



006070

BASSANO CLASSICA

 Jacopo Poli

 Italien
Venetien

POLI
1898

ARTIKELBESCHREIBUNG

Nach Polis Grappa-Museum in Bassano benannt, aber alles andere als staubig, ist dieser frische Brand aus verschiedenen Rebsorten der DOC Veneto. Harmonisch, elegant und duftig mit Noten von Äpfeln, Quitten und Dörrpflaumen.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Grappa
Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8014115000123 8014115001120

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Poli Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon IT



WEINBEREITUNG

Garantiert alles andere als staubig schmeckt Jacopo Polis frischer Museums-Grappa Bassano Classico. Der Trester stammt von unterschiedlichen Rebsorten, die in den Weinbergen rund um Bassano del Grappa gereift sind.

Noch tropffrisch werden Beerenhäute und Kerne der Trauben in die Poli Destillerie geliefert und hier traditionell nach dem diskontinuierlichen Verfahren im alten Kupferbrennkessel gebrannt. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühlschlange auf, kondensiert und fließt als

Brand in eine Probeglocke. Hier zeigt sich nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters, der mit viel Fingerspitzengefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt. Das frische Destillat enthält zunächst noch gute 75 % vol. Alkohol und muss deshalb durch vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser ganz allmählich auf moderate 40 % vol. gebracht werden. Mindestens sechs Monate lässt Poli seinen Grappa im Edelstahltank ruhen, bevor er ihn schließlich auf -6 °C herunterkühlt und nur sanft filtriert auf die Flaschen füllt.

PRODUZENTEN-INFO

Der Grappa ist von der Geschichte, Kultur und Stil her absolut italienisch. Seit vier Generationen gibt die Familie Poli Wissen, Kunst und Leidenschaft für die Destillation an ihre Nachfolger weiter. Die im modernen Stil und mit handwerklichem Geschick hergestellten Destillate, zeichnen sich durch das ausgesuchte Gleichgewicht von Charakter und Eleganz aus.

Die Leidenschaft für den Grappa brennt seit Generationen in den Herzen der Polis. Schon 1898 hatte Urgroßvater Giobatta Titta Poli, heimlich einen kleinen Destillierapparat gebaut, auf einen Handkarren montiert, und war damit von Haus zu Haus gezogen, um Trester zu brennen. Großvater Giovanni nahm das geistige Erbe auf, verwendete allerdings für seinen Brennapparat die umgebaute Dampfmaschine einer Lokomotive. Vater Toni orientiert sich wieder an Titta und konstruierte 1956 die zweite Poli-Brennanlage aus vier Kupferkesseln, der schließlich sein Sohn Jacopo 1983 eine dritte hinzufügte.

Heute sind in der Poli Destillerie fünf diskontinuierliche Brennanlagen in Betrieb: drei aus je vier Kupferbrennkesseln für Wasserdampf (von Titta, Toni und Jacopo) sowie zwei Anlagen mit Wasserbad-Brennkesseln, von denen die eine unter Druck, die andere im Vakuum destilliert. Jacopo Poli: "Es ist einfach, guten Grappa zu destillieren: man braucht nur frischen Trester und hundert Jahre Erfahrung!"