



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO[®]_news

Settembre 2012

AZIENDA AGRICOLA
MOLETTO



LYONESS
Your Cashback Company

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI A PAG. 4



<http://shop.moletto.com/ita>

Moletto shop.online, la semplicità di acquistare con un click.

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

I SEGRETI DEI VIGNETI NEL POZZO MOLETTO

Seguendo i principi di Charles Darwin, i vigneti Moletto sono usciti vincenti dalla recente siccità.

Il vecchio pozzo contadino

Il benessere dei vigneti Moletto si legge attraverso un "occhio" speciale: è l'acqua del pozzo che si trova in uno dei cortili dell'azienda agricola.

Se, nonostante la siccità imperante e il sole che dardeggia implacabile, nel pozzo c'è acqua e il suo livello si mantiene costante, significa che le viti possono stare tranquille, il caldo non le spaventa. E' ciò che è appena accaduto nelle recenti settimane. Mentre in tantissime aziende, in tutt'Italia, si è faticato per irrigare i vigneti, con turni massacranti di giorno e di notte, nelle campagne dell'azienda Moletto le piante hanno retto alla calura senza ricevere una goccia d'acqua in più. "Perché - precisa Giovanni Stival - da noi l'irrigazione proprio non è possibile. Non esiste vicino alle nostre proprietà, un canale o un fiume, dai quali poter attingere, né si è pensato ad impianti di soccorso. Una condizione che a qualcuno potrebbe sembrare infelice ma che invece ha consentito alle nostre piante di adattarsi in modo straordinario".

Darwin e l'uva

Del resto l'aveva pur detto, in tempi non sospetti, uno scienziato di nome Charles Darwin: l'evoluzione passa attraverso l'adattamento. I vigneti Moletto han dovuto far fronte alla mancanza d'acqua in superficie. Sviluppando un apparato radicale che riesce a raggiungere l'umidità celata nel sottosuolo. "Grazie anche alla natura dei nostri terreni, l'umidità non è mai venuta a mancare - sottolinea Giovanni Stival - la pianta non ha patito lo stress idrico ed i grappoli sono maturati in modo omogeneo".

Solo la chimica indispensabile

L'andamento climatico, per quanto bizzarro, ha avuto effetti sorprendenti. In primavera la pioggia c'è stata e questo ha

consentito un ottimo sviluppo del fogliame, la formazione dei grappoli e la loro crescita. I vigneti sono giunti in condizioni eccellenti alle soglie dell'estate e ciò ha permesso loro di attraversare i mesi siccitosi senza risentirne in modo particolare. Anzi, l'assenza di umidità è stata direttamente proporzionale all'assenza di malattie. Perciò sono stati ridotti in modo drastico i trattamenti chimici, limitati all'essenziale. Seguendo l'antica saggezza contadina, sovente nell'arco della settimana Giovanni andava a controllare il livello del pozzo: la falda si manteneva costante, dunque le viti non pativano.

E, ora, la vendemmia...

L'anticiclone fermo sopra l'Europa per un paio di mesi ha portato le uve ad una eccezionale maturazione, con gradazioni zuccherine così sorprendentemente elevate da richiederne la raccolta anticipata -specie per le varietà a bacca bianca- per impedire che il grado zuccherino continuasse a salire a discapito dell'acidità. In cantina infatti la vendemmia è stata decisa giorno dopo giorno valutando costantemente i test che quotidianamente sono stati effettuati 'in campo'. E' l'ulteriore riprova che il lavoro gomito a gomito con Madre Natura non è mai standard e ripetitivo, bensì deve rinnovarsi di volta in volta davanti alle nuove situazioni che si presentano.

Cosa fermenta nei tini?

Le primissime valutazioni svolte da Giovanni Stival sono di grande soddisfazione. "I bianchi sono eccellenti: morbidi, corposi, sapidi. Uve di altissimo grado zuccherino, con profumi straordinari. I rossi non sono da meno. Abbiamo vendemmiato un Franconia grandioso, splendido il Refosco. Ottimo il Merlot, acini sani, pieni, pesanti, tali da sembrare marmellata d'uva". La raccolta è quasi terminata, ora si lavora a ritmi serrati in cantina. Le premesse ci sono tutte per avere vini da ricordare. E Giovanni sta già selezionando alcuni mosti da avviare all'invecchiamento.



_sommario

_ I SEGRETI DEI VIGNETI NEL POZZO MOLETTO	1
_ MOLETTO RABOSO DOC PIAVE 2005 E' GOLDEN STAR NELLA GUIDA TOURING CLUB 2013	2
_ ED ECCO MOLETTO RABOSO DOC PIAVE 2006	2
_ WINE ENTHUSIAST Magazine, Agosto 2012	2
_ l'uva_MALBECH CONOSCIAMOLO	2
_ il vino_MALBECH IGT VENETO ORIENTALE ANNATA 2010	3

_ IL MEDAGLIERE MOLETTO	3
_ A MUNDUS VINI EMERGONO MOLETTO COLMELLO ROSSO 2004 E LISON CLASSICO 2011	3
_ SCOPRIAMO LA RUOTA DEGLI AROMI	3
_ MOLETTO PARTNER DI LYONESS, LA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4
_ MOLETTO NOTEBOOK	4

_in primo piano



MOLETTO RABOSO DOC PIAVE 2005 E' GOLDEN STAR NELLA GUIDA VINIBUONI D'ITALIA 2013

Curata da Mario Busso e Luigi Cremona, la guida Vinibuoni d'Italia pubblicata dal Touring Club è fra le più prestigiose d'Italia. E' pubblicata da uno storico sodalizio, appunto con il Touring Club Italiano, che da decenni si dedica alla promozione del viaggio e del turismo come valori sociali e culturali, per scoprire, amare e conoscere la Penisola.

Vinibuoni d'Italia si distingue nel ricco panorama delle guide italiane perchè è dedicata esclusivamente ai vini prodotti al 100% da uve da vitigni autoctoni.

Eccezionale il lavoro di degustazione e selezione che viene condotto da Vinibuoni d'Italia attraverso decine di degustatori suddivisi in commissioni regionali. I vini vengono valutati in *Stelle*, da 1 a 4, ed i vini che conquistano le 4 Stelle si fregiano della *Golden Star* (la stella d'oro) conquistando la nomination alla Corona, che indica il massimo apprezzamento e la più alta valutazione di un vino degustato.

Moletto Raboso Doc Piave 2005 ha ottenuto la Golden Star, che verrà riportata in guida 2013, avendo espresso non solo quell'eleganza, finezza, equilibrio, qualità, precisa espressione del varietale e del territorio ma avendo anche destato un'esaltante emozione, come richiesto dallo spirito della guida.

Grande soddisfazione dallo staff di Moletto, azienda che ha saputo conservare e ha sempre creduto nel patrimonio viticolo autoctono presente nei propri terreni (oltre a Raboso veronese, vengono coltivati Glera, Tocai friulano, Verduzzo, Refosco).

E soddisfazione anche perchè questa Golden Star va ad arricchire ulteriormente il palmares di Raboso Doc Piave 2005 il quale ha collezionato successi sia a livello nazionale che internazionale (Medaglia d'Argento MUNDUS VINI 2011 - Gran Premio Internazionale del Vino, Sigillo d'Argento a ENOCONEGLIANO 2011 - 13° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI, 88 punti nell'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2012 - Luca Maroni).

ED ECCO MOLETTO RABOSO DOC PIAVE 2006



L'annata 2006 è appena arrivata nel nostro wine shop, disponibile alla commercializzazione. Per regalare e regalarsi emozioni intense e rare, degustando un vino ottenuto da un vitigno autoctono che non ha eguali nel mondo. E' vino che esprime la passione e la bellezza di un territorio, regalando vere suggestioni. Moletto Raboso Doc Piave 2006 appare rubino, impenetrabile, granato sull'unghia. Delicato al naso, vinoso, intenso di marasca, con nota vanigliata delicatissima. La complessità percepita al naso ritorna in bocca in un ventaglio di percezioni tra loro in perfetta armonia. Da gustare con grigliate, umidi e brasati di carni rosse, salumi e formaggi stagionati.



WINE ENTHUSIAST Magazine, Agosto 2012

86 punti PROSECCO DOC TREVISO EXTRA DRY

Pulito, luminoso e semplice, un gran bel bere in un caldo pomeriggio d'estate a bordo piscina. Agrumato, emergono sul finale note di frutta a nocciolo e di pepe bianco macinato (ML).

Lusinghiera recensione di Moletto Prosecco doc Treviso extra dry. Briose bollicine che lasciano in bocca una piacevolissima

sensazione. Perfetto soprattutto con piatti di pesce, da gustare anche con finger food, canapè di gamberetti, appetizer vari. WE suggerisce una location a

bordo piscina; è perfetto in tal senso e lo è altrettanto, ora che si va verso la stagione più fredda, davanti ad un bel fuoco scoppiettante, ascoltando musica con gli amici.

(Online Exclusive <http://buyingguide.winemag.com/search/text/moletto>)



_l'uva

MALBECH conosciamolo

E' questa, fra le varietà a bacca nera, una delle uve che maggiori soddisfazioni hanno regalato con la vendemmia 2012.

Grappoli pieni e sani, acini perfetti, profumati. Il vitigno Malbec è di origine francese, proviene dalla Gironda ed è coltivato pure nella valle della Loira. Il Malbec in Italia arrivò nella metà dell'Ottocento, ma date sicure sono riscontrate solo nel 1881 quando il Malbec venne illustrato all'esposizione ampelografica di Pinerolo, in Piemonte.

Attualmente il Malbec è coltivato nel Veneto e in Friuli; è poco diffuso in altre regioni italiane.

Il Malbec è ben presente nel mottense dove viene coltivato con orgoglio; in questo territorio tale vitigno sembra avere trovato il suo habitat ideale.

La sua presenza in quest'area è sicuramente da ricondurre alle vicende storiche locali legate alla fine del primo conflitto mondiale e che giustificano la presenza di vitigni francesi nelle terre del Veneto Orientale.

Il grappolo è medio-grande, di forma piramidale, alato, non serrato, con acino grosso, buccia di color blu-nero, molto pruinosa, sottile, ma resistente; polpa succosa e molto zuccherina. Dalle uve Malbec nascono vini di eccellente personalità.





IL MEDAGLIERE MOLETTO

VIENNA, AWC INTERNATIONAL WINE CHALLENGE

Medaglia d'oro a Colmello Rosso 2004

Ancora un riconoscimento per questa gemma Moletto, un importante "oro" da questo salone internazionale. Giunto alla settima edizione, all'AWC hanno partecipato oltre 11mila vini provenienti dai cinque continenti.

ENOCONEGLIANO 2012

14° Concorso enologico regionale selezione vini veneti

Diploma di Merito CHARDONNAY 2011 Doc Lison-Pramaggiore

Diploma di Merito PINOT BIANCO 2011 Igt Veneto Orientale

Diploma di Merito SAUVIGNON 2011 Igt Veneto Orientale

Diploma di Merito 'SOLAMINI ET AMICIS' PASSITO 2004 Igt Veneto

Diploma di Merito COLMELLO ROSSO 2004 Igt Veneto Orientale

Diploma di Merito MALBECH 2010 Igt Veneto Orientale.

In una delle città più suggestive del Veneto si svolge questo concorso che richiama migliaia di appassionati. I diplomi di merito assegnati all'azienda esaltano la tipicità dei vini Moletto. Emerge, anche in questo contesto, Colmello Rosso 2004. Enoconegliano è promosso dall'Associazione Dama Castellana di Conegliano in collaborazione con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani che si è occupata delle selezioni. Il Concorso era dedicato a vini Doc, Docg ed Igt e ai vini spumanti della regione Veneto. Scopo del concorso proporre al consumatore il meglio della produzione enologica regionale e stimolare le aziende vitivinicole a migliorare la qualità dei prodotti. Tutti i vini selezionati sono stati messi in miscela durante la Festa dell'uva che ha avuto luogo a Conegliano dal 21 al 23 settembre, nel magnifico scenario di Contrada Granda.

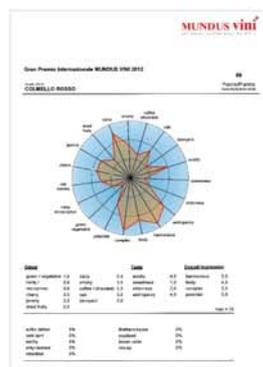
A MUNDUS VINI EMERGONO

MOLETTO COLMELLO ROSSO 2004 E LISON CLASSICO 2011

Con **86 punti** ciascuno questi due vini Moletto si sono collocati in area medaglia al concorso internazionale Mundus Vini, il più grande al mondo nel suo genere. Obiettivo del concorso è quello di promuovere la qualità e la commercializzazione dei vini partecipanti. Tanto per dare un'idea della sua dimensione, riportiamo che nel 2012 a Mundus Vini hanno partecipato oltre 6000 vini. Il metodo di valutazione utilizzato per la degustazione si basa sulla scheda unificata dell'Unione Internazionale degli Enologi (UIOE) e dell'OIV sviluppata per le degustazioni internazionali.

Si tratta di uno schema matematico che prevede un punteggio ponderato per la valutazione visiva, olfattiva, gustativa e dell'armonia (valutazione complessiva) tra le componenti. I vini possono ottenere un punteggio finale di massimo 100 punti. I riconoscimenti sono assegnati sulla base di una decisione comune della giuria. Per quanto riguarda il numero delle premiazioni, è limitato in conformità del regolamento dell'OIV a una percentuale massima del 30% dei prodotti partecipanti.

La valutazione assegnata a Colmello Rosso 2004 e Lison Classico 2011 è dunque molto buona e soddisfacente.



SCOPRIAMO LA RUOTA DEGLI AROMI

Il website Moletto è agile da consultare ed offre parecchi spunti che solleticano la curiosità ed invitano ad approfondire gli argomenti. E' il caso delle schede di valutazione del recente concorso Mundus Vini, che rappresentano dettagliatamente il profilo dei vini Moletto presentati in concorso, Colmello Rosso 2004 e Lison Classico 2011). Un interessante percorso che si può compiere per ampliare la propria conoscenza in tema di vini, è quello di leggere queste schede di valutazione seguendo le linee-guida della "ruota degli aromi". Prendete ad esempio la scheda con la quale a Colmello Rosso 2004 sono stati assegnati 86 punti al Concorso Internazionale Mundus Vini 2012.

La "ruota degli aromi" valuta profumi (erbacei, di menta, frutti rossi, frutta secca, speziati, cioccolato e così via), il gusto (acido, dolce, amaro, astringente), e l'impressione generale, considerando armonia, corpo, complessità e potenziale. Nella "ruota" di Colmello Rosso 2004 ad esempio spiccano le note speziate, di ciliegia e frutti rossi, mentre sono ben bilanciate fra loro astringenza, armonia, corpo e complessità. Scaricate le schede dal nostro website e leggetele secondo la "ruota degli aromi": è un mondo affascinante tutto da scoprire (http://www.moletto.com/ita/riconoscimenti/vino-colmello_rosso-18, http://www.moletto.com/ita/riconoscimenti/vino-lison_classico-23).

Per saperne di più:

<http://winearomawheel.com> • <http://www.aromaster.com/it/ruotadegliaromidelvino?lang=it&native=Italiano>

_ il vino



MALBECH IGT VENETO ORIENTALE annata 2010

Inusuale questo vino rosso da vitigno tipico del territorio Mottense. Sapido e di buon corpo, armonico, con finale asciutto. La vinificazione è avvenuta in acciaio, con macerazione a temperatura controllata di 26°-30°C, per circa 15 giorni. Completata la fermentazione alcolica, il vino è stato trasferito in un altro vaso d'acciaio, per la successiva fermentazione malolattica. Quattordici mesi, ancora in acciaio, hanno preceduto l'imbottigliamento.

Ne è risultato un vino dal colore rosso rubino impenetrabile. Il profumo è di spiccata amarena, quasi invadente. Eppoi una fragolina selvatica. Ma di ciò non ci si deve meravigliare se si è avuta esperienza di assaggio dell'uva Malbec. Avvolge armoniosa una nota dolce. Al palato ritornano le percezioni fruttate colte al naso. Si percepisce un'astringenza perfetta, data sicuramente dall'equilibrio con l'acidità.

Un vino caldo, di corpo, piacevole e perfetto per l'abbinamento a carni rosse data la tannicità persistente. Finale asciutto. Bene anche con risotti con carni e funghi, salumi, carni in umido, intingoli stufati e griglia di carni bianche e rosse, pollame nobile e cacciagione (a maturità).



le ricette di Anna

Mi sono cimentata anch'io in questa specialità di un famoso pasticcere. La ricetta è impegnativa ma il risultato è di quelli che veramente sorprendono il palato. L'abbinamento perfetto? Quello con 'Solamini et Amicis' Passito.

MATTONELLA DI MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

Ingredienti per 6 persone: 7 uova, 420 gr di zucchero a velo, 20 g di zucchero semolato, 120 g di cacao, 40 g di fecola di patate, 300 g di panna liquida, 150 g di cioccolato fondente, 150 g di cioccolato al latte, 150 g di cioccolato bianco, 6 g di colla di pesce.

Preparazione: Preparare per prima cosa la marquise: montare 4 tuorli con 140 gr di zucchero a velo. A parte montare a neve 7 albumi e unire 280 gr di zucchero a velo. Setacciare 120 gr di cacao e 40 g di fecola di patate. Unire i tuorli all'albume, con movimenti dal basso verso l'alto. Unire il mix di cacao e fecola e versare il composto su una teglia rivestita con carta da forno, stenderlo con una spatola e infornare a 200°C per 9 minuti. Togliere dal forno, spolverizzare con lo zucchero semolato e tagliare questa che è la base della torta, con il bordo rimovibile di una teglia per torte. Ricomporre la teglia foderare i bordi con della carta stagnola o meglio con del nastro di acetato e collocare sul fondo il disco di marquise precedentemente tagliato. Procedere quindi alla preparazione delle mousse.

Mousse al cioccolato fondente: montare 100 g di panna. Fare fondere a bagnomaria 150 g di cioccolato fondente. Aggiungere 1,4 g di colla di pesce precedentemente ammolata e fare raffreddare. In una ciotola montare 1 tuorlo con il cioccolato sciolto. Aggiungere 100 g di panna montata, mescolando dall'alto verso il basso. Versare sul fondo di marquise uno strato del composto al cioccolato fondente e livellare. Riporre per circa 20' nel congelatore.

Procedere alla preparazione della mousse al cioccolato al latte: montare 100 g di panna. Fare fondere a bagnomaria 150 g di cioccolato al latte. Aggiungere 1,6 g di colla di pesce precedentemente ammolata e fare raffreddare. Quindi, in una ciotola, montare 1 tuorlo con il cioccolato sciolto. Aggiungere 100 g di panna montata, mescolando dall'alto verso il basso. Versare il composto sopra lo strato solidificato della mousse al cioccolato fondente, livellare e mettere nuovamente la teglia nel congelatore.

Il procedimento è il medesimo anche per la mousse al cioccolato bianco: montare 100 g di panna. Fare fondere a bagnomaria 150 g di cioccolato bianco. Aggiungere 2,4 g di colla di pesce precedentemente ammolata e fare raffreddare. Quindi in una ciotola montare 1 tuorlo con il cioccolato sciolto. Aggiungere 100 g di panna montata, mescolando dall'alto verso il basso. Versare il composto sopra lo strato solidificato della precedente mousse, livellare e mettere nuovamente la teglia in questo caso in frigo per 4 ore a raffreddare.

Per il servizio, staccare i bordi rimovibili della teglia eliminare la carta stagnola o il nastro e ricavare delle fette a piacimento.

Vino consigliato: 'Solamini et Amicis' Passito



Consultate il nostro sito www.moletto.com nella sezione apposita (<http://www.moletto.com/ricette>).

Le Ricette di Anna sono oltre cento! Tutte proposte in abbinamento con i vini Moletto. Fra esse c'è, di sicuro, quella che vi conquisterà.

MOLETTO_notebook

- Saremo presenti a
VINITALY
47° EDIZIONE
VERONA 7-10 APRILE 2013
Info: <http://www.vinitaly.com/>



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

MOLETTO partner di LYONESS la più grande shopping community

Moletto è azienda convenzionata Lyonesse, la più grande comunità d'acquisto del mondo con la quale ricevere ritorno di denaro ad ogni acquisto.

Cos'è Lyonesse

Fondata nel 2003 in Austria da Hubert Freidl, Lyonesse offre ritorno di denaro ad ogni acquisto ai suoi aderenti. Lyonesse costituisce un network globale e ad oggi conta oltre 2.400.000 di clienti, 150.000 punti di accettazione e oltre 24.000 imprese affiliate in tutto il mondo e garantisce uno sconto privilegiato ai suoi clienti tramite i negozi affiliati.

Come funziona

È facile registrarsi e diventare cliente Lyonesse.

La registrazione è gratuita, basta accedere al sito www.lyonesse.net.

Quali i vantaggi da Lyonesse?

Lyonesse è una carta clienti gratuita che raccoglie veri e propri soldi. Il vantaggio è di avere una percentuale di Cashback ad ogni acquisto, di avere un Bonus amicizia segnalando altri aderenti, di poter effettuare con una sola carta acquisti in tutti i paesi e i settori commerciali.

Scopri Lyonesse e tutti i vantaggi su
www.lyonesse.net



Moletto.shop online: entra nel nostro negozio web

Tutti i prodotti Moletto sono acquistabili on-line. Entra nello shop online su www.moletto.com o direttamente da <http://shop.moletto.com/ita> e ordina con comodità da casa tua. Consulta il nostro catalogo on-line e scegli ciò che più ti aggrada.

Moletto shop.online, pratico, veloce, sicuro, conveniente.



VISITA IL NOSTRO SITO WEB www.moletto.com

Facile da consultare (easy and friendly), ricchissimo di notizie, dettagli, novità. Su di noi e, soprattutto, sui nostri vini.



Iscriviti alla nostra NEWSLETTER!

È semplice, seleziona nella home page di www.moletto.com la sezione NEWSLETTER (in alto a destra). Iscrivendoti, riceverai, ogni tre mesi, la newsletter direttamente sulla tua casella di posta: per rimanere aggiornato su notizie, curiosità ed eventi dal mondo Moletto.

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://spritzone1.myvirgilio.it>
<http://dailymotion.virgilio.it/spritzone1>



Vimeo

<http://vimeo.com/moletto>