Marzadro riaccende gli alambicchi per le vinacce di Amarone

amarone-63bca477

Alambicchi nuovamente accesi per la Distilleria Marzadro di Nogaredo (Tn). Dopo un brevissimo periodo di pausa, con il termine della prima fase della distillazione, gli impianti hanno ripreso a lavorare a pieno ritmo con le vinacce di Amarone, arrivate in azienda pochi giorni fa.

MarzadroUna lavorazione attenta e scrupolosa per la Marzadro che riesce a distillare circa 100 quintali al giorno di vinacce che giungono freschissime dalle confinanti cantine del Veneto. Per operare al meglio gli alambicchi sono accesi e spenti a “intermittenza”, ossia vengono messi in funzione solo quando arrivano i carichi di vinacce dalla Valpolicella. Il 18 gennaio scorso il via alla prima distillazione di vinacce, un ciclo che si concluderà all’incirca alla fine di aprile.

Dalle vinacce di Amarone la Marzadro produce una delle 3 Grappe della linea le Giare (Grappe invecchiate 36 mesi in botti di rovere), una monovitigno in purezza affiancate da le Giare Chardonnay e da le Giare Gewürztraminer; a queste si unisce le Giare Origine, una Grappa Full Proof, ossia caratterizzata dalla gradazione piena e originale, 55% Vol. anche lei nata da vinacce di Amarone e messa a invecchiare per 3 anni in rovere. Un’occasione in più per far visita alla Marzadro, osservare il procedimento di distillazione degustare tutti i prodotti dell’azienda.

http://www.marzadro.it/

Marzadro
La Distilleria Marzadro è un vasto e arioso complesso fatto di pietra, legno e vetro, che si esprime con la sua armoniosa architettura immersa nel verde dei vigneti. La realizzazione della struttura è stata affidata dalla famiglia Marzadro agli architetti bolzanini Walter Maurmayr e Günther Plaickner, i quali, basandosi sul concetto di “artigianalità contemporanea” hanno dato vita ad una struttura completamente integrata nel territorio circostante. Il tetto, ad esempio, è stato ricoperto da un tappeto verde formato da 60.000 piante precoltivate, appartenenti alla specie dei licheni: una soluzione adottata non solo per ragioni estetiche, ma anche per garantire un migliore isolamento termico della

struttura, e quindi consentire un importante risparmio energetico. L'alto valore del nuovo impianto sotto il profilo ecologico viene evidenziato anche dall'orientamento nello spazio degli edifici, che sono infatti posizionati per sfruttare al meglio la loro collocazione rispetto al sole. Oltre a facilitare la penetrazione dei raggi solari, un ampio uso delle vetrate nella costruzione dello stabilimento contribuisce a creare una sorta di continuità fra l'ambiente esterno e quello interno. Queste sono state utilizzate anche per realizzare la suggestiva cupola in vetro e metallo che custodisce al suo interno la sala degli alambicchi. All'interno vengono svolte tutte le fasi operative della distilleria che in precedenza erano disperse in varie località sparse fra Rovereto e i comuni limitrofi. La nuova struttura si compone di tre edifici, dedicati rispettivamente alla produzione e all'immagazzinamento, al deposito delle vinacce e agli uffici amministrativi.