MAROLO

Alba

Grappa di Barolo 2010 “Mizunara”

VITIGNO: Nebbiolo da Barolo, vendemmia 2010

TENORE ALCOLICO: 48% vol.

VOLUME BOTTIGLIA: 70 cl

AFFINAMENTO: Questa grappa nasce dalla distillazione di vinacce di Nebbiolo da Barolo provenienti dalla vendemmia 2010, un’annata considerata tra le più virtuose degli ultimi decenni in Langa per eleganza, struttura e longevità. Dopo una distillazione attenta e rispettosa, la grappa ha riposato per undici anni in botti di rovere europeo, molte delle quali ex-Marsala, secondo la tradizione della distilleria. È seguito poi l’affinamento di tre anni in botti di Mizunara, quercia giapponese rara e preziosa, nota per la sua complessità aromatica e per la difficile lavorazione. Si tratta di un legno che cresce lentamente nelle foreste settentrionali del Giappone, modellato da un clima freddo e umido che lo rende poroso, instabile e per questo tanto difficile da domare quanto affascinante da utilizzare. In questa grappa, l’incontro tra i due legni – europeo e giapponese – diventa un racconto di equilibrio e stratificazione: un affinamento del legame – non solo commerciale ma culturale e relazionale – che Marolo coltiva con il Sol Levante dagli anni ’80.

ESEMPLARI: 1980 bottiglie numerate

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Dal colore ambrato luminoso, al naso offre un ventaglio ampio e progressivo: le note fruttate e speziate date dal lungo riposo in rovere europeo si intrecciano con il profilo del Mizunara, che richiama l’incenso, il legno di sandalo, le spezie dolci e le resine orientali. Emergono anche delicate note di cocco e sentori tropicali, tipici di questa rara quercia giapponese. Il sorso è pieno, caldo, di grande profondità: emerge una tessitura aromatica complessa ma precisa. Il finale è lungo, con una nota balsamica persistente e un ritorno sottile di frutta secca e scorza d’agrumi.

PACKAGING: Bottiglia da 70 cl con etichetta originale realizzata dall’artista giapponese Hakuyu Watanabe, che interpreta attraverso il segno l’incontro tra acqua e vite. Confezione in edizione limitata ad astuccio girevole.

DISTILLERIA SANTA TERESA
dei Fratelli Marolo s.r.l.

Corso Canale 105/1
12051 ALBA (CN) Italy
Tel. 0173 33144

P. Iva 01905820047
www.marolo.com

MAROLO
Alba

Grappa di Barolo 2010 “Mizunara”

L’annata
La 2010 è considerata una delle vendemmie più equilibrate ed eleganti per il Barolo del nuovo millennio; le condizioni climatiche asciutte e regolari hanno favorito maturazioni lente, con un’eccellente concentrazione aromatica nelle vinacce. È da questa materia prima, selezionata e distillata con metodo discontinuo in alambicco, che nasce questa Grappa di Barolo Riserva: 11 anni di affinamento in botti di rovere ex-Marsala, secondo lo stile Marolo, e ulteriori 3 anni di finishing in botti di Mizunara, per un totale di 14 anni di evoluzione.

Il legno
Il Mizunara (水楢), “quercia dell’acqua”, è una specie endemica del Giappone settentrionale. Nodosa e contorta, cresce lentamente in ambienti umidi e freddi, sviluppando una fibra particolarmente porosa e irregolare, che la rende difficile da lavorare. A ciò si aggiunge una scarsissima disponibilità: gli alberi impiegano oltre 200 anni per essere utilizzabili, e le botti costruite con questo legno tendono ad essere fragili e dispersive. Per questi motivi, il Mizunara è impiegato solo in affinamenti di altissimo profilo, e solo da pochi produttori al mondo.
L’uso del Mizunara per la produzione di botti da affinamento risale alla Seconda guerra mondiale: per far fronte alla crescente richiesta di whisky da parte delle truppe americane e all’assenza di botti importate, l e distillerie giapponesi si rivolsero al complesso, longevo rovere nostrano. Fu una necessità tecnica che divenne, con il tempo, una scelta stilistica: le botti di Mizunara si rivelarono infatti in grado di conferire ai distillati un profilo aromatico completamente originale, con sentori di sandalo, incenso, cocco, spezie dolci, tè verde, pepe bianco – qui ideali per un finishing meditativo, capace di dialogare con la struttura della grappa senza sovrastarla.

Il legame
Questa edizione rappresenta l’evoluzione di un rapporto che Marolo coltiva con il Giappone dagli inizi degli anni ’80, quando Paolo Marolo avviò i primi rapporti commerciali con il Paese del Sol Levante. Un legame nato dalla stima per la cultura nipponica e dalla condivisione di valori comuni: il rispetto per la materia prima, la centralità del tempo, la tensione verso l’essenziale.

L’etichetta
A firmare l’etichetta è l’artista giapponese Hakuyu Watanabe, imprenditrice e creativa la cui ricerca visiva si muove tra calligrafia e astrazione simbolica.
L’opera è ispirata allo studio e pratica del Bokkoku, forma di calligrafia che reinterpreta antichi caratteri cinesi attraverso il gesto, l’inchiostro e l’energia del corpo. Ispirata dal Maestro Kenryo Hara, Watanabe ha fatto del segno un mezzo per incidere significati e sensazioni.
Per questa etichetta, ha scelto di rappresentare il termine Mizunara (水楢) unendo i suoi due caratteri fondamentali: mizu (acqua, 水) e nara (quercia, 楢).
L’acqua è un flusso centrale, affiancato da gocce e pozzanghere – una delle quali rappresenta un acino d’uva. La quercia è un carattere composto da due elementi, l’albero e il gallo: yu (酉), il gallo, è la forma di una botte di sakè.
L’opera è stata realizzata con inchiostro e pennello, utilizzando una tecnica che mette in relazione il gesto artistico con l’energia vitale del corpo. Il pennello non è stato guidato solo dalla mano, ma da un movimento completo, corporeo, per trasmettere la forza dell’acqua, la vitalità del legno e la robustezza delle botti; ne risulta un segno denso e dinamico, che traduce visivamente il senso di trasformazione e profondità contenuto nella grappa stessa.

DISTILLERIA SANTA TERESA
dei Fratelli Marolo s.r.l.

Corso Canale 105/1
12051 ALBA (CN) Italy
Tel. 0173 33144

P. Iva 01905820047
www.marolo.com