

“Degustare” la cultura della grappa italiana con la Distilleria Marzadro

scritto da Anna De Francesco | 25/03/2016



In una bella serata a Milano, la Distilleria Marzadro ha “raccontato” agli ospiti la cultura della grappa italiana e ha presentato i suoi prodotti di eccellenza, frutto di un’attenta lavorazione.

A **Milano**, nella splendida cornice di Piazza Diaz qualche sera fa, [Distilleria Marzadro](#) ha organizzato una degustazione dei suoi prodotti; un evento specialissimo all’insegna del Made in Italy durante il quale il brand ambassador ha preso per mano tutti gli ospiti presenti, accompagnandoli in uno splendido viaggio alla scoperta dell’unicità del distillato e dei suoi processi di produzione, una conoscenza che solo un’azienda come la Marzadro può raccontare.

Le grappe Marzadro degustate in serata

E’ stata un’occasione unica per scoprire caratteristiche e versatilità delle **grappe Marzadro** attraverso assaggi abbinati a finger food creati ad hoc per la serata. Quattro le tipologie di grappa in degustazione, **Le Diciotto Lune** il prodotto più conosciuto, sicuramente la punta di diamante dell’azienda, amata da tutti gli intenditori; la **Grappa di Amarone**, il cui nome già racconta il

prodotto e nata da vinacce di Amarone, è invecchiata per 36 mesi in botti di rovere; **Camilla** che nasce dall'infusione dei fiori di camomilla nella grappa stessa, sicuramente un prodotto dal sapore originale, molto particolare sicuramente non usuale ed infine l'ultima nata **Anfora Marzadro**, la sua caratteristica è l'affinazione in contenitori di terracotta.

Distilleria Marzadro: storia e tradizione

La **distilleria Marzadro** è un'azienda a conduzione familiare che nasce nel secondo dopoguerra in un meraviglioso complesso attorniato da ettari di vigneti dove la famiglia Marzadro ha iniziato a distillare grappa e successivamente anche alcolici. Se la guardiamo oggi non possiamo non notare il percorso fatto, costellato di successi e professionalità dettati sicuramente da determinazione, costanza e tanta tanta passione.

La parte più importante della distilleria sono gli otto alambicchi in rame che distillano secondo il sistema discontinuo a bagnomaria, tipico del Trentino. 100 giorni di lavoro ininterrotto durante l'anno, 24 ore su 24, fra settembre e dicembre, periodo durante il quale vengono distillati quintali di vinacce fresche selezionate ogni giorno.

La qualità è garantita dalla provenienza dai migliori vitigni del Trentino, la materia prima viene attentamente selezionata e garantita da **Andrea Marzadro**. Le vinacce arrivano in distilleria appena colte per preservare le caratteristiche dei vitigni di origine, profumi ed aromi vengono mantenuti con efficienti sistemi di conservazione, per mantenere intatta l'intensità. Il risultato è che le **Grappe Marzadro** si distinguono per la differenza di sapore ed aroma, sono distillati di alta qualità certificata.

Ma la distilleria Marzadro ha un valore aggiunto dato dal lavoro "fatto a mano" da artigiani artisti che personalizzano le bottiglie con disegni e dediche dipinte a mano, dando l'opportunità a ogni bottiglia di trasformarsi in un pezzo unico.

I Marzadro sono ormai alla terza generazione, come dicono loro: la passione continua...

Distilleria Marzadro
www.marzadro.it