



AZIENDA AGRICOLA

MOLETTO® _news

Settembre 2009

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

NEI VIGNETI GRAPPOLI SPETTACOLARI

Gli elementi ci sono tutti per sottolineare che la vendemmia 2009 sarà davvero da record. Per primo l'andamento climatico: sin dalla primavera le giornate si sono susseguite soleggiate con buone precipitazioni, verificatesi sempre al momento opportuno, comunque mai per periodi troppo lunghi. Il che ha favorito l'ottima vigoria vegetativa delle viti, comunque controllata dalla prevalente potatura a cordone speronato. Eppoi l'estate con lunghe giornate soleggiate e una buona escursione termica durante la notte ha consentito alle piante di rimanere sane e gli attacchi patogeni sono stati limitati e subito bloccati e rimossi. Settembre si è preannunciato con un buon andamento climatico e la speranza è che tali condizioni meteorologiche si mantengano in ottobre, quando verranno vendemmiate le varietà tardive come il Raboso Piave doc. Il grado zuccherino delle uve è piuttosto elevato; in aggiunta, se dovessero verificarsi alcune precipitazioni piovose al momento opportuno, esse potrebbero condizionare in positivo le rese delle uve. Nel complesso comunque il grado zuccherino è di gran lunga superiore a quello dello scorso anno. Se le previsioni elaborate ai primi di settembre verranno confermate, la vendemmia 2009 si annuncia decisamente buona e non dovrebbero mancare le eccellenze. Grazie a tutto ciò l'Italia dovrebbe tornare ad occupare il secondo posto nella classifica dei Paesi produttori, guidata - tranne che nel 2008 - dalla Francia. A fronte della quantità comunque ridotta, dato che nei vigneti dell'azienda Moletto la produzione delle piante è costantemente controllata anche attraverso il diradamento dei grappoli, la qualità si preannuncia eccellente. Le abbondanti riserve idriche accumulate durante l'inverno hanno compensato il caldo e il sole dell'estate appena trascorsa. Rispetto al 2008, la vendemmia attuale è stata anticipata di circa dieci giorni, in conseguenza del soleggiamento che ha accelerato la maturazione delle uve. A far decidere per l'anticipo delle operazioni di vendemmia sono state in particolare le calde temperature di maggio, manifestatesi dopo uno degli inverni più lunghi e rigidi che si ricordino. Le elevate temperature di agosto si sono mantenute fino alla prima settimana di settembre, favorendo così la maturazione anticipata dei grappoli in particolare per le varietà precoci. Se l'andamento climatico non si discosterà da quello seguito fino ai primi giorni di settembre, con escursioni termiche caratterizzate da insolazioni e da frescure notturne, l'accumulo di zuccheri, dei precursori aromatici e dei polifenoli

potranno dare uve di ottima potenzialità qualitativa, con una maturazione più armonica e completa rispetto al 2008. A sostegno dell'operato di Madre Natura

La vendemmia 2009 si annuncia ricca in qualità, profumi e zuccheri. Nelle cantine Moletto ferve ora il lavoro tecnologico per esaltare al meglio questi doni di Madre Natura.



stanno lavorando in questi giorni le tecnologie nelle cantine Moletto, dove attraverso strumentazioni all'avanguardia, l'utilizzo della temperatura controllata e di sofisticate apparecchiature, vengono protetti e salvaguardati aromi, profumi e zuccheri, che fra qualche mese daranno il meglio di sé quando verranno stappate le bottiglie.

_sommario

_ PROSECCO, E' VITTORIA PER LA QUALITA'	2	_ COLUMBUS DAY: NOI CI SAREMO	4
_ RICCO MEDAGLIERE AL XI° CONCORSO ENOCONEGLIANO	3	_ FESTE E SAPORI, UVE E REGINE	4
_ UVIX VODKA, LUSINGHIERA RECENSIONE NEGLI STATES	3	_ UN GIORNO DAVVERO SPECIALE	4
_ NOVITA' IN CASA MOLETTO: METODO CLASSICO BRUT 'ANNO ZERO'	3	_ MOLETTO NOTEBOOK	4

PROSECCO, E' VITTORIA PER LA QUALITA'

Il ministro per le Politiche Agricole Luca Zaia ce l'ha fatta. Dal 1 agosto 2009 la Doc Prosecco e le due Docg storiche sono protette come Dop nel registro comunitario. Un compito impegnativo, mesi di lavoro e di serio impegno da parte del ministro, che ha così portato avanti le richieste espresse dai produttori affiancati dalle Regioni, hanno dato il risultato sperato. In tempi brevi e va dato atto al ministro Zaia di aver agito con competenza, rapidità, professionalità. Ora nessuno, né in Italia né all'estero, potrà appropriarsi senza averne titolo del nome Prosecco.

La normativa

Le nuove regole sono contenute nel decreto del 17 luglio 2009, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale del 28 luglio n.173. In sostanza viene riconosciuta la Doc Prosecco e le Docg per le due sottozone storiche ("Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" e "Colli Asolani-Prosecco" o "Asolo-Prosecco"). «Con il decreto appena firmato – ha dichiarato il ministro Zaia – possiamo dire che il Progetto Prosecco è stato realizzato in tempi ultrarapidi e nel migliore dei modi. E' una grande vittoria per la tutela e la valorizzazione di questo vino simbolo del Made in Italy di qualità, un importante traguardo, raggiunto anche grazie alla collaborazione e al lavoro congiunto degli operatori della filiera, delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia e del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle Doc e Igt».

Le nuove disposizioni

Vista la complessità del progetto, al fine di agevolare gli operatori, gli enti e gli organismi territoriali ad adeguarsi con gradualità alle disposizioni del decreto, è stato stabilito che:

- per la nuova Doc Prosecco (che comprende otto province: Trieste, Gorizia, Udine, Pordenone, Treviso, Belluno, Vicenza, Venezia) le disposizioni del disciplinare di produzione saranno applicabili a decorrere dall'inizio della vendemmia 2009 (fissato al 1° agosto scorso);
- poiché con il riconoscimento della Doc "Prosecco" non sarà più possibile utilizzare, in etichettatura e presentazione, il nome della varietà di vite "Prosecco" – con il decreto si consente lo smaltimento delle giacenze delle produzioni di vini spumanti e dei vini Igt provenienti dalla campagna vendemmiale 2008/2009 e precedenti, designabili con il nome del vitigno "Prosecco", fino ad esaurimento delle scorte;
- per consentire alle numerose imprese imbottigliatrici delle Docg "Conegliano Valdobbiadene-Prosecco" e "Colli Asolani-Prosecco" di adeguare, con un necessario margine di tempo, i propri impianti, ai fini dell'applicazione sulle chiusure delle bottiglie della fascetta di Stato prevista per le Docg, è stato fissato che – fermo restando il riconoscimento delle Docg per le produzioni provenienti dalla vendemmia 2009 – l'immissione al consumo avvenga in contemporanea a partire dal 1° aprile 2010;
- potranno inoltre fregiarsi delle denominazioni DOC Prosecco e DOCG solo i vini che risponderanno alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nei rispettivi disciplinari che regolano la produzione dal punto di vista ampelografico (il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera), della zona di produzione delle uve (le già ricordate province di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza), delle norme per la viticoltura (vengono indicate le caratteristiche dei terreni idonei alla coltivazione delle uve, le caratteristiche di impianto dei vigneti, le rese massime e la minima gradazione alcolica naturale), delle norme per la vinificazione, delle caratteristiche al consumo, dell'etichettatura e del confezionamento.
- con un separato decreto del 21 luglio 2009, vengono apportate le opportune modifiche ai disciplinari di produzione delle Igt preesistenti "Alto Livenza", "Colli Trevigiani", "delle Venezie", "Marca Trevigiana", "Veneto", "Venezia Giulia" e "Vigneti delle Dolomiti", per sostituire la tipologia facente riferimento al vitigno "Prosecco" con il sinonimo "Glera".



Uva Prosecco, ora GLERA

La priorità: stop a chi lo copia

Il vino Prosecco è un indiscusso prodotto italiano di pregio, un'autentica bandiera del made-in-Italy. Obiettivo delle nuove docg e della nuova doc è di stroncare quell'utilizzo improprio e quelle falsificazioni che purtroppo sono fenomeni tutt'altro che rari nel panorama internazionale. Con vini di dubbia qualità che vengono spacciati per Prosecco, provocando danni ingentissimi ai produttori onesti ed a tutti coloro che da anni stanno lavorando per la qualità italiana nel mondo. «Assicurare la garanzia della Doc alle produzioni di base e Docg alla viticoltura storica – ha detto il ministro Zaia – servirà a garantire in modo ancor più incisivo i produttori onesti ed i consumatori di tutto il mondo: dietro il Prosecco ed il suo successo c'è la sapienza dei viticoltori italiani, un patrimonio inimitabile di conoscenza che difenderemo da ogni tentativo di imitazione».



ED ORA... IL PROSECCO MOLETTO!

Bollicine briose che rotolano, minuscole, in bocca lasciando una piacevolissima sensazione di briosità; bouquet fine e ben dichiarato, sapore aromatico, un poco morbido nel contempo croccante e fruttato. Da sorseggiare sia come aperitivo sia come fine pasto, bene con antipasti e primi piatti dai sapori delicati. Proposto in due versioni: **spumante** e **frizzante**.
Per brindare in serenità alle gioie della vita.



RICCO MEDAGLIERE AL XI° CONCORSO ENOCONEGLIANO

Soddisfazione per i prestigiosi riconoscimenti ricevuti che sottolineano tipicità e qualità.

Ben due **Dama d'oro**, un **Sigillo d'argento** e tre **diplomi di merito**: la giuria del concorso regionale Enoconegliano, selezione dei vini veneti, ha manifestato ampi riconoscimenti ai vini Moletto. Il concorso si è svolto nell'ambito della manifestazione "Dama Castellana", durante i festeggiamenti della Festa dell'Uva. Obiettivo del concorso è quello di far conoscere al consumatore la migliore produzione enologica regionale e stimolare lo sforzo delle aziende vitivinicole al miglioramento della qualità dei prodotti. Riservato a produttori singoli, associati e aziende industriali e commerciali aventi sede nel Veneto, il Concorso ha proposto alla degustazione dei consumatori tutti i vini che avevano ottenuto il punteggio di 80/100, attraverso la miscela allestita nel cuore del centro storico di Conegliano, in via XX Settembre. La cerimonia di premiazione ha avuto luogo sabato 26 settembre, nel suggestivo scenario dell'ex Convento di San Francesco in Conegliano. Ben 380 sono stati i vini pervenuti, presentati da 106 aziende situate nelle province di Padova, Treviso, Venezia, Verona e Vicenza. I riconoscimenti assegnati ai vini Moletto dalla giuria di Enoconegliano confermano, ancora una volta, il prestigio che alcune varietà si stanno conquistando sul piano internazionale. La "Dama d'Oro" è stata assegnata a **Cabernet Sauvignon Selecti 2003 Igt Veneto Orientale**, insignito di prestigiosi premi nel 2009, medaglia di bronzo al "Decanter World Wine Awards 2009", "Gran Menzione" al 17° Concorso enologico internazionale Vinitaly 2009. E' un vino intenso, generoso, dall'inebriante bouquet, che all'assaggio si impone nella ricchezza del suo corpo, dei caldi aromi di marasca e prugna, del tannino vellutato e avvolgente in armoniosità. Si esalta accompagnato a carni rosse importanti, è anche vino da meditazione. "Dama d'oro" inoltre per il **Raboso Piave doc 2003**, splendido vino che esalta la tipicità della Doc Piave. Già medaglia d'argento al XVI° Concours mondial de Bruxelles 2009, bronzo all'International Wine Challenge Londra 2009, questo vino si presenta con un vivo colore rosso rubino dai lievi riflessi granati. Spiccano note di marasca, prugna matura, confettura rossa e cacao avvolte da una elegante nota vanigliata. La sua elegante tannicità e la gradevole, caratteristica acidità si trovano in perfetto equilibrio, colmate dalla dolcezza dovuta alla notevole alcolicità. Si sposa magnificamente con le grigliate, gli umidi e i brasati di carni rosse, i grandi formaggi italiani stagionati. Sigillo d'Argento a **Colmello Rosso Edizione Speciale 2000 Igt Veneto Orientale**. Veniamo ai "Diplomi di merito": sono stati assegnati a **Sauvignon 2008 Igt Veneto Orientale**, a **Pinot Bianco 2008 doc Lison Pramaggiore**, a **Franconia 2007 Igt Veneto Orientale**. Merita una sottolineatura quest'ultimo diploma, che avvalorata la tipicità di un vino peculiare, tutto da scoprire.

**IL FRANCONIA 2007 è MEDAGLIA d'ARGENTO
anche all'International Wine Challenge di Vienna.**



UVIX VODKA, LUSINGHIERA RECENSIONE NEGLI STATES

Uvix vodka, proposta da Moletto da oltre quattro anni, ha avuto una lusinghiera quanto inaspettata recensione in una prestigiosa rivista del settore, la *Alcohol Reviews*, edita negli Usa.

«Non abbiamo poi avuto molte esperienze con queste varietà di vodka – scrive il redattore – ma a tutta prima pensiamo che Uvix superi molto bene l'esame con questa fresca interpretazione di vodka. L'immagine della bottiglia è piacevole, smerigliata, con il tappo in sughero, con un pizzico di classe. All'olfatto, appena aperta la bottiglia, la vodka si presenta più morbida rispetto ad altre sue simili. Riguardo il gusto, gli estimatori scopriranno una vodka eminentemente piacevole, dove la gradazione alcolica si fonde perfettamente con la complessità della sua composizione. Liscia, on the rocks, oppure mescolata in un cocktail, questa vodka è splendida. Una volta acquistata la bottiglia – suggerisce l'articolista – sono da provare alcune fresche ricette suggerite da Laird & Co. (l'importatore Moletto negli States). Ad esempio mixare una parte di succo d'uva bianca con tre parti di Uvix: ecco un "Michelangelo" semplicemente divino per tutti coloro che apprezzano i "martini". Mentre una parte di Uvix, quattro di Limoncello e un po' di succo di mirtillo sono l'ideale per coloro che apprezzano i mix fruttati. Uvix è sul mercato da un paio d'anni, tuttavia molti ancora non l'hanno provata. Se il vostro gusto riguardo la vodka al profumo d'uva è limitato quant'era il mio, non vi resta che andare al vostro negozio di liquori di fiducia e prendere una bottiglia di Uvix per la vostra prossima festa. Sono convinto che una bottiglia di Uvix nel vostro mobile-bar sarà fra quelle più stappate».



<http://neufutur.com/?p=10930>
www.uvixvodka.it

NOVITÀ IN CASA MOLETTO: METODO CLASSICO BRUT 'ANNO ZERO'

E' questo uno dei grandi vini Moletto, spumante Classico prodotto con il metodo champenoise. Questo vino è un'altra, riuscita avventura di Giovanni, che ha voluto mettersi alla prova con questa nuova sperimentazione. La base è il Pinot Bianco, varietà che Giovanni predilige in modo particolare e che già utilizza come base per il Moletto Brut Millesimato e per Moletto DemiSec Millesimato, prodotti invece secondo il metodo Charmat Lungo. Moletto Brut Metodo Classico 'Anno Zero' è maturato in bottiglia per 24 mesi, la sboccatura è avvenuta a metà dicembre 2008 ed ora è finalmente in commercio dopo altri nove mesi di affinamento in vetro. Per "vestirlo" Chiara Stival, che si occupa dell'immagine aziendale, ha deciso di uscire dagli schemi, scegliendo per questo vino un look davvero nuovo, di tendenza. E' un'etichetta che subito cattura l'attenzione con il suo "zero" stilizzato, un look di design per esaltare un contenuto capace di lasciare il segno.

COLUMBUS DAY: NOI CI SAREMO

Con le bottiglie di **Pinot Grigio Doc Piave 2008** e con quelle di **Raboso Doc Piave 2003** Moletto sarà a New York per festeggiare il Columbus Day, manifestazione sponsorizzata dalla Regione Veneto. Promosso da UVIVE. Si tratta di una delle principali feste degli States, che celebra la scoperta dell'America. Il gusto internazionale con il Pinot Grigio e la tipicità con il Raboso: ecco le proposte con le quali Moletto alletta il pubblico americano. I vini saranno presenti nei grandiosi spazi espositivi allestiti alla Grand Central Station di New York, frequentata da almeno 300mila persone al giorno. Essa è uno dei luoghi simboli della Grande Mela, basti pensare che la stessa Jacqueline Kennedy ingaggiò una feroce battaglia, vincendola, contro coloro che volevano demolirla. L'ambientazione proposta dall'Unione Consorzi Vini Veneti Doc è quella di piazza San Marco, con circa 500 fotografie esposte, un albero di vetro realizzato a Murano, spettacoli, ed un'ampia sezione riservata ai vini. **Ben quattro ore al giorno, dalle 11 alle 13 e dalle 16 alle 18, sono dedicate alle degustazioni.** Un mega schermo illustrerà le caratteristiche delle Doc venete; Moletto è presente per la Doc Piave. In programma inoltre un gran gala al Waldorf Astoria Hotel, un ricevimento al Grand Central Terminal e il ricevimento dal sindaco newyorkese Bloomberg. Il tutto **dall' 8 al 13 ottobre**. Moletto porterà il mood internazionale del Pinot Grigio insieme alla tipicità delle terre del Piave incarnata dal Raboso che già in altre occasioni è stato molto apprezzato negli States.

FESTE E SAPORI, UVE E REGINE

Erano ben 15 le aziende vinicole che hanno sostenuto la 2° edizione della serata *"Reginetta dell'Uva"*, tenutasi ad Annone Veneto, nel cuore della Doc Lison-Pramaggiore. A promuovere l'iniziativa, selezione valida per *Miss Provincia di Venezia 2009* collegata a *Miss Mondo Italia*, sono stati il Comune e la Pro Loco di Annone Veneto, e l'associazione Orientando. La serata ha visto la collaborazione di Fisar, la Federazione dei sommelier, delegazione autonoma di Portogruaro-Lison Pramaggiore che ha così proposto in modo elegante e professionale i vini al grande pubblico. E' bello poter sottolineare come iniziative di questo tipo, grazie anche alla capacità dei sommelier, avvicinino i vini al grande pubblico, in particolare ai giovani. In questo modo un universo fatto di profumi e sapori, di cultura e storia si pone agevolmente alla portata di tutti regalando emozioni appaganti ed inattese. Il tutto in una delle Doc più significative d'Italia, che vanta produzioni di gran pregio come il Lison Classico, il Pinot Bianco, il Cabernet Franc ed il Refosco dal peduncolo rosso.



UN GIORNO DAVVERO SPECIALE

Per brindare agli sposi in Cina, le riviste specializzate del settore propongono i vini Moletto. Grazie a Star Union, distributore di Moletto appunto in Cina, un'eccellente campagna di marketing è stata condotta su **"iMarriage"**, prestigioso magazine tutto dedicato agli sposi. La rivista si occupa degli abiti, del maquillage, delle location e del banqueting per quel giorno davvero unico che è quello del matrimonio. Propone altresì i vini per assaporare al meglio i raffinati menu che vengono composti per l'occasione e per brindare in allegria agli sposi. Star Union suggerisce la tipicità italiana per esaltare i menu: il Merlot doc Piave Moletto come vino rosso e il Prosecco Moletto per celebrare con le sue briose bollicine un giorno di gioia e letizia.



MOLETTO_notebook

- Saremo presenti al **COLUMBUS DAY**
NEW YORK Grand Central Terminal
8 - 13 OTTOBRE 2009
- Saremo presenti alla **BIENNALE DEL VINO A VENEZIA**
Domenica 8 NOVEMBRE 2009
dalle ore 11 alle ore 20
Hotel Monaco & Grand Canal - S. Marco 1332 Venezia
- Saremo presenti al **44° VINITALY 2010**
VERONA 8 -12 Aprile 2010



MOLETTO NEWS

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