PIEMONT. GRAPPA DI BAROLO. MAROLO. COLONNELLO 2015



Redaktion und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

In Alba, dem touristischen Zentrum des Piemonts, brennen die Gebrüder Marolo den Grappa Colonnello. Sie beschreiben ihn so: «Feines, gradliniges und intensives Bouquet. Am Gaumen weich, lang haltend und ausgewogen».

INFORMATIONEN

- Tresterbrände werden in diversen Weinbauregionen gebrannt: Marc heissen sie etwa in Frankreich, in der Deutschschweiz Träsch.
- Grappa ist ein in Italien oder im Tessin hergestellter Tresterbrand. Noch vor gut 50 Jahren ein «chratziger» Bauernschnaps, wurde durch die sorgfältige Destillierung einzelner Traubensorten oder sogar Reblagen daraus ein weltweit gesuchtes Luxusprodukt.
- Es haben sich zwei Richtungen herausgebildet: Die im Fass ausgebauten Destillate, meist süss und mild und die traditionellen, nicht fassausgebauten, die kräftig sind.
- Für den Colonnello wird der Trester des Weinguts Aldo Conterno destilliert. Die Etikette des Grappas ist denn auch dem hochpreisigen Barolo nachgebildet.

DATEN

Brennerei: «Santa Teresa» der Gebrüder Marolo, Alba: marolo.com
Produktion: 267 Flaschen à 70 cl
Alkoholgehalt: 42% Vol.
Bezug: La Passion du vin, Laurenzentorgasse 7, 5000 Aarau: passionduvin.ch
Preis: CHF 68