quest'anno hanno scongiurato il propagarsi dei parassiti e delle malattie della vite. Decisivo comunque l'andamento meteorologico del mese di settembre.



_ DIECI VINI MOLETTO SI CLASSIFICANO AD EnoConegliano

_Concorso regionale

EnoConegliano: su undici vini presentati dall'azienda Moletto, ben 10 hanno ottenuto il **Diploma di Merito**.

Ecco, nel dettaglio, i vini che si sono classificati, superando la selezione con un **punteggio superiore agli 80 centesimi:**

Veneto Orientale Igt Rosso "Colmello" 2000, Piave Doc Merlot affinato in barrique 2003, Piave Doc Raboso 2001, Veneto Orientale Igt Cabernet Sauvignon Selecti 2000,

Veneto Orientale Igt Franconia 2004, Spumante Moletto Brut millesimato 2004, Lison Pramaggiore Doc Cabernet Franc 2005, Lison Pramaggiore Doc Chardonnay 2005, Veneto Orientale Igt Sauvignon 2005, Lison Pramaggiore Doc Tocai 2005. La selezione è stata curata dall'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Alla stessa hanno partecipato 129 aziende del Veneto per un totale di 405 vini in concorso. EnoConegliano è giunto all'8° edizione ed ha l'approvazione del Ministero per le Politiche Agricole.

I vini che hanno superato la selezione vengono ammessi all'esposizione-assaggio che si svolge durante la **Festa dell'Uva**. La spettacolare manifestazione ha avuto luogo nella suggestiva via XX Settembre, nel cuore della città di Conegliano, sabato 23 e domenica 24 settembre. Le premiazioni, con la consegna dei diplomi di merito, si sono svolte sabato 23 settembre al Teatro Accademia di Conegliano, alla presenza di numerose autorità.



COLMELLO ROSSO 2000 e' ORO anche a MUNDUS vini!



E' ancora Medaglia d'Oro per il nostro **COLMELLO ROSSO 2000** che, dopo quella ottenuta al 'Banco d'Assaggio dei Vini d'Italia' di Torgiano 2005, conquista i palati internazionali al più importante concorso enologico della Germania: il 'Gran Premio Internazionale del Vino - **MUNDUSvini 2006**' che ha visto la partecipazione di 4495 vini da 33 Paesi. 17 sono stati i vini premiati con la Gran Medaglia d'Oro, 425 gli Ori assegnati e 988 gli Argenti.

_IL VINO ITALIANO AMBASCIATORE NEGLI STATI UNITI

_Mauro Stival, marketing manager dell'azienda Moletto, partirà alla volta degli Stati Uniti nel prossimo mese di novembre. Gli Usa sono ormai una seconda casa per Mauro Stival, considerato che l'azienda Moletto ha scelto di operare in quest'ambito sin da quando ha deciso di aprirsi al mercato internazionale. E' un impegno, quello dell'azienda Moletto, che contribuisce al raggiungimento di quel notevole risultato che fa dell'Italia il primo esportatore mondiale di vino e mosti in quantità, con il 18% del fatturato globale.

Il valore delle esportazioni italiane è di 2,8 miliardi di euro. Nel primo trimestre del 2006 il vino "made in Italy" ha realizzato una crescita record del 9% nel valore delle esportazioni, con un successo rilevante proprio negli Stati Uniti (+18%) e nei nuovi Paesi emergenti come Russia (+20%) e Cina (+132%). Proprio negli Usa l'Italia è leader nelle esportazioni con 2 milioni di ettolitri. Questi non sono risultati che nascono per caso. Derivano da un profondo impegno, dall'attenta ricerca della qualità, dalla cura costante con il quale il consumatore viene seguito, compreso, anticipato. Il vino è divenuto uno dei più bravi ambasciatori dell'Italia nel mondo.

Ciò grazie anche all'enoturismo. E l'azienda Moletto è stata pioniera anche in questo settore. Per parecchie domeniche all'anno la famiglia Stival è impegnata nell'accoglienza, degli ospiti, che vengono accompagnati fra i vigneti, in cantina ed infine ad assaporare gli ottimi piatti preparati dalla signora Anna Maria. Accompagnati, naturalmente, dai vini Moletto.

_VINI D'UNGHERIA, DI PIEMONTE, DI SPAGNA AL CORSO DI DEGUSTAZIONE

_Riprende lunedì **23 ottobre** il Corso di degustazione, tenuto dal professor **Vanino Negro**, docente all'Università di Padova e notissimo esperto del settore enologico. Il corso si articola in tre serate: quella appunto del 23 ottobre, quindi il **6 di novembre**, infine il **13 novembre**.

E' un **corso di approfondimento**, che completa le precedenti edizioni. Si assaggeranno i vini d'Ungheria, non limitandosi però al Tokaj, l'obiettivo è quello di porre in degustazione anche un Franconia ungherese.

Quindi i vini di Spagna: i bianchi della zona di **Rueda**, i rossi delle zone di **Ribera e Rioja**.

L'ultima serata è dedicata ai vini **Barbera, Barolo, Barbaresco** del Piemonte, regione italiana che costituisce uno dei sacrali dell'enologia mondiale. Consentiteci una divagazione: finalista al Premio Campiello di Venezia, è l'ultima fatica dello scrittore ligure Nico Orengo, intitolata "Di viole e liquirizia", romanzo piacevolissimo, tutto la leggere imperniato sulla produzione enoica delle Langhe. Leggerlo è un modo inusuale per accostarsi ai vini piemontesi.

Info 0422/860576.

_FIERE INTERNAZIONALI: MOSCA E SHANGHAI

_L'Azienda Moletto sarà presente quest'autunno a due importanti appuntamenti fieristici internazionali. Il primo è "**World Food Moscow**", la 15° Fiera Internazionale che si tiene a Mosca dal 26 al 29 settembre. Il secondo è "**Vinitaly China**", in programma il prossimo mese di novembre. Lo staff di Moletto ha deciso di essere presenti ad entrambi con un duplice obiettivo: far conoscere i vini dell'azienda e nel contempo conoscere i consumatori russi e cinesi, che sempre più stanno apprezzando i vini italiani.

I DISTILLATI IN UN NUOVO CATALOGO

E' fresco di stampa il nuovo catalogo dedicato ai Distillati dell'azienda Moletto. In copertina, le sfumature del colore viola, richiamano le vinacce, i vapori degli alambicchi, i profumi della distilleria. All'interno è presentata l'intera gamma dei Distillati la quale, essendo ricca e diversificata, merita un catalogo tutto per sé.

Ci sono l'Acquavite di uva e la Grappa, le Grappe Monovitigno di Cabernet, Merlot, Pinot Bianco, Tocai, Verduzzo, Arneis, Barbera, Moscato, Nebbiolo da Barolo.

Un'agile pubblicazione che ricalca lo stile Moletto: essenziale, elegante, coinvolgente.



Le ricette di Anna

Due proposte di carne, due piatti impegnativi ma delicati per gustare un vino altrettanto importante quale il nostro il Cabernet Sauvignon selecti.

In particolare vi segnaliamo la 'Lepre alla maniera di Anna', ricetta antica, da me rivisitata, tramandatami dalla mia mamma Rina, che a sua volta la aveva ereditata dalla bisnonna Angela, che giovanissima, nel 1890, la aveva appresa mentre prestava servizio presso una nobile famiglia. Buon lavoro, Anna.

STRACOTTO DI MANZO

Dosi per 8-10 persone: 2 kg di carne di manzo giovane tenera (muscolo di coscia), 1 cipolla piccola, 2 gambi di sedano, 2 carote, un mazzetto piccolo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio, 4 foglie di salvia, un rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, 7 bacche di ginepro, 10 grani di pepe, una piccola stecca di cannella, 3 chiodi di garofano, vino rosso corposo (Cabernet Sauvignon selecti Moletto), olio extra vergine di oliva Moletto, sale.

Preparazione: Tagliare a piccoli pezzetti il sedano, la carota, la cipolla, sminuzzare il prezzemolo e tagliare a fettine lo spicchio d'aglio. Tritare rosmarino e salvia. Legare la carne porla in un contenitore di vetro, aggiungere le verdure sminuzzate, gli aromi tritati, l'alloro in foglia, le bacche di ginepro, i grani di pepe, la cannella, i chiodi di garofano e coprire il tutto con il vino rosso. Lasciare in marinatura per 12 ore. Procedere quindi con la cottura: versare in una teglia dell'olio extra vergine di oliva portarlo a temperatura, quindi mettere la sola carne e farla rosolare su tutti i lati. Ad operazione completata versare liquido di marinatura con tutte le verdure, fare prendere il bollore per poi abbassare la fiamma per procedere con una lenta cottura per alcune ore (circa 3 ore). A cottura ultimata togliere la carne dalla teglia e fare restringere il sugo a fuoco vivo. Servire la carne affettata cospargendola con il sugo di cottura.

Vino consigliato:

CABERNET SAUVIGNON *selecti* Igt Veneto Orientale

LEPRE ALLA MANIERA DI ANNA

Ingredienti: una lepre, un bicchiere di aceto, due bicchieri di vino rosso, due bicchieri di vino bianco secco, 2 gambi di sedano, 5 carote, 2 cipolle, 5 foglie di salvia, 3 foglie di alloro, 2 foglie di radicchio verde, 4 spicchi di aglio, 15 grani di pepe nero intero, un rametto di rosmarino, 15 chiodi di garofano, un cucchiaino di aceto balsamico Moletto, olio extra vergine di oliva Moletto, sale.

Preparazione: Tagliare la lepre a pezzi e legarli con un filo. Conservare le frattaglie.

Fare riposare la lepre a tocchetti per 12 ore in una marinata composta da: un bicchiere di aceto, i 2 bicchieri di vino rosso, un gambo di sedano, 2 carote, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, un rametto di rosmarino, le foglie di salvia, l'alloro, il radicchio, i grani di pepe, coprendo il tutto con dell'acqua. Trascorse le 12

ore, eliminare la marinata e trasferire i pezzi di lepre in una teglia già riscaldata in modo da estrarre l'eccesso di liquido della marinata che andrà ugualmente buttato. In una casseruola fare soffriggere 2 spicchi di aglio in olio d'oliva, aggiungere la carne e farla rosolare. Aggiungere quindi 3 carote tagliate a piccoli cubetti, un gambo di sedano tritato, una cipolla intera con inseriti una quindicina di chiodi di garofano, 2 bicchieri di vino bianco secco e un cucchiaino di aceto balsamico. Infine tagliare le frattaglie a piccoli pezzetti e aggiungerli al tutto. Aggiustare di sale. Cuocere a fuoco lento per circa 3 ore. Quando la carne è tenera spegnere il fuoco, aggiungere dell'olio extra vergine di oliva Moletto e lasciare riposare 12 ore prima di gustare il piatto che va servito accompagnato con polenta.

Vino consigliato:

CABERNET SAUVIGNON *selecti* Igt Veneto Orientale

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

MOLETTO notebook



WORLD FOOD MOSCOW
15TH INTERNATIONAL EXHIBITION
SEPTEMBER 26-29, 2006
Expocentr at Krasnaya Presnya, Moscow

Siamo presenti a WORLD FOOD MOSCOW 26-29 Settembre 2006

Ottobre - Novembre 2006 : CORSO DI DEGUSTAZIONE (approfondimento) con il Prof. Vanino Negro - Orario 20.30 / 22.30 - Vedi art. pag 3 - Info e prenotazione: tel 0422.860576

24 Ottobre 2006 - BERLINO, Banco d'assaggio vini di pregio e specialità gastronomiche.



Saremo presenti a VINITALY CHINA - SHANGHAI EXHIBITION CENTRE SHANGHAI 23-25 Novembre 2006

20 Febbraio 2007, ore 19 - DELEGAZIONE AIS FROSINONE organizza " TERRE e TERRITORI": Veneto- MOLETTO c/o Enoteca Celani, via A. Moro. Prenotazione obbligatoria Soci AIS Lazio o Club BIBENDA .

27 Febbraio 2007, ore 17,00 - " VINO e DINTORNI" - Le Bistrot de Venice, Venezia.

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