

006126

BARRIQUE SOLERA DI FAMIGLIA

 Jacopo Poli

 Italien
Venetien

POLI
1898



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der letzte Grappa, den Toni Poli im Oktober 2000 gebrannt hatte, ist ausgetrunken. Doch sein Geist lebt weiter. Im Solera der Familie Poli, der die Vergangenheit in seinem kraftvollen, warmwürzigen Charakter zeitlos sinnlich spürbar macht.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Grappa

Gebinde 3 / 0.700 l

Verschluss Poli-Verschluss

EAN Flasche / EAN Karton
8014115000635
18014115000632

ANALYSE

Alkoholgehalt 55.0 %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

Der Trester für Poli Barrique stammt von verschiedenen Traubensorten aus den Weinbergen von Vicenza. Noch tropffrisch werden Kerne und Beerenhäute der Trauben in die Poli Destillerie geliefert und hier nach dem traditionellen, diskontinuierlichen Verfahren im Kupferbrennkessel gebrannt. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt eine ziemlich aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester zu entnehmen und durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferkessel erhitzt, der Weingeist (das Ethanol) steigt in die Kühlschlange auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier ist nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters gefragt, der mit viel Feingefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das Herzstück des Brandes mit den edelsten Aromen bewahrt. Der junge Grappa wird behutsam in 225-Liter-Barriques aus französischer Allier-Eiche gelegt, in denen er sich während langen, dreizehn Jahren der Reife vollendet und dabei die charakteristischen, warmen und kraftvollen Aromen des Poli Barrique entfaltet. Der Alkoholgehalt reduziert sich dabei auf ganz natürliche Weise von den zuerst gut 75 % vol. auf etwa 55 % vol.

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!"