

Riconoscimenti per Liquori Morelli

4 GIORNI AGO *by* **CAMILLA GUIGGI**

La Primavera ha portato una splendida notizia per Liquori Morelli: la storica azienda di Palaia (PI) ha infatti ottenuto eccellenti risultati al prestigioso concorso “Alambicco d’Oro” istituito da ANAG-Assaggiatori Grappa e Acquaviti giunto quest’anno alla 39° edizione vincendo una Medaglia Gold ed una Medaglia Silver entrambe nelle categoria “Grappa Invecchiata”.

Il liquorificio fondato nel 1911 dal Cav. Leonello Morelli ha dunque conquistato l’ambita Medaglia Gold con l’etichetta “Grappa Cru Centenario”: il gradino più alto del podio evidenzia un prodotto particolarmente caro all’azienda, ovvero una grappa celebrativa realizzata in occasione dei primi 100 anni di attività. Questa etichetta nasce dall’assemblaggio di vitigni provenienti da diverse parti d’Italia, e l’invecchiamento avviene prima in botti grandi per almeno 12 mesi, e successivamente in barrique da 225 litri. Il

Liquori Morelli_Grappa
Cru Centenario

colore dai cenni ambrati, il profumo elegantemente delicato e la complessità e l’avvolgenza evidenti in bocca – gradazione alcolica 40% vol. – avevano già fatto vincere a questa grappa la Gold Medal nei celebri concorsi internazionali “Meiningers International Spirits Award ISW” del 2018 e “Concours Mondial de Bruxelles” del 2017 tenutisi rispettivamente in Germania e in Messico.

Il secondo risultato ottenuto nella suddetta competizione è stato la Medaglia Silver per “Grappa Cru 98 Invecchiata Acacia”: anche in questo caso si tratta di un’etichetta nata per festeggiare una tappa importante per Liquori Morelli, ovvero il trasferimento nell’attuale sede aziendale (in precedenza lo stabilimento e gli uffici si trovavano sempre nel comune di Palaia, a pochissimi chilometri di distanza da quelli attuali). Come suggerito dallo stesso

nome, l'affinamento avviene in botti grandi di rovere per almeno 12 mesi e dopo in barrique di acacia da 225 litri.

LIQUORI MORELLI

Via Antonio Meucci, 36 – Loc. Montanelli – 56036 Palaia (PI)

tel.: +39 0587 629044 www.liquorimorelli.it

Entrambe le grappe premiate appartengono alla linea “CRU” (ndr: la gamma aziendale delle grappe è suddivisa in differenti linee, tra cui menzioniamo “Grappa Toscana” e “Grappa 50 e 50”), la stessa nella quale si trovano “Grappa Cru 98 Bianca” e “Grappa Cru 98 Barrique”, disponibili sul mercato nel formato da 70 cl, con la seconda anche in quello

Liquori Morelli_Grappa Cru
98 Invecchiata Acacia

da 20 cl: si tratta di un'altra creazione dei fratelli Luca, Paolo e Marco Morelli, esponenti della quarta generazione alla guida del liquorificio ed attivi nel mercato italiano ed internazionale con uno stile contemporaneo ed innovativo che serba sempre la fierezza delle proprie origini e delle proprie radici territoriali legate alla Toscana in generale ed alla parte della provincia di Pisa nota come Valdera in particolare.

Ad oggi il lavoro svolto dai fratelli Morelli va in una direzione precisa, ovvero quella di diffondere una cultura di questa acquavite dove il consumo è declinato non soltanto nella classica maniera, cioè liscia, ma anche in miscelazione, e dunque come fondamentale ingrediente per vari cocktail.

Ancora una volta Liquori Morelli si distingue per l'impegno profuso in un settore – quello della grappa – che costituisce eccellenza e peculiarità tutta italiana.



CAMILLA GUIGGI