Anfora, la grappa affinata in terracotta

anfora-1-1-b780d2e4

È l ’ultima creazione della **Distilleria Marzadro di Nogaredo (Tn)**, storica azienda nata nel 1949 per mano di Sabina Marzadro, passata al fratello Attilio e oggi giunta alla terza generazione. Si chiama **Anfora**, ed è una **grappa invecchiata dall’aspetto sempre giovane**. Cosa significa? Anfora passa 10 mesi di affinamento negli omonimi contenitori in terracotta, dalla capacità di 300 litri ciascuno, anfore fabbricate con creta e argilla che arrivano direttamente da due località toscane, note da secoli per la lavorazione di questi materiali, quali Montelupo e Impruneta.

anforaIl risultato? Una grappa che conserva il **colore limpido e cristallino**, tipico di una grappa giovane ma arricchita da tutte le caratteristiche di un distillato invecchiato, come rotondità, morbidezza ed eleganza, particolarità uniche che rendono Anfora gradevole al gusto, equilibrata e ben bilanciata, il tutto senza i tipici sentori di legno. Questo avviene perché la micro-ossigenazione, rispetto a quella della botti, è doppia e lo scambio tra interno ed esterno è maggiore, merito della porosità del materiale. Anfora è composta da un blend di vinacce di uve rosse che arrivano dal Trentino quali **Teroldego, Marzemino e Merlot**, a queste si unisce una percentuale minore di vinacce di uve bianche come **Chardonnay, Müller Thurgau e Moscato**.

Una grappa che porta con sé molte potenzialità, anche per i consumatori: infatti è apprezzata allo stesso modo sia dagli appassionati dei distillati invecchiati, sia da coloro che preferiscono la grappa giovane. Quello della **conservazione di liquidi o alimenti in grossi contenitori di terracotta** è una pratica usata da secoli, applicata anche per i vini, la procedura di affinamento per i distillati però è una novità assoluta, provata per la prima volta dalla Marzadro.