



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO[®]_news

Settembre - Ottobre 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.

MOLETTO 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

Vendemmia 2013: VA L'ODOR DEI VINI GLI ANIMI A RALLEGRAR

Nei vigneti la Natura si esprime in uno spettacolo che non ha eguali.



Che soddisfazione in questa vendemmia spiccare i grappoli dai tralci. L'uva è spettacolare: grappoli sani e pesanti, acini intatti e sodi, avvolti dal velluto della pruina. Non lo diciamo per piaggeria, ma erano anni che nei vigneti non si vedeva uno spettacolo simile.

"Da almeno un decennio non avevamo una vendemmia così

– racconta l'enologo Giovanni Stival –. Non vogliamo annoiare ma davvero nei vigneti lo scenario è eccezionale".

L'andamento climatico in questo 2013 è stato insolito, primavera piovosa e fredda fino alla prima decade di giugno, buone temperature in luglio e poi caldo torrido da fine luglio a quasi tutto agosto. Condizioni meteorologiche inusuali che hanno generato risultati fuori dall'ordinario.

Iniziando dai tempi di raccolta.

In questo 2013 si è tornati a vendemmiare in autunno, è settembre il mese dei grappoli, non più agosto come accadeva ormai da diversi anni a questa parte. Si è ritornati a quel passato cantato dal poeta Giosuè Carducci *"ma per le vie del borgo, dal ribollir de' tini va l'aspro odor dei vini l'anime a rallegrar"* che vuole l'autunno la stagione dell'uva per eccellenza.

"Dalla nostra abbiamo avuto la fortuna di uve sane, grazie all'attento controllo di ciò che accadeva nel vigneto, prevenendo l'insorgere di malattie – prosegue Giovanni Stival –. Poi Giove Pluvio che ci è stato benevolo, risparmiandoci le grandinate che purtroppo altrove hanno compiuto devastazioni".

In sintesi nel vigneto la vendemmia è perfetta: è un trionfo di profumi e colori, di zuccheri e rese.

Nelle prime settimane di settembre nei tini d'acciaio delle cantine Moletto sono arrivate le varietà a bacca bianca: Pinot Grigio, Prosecco, Chardonnay, Tocai ...

"Bianchi molto belli, fruttati, nel Pinot Grigio la nota di pesca è eccezionale. Si presenta molto strutturato, con gradazioni di 12,50%.

Riguardo il Prosecco, non l'ho mai visto così, è speciale – riprende Giovanni Stival – con profumi intensi, aromatici, molto fini. Una vera sfida è per me rappresentata dallo Chardonnay che mi entusiasma per le caratteristiche dei profumi e degli aromi. Quest'anno lo Chardonnay è fruttatissimo, con sentori tropicali, rotondo. Una base perfetta sulla quale lavorare per ottenere un vino di alta qualità e nel contempo moderatamente alcolico, per poter essere apprezzato anche da chi deve poi lavorare o mettersi alla guida".

E le varietà a bacca nera? *"Esse spiccano per i colori intensi, i tannini dolci, per la densità, per le elevate gradazioni alcoliche che non ci si aspettava visto l'andamento climatico dell'anno. Quindi una sorpresa continua durante tutte le fasi di lavorazione, dalla raccolta alla vinificazione. Annuncio solo che il Malbec sarà una splendida sorpresa come lo è stato al momento della raccolta. Esso è stato il primo ad essere raccolto tra le varietà a bacca nera, seguito da un continuo crescendo di emozioni e di soddisfazione a mano a mano che tutte le varietà sono state portate in cantina. Le premesse ci sono tutte per creare dei vini stupendi".*

E' un ritorno alle origini questa vendemmia 2013, l'assaporare con rinnovato stupore quanto Madre Natura può essere generosa.

IL MEDAGLIERE MOLETTO

MOLETTO FRANCONIA 2011, ARGENTO ALL'AWC DI VIENNA



Moletto **Franconia 2011** ha conquistato la **Medaglia d'Argento** all'AWC-International Wine Challenge, il concorso mondiale che si tiene a Vienna. E' la degustazione più esigente tra le competizioni vinicole più rinomate a livello internazionale. Moletto **Franconia 2011** ha concorso nella categoria dei "Blaufränkisch", cioè quella dove si trovano i suoi "fratelli" di origine germanica. Nella rubrica "l'uva - il vino" scoprirete come questo vitigno d'Oltralpe sia arrivato nei terreni Moletto. L'AWC Vienna rappresenta uno dei più importanti concorsi enologici internazionali con la maggiore classificazione di vini ufficialmente riconosciuta in Europa. Nel 2013 sono stati degustati 12.299 vini provenienti da 39 paesi, battendo ogni record. Il concorso è presieduto da una giuria di esperti provenienti dal mondo dell'enologia, del commercio specializzato, della viticoltura e della tecnica cantiniera, nonché sommelier e giornalisti di settore. All'AWC sono stati insigniti del **Sigillo di qualità** Moletto **Colmello Rosso 2004** e Moletto **Cabernet Sauvignon Selecti 2005**.

ENOCONEGLIANO 2013 TIPICITA' MOLETTO, E' IL TRIONFO

Al prestigioso concorso EnoConegliano che si è svolto a settembre nella nota città della Marca Trevigiana, culla del vino Prosecco, i vini Moletto in concorso hanno conseguito prestigiosi riconoscimenti.

E' stato il successo della tipicità, di quei vini così caratteristici che sempre più il consumatore esigente ed internazionale ricerca sullo scaffale delle enoteche e dei negozi specializzati. Nella città simbolo del vino Prosecco, per scelta Moletto ha deciso inviare al concorso vini rossi, interpreti del territorio. Con risultati straordinari.

Sigillo di Bronzo a Moletto Piave Doc **Merlot barrique 2007**. **Diploma di merito** a Moletto Piave Doc **Raboso 2007** (nella categoria Vini rossi tranquilli doc prodotti nel 2009 o annate precedenti). **Sigillo d'Argento** a Moletto Veneto Orientale Igt **Refosco dal peduncolo rosso 2011**.

Diploma di merito a Moletto Veneto Orientale Igt **Franconia 2011** e a Moletto Veneto Orientale Igt **Malbecch 2011** (tutti nella categoria Vini rossi tranquilli igt prodotti nel 2011 o 2010). **Sigillo d'Argento** a Moletto Veneto Orientale Igt **Cabernet Sauvignon 'Selecti' 2005**, **Diploma di merito** a Moletto Veneto Orientale Igt **Colmello Rosso 2004** (entrambi nella categoria Vini rossi tranquilli igt prodotti nel 2009 o anni precedenti).

Alla 15° edizione di EnoConegliano hanno partecipato 91 aziende per un totale di 266 campioni di vino. I quali sono stati valutati con il metodo "Union Internationale des Oenologues". Il Diploma di merito è stato assegnato ai vini con un punteggio complessivo di almeno 80 centesimi.

Una bella soddisfazione che premia le fatiche di tutti coloro che in Moletto lavorano con tanta passione e dedizione.



RINNOVATE LE CERTIFICAZIONI SECONDO GLI STANDARD BRC E IFS

Moletto ottiene il rinnovo delle certificazioni secondo gli Standard BRC e IFS.

Sviluppati dal British Retailer Consortium (BRC) e dal BDH (IFS), gli Standard sono progettati per accertare la conformità dei fornitori relativamente ai requisiti di legalità e sicurezza degli alimenti.

Tali standard sono attualmente riconosciuti dalla maggior parte delle catene di vendita al dettaglio inglesi, tedesche, francesi e da un numero sempre maggiore di catene distributive europee.

Al consumatore finale queste prestigiose certificazioni forniscono garanzie sulla salubrità e la sicurezza alimentare dei prodotti che egli acquista.

Moletto è anche azienda certificata ISO 9001:2008.

_il vino

Moletto FRANCONIA Igt Veneto Orientale 2011

E' il portabandiera di Moletto. L'annata 2011 conferma il suo carattere internazionale. Da scoprire la frutta rossa e le note speziate che lo identificano e caratterizzano. E' una splendida sorpresa per chi non lo conosce.

Ai 25 giorni di macerazione a temperatura controllata, è seguita una soffice pressatura per l'ottimale estrazione dei tannini. Sosta in acciaio per altri tre mesi. Nuovi travasi e ulteriore riposo in inox per 12 mesi fino all'imbottigliamento.

Colore rosso rubino. Profumo intenso di frutta rossa (lampone, amarena, ciliegia sotto spirito) e di quell'INCONFONDIBILE SPEZIATO che lo contraddistingue.

Al palato è speciale nel riproporre quanto già percepito al naso. Tannino delicatissimo, vellutato e dolce. Caldo, gradevole, rotondo, armonico ed avvolgente grazie alla alcolicità comunque non impegnativa.

Si esalta abbinato ad antipasti di carne, minestre, paste asciutte dai condimenti speziati, carni bollite, spiedi ed arrostiti di carni bianche. Pietanze a base di pesce giustamente saporite. Un vino di carattere, la tipicità che si fa internazionale. (vai alla scheda su <http://www.moletto.com/ita/vini/franconia-19>)

Scopri a pag. 4 la ricetta di abbinamento da "Le Ricette di Anna": Mezze penne al curry (http://www.moletto.com/ita/ricette/mezze_penne_al_curry-148)



CHE TAPPO STAPPO? ³

IL RICICLO DEI TAPPI IN SUGHERO

E' un materiale prezioso il sughero. Nella Marca Trevigiana è partito un progetto all'avanguardia per la raccolta e il riciclo dei tappi in sughero usati quali chiusura delle bottiglie di vino. Esso è stato promosso da Savno e da Amorim: le due società hanno siglato un protocollo d'intesa per la raccolta permanente e il riciclo di questo prezioso materiale. Oltre a promuovere una sensibilità ecologica, la nuova campagna riesce a far coincidere con la raccolta differenziata anche una destinazione benefica del ricavato

dalla vendita del materiale. I contenitori per la raccolta dei tappi sono stati posizionati negli ecocentri, negli ecosportelli Savno e nelle scuole. Potenzialmente 320mila cittadini possono contribuire. Il materiale, grazie alla collaborazione della Cooperativa sociale I Tigli 2, viene portato ad un'azienda specializzata nel riciclo. Il sughero riciclato viene impiegato nelle calzature, in edilizia, nella produzione di pannelli fonoassorbenti. Lunga vita dunque ai tappi in sughero!

_dietro il grappolo



ALESSIO, IL PERFEZIONISTA

Inizia da questo numero una nuova rubrica. Vogliamo presentarvi tutti i nostri collaboratori, coloro che ci aiutano a rendere grandi i vini Moletto.

La nostra azienda è una famiglia allargata, ognuno si sente parte di una realtà dove ciascuno è chiamato a dare il meglio di sé. Dal collaboratore con la maggiore anzianità a colui che è con noi da pochi mesi. E' a quest'ultimo, ad Alessio che dedichiamo il primo ritratto.

Residente a Pravidomini (Pordenone), Alessio ha 21 anni, ha frequentato l'Istituto Agrario di Piavon di Oderzo, sezione staccata dalla prestigiosa Scuola Cerletti di Conegliano. *"Ho scelto di studiare Agraria – ci racconta – e sono molto felice di questa mia scelta. Il mio è un lavoro all'aria aperta, a stretto contatto con la Natura"*. Nei tempi difficili che il settore industriale sta affrontando, Alessio ha scelto di ripartire dalla terra per costruire il suo futuro. In azienda gli hanno già dato un soprannome: *Perfettino*. Il giovane ci tiene moltissimo infatti che i vigneti siano in ordine, le campagne ben organizzate, con nulla fuori posto. Quando si ode il rombo del trattore si può star certi che Alessio è all'opera, svolgendo il suo lavoro con profonda passione.

I vigneti lo ringraziano per le sue cure, presentandosi al meglio all'occhio del visitatore, un ottimo biglietto da visita per Moletto.

_l'uva

L'UVA FRANCONIA



Nella zona del Moletto la varietà Franconia è stata introdotta fra le due guerre mondiali, trovando terreno adatto a soddisfare le aspettative dei produttori. Quando, nel 1960, il commendator Mario Stival acquisì l'azienda trovò in essa un vigneto a bacca rossa la cui varietà non era nota. Le uve erano chiamate Areoplaz e l'ottimo vino che ne derivava era chiamato Rosso Moletto. Data la volontà di approfondire la conoscenza di quest'uva, negli anni Sessanta iniziò la collaborazione tra l'azienda Moletto e l'Istituto per la Ricerca in Viticoltura di Conegliano (TV). Avviati gli studi per la caratterizzazione del vitigno, essi svelarono che esso era il Franconia e l'azienda Moletto divenne depositaria delle piante madri. E' stata attuata la selezione donale del vitigno con la possibilità di attingere alle viti madri di Franconia coltivate al Moletto.

Noto anche come Blaufrankisch, il Franconia è di origine austriaca. La sua diffusione in Italia è da ricondurre ai caratteri di precocità, produttività e resistenza alle malattie ed al freddo invernale. Il nome Franconia deriva da frankisch, termine medievale usato per definire gli stranieri che parlavano tedesco. In Friuli la coltivazione del Franconia è confermata sin dal 1879; qualche anno prima se ne trovano tracce nella veneziana Caorle (1877). Il vitigno è piuttosto raro in Italia.

All'azienda Moletto la sua coltivazione si estende su 9 ettari.

(vedi, per approfondimenti, www.moletto.com, sezione Terre & Vigne, Le Uve, <http://www.moletto.com/ita/uve/franconia-14>).

**SOPRATTUTTO UTILI!
COMINCIAMO A PENSARE AI REGALI DI NATALE**



I regali per il prossimo Natale dovranno essere sicuramente utili. Ma senza rinunciare alla eccellenza, che fa parte del patrimonio enologico e alimentare italiano.

Perché allora non scegliere tra la nostra completa gamma di prodotti? Vini, distillati, olio extravergine di oliva, aceto balsamico di Modena, miele. L'offerta di Moletto è sorprendentemente varia e ampia per allestire i vostri regali. Con un

eccellente rapporto qualità/prezzo.

Vi invitiamo a curiosare **on-line** nel nostro catalogo **Le Confezioni Regalo** per valutare già da ora gli articoli... per personalizzare i vostri regali che, ne siamo certi, saranno sicuramente graditi.

(Vai alla sezione DOWNLOAD del nostro sito <http://www.moletto.com/ita/download> per sfogliare:

http://issuu.com/moletto/docs/moletto_confezioni_regalo_vini_olio_aceto?mode=embed&layout=http%3A%2F%2Fskin.issuu.com%2Fv%2Fflight%2Fflyout.xml&showFlipBtn=true&proShowMenu=true

per effettuare il download: http://www.moletto.com/downloads/5_ita.pdf)

 **le ricette di Anna**

Lo speziato del curry, da dosare a piacimento, e lo speziato tipico del vino Franconia Moletto, si incontrano in una ricetta insolita e di sicuro apprezzamento.

MEZZE PENNE AL CURRY

Ingredienti per 4 persone: 300 g di pasta formato mezze penne, un vasetto di pomodoro pelati a pezzetti (250 g), 200 g di petto di pollo, Olio extravergine di oliva Integrale Moletto, curry in polvere, 40 gr formaggio parmigiano-reggiano grattugiato, zucchero, vino bianco, 2 cucchiari 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 cucchiari di zucchero. A cottura ultimata aggiungere 1/2 cucchiari 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 cucchiari di panna da cucina, il parmigiano-reggiano, mescolare e servire.

Vino consigliato: Moletto FRANCONIA Igt Veneto Orientale



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.

_sommario

_ Vendemmia 2013: VA L'ODOR DEI VINI GLI ANIMI A RALLEGRAR	1
_ MOLETTA FRANCONIA 2011, ARGENTO ALL'AWC DI VIENNA	2
_ ENOCONEGLIANO 2013: TIPICITA' MOLETTA, E' IL TRIONFO	2
_ RINNOVATE LE CERTIFICAZIONI SECONDO GLI STANDARD BRC E IFS	2
_ il vino MOLETTA FRANCONIA 2011	2
_ l'uva FRANCONIA	3
_ CHE TAPPO STAPPO? 3 - IL RICICLO DEI TAPPI IN SUGHERO	3
_ dietro il grappolo ALESSIO, IL PERFEZIONISTA	4
_ SOPRATTUTTO UTILI! COMINCIAMO A PENSARE AI REGALI DI NATALE	4
_ MOLETTA PARTNER DI LYONESS, LA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4
_ SCOPRI IL MONDO MOLETTA SU WWW.MOLETTA.COM	4

**MOLETTA partner di LYONESS
la più grande shopping community**

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

Lyoness 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 Lyoness. Basta accedere al sito www.lyoness.net

Scopri Lyoness e tutti i vantaggi su www.lyoness.net



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

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/Spritzone-Moletto/1568530564>



MySpace

<http://www.myspace.com/spritzone-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>

MOLETTA NEWS

Aut. Trib. TV, n.45 del 27.11.2006 - Stampato in proprio
Direttore Responsabile: Annalisa Fregonese
MOLETTA 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