



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®
_news

Settembre 2011

MOLETTO SOCIETÀ AGRICOLA s.s., VIA MOLETTO 19 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV) - ITALY Tel. 0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041 info@moletto.com www.moletto.com

BENVENUTO NOVELLO MOLETTO, IL PRIMO VINO 2011



La sua genesi è senza dubbio affascinante: affonda le sue radici in Francia, nella tradizione del beaujolais nouveau. Basata sulla tecnica della macerazione carbonica, questo vino in Italia è diventato il Novello e, all'azienda Moletto, la sua caratteristica è ancor più spiccata.

Perché Novello 2011 Moletto nasce da uve Merlot, sapientemente trattate in cantina da Giovanni Stival. Lo straordinario andamento climatico della primavera/estate 2011 hanno regalato uve Merlot di altissima qualità. E' una materia prima di livello elevato che regalerà un Novello eccezionale. E' il primo vino frutto della vendemmia 2011, che prelude all'arrivo di altri vini – bianchi e rossi – di grande interesse.

Come nasce il Novello? Partiamo dall'assunto che la cantina oggi è uno straordinario laboratorio dove tecniche e conoscenze, tradizione ed innovazione s'intrecciano per raggiungere una qualità sempre più elevata. La tecnica della macerazione carbonica consiste nel mettere grappoli di uva interi – dunque non

diraspati – per un tempo variabile di alcuni giorni – e qui dipende dalle scelte dell'enologo che valutano gli aspetti più diversi, ad esempio il grado di qualità delle uve – dentro un serbatoio ermetico saturo di anidride carbonica. Iniziano in questa fase, in cui l'uva è costretta a passare al metabolismo anaerobico, una serie di fenomeni – quasi una misteriosa alchimia della natura – quali la fermentazione intracellulare negli acini stessi, con trasformazione di parte dello zucchero presente in alcol, il passaggio di anidride carbonica all'interno degli acini e parziale diffusione all'esterno di quella prodotta per effetto della fermentazione intracellulare. Cosa avviene poi? La diminuzione di parte dell'acido malico per effetto della attività respiratoria e fermentativa, lo sviluppo di sostanze profumate di frutta fresca e la migrazione delle sostanze coloranti dalla buccia alla polpa. Al termine di questa fermentazione si procede alla pigiatura dell'uva e si lascia che l'eventuale residuo zuccherino venga trasformato in alcol nel modo convenzionale.

Il Novello Moletto così ottenuto si caratterizza per un bel colore rosso rubino diafano e vivo, per piacevoli sentori fruttati di sottobosco e ciliegia, per morbidezza ed armonia di gusto. In bocca è morbido, lievemente tannico. Gradevolissimi gli aromi "novelli" mirabilmente stabilizzati, senza disarmonie che ne consentono la piena degustazione fino ad oltre i primi caldi.

Si accosta bene a primi piatti e carni bianche dai gusti delicati, non eccessivamente saporiti e piccanti. Novello Moletto 2011 sarà disponibile a partire dal 6 novembre.

Per iniziare l'autunno in modo piacevole e vivace, non può mancare il Novello!

Novello : PRENOTALO FIN D'ORA

Chi ordinerà il vino Novello Moletto 2011 ENTRO e non oltre il 31 OTTOBRE 2011 si vedrà riservata la fornitura richiesta e beneficerà di uno SCONTO.

Gli ordini sono da inviare via e-mail all'indirizzo ordini@moletto.com oppure via fax al n. 0422 861041. Telefonando allo 0422-860576 potrete ricevere ulteriori informazioni sulle modalità di consegna/spedizione. Info: Tel. 0422-860576 dal lunedì al venerdì (ore 09,00 -11,00 e ore 13,30 -17,30).

_sommario

_ BENVENUTO NOVELLO MOLETTO, IL PRIMO VINO 2011
_ LA VENDEMMIA, RITO INIMITABILE ED AUTENTICO
_ il vino_ RABOSO DOC PIAVE 2005
_ l'uva_ L'UVA RABOSO VERONESE
_ SpritzOne È SBARCATO NEGLI STATES

1
2
2
2
3

_ ATTIVO IL BLOG DI SpritzOne
_ DALL'UVA GLERA ARRIVA MOLETTO PROSECCO 2011
_ ENOCONEGLIANO, SPLENDDO MEDAGLIERE !!!
_ ANCORA SUCCESSI !
_ VISITA IL NOSTRO NUOVO SITO WEB www.moletto.com

3
3
4
4
4

_in primo piano

LA VENDEMMIA, RITO INIMITABILE ED AUTENTICO

Si può definire la vendemmia un rito. In sostanza, essa è la conclusione di un anno di lavoro. La raccolta dei grappoli è l'atto finale di un processo iniziato l'autunno prima, con la potatura delle viti. Dopo il riposo invernale, la primavera vede il risveglio con le opportune concimazioni. Si prosegue poi per tutta l'estate con trattamenti accurati e mirati, con il diradamento laddove necessario, con l'attenta sorveglianza affinché non insorgano malattie e parassiti. Sempre scrutando il cielo, e tremando ad ogni temporale perché pochi minuti di violenta grandinata vanificano mesi di fatiche. Fino alla raccolta. E' un rito la vendemmia, con le persone che si ritrovano di buon mattino, per evitare la calura del mezzogiorno, quando stare sotto le piante è quasi impossibile. E' un rito che si celebra solo in Italia. Vero che di vigneti nel mondo ce ne sono centinaia: ma solo in Italia si vendemmia con gioia, si canta sotto i vigneti, ci si riunisce per un franco desinare al termine di una faticosa giornata.

Alla cantina Moletto si ritrovano tutte queste tradizioni: l'inconfondibile profumo vinoso che satura l'aria, l'eco dei trattori, i grappoli maturi che decorano i tavoli, i tecnici che si aggirano fra i tini d'acciaio, sapiente connubio fra passato e futuro.

Curiosando in cantina.

Sono, queste, giornate intense per Giovanni Stival. "Siamo soddisfatti – commenta – erano anni che Madre Natura non ci regalava uve simili. Basta guardare un grappolo di Glera (Prosecco): ci si innamora. L'andamento climatico, certo insolito, ha dato risultati insperati. Il calore di fine estate ha determinato un appassimento naturale dei grappoli sulla pianta che ha elevato i toni. La vendemmia è l'esito di un anno di lavoro; il nostro interlocutore è Madre Natura, con la quale è difficile fare previsioni. C'è lei, c'è l'uva e c'è da sperare che la mano dell'enologo, con le sue conoscenze, riesca a trarre il meglio. Logico che, quando si parte da un raccolto di qualità elevata come quello di quest'anno, si possa confidare in risultati eccellenti".

Al momento di andare in stampa, l'azienda aveva vendemmiato le varietà a bacca bianca, appena avviata la raccolta delle uve rosse. "Le caratteristiche dei bianchi sono strepitose, con ottimi parametri riguardanti sapidità, acidità, profumi. Prima parlavo di Madre Natura, ma ha contribuito la mano dell'uomo, a partire dal lavoro nei vigneti. Non posso che ringraziare i tecnici che collaborano con noi, lo Studio Michelet di Conegliano che da tanti anni ci affianca con la sua consulenza, e che condivide il nostro entusiasmo di fare certe scelte" conclude Giovanni Stival. Nel prossimo numero illustreremo la vendemmia delle varietà a bacca nera.

**_il vino**

Alla scoperta del vino...

RABOSO DOC PIAVE 2005

L'autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana, emblema delle terre del Piave. E' vino rosso vinoso, intenso, dal sapore asciutto, corposo e persistente. Raboso Moletto 2005 è ottenuto da uve Raboso Veronese in purezza, ha riposato in barrique esauste per 48 mesi. Si accompagna a grigliate, umidi e brasati di carni rosse e formaggi stagionati. Da servire alla temperatura di 20 C.

In bottiglia dalla primavera 2011 si è già fatto notare in concorsi nazionali ed internazionali conquistando il Sigillo d'Argento al concorso "ENOCONEGLIANO 2011" e la Medaglia d'Argento a MUNDUSvini 2011.

Vinificazione

Raccolte le uve nei vigneti aziendali siti in Motta di Livenza, la macerazione si è svolta a temperatura controllata per 30 giorni. Alla pressatura è seguita una sosta in inox fino al completamento della fermentazione malolattica. E' seguito il trasferimento in barrique esauste (225 litri, legno francese) per la maturazione prolungata per 48 mesi.

In bottiglia dalla primavera 2011.

Note degustative

Colore: impenetrabile con riflessi violacei.

Profumo: vinoso, intenso di mora, amarena e mirtillo, con una nota delicatissima di legno che completa elegantemente le precedenti percezioni.

Sapore: complesso con tannicità ed acidità in completa armonia. Ritorna il fruttato di frutta a bacca rossa già percepito al naso. Sapido, elegante con sensazione minerale accompagnata da tannicità. Lieve la morbidezza dovuta alla alcolicità.

Gradazione alcolica: 14% vol.

Andar per vigneti...

L'UVA RABOSO VERONESE

È vitigno molto rustico, a maturazione tardiva, che dona un vino meno aspro e tannico del Raboso Piave. Osservando il grappolo, lo vediamo medio, cilindrico, allungato, con un'ala, compatto.

L'acino è quasi sferoidale, medio, con buccia pruinosa e spessa, coriacea, blunera; polpa di sapore semplice e acidulo.



SpritzOne È SBARCATO NEGLI STATES

È avvenuta agli inizi di luglio la presentazione ufficiale di SpritzOne negli Stati Uniti.

SpritzOne, l'aperitivo ready to drink ha conquistato anche il palato degli americani.

Servito ghiacciato, on the rocks e con l'immane fetta d'arancia, è stato il protagonista in Oklahoma e New Jersey in serate in discoteche e night clubs.

È inoltre attivo su Facebook, SpritzOne-US il filo diretto d'oltre Oceano con SpritzOne! (<http://www.facebook.com/#!/pages/SpritzOne-Moletto-US/119593888122994>)

(importato in USA da Laird & Co., www.lairdandcompany.com)

ATTIVO IL BLOG DI SpritzOne

È attivo su <http://blog.spritzone.com>, il blog di SpritzOne. Tante le sezioni del diario in rete di SpritzOne, ricche di informazioni, suggerimenti e coinvolgenti iniziative. SpritzOne attende i tuoi commenti e risponde ai tuoi messaggi.

Rimani aggiornato, segui SpritzOne anche sul blog!



DALL'UVA GLERA ARRIVA PROSECCO DOC MOLETTO 2011

Nei vigneti i parametri concernenti l'acidità, la gradazione e la concentrazione degli zuccheri hanno decretato che la vendemmia 2011 è di alta qualità, con uve sanissime. In cantina le operazioni si susseguono a ritmi serrati. Perché il tesoro di questi grappoli di Glera, così belli e ricchi, va utilizzato al meglio. Per far avere agli estimatori – italiani ed internazionali – il Prosecco Doc Moletto, nelle due versioni: spumante e frizzante, sempre più capace di regalare emozioni e passioni.

Un vino che tra l'altro, gode dalla vendemmia 2011 di una tutela speciale: ad identificarlo e per tutelarlo ci sarà l'appropriata fascetta voluta dal Decreto Ministeriale del 9 Maggio 2011 ed entrato in vigore il 1° agosto 2011. L'apposizione del contrassegno di stato (fascetta) per le produzioni di Prosecco DOC diventerà obbligatoria dal giorno 1 gennaio 2012.

Il Consorzio Prosecco Doc ha volontariamente scelto la applicazione della fascetta non solo per comunicare al consumatore il maggior valore attribuito a questo prodotto vanto e gioiello oggi del nord-est d'Italia, ma anche perché venga garantito, con maggiore sicurezza, il rispetto dei quantitativi immessi sul mercato rispetto agli ettari in produzione di uva Glera.

Il sigillo o contrassegno in questione, fornito direttamente dall'Istituto Poligrafico Zecca dello Stato, verrà quindi apposto anche sulle bottiglie di Prosecco Doc Moletto e riporterà un'univoca sigla identificativa alfanumerica, il nome del vino, il volume nominale della bottiglia ed il marchio dello Stato.

Dopo la protezione del nome Prosecco ottenuta nel 2009, questa iniziativa aggiunge un nuovo capitolo alla storia del Prosecco Doc. A garanzia dell'autenticità: controllate la fascetta, diffidate delle imitazioni.

_l'uva

La sua è una storia affascinante, solo studi recenti ne hanno individuato le origini.

Varietà da sempre presente nel territorio del Moletto di cui abbiamo preservato, e poi propagato, gli antichi vigneti, presenti già nel 1960, data d'acquisizione dei terreni aziendali.

La coltivazione di questo vitigno nelle province di Treviso e Venezia risale all'Ottocento.

Nonostante il nome, è in pratica sconosciuto nel Veronese. Molon (1906) scrisse infatti che "nel Veronese non è quasi conosciuto e il nome gli fu dato da chi lo importò per primo a Noventa di Piave (VE)". Nel 1925, lo studioso di ampelografia Norberto Marzotto, affermò che la diffusione del Raboso Veronese era cominciata dai possedimenti dei Conti Papadopoli di San Polo di Piave e Cologna Veneta (VR).

Secondo l'Ampelografia generale della provincia di Treviso (1870) la Rabosa veronese risultava coltivata nella area trevigiana assieme alla Rabosa nostrana, o trevisana, cioè al Raboso Piave. Tanto da risultare più diffusa rispetto al Raboso Piave.

L' "Indirizzo viticolo per le province venete" della Stazione Sperimentale per la Viticoltura e l'Enologia di Conegliano del 1931 (Dalmasso, Cosmo, Dall'Olio), consigliava la Rabosa veronese per le province di Treviso (pianura), Venezia, Padova, Vicenza, Rovigo.

L'origine del Raboso Veronese è rimasta quasi sconosciuta fino a tempi recentissimi, in particolare fino ai lavori dei ricercatori dell'Istituto Sperimentale di Viticoltura di Conegliano, sezione di Ampelografia e Miglioramento Genetico: Crespan, Cancellier e Giannetto (2004: Raboso Piave e Raboso Veronese: padre e figlio Rivista di Viticoltura e di Enologia, Conegliano, 57 (1-2): 51-57) e Crespan, Cancellier, Chies, Giannetto, Meneghetti (2006: Individuati i genitori del Raboso veronese: una nuova ipotesi sulla sua origine. Rivista di Viticoltura e di Enologia, 59 (1)).

Mediante l'utilizzo dei metodi di biologia molecolare, essi sono riusciti a dimostrare la discendenza del Raboso veronese da un incrocio spontaneo tra il Raboso Piave (individuato come 'madre') e la Marzemina Bianca (individuata come 'padre'). È inoltre emerso che il Raboso veronese è morfologicamente molto più simile al genitore materno che alla Marzemina bianca. Infatti si presenta come una forma ingentilita del Raboso Piave per le sue uve meno acide e meno tanniche, comunque ricche di colore, e perché anticipa la maturazione di circa quindici giorni.

Il Raboso Veronese è vitigno autoctono, iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite col numero 204.

Il disciplinare di produzione della DOC Piave, proprio perché i vini ottenuti rispettivamente dai vitigni Raboso veronese e Raboso Piave risultano molto simili, riporta come vitigno ammesso, il 'Raboso' genericamente.



ENOCONEGLIANO, SPLENDIDO MEDAGLIERE!!!

Che soddisfazioni! Unite a gratificanti conferme: Moletto in gran spolvero alla 13° edizione di "ENOCONEGLIANO- XIII Concorso Enologico Regionale – Selezione dei Vini Veneti". Soddisfazione per la **Dama d'Oro** assegnata a **Cabernet Sauvignon Selecti** annata **2004**: fresco di imbottigliamento (lo abbiamo presentato a giugno 2011), questo vino già conquista la sua prima medaglia, confermando la spiccata caratteristica del nostro Cabernet Sauvignon Selecti, l'essere un vino di gran classe in grado di imporsi a livello internazionale. E la seconda medaglia, il **Sigillo d'Argento** conquistato da **Raboso Doc Piave 2005!** Un'annata che vi sorprenderà! Scopritelo anche visitando il nostro sito web. Infine una conferma ennesima per **Colmello Rosso 2003** che aggiunge alla sua già lunga serie di premi il **Sigillo di Bronzo** di ENOCONEGLIANO.

Non basta: ci sono i **Diplomi di Merito** assegnati a: **Lison Classico Docg Lison**, vino complesso, oseremmo dire per intenditori, ma di raffinatezza e spiccata personalità; a **Colmello Rosso** annate **2002 e 2000** ed al **Merlot Doc Piave 2009**.

Alla selezione hanno partecipato 115 aziende della regione Veneto, per un totale di 373 vini in concorso. La cerimonia di premiazione si svolgerà sabato 24 Settembre nei suggestivi spazi dell'ex convento S. Francesco di Conegliano. I vini premiati saranno a disposizione del pubblico per la degustazione in occasione della tradizionale Festa dell'Uva che si terrà, sempre a Conegliano, nei giorni 23, 24, 25 Settembre 2011.

Info www.damacastellana.it.

Un'occasione splendida per degustare i vini Moletto nella magnifica cornice di Conegliano, la perla delle colline trevigiane.

ANCORA SUCCESSI!

Stavolta arrivano da due competizioni internazionali: MUNDUSvini 2011 tenutosi in Germania e l'IWC International Wine Challenge di Vienna 2011.

Da MUNDUSvini arrivano la **Medaglia d'Oro** del **Cabernet Sauvignon Selecti 2004** e la **Medaglia d'Argento** del **Raboso Doc Piave 2005**.

All'IWC-Vienna viene assegnata la **Medaglia d'Oro** a **Colmello Rosso 2003**, d'Argento a **Cabernet Sauvignon Selecti 2004** e il **Seal of Approval** a **Franconia 2009** (iscritto in concorso nella categoria dei soli Blaufrankish!!).

Ulteriori conferme quindi per i vini Moletto! Colmello Rosso 2003 da tempo sta avendo un'affermazione crescente e continua a livello internazionale. Ciò grazie anche all'annata 2003 che ha dato frutti eccezionali. Cabernet Sauvignon Selecti 2004, in bottiglia da maggio di quest'anno, inizia la sua avventura internazionale ottenendo consensi convinti che ne sottolineano l'eccezionale particolarità. Eppoi Raboso 2005, grande è la soddisfazione per la affermazione di un vino da vitigno autoctono a livello internazionale! Infine Franconia 2009: fra gli ambasciatori dei vini Moletto nel mondo, amato per la sua spiccata tipicità, inorgoglisce tutta l'azienda Moletto, perchè le sue qualità sono state riconosciute in una categoria tutt'altro che facile, quella dei suoi "fratelli" Blaufrankish.

VISITA IL NOSTRO NUOVO SITO WEB www.moletto.com

Facile da consultare (easy and friendly), ricchissimo di notizie, dettagli, novità.

Su di noi e, soprattutto, sui nostri vini.

E' on-line il sito Moletto rinnovato nella grafica, particolarmente snello e di facile consultazione, ma soprattutto ricchissimo di informazioni. *Segnaliamo* in particolare le *pagine descrittive di ciascun vino*: esse riportano le note tecniche-degustative relative all'annata oggetto di commercializzazione. Con la possibilità di scaricare le immagini di prodotti ed etichette. Invitanti e di immediata consultazione le *Ricette di Anna* proposte in abbinamento a ciascun vino. Arricchita di informazioni anche la sezione *Uve*. Particolarmente utile la **sezione DOWNLOAD**, dalla quale è possibile sfogliare o scaricare i cataloghi aziendali.

Scopri la nuova sezione NEWSLETTER

È semplice, seleziona nella home page di www.moletto.com la sezione NEWSLETTER (in alto a destra). Troverai pubblicato l'archivio di tutte le nostre newsletter, con la possibilità di sfogliarle direttamente sul web oppure di scaricarle e stamparle. Il tutto a portata di click!

Iscriviti alla nostra NEWSLETTER!

Iscrivendoti, riceverai, ogni tre mesi, la newsletter direttamente sulla tua casella di posta: per rimanere aggiornato su notizie, curiosità ed eventi dal mondo Moletto.



le ricette di Anna

Le Ricette di Anna sono consultabili sul nostro sito

www.moletto.com

alla pagina <http://www.moletto.com/ricette>

SEGUICI ANCHE SU:



Facebook

<http://www.facebook.com/pages/SpritzOne-Moletto/125670707452084>
<http://www.facebook.com/people/Spritzzone-Moletto/1568530564>



MySpace

<http://www.myspace.com/spritzzone-moletto>



Twitter

http://www.twitter.com/Vini_Moletto



Flickr

http://www.flickr.com/photos/azienda_agricola_moletto/sets



YouTube

<http://www.youtube.com/user/ViniMoletto>



Dailymotion

<http://spritzzone1.myvirgilio.it>
<http://dailymotion.virgilio.it/spritzzone1>



Vimeo

<http://vimeo.com/moletto>

MOLETTO NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio
Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese
MOLETTO Società Agricola s.s.
via Moletto 19 - 31045 Motta di Livenza Treviso ITALY
Tel.0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041
e-mail: info@moletto.com www.moletto.com