



TASTE *by* SPIRITO di VINO

UNA CONSONANTE FA DIFFERENZA



Con un processo meticoloso ad Alba si estrae l'essenza del Barolo, mutandone colore e gusto. Così nasce il Marolo

Nelle Langhe il dio del vino, il Barolo, dominando il paesaggio, incanta la vista e conquista il gusto degli uomini che ne bevono il frutto. Un'uva ricca e potente, che comincia con la lettera B. Ad Alba, Paolo Marolo ha voluto estrarre l'ultima goccia dell'anima di un vino, per farla diventare «distillato» di una terra. Per questo la sua distilleria Santa Teresa dei fratelli Marolo, produce grappe di monovitigno (prevalentemente da uve piemontesi come Barbaresco e Barolo, ma anche da uve provenienti da altre regioni come il ligure Pigato o il toscano Brunello), per poter tradurre il territorio cogliendone «lo spirito». Gli ingredienti, che fanno di questa realtà (dal 1977) un punto di riferimento nel panorama distillatorio italiano, sono rappresentati dalla maestria di fronte agli alambicchi, associata a una serie di invecchiamenti mirati a esaltare le potenzialità dei singoli vitigni. Acciaio, rame e legno che, miscelati con il tempo, daranno origine a spiriti con un'anima. Una meticolosità che esige il solo utilizzo di vinacce

freschissime e selezionate. Paolo Marolo si serve di contenitori d'acciaio inox per le grappe bianche, legni (prevalentemente di acacia e rovere) di diverse grandezze per gli affinamenti delle riserve, che accoglieranno quanto è stato prodotto dagli alambicchi discontinui a bagnomaria, fabbricati artigianalmente in rame. La massima espressione è rappresentata dalla distillazione del territorio, quindi le riserve soprattutto di Barolo. Un'operazione di artigianato che estrae l'essenza di questo grande piemontese. Ecco la diversa consonante. Infatti, il Barolo muta colore, passando da rosso a color ambra, che col legno si intensifica e nel gusto si infittisce. Un processo meticoloso che fa mutare questo vitigno, anche se non lo snatura mai, semmai dandogli una nuova vita, trasformandolo in Marolo. Dettaglio linguistico che tuttavia diventa un assoluto gustativo, fatto di eleganza e decorato da sensazioni che, aumentando il grado d'invecchiamento, diventano sfumature. La grappa di Marolo è vicina a un concetto di spirito così elevato, tanto da rivaleggiare per gusto e complessità con i grandi distillati, pur mantenendo una propria identità. Un concetto di lavoro che porta quindi un'uva a trasformarsi nel nome e

nel gusto senza tuttavia lasciare quelle caratteristiche di unicità che vengono semmai ribadite dall'invecchiamento. Una preziosità di prodotto ha fatto sì che la distilleria Santa Teresa abbia pensato anche a un packaging prezioso e di gusto. Uno stile unico, che col tempo è divenuto sinonimo di grappa Marolo, grazie anche ai disegni di Gianni Gallo.

 **Distilleria Santa Teresa** • Alba (Cuneo) • www.marolo.com

Sopra, Paolo Marolo, proprietario della Distilleria Santa Teresa, che produce grappe di monovitigno, prevalentemente da uve piemontesi.



GRAPPA APRÈS

Color miele di acacia piuttosto scuro nel calice. La dolcezza si propaga fino al naso, che tuttavia perde le viscosità proprie del miele, ma acquisisce la freschezza golosa dell'uva Moscato. L'ingresso in bocca è piuttosto energico, anche se proseguendo l'Après si mostra più mansueta, grazie alla dolcezza dell'uva Moscato associata a note vanigliate. Finale leggermente ammandorlato grazie anche ai legni che avevano contenuto Moscato di Pantelleria.



**GRAPPA DI BAROLO
9 ANNI**



**GRAPPA DI BAROLO
12 ANNI**



**GRAPPA DI BAROLO
15 ANNI**



**GRAPPA DI BAROLO
20 ANNI**

Spirito monovitigno che parla al naso, all'inizio con una nota di acetone che poi perde intensità e si tramuta in gentilezze vanigliate. Un trasformarsi sempre più goloso, che diviene ancora crema pasticciera un po' speziata. La bocca non è certo meno golosa, anche se il biglietto da visita è la vinaccia del Barolo che diviene cioccolato fondente. La zuccherosità non abbandona il finale che richiama l'albicocca disidratata.

Distillata con alambicco discontinuo a bagnomaria, ha un color ambra di rara brillantezza. La fragranza delle vinacce del grande vino piemontese fa il suo ingresso al naso e se si tramuta subito in cioccolato grazie all'invecchiamento in rovere e acacia che ne complicano il profilo. Al naso ancora liquirizia e punte di cuoio dolce. La bocca raccoglie in emozioni quello che il naso ha sentito. Chiusura elegante, grande persistenza.

Distillata nel '93, da subito propone una serie piuttosto ampia di note dolci, riconducibili al cioccolato e alla nocciola. Un «sapere» di Piemonte che riposando nel bicchiere acquisisce ulteriore dolcezza dell'uva di Corinto. La bocca, dopo una smania alcolica iniziale, accarezza con le sue dolcezze per un finale di grande spessore aromatico, abbinato alla persistenza. L'invecchiamento garantisce il migliore equilibrio.

Colore ambra piuttosto scuro, fa presagire ricchezza e concentrazione uniche che conferma al naso. La dolcezza è la prima a comparire e mostra nitidamente fico disidratato e uva passa. Poi la nota tabaccata. Un Balkan So-braine che con il suo odore fortemente aromatico e di affumicato sa lasciare il segno. Il gusto è complesso con note di noce, accenni di legno e cioccolato. Distillata nel 1988.