



AZIENDA AGRICOLA

# MOLETTO®\_news

Settembre-Ottobre 2014



Scopri il mondo Moletto su [www.moletto.com](http://www.moletto.com)



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

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



*le ricette di Anna*

sono disponibili su [www.moletto.com/ricette](http://www.moletto.com/ricette)

AZIENDA AGRICOLA  
**MOLETTO**

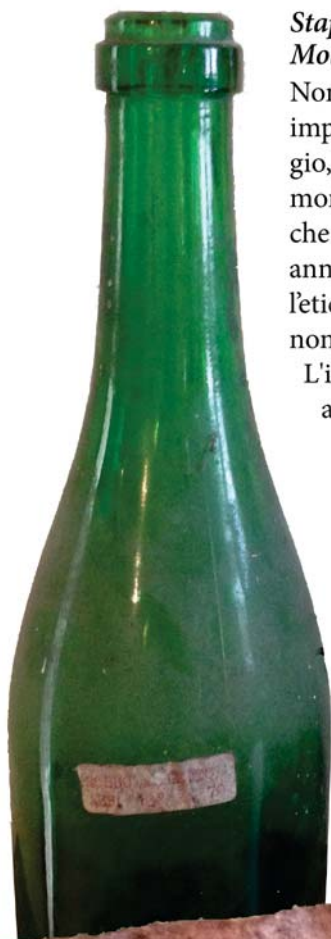


**LYONESS**  
Your Cashback Company

SCOPRI TUTTI I VANTAGGI A PAG. 4

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](http://www.moletto.com)

## FRANCONIA 1970, UNA BOTTIGLIA PREZIOSA



*Stappata dopo ben 43 anni. E' stata un'esperienza davvero unica la degustazione del vino Moletto Franconia, annata 1970 - imbottigliata nel 1971 - avvenuta lo scorso luglio.*

Non serve un'occasione speciale per degustare una bottiglia storica. O meglio, tutti i giorni sono importanti e meritano di essere valorizzati anche con un vino raro. L'11 luglio scorso lo zio Giorgio, fine intenditore nonché esperto collezionista di vini, ha voluto offrire alla nostra famiglia un momento straordinario. Dalla sua cantina ha scelto quel Franconia che aveva acquistato sfuso e che aveva provveduto poi ad imbottigliare egli stesso nel lontano 1971, dunque ben quarantatré anni fa. Quando il vino si chiamava ancora Rosso Moletto. Interessante e da notare il fatto che l'etichetta dattiloscritta riporta anche la dicitura AER. a volere identificare il vino con lo strano nome che all'epoca si era dato alla sconosciuta varietà d'uva, appunto *Aeroplaz* o meglio *Areoplaz*. L'identificazione e la successiva certificazione ufficiale che si tratta della varietà Franconia è avvenuta infatti tempo dopo. Tanto che oggi l'azienda Moletto è depositaria delle barbatelle di questa rara varietà.

Vi invitiamo a leggere alla pagina del nostro sito <http://www.moletto.com/ita/uve/franconia-14>, la storia della varietà Moletto Franconia.

Emozionante l'atto dell'apertura, una vera cerimonia che si è svolta in un'atmosfera solenne e di religiosa attesa. Quando il tappo, dopo esser stato tolto, ha rivelato la sua compattezza ed integrità, i presenti hanno capito che il contenuto della bottiglia si presentava sotto i migliori auspici.

*"Al naso - spiega l'enologo Giovanni Stival - il vino ha svelato le tipiche note del Franconia, che nei decenni è riuscito a conservare i profumi delicati di frutta rossa oltre alla sua tipica nota speziata. In bocca si sono percepiti netti i tannini vellutati e dolci. E' stato straordinario vedere come il nostro vino, pur ad oltre quarant'anni di distanza, sia riuscito a mantenere le sue caratteristiche predominanti. Naturalmente il colore era diverso, e non poteva essere altrimenti."*

Ma profumi e sapori c'erano tutti e ancora una volta vogliamo sottolineare il carattere straordinario del Franconia. Ci piace anche mettere in risalto come questa degustazione sia avvenuta in luglio, quando la consuetudine vorrebbe riservare all'estate solo vini freschi e leggeri. In questo caso è stata l'eccezione che conferma la regola. Quando al centro dell'attenzione vi è una rarità, gli schemi possono ben essere accantonati!



**\_in primo piano****VENDEMMIA 2014,  
ANNATA INSOLITA CHE RICHIEDE PROFESSIONALITA'**


*Le consuetudini e le usuali modalità di far cantina quest'anno devono essere ribaltate.*

Perché l'annata 2014 è stata decisamente insolita e le uve che ne sono risultate richiedono un'approccio innovativo. Saranno i vini che ne deriveranno a raccontare la professionalità di viticoltori ed enologi.

Se pure la stagione era iniziata sotto gli auspici migliori, già dalla tarda primavera l'andamento climatico, con piogge frequenti e giornate poco soleggiate, ha fatto capire che i vigneti chiedevano comportamenti diversi. *“L'estate è stata per tutti noi motivo di forte preoccupazione – spiega l'enologo Giovanni Stival – e l'attenzione ai vigneti è sempre stata altissima. Con trattamenti frequenti e mirati, atti a prevenire l'insorgenza di malattie fungine, la marcescenza delle uve, i danni alle piante. Possiamo dire che, rispetto a quanto avvenuto in altre parti del Nord Italia, siamo soddisfatti dei risultati. Considerato poi che non abbiamo subito i danni delle grandinate, delle trombe d'aria che ci sono stati altrove. E già questo è motivo di profondo sollievo”.*

Per quanto incredibile possa essere, in cantina questa strana stagione ha dato dei risultati inaspettati. *“I profumi sono straordinari – sottolinea Giovanni Stival – se pure abbiamo perso un grado di alcolicità, nel contempo abbiamo guadagnato queste evidenti note olfattive. Certo abbiamo ancora bisogno di tempo, soprattutto per stabilizzare l'acidità e raggiungere l'equilibrio degustativo. Ma in cantina non bisogna mai avere fretta”.*

Per quel che riguarda i vini bianchi, i profumi sono assai spiccati per Pinot Grigio, Prosecco e Chardonnay.

Le varietà a bacca rossa, essendo le ultime ad esser state vendemmiate, sono ora nelle prime fasi di lavorazione. In flessione le rese, come accaduto peraltro anche per le varietà a bacca bianca. Spiccano anche i rossi per i profumi. Corpo e struttura risultano minori rispetto ad altre annate. Valutazioni più dettagliate si potranno fare nei mesi a venire. 

**\_l'approfondimento****IL METODO CHARMAT**

**I metodi di spumantizzazione sono due: champenoise (o metodo classico) e charmat (o metodo Martinotti).**

Ci soffermiamo su quest'ultimo, dal quale nasce il nostro ottimo Moletto Brut Millesimato, un evergreen della nostra cantina.

Il metodo charmat ha oltre un secolo di vita. Fu nei primi anni del Novecento che Federico Martinotti, direttore della Regia Stazione Enologica di Asti, realizzò la spumantizzazione in un grande contenitore a tenuta stagna, simile ad un autoclave.

In seguito, all'incirca verso il 1910, l'ingegner Eugene Charmat costruì e brevettò i contenitori, detti proprio autoclavi, rendendoli capaci di sopportare una forte pressione. Nacque così il metodo Charmat.

Dopo la prima fermentazione nei tini, il vino viene posto in autoclave, si aggiungono sostanze minerali e lieviti.

Da dire, a questo proposito, che ogni casa vinicola che si rispetti ha i propri lieviti custoditi con estrema cura ed orgoglio, essendo fondamentali per ottenere un vino perfetto. Nell'autoclave comincia a svilupparsi il gas che regalerà le bollicine nel bicchiere.

Lo charmat può essere corto (due mesi) o lungo (minimo stazionamento in autoclave: sei mesi).

La prolungata permanenza in autoclave favorisce lo sviluppo di un bouquet più ampio e ricco oltre a raffinate bollicine.

**Just released!**

**Moletto Brut Millesimato 2012**, spumante insolito per l'uva (Pinot Bianco) ed ideale per brindare con gli amici durante gli allegri incontri conviviali autunnali, è il risultato di uno **charmat lunghissimo: sono stati 24 i mesi di affinamento in autoclave.**

Risultato: perlage finissimo e continuo, bollicine delicate, raffinati sentori di frutta tropicale, acidità non sfacciata in

perfe  
armonia  
con l'alcol  
icità. Dav  
vero brut...  
ed un brut  
sempre  
sorprende  
nte!

Disponibile  
anche nella  
versione  
Magnum.





## IL MEDAGLIERE MOLETTO

### MUNDUS VINI 2014 - Gran Premio Internazionale del Vino



Questo Premio Internazionale del Vino è stato istituito a Monaco (Germania) ancora nel 2001. Già nell'anno d'esordio il Concorso enologico ha visto la partecipazione di ben 2235 vini provenienti da tutte le importanti zone di produzione del mondo.

Dall'edizione 2014 arriva un'importante conferma per Colmello Rosso, che si è aggiudicato la medaglia d'oro. Ecco i risultati nel dettaglio. Evidente il riconoscimento alla tipicità.

**Medaglia d'Oro COLMELLO ROSSO 2005 Igt Veneto Orientale**

**Medaglia d'Oro CABERNET SAUVIGNON 'Selecti' 2005 Igt Veneto Orientale**

85 punti LISON Docg CLASSICO 2013

80 punti FRANCONIA 2011 Igt Veneto Orientale

### AWC Vienna - INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2014



Grazie alla degustazione alla cieca nonché alle austere regole di partecipazione, l'AWC Vienna è oggi leader mondiale tra i concorsi enologici ufficialmente riconosciuti a livello internazionale. Dalla sua crescente notorietà traggono vantaggio ogni anno oltre 1800 produttori provenienti da 39 Paesi.

Ancora una volta successo per Moletto **COLMELLO ROSSO 2005 Igt Veneto Orientale**, premiato con la **Medaglia d'Argento**. Questo prestigioso riconoscimento, viene assegnato ai vini che ottengono fra gli 87 e gli 89.9 punti.

### ENOCONEGLIANO 2014 -

#### 16° CONCORSO ENOLOGICO REGIONALE SELEZIONE VINI VENETI



Il Concorso si è proposto di far conoscere al consumatore la migliore produzione enologica regionale.

Esso è indetto dall'Associazione Dama Castellana di Conegliano e realizzato con la collaborazione dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.

I vini premiati vengono posti in degustazione durante la Festa dell'Uva che si svolge a Conegliano l'ultimo weekend di settembre.

Ricco il medagliere Moletto:

**Sigillo d'Argento LISON Docg CLASSICO 2013**

**Diploma di Merito PINOT GRIGIO 2013 Igt V.**

**Diploma di Merito ROSSO "COLMELLO" 2005 Igt V.O.**

**Diploma di Merito PROSECCO Doc Treviso EXTRA DRY 2013**

I risultati riscontrano a livello regionale i premi attribuiti sul piano internazionale a Colmello Rosso, Lison docg Classico e Pinot Grigio 2013. Motivo di profonda soddisfazione è stato il diploma di merito attribuito a Prosecco doc Treviso spumante extra dry, un riconoscimento che giunge proprio dalla città del Prosecco!

## ROSSI D'AUTUNNO

*La cantina di casa si adegua alla stagionalità.*

Le foglie sugli alberi mutano colore, le temperature s'abbassano e dalla cantina di casa si scelgono nuove etichette. Dopo che la primavera ci ha fatto apprezzare i bianchi e l'estate i rosati, l'autunno domanda vini decisamente rossi. Che siano fermi o frizzanti, sempre eleganti, equilibrati, dagli aromi avvolgenti.



Come **Moletto Malbec Igt Veneto Orientale**, rosso inusuale da vitigno tipico del territorio Mottense. Sapido e di buon corpo, armonico, con finale asciutto. Da abbinare a salumi, carni in umido e alla griglia.

O come **Moletto Raboso doc Piave**. Il Raboso autentico, ineguagliabile. L'annata proposta, il 2007, spicca per l'armonia tra il frutto rosso ed il legno (dell'affinamento in barrique) che diventa 'solo' la cornice di un quadro di per sé già bello. Da uve Raboso Veronese in purezza, ha riposato in barrique esauste per 48

mesi. E' l'autoctono per eccellenza della Marca Trevigiana. Si accompagna a grigliate, umidi e brasati di carni rosse e formaggi stagionati.

Un'altra proposta tipica? **Moletto Refosco dal peduncolo rosso**. Un vino rosso autoctono, di colore impenetrabile. Denso ed intenso come la mora a maturazione



piena che si coglie prima al naso e poi all'assaggio. Un vino importante, avvolgente e deciso. Ideale con carni rosse, insaccati, selvaggina e formaggi maturi, saporiti fino ad erborinati.

Ed ancora, il più internazionale dei nostri rossi: **Moletto Colmello Rosso Igt Veneto Orientale**.

L'annata **2005**, presentata in anteprima a Vinitaly 2014 ha già conquistato nei concorsi estivi la medaglia d'oro a Mundus Vini 2014 e la medaglia d'argento all'AWC 2014 di Vienna. Un vero cavallo di razza!

Pura giovinezza, scalpitante ed esuberante, in un vino che ha riposato 7 anni in barrique. Da evidenziare come Colmello Rosso Igt Veneto Orientale sia prodotto con uve selezionate di Merlot e Franconia, dando vita ad un rosso in cui spicca una perfetta ed elegante simbiosi tra legno e vino. E dove spiccano le note dell'uva Franconia. E' vino perfetto per meditare, ma anche da accompagnare a carni rosse, anche succulente, fino alla selvaggina.



## ANDAR PER REGALI

**Il periodo natalizio è prossimo, cominciamo per tempo a pensare ai regali.**

Per non arrivare trafelati sotto le Feste a cercare qualcosa per amici e collaboratori. Sfogliate con calma il nostro catalogo on line, divertitevi ad immaginare gli abbinamenti. Insieme ai nostri vini ci sono l'olio, il miele, l'aceto balsamico, i distillati. Per gli acquisti niente di più facile del nostro **shop-on line** su [www.moletto.com](http://www.moletto.com). Spedizioni in tutt'Italia.



\_vino & cibo

## TRE VINI PER TRE PIATTI

### CON I FUNGHI



Dal sottobosco arrivano in cucina i pregiati porcini, i gradevoli chiodini, questi splendidi regali di Madre Natura. Che si prestano a tante interpretazioni, non solo come contorni ma anche nella preparazione degli antipasti. Ad esempio un carpaccio di funghi porcini è veloce da preparare, sempre di grande effetto. Richiede porcini freschissimi da affettare finemente, mescolandoli poi ad un cespo di insalatina riccia ed a scaglie di grana. In questo caso l'abbinamento è con **Moletto Brut Millesimato**, spumante di estrema eleganza. Capace di evidenziare il ricco profumo dei porcini, nel contempo nettando il palato e predisponendolo alle pietanze successive.

### CON LA ZUCCA



La zucca, questo tesoro autunnale che giunge dall'orto in diverse varietà, è un ingrediente tipico dei piatti d'autunno. Dai ravioli con ripieno di zucca, al risotto, agli gnocchi. Primi piatti che richiedono un vino bianco fermo, ben strutturato, dai profumi spiccati che sottolineano ed esaltano la nota dolce della zucca. Perfetto in questo caso **Moletto Lison Docg Classico 2013**, vino rotondo ed elegante, sapido, di perfetto equilibrio.

### CON LE CASTAGNE



Un classico delle sere d'inverno. Da sbucciare mentre si chiacchiera allegramente vicino al fuoco. Oppure da apprezzare quali ingrediente in una torta casalinga. Attenzione: non fate l'errore di accompagnarle con un vino rosso, i suoi tannini non vanno d'accordo con il sapore di questo frutto. Perfetto è invece **Moletto Torcolo Verduzzo**. Un bianco gentilmente dolce, sapido, pieno e vigoroso. Eccellente anche con i formaggi stagionati a fine pasto.

## 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](http://www.lyonesse.net).

Scopri Lyonesse e tutti i vantaggi su  
[www.lyonesse.net](http://www.lyonesse.net)



### \_sommario

_ FRANCONIA 1970, UNA BOTTIGLIA PREZIOSA	1
_ VENDEMMIA 2014, ANNATA INSOLITA CHE RICHIEDE PROFESSIONALITA'	2
_ IL METODO CHARMAT	2
_ JUST RELEASED!	2
_ IL MEDAGLIERE MOLETTA	3
_ ROSSI D'AUTUNNO	3
_ ANDAR PER REGALI	3
_ TRE VINI PER TRE PIATTI	4
_ MOLETTA PARTNER DI LYONESS, LA PIÙ GRANDE SHOPPING COMMUNITY	4
_ LE RICETTE DI ANNA	4



## le ricette di Anna

### RISOTTO ALLA SBIRRAGLIA

Una ricetta che definisco "storica" perché legata alle vicende della Grande Guerra. Innanzitutto il nome, che deriva da "sbirri" come erano definiti i soldati austriaci durante l'occupazione austroungarica delle nostre campagne tra il 1917 e il 1918. Raccontava, mia nonna Ida (classe 1876), che durante la 1° Guerra Mondiale, i soldati austriaci invadevano le case, requisendo i polli dei cortili. Inoltre gli ufficiali austriaci pretendevano ospitalità da parte delle famiglie di contadini. E le donne preparavano loro il pollo in umido. E per rendere più sostanzioso il piatto, usufruivano del riso proveniente dalle risaie presenti all'epoca a Summaga di Portogruaro (paese della mia famiglia di origine), per preparare un risotto con il sugo del pollo in umido stesso. Servivano poi ogni porzione di risotto con un pezzo del pollo in umido.

Questo piatto è poi entrato nella tradizione delle nostre campagne; ricordo che anche dopo il secondo conflitto mondiale veniva portato come piatto unico ai contadini sui campi durante la vendemmia, come pasto di mezzodi.

**Dosi per 4 persone:** 350 g di riso Sant'Andrea o Ribe o Carnaroli, 350 g di pollo (coscia e petto), 100 g di sedano, 100 g di carote, 100 g di cipolle, 150 g di polpa di pomodoro, un rametto di rosmarino, 1/2 bicchiere di vino Lison Classico Moletto, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva Integrale Moletto, sale, pepe, formaggio parmigiano-reggiano grattugiato a piacere.

**Preparazione:** Preparare una dadolata fine con le verdure e appassirle in una teglia con l'olio extra vergine d'oliva Moletto. Aggiungere il pollo tagliato a grossi pezzi, farlo rosolare e bagnarlo quindi con il vino. Dopo 5 minuti aggiungere la polpa di pomodoro, il rosmarino tritato sottile ed insaporire con sale e pepe. Coprire e cuocere dolcemente. Terminata la cottura togliere i pezzi di pollo, lasciarli raffreddare e tagliarli poi a pezzetti. Nel sugo di cottura del pollo iniziare la preparazione del risotto mescolando continuamente e aggiungendo un po' alla volta del brodo di carne. A 3/4 di cottura aggiungere i pezzetti di pollo. In ultimo, dopo aver salato e pepato quanto basta, aggiungere una noce di burro e abbondante formaggio parmigiano.

**Vino consigliato:** Lison Docg Classico

### 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](http://www.twitter.com/Vini_Moletto)



Flickr

[http://www.flickr.com/photos/azienda\\_agricola\\_moletto/sets](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>

### 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](mailto:info@moletto.com) [www.moletto.com](http://www.moletto.com)