



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO®_news

Giugno 2013

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.

M O L E T T O SOCIETÀ AGRICOLA s.s., VIA MOLETTO 19 - 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV) ITALY Tel. 0039 0422 860576 Fax 0039 0422 861041 ordini@moletto.com www.moletto.com

ROSSI MOLETTO, PER UN'ESTATE DA BERE

Prodighi di sensazioni come l'estate. Fruttati e colorati come la stagione più intensa dell'anno. Sono i vini per l'estate che la tendenza di questo 2013 vuole rossi.

E' vero: quando si dice rosso in genere si pensa a vini di grande struttura, importanti, robusti, maturati pian piano in lunghe, serene attese nei carati. La proposta per l'estate non è solo questa, anche se un grande rosso da meditazione – pensate al nostro Colmello Rosso 2004 – può essere il compagno ideale per una serata da condividere con amici selezionati e sinceri, magari osservando le stelle nella notte di San Lorenzo.

Accompagnamento ideale per i piatti dell'estate possono essere anche i rossi, da scegliere di annata giovane, dalla giusta tannicità, da ricercare tra le varietà tipiche, e per i quali si può pure abbassare di qualche grado la temperatura di servizio.

È se, sempre per la nostra notte di mezz'estate, volesimo che so, proporre una festosa grigliata all'aperto? Non mancheremmo di stupire con un superlativo Franconia 2011, portabandiera dei vini Moletto, tipico e caratteristico, da reggere con successo ogni confronto sul piano internazionale. Oppure Refosco 2011, un'altra bacca decisamente tipica dal colore impenetrabile. Ancora: Merlot 2011, Cabernet 2012, Malbec 2011. Strepitosi rossi Moletto, intriganti e piacevolissimi da bere. Vini fruttati - di frutta rossa - che recano in sé i profumi della Natura nella sua massima esplosione. Che diventano ideali compagni di giornate più easy, quando c'è

più tempo da dedicare a sé stessi, quando si riesce a staccare dalla routine quotidiana e dagli impegni di lavoro. A volte basta davvero poco per creare momenti nuovi. La tavola apparecchiata all'aperto, un invito inaspettato, una cena improvvisata con amici che non si vedevano da tempo.

Momenti che chiedono vini giovani, ma comunque di gran classe ed appaganti.

Vini rossi che, pur di grande personalità, se opportunamente abbinati sanno esaltare in modo egregio anche i piatti di pesce.

Una zuppa di pesce diventa perfetta con Franconia Moletto, la grigliata di pesce con il Merlot Moletto 2011. Rossi da offrire a 16-18°C.

Coloro che invece amano, indefessamente,

i bianchi, non hanno che da scegliere tra la gamma Moletto. Prosecco Doc Moletto, Frizzante oppure Extra Dry, è sempre il massimo. Eppoi le bollicine Moletto: una sfilata perfetta, da Brut AnnoUno alla raffinatezza di Moletto Brut 2009. Facile per chi, dopo una cena informale, si mette alla guida, è Glisy dall'alcolicità contenuta. Infine le note delicatissime di rosa e fiori bianchi di Moletto Demisec 2011, puro frutto uva di fantastica spumosità, vino elegante da chiusura che sposa la pasticceria.

L'estate sta arrivando, attesa da tempo.

Festeggiamola in tutta la sua vivacità con i vini Moletto.

LA NOTTE DI SAN LORENZO, FESTEGGIAMOLA CON UN CALICE

In Italia, ogni anno, la sera del 10 agosto, lo sguardo delle persone volge al cielo, speranzoso di cogliere la scia di una stella cadente. Una tradizione che in Italia affonda le sue radici nella notte dei tempi. Da alcuni anni il Movimento Città del Vino propone in numerose città italiane l'evento "Calici di stelle". In sostanza una serata trascorsa ad osservare il cielo sorvegliando un buon calice, accompagnato spesso da specialità gastronomiche. Il nostro suggerimento è di prolungare questa magia una volta rientrati a casa propria. E' estate, è sabato sera. Che cosa importa se pur si farà mattina, se da soli o in compagnia si osserva la magia del cielo stellato? Sorseggiando il nostro Brut Moletto, oppure uno dei nostri grandi vini da meditazione, come Cabernet Sauvignon Selecti 2005. Cercando di scorgere nel cielo quel luccichio incantato che segna il transito di una stella cadente e l'arrivo di un pizzico di fortuna, mormorando la nota filastrocca "Stella, mia bella stella, desidero che...".

W L'ESTATE, W IL PROSECCO



Con le sue bollicine briose e il bouquet fruttato Prosecco Doc Moletto è il principe dei vini estivi. Fatto per regnare indiscusso come aperitivo, come compagno elegante di pranzi veloci, come amico brillante di serate mondane.

Prosecco Doc Treviso sia nella versione *Frizzante* che *Spumante Extra Dry* è sempre una bollicina piacevolissima e soprattutto versatile, da gustare sia come aperitivo sia come fine pasto. Bene anche con antipasti e

comunque piatti a base di pesce non particolarmente impegnativi, così usuali nelle giornate estive quando i pasti sono veloci e si consumano pietanze leggere. Prosecco Doc Moletto si fa sempre apprezzare per il bouquet fruttato e ben dichiarato. Tipica la sua gradevole aromaticità. Lievemente morbido e al tempo croccante e fruttato. Perfetto per l'estate.

ŽATEC BRIOSA BIONDA, UN PIACERE PER I CELIACI



Žatec, birra fresca, spumeggiante, soprattutto senza glutine.

Finalmente anche coloro che soffrono di celiachia, cioè dell'intolleranza al glutine, possono godersi d'estate una buona birra. Fa parte dei piaceri quotidiani poter sorseggiare una birra fresca, magari per accompagnare una pizza con gli amici o una fresca pietanza estiva. Un piacere spesso negato ai celiaci. Con Žatec, il problema è superato.

Essa è stata inserita nel "Prontuario degli alimenti" edizione 2013, redatto dall'Associazione Italiana Celiachia. Un testo che è consultabile anche on line sul sito www.celiachia.it.

Alla caratteristica di "gluten free", Žatec associa tutti i dettagli di una lager: ricca schiuma bianca, colore dorato, gradevole profumo di malto, briosità dissetante, piacevole finale amarognolo. Gradazione alcolica di 4,5% vol.



Prodotta dal Birificio di Žatec fondato nel 1798 nella città ceca, famosa in tutto il mondo per la produzione della birra.

PARATA DI ROSSI, ESALTANTI E TIPICI

Rossi, come le tonalità intense che colorano i tramonti estivi. Rossi come l'ottimismo, come il calore dell'estate, finalmente giunta. Rossi come i vini che Moletto propone per la tavola estiva, originale e mai scontata. Una parata di grandi rossi, esaltante la tipicità locale in un contesto globalizzato.

Rosso come...

Malbec Igt Veneto Orientale. Vino inusuale da un vitigno tipico del territorio Mottense.

Franconia Igt Veneto Orientale. Note di frutta rossa, sentore speziato. Vino da scoprire, l'azienda Moletto è stata la prima ad allevarlo in zona.

Refosco dal peduncolo rosso Igt Veneto Orientale. Rosso impenetrabile. Importante, avvolgente e deciso come la notte estiva.

Merlot Doc Piave. Il tipico per eccellenza. Importante, anche da meditazione. Perfetto per osservare le stelle cadenti.

Cabernet Igt Veneto Orientale. Da uve Carmenère la tipicità si fa assoluta. Intenso, quasi esuberante nell'elegantissimo sentore erbaceo.

Schede dettagliate su <http://www.moletto.com/ita/vini/rossi>



_il vino

Moletto MALBECH Igt Veneto Orientale 2011

L'autoctono internazionale.

Questo rosso insolito, è perfetto per coloro che ricercano l'autentico tipico sulla scena internazionale. Recante il profumo dei frutti di bosco con una nota di ciliegia, è prodotto con uve allevate nei vigneti dove un tempo si estendeva il bosco Moletto. Proprio le terre mottensi sono la sua culla veneta, vien qui coltivato sin dai primi anni del secolo scorso. Le attuali vigne di Malbec Moletto sono frutto di un reimpianto avvenuto 23 anni fa.

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 di riposo, ancora in acciaio, hanno preceduto l'imbottigliamento.

Nel bicchiere il colore è rosso rubino, intenso. Profumo vinoso, intenso nei sentori di frutta di bosco, ribes, mora, ciliegia. Sullo sfondo una nota di confettura. In bocca ritornano le percezioni fruttate colte al naso. Lievemente acidulo, sicuramente vinoso. Il tannino che emerge è in assoluta sintonia con la lieve acidità: esso infatti è dolce e delicatissima e si apre poi nell'assaggio a quella nota di acidità che è propria delle percezioni che riconducono ad essa e cioè la frutta rossa di bosco. Vino equilibrato, di vera piacevolezza.

Abbinamenti: perfetto con le carni rosse. Si sposa in modo egregio alle grigliate estive, sia di carni rosse che di pollame nobile. Da osare con una magistrale frittura di pesce. Un grande classico, capace di stupire per la sua tipicità, è l'accompagnamento con il fegato alla veneziana.

(vai alla scheda su <http://www.moletto.com/ita/vini/malbec-20>)



CHE TAPPO STAPP? 2

LA TECNOLOGIA SOCCORRE LA BOTTIGLIA

Dici tappo e pensi sughero.

Così è stato per secoli, sin dalle origini dell'imbottigliamento la chiusura è stata affidata ad un materiale naturale, appunto il legno di sughero. Negli anni recenti però questo pregevole materiale naturale ha cominciato a scarseggiare, così il settore dell'imbottigliamento ha dovuto guardare altrove. In suo aiuto è giunta la tecnologia. Dopo attenti studi, numerose sperimentazioni e prove, l'industria ha prodotto il tappo sintetico. Oggi preferito soprattutto per quelle bottiglie che vengono stappate presto, per vini che vanno bevuti giovani e non riposano a lungo nelle cantine.

E' a partire dagli anni Novanta che a fronte di una continua richiesta di sughero naturale si è assistito a calo dell'offerta, la disponibilità di questo pregiato materiale non è illimitata. Per chi non lo sapesse, ricordiamo che il sughero viene ottenuto dalla corteccia di una quercia, la "Quercus suber". Il sughero può essere estratto ogni 10-12 anni da una quercia che abbia una circonferenza minima di 30-40 cm, dunque con più di vent'anni di vita. Aspetti che dimostrano come Madre Natura abbia bisogno di tempo per donare le sue risorse.

Le **chiusure alternative** sono le seguenti: in plastica con le alette, sintetico polimerico espanso, la capsula metallica.

Tappo sintetico polimerico espanso



La difficoltà a reperire il tradizionale materiale per le chiusure, il sughero, soprattutto quello di alta qualità, ha dovuto far pensare ad alternative: fra tutte il primo posto spetta ai tappi

sintetici.

Il tappo sintetico polimerico espanso risale al 1980, quando la Montedison depositò un brevetto per la produzione di tappi sintetici espansi. Ma la grande azienda italiana non ne avviò la produzione, a suo avviso i tempi non erano ancora maturi. A produrlo ci pensarono oltreoceano.

I materiali utilizzati sono formati da una miscela di materiali

termoplastici chiamati elastomeri, che vengono aggregati e formati mediante un processo di stampaggio ad iniezione. Ciascuna azienda produttrice ha messo a punto una propria formulazione brevettata, creando il tappo adatto ad ogni utilizzo: differenti imbocchi di bottiglie, ma soprattutto per i più diversi tipi di vino, arrivando a creare speciali chiusure sintetiche realizzate appositamente anche per vini a lunga permanenza in bottiglia.

Tappo con le alette



E' stato il precursore, colui che per primo ha visto le materie plastiche impiegate per realizzare una chiusura. In genere è prodotto in polietilene, i primi hanno fatto la loro comparsa negli anni Settanta in Francia. Il materiale è elastico a sufficienza per mantenere la tenuta sia alle basse che alle alte temperature. I primi modelli prodotti avevano la forma di fungo.

Capsula metallica



E' prodotta imbutendo un foglio di alluminio. La capsula ottenuta viene passata per una bordatrice che realizza le zigrature e i tagli per l'apertura. In seguito viene applicata la guarnizione interna, in genere composta da un'anima in polietilene espanso. Come il sughero, anche l'alluminio si può raccogliere per essere riciclato.

Questa chiusura garantisce un'elevata tenuta (bassissimo scambio gassoso con l'ambiente) e permette di richiudere la bottiglia una volta aperta. E' la chiusura di gran lunga preferita nei paesi anglosassoni, in particolare Australia e Inghilterra, dove è assente la tradizione del cavatappi.

La capsula a vite per vino che è diventata la capsula a vite per eccellenza nel mondo è la Stelvin® dal nome del gruppo che è stato il pioniere nella creazione di questa elegante chiusura metallica.

In uno dei prossimi numeri affronteremo le nuove tendenze in fatto di tappo: ad esempio l'utilizzo del vetro.

_l'uva

L'UVA MALBECH



Questa varietà a bacca rossa proviene dalla Francia, in particolare dalla Gironda, nel bordolese. Ma è coltivato anche nella valle della Loira. Sembra che esso sia giunto in Italia verso la metà dell'Ottocento, ma date sicure le ritroviamo solo nel 1881 quando il Malbec venne illustrato all'esposizione ampelografica di Pinerolo.

Oggi in Italia esso viene coltivato quasi esclusivamente nella zona di Motta di Livenza, è ciò è motivo d'orgoglio per chi ne possiede i vigneti.

La presenza dell'uva Malbec in quest'area del Veneto è da ricercare nelle vicende legate alla fine del primo conflitto mondiale, che giustificano la presenza di vitigni francesi in questi territori.

E' un vitigno rustico, che pare aver trovato nelle terre mottensi il suo habitat ideale. Predilige infatti i terreni argillosidi origine alluvionale, come lo sono quelli mottensi la cui composizione è stata determinata dalla presenza del fiume Livenza e dalle sue cicliche esondazioni.

Il grappolo è medio-grande, di forma piramidale, alato, con acini grossi. Buccia di colore blu-nero, molto pruinosa, sottile comunque resistente. Polpa incolore, succosa e zuccherina assai.

(approfondisci su <http://www.moletto.com/ita/uve/malbec-15>)

_ focus on

VINITALY 2013, BILANCIO POSITIVO

Bilancio di favore a conclusione di Vinitaly 2013. Allo stand Moletto, presente in quello che è il più importante salone internazionale del vino, è stato registrato un numero di visitatori nettamente superiore rispetto agli anni passati. Fra essi numerosi gli operatori esteri. "Abbiamo notato, con grandissimo piacere – dicono dall'azienda Moletto – che sempre più persone ricercano le qualità tipiche come le nostre. Fatti salvi i nostri portabandiera, come gli spumanti brut e il Prosecco intorno ai quali l'interesse è sempre elevato. Tantissimi i visitatori che hanno mostrato sincero interesse, chiedendo di degustare più vini. Non limitandosi alle qualità da essi conosciute ma esplorando nuove etichette. E' stato ciò per noi motivo di profonda soddisfazione. Nel ringraziare tutti coloro che ci hanno fatto visita, rinnoviamo l'invito a venirci a trovare nella nostra sede, per proseguire nella nostra cantina l'esperienza degustativa iniziata nel nostro stand". Dunque parecchi contatti, diversi dall'estero a conferma che il vino italiano ha sempre un forte appeal verso i buyer stranieri.

NUOVI CONSUMATORI, ECCO CHI SONO

Se si fa presto a dire nuovi mercati, è ben più complesso l'approccio per entrare in realtà come quella cinese, indiana o russa. Diventa fondamentale conoscere bene ogni target. Ecco una delle indicazioni emerse dal Vinitaly 2013. Ad esempio: i cinesi adorano le griffe dunque anche nel vino ricercano l'idea dello status symbol e del lusso. I brasiliani invece sono alla ricerca di nuove etichette, mentre i russi sono disposti a spendere cifre importanti. Al Vinitaly si è parlato di quest'identikit, stilato da winenews.it. Il consumo mondiale di vino nel 2012 si è attestato a 245,2 milioni di ettolitri. In Europa si è stabilizzato sui livelli del 2011. La media italiana è di 37 litri annui/pro capite, mentre quella cinese è di un litro scarso, pochi centilitri gli indiani, un buon litro abbondante quello dei brasiliani.



appuntamento al prossimo anno
verona 6-9 aprile 2014

Scopri il mondo Moletto su www.moletto.com

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

Moletto.shop online: entra nel nostro negozio web e acquista comodamente da casa!

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

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

Iscriviti alla nostra NEWSLETTER

E 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.

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.

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.

È facile registrarsi e diventare cliente Lyonesse. Basta accedere al sito www.lyonesse.net

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



le ricette di Anna

La ricetta per l'estate?

Il mio **Vitello in salsa tonnata**, facile e di sicuro effetto.

Scopri su www.moletto.com alla pagina
http://www.moletto.com/ita/ricette/vitello_in_salsa_tonnata-159

Tutte le ricette sono disponibili nel nostro sito www.moletto.com nella sezione apposita (<http://www.moletto.com/ricette>). Cercate, fatevi prendere dalla curiosità, fra esse c'è, di sicuro, quella che fa per voi.

_ sommario

_ ROSSI MOLETTO, PER UN'ESTATE DA BERE	1
_ LA NOTTE DI SAN LORENZO, FESTEGGIAMOLA CON UN CALICE	1
_ W L'ESTATE, W IL PROSECCO	2
_ ŽATEC BRIOSA BIONDA, UN PIACERE PER I CELIACI	2
_ PARATA DI ROSSI, ESALTANTI E TIPICI	2
_ il vino MOLETTO MALBECH 2011	2
_ l'uva MALBECH	3
_ CHE TAPPO STAPPO? 2 - LA TECNOLOGIA SOCCORRE LA BOTTIGLIA	3
_ VINITALY 2013, BILANCIO POSITIVO	4
_ NUOVI CONSUMATORI, ECCO CHI SONO	4
_ MOLETTO PARTNER DI LYONESS, LA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4
_ SCOPRI IL MONDO MOLETTO SU WWW.MOLETTO.COM	4

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