



016114

## PO' DI POLI MORBIDA (MOSCATO)

 Jacopo Poli

 Italien  
Venetien

**POLI**  
**1898**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Po', nur „ein wenig“ Poli klingt hier doch stark untertrieben. Der aromatische Grappa aus Trester venezianischer Moscato Bianco-Trauben verführt mit intensiver, weicher Fülle und duftig frischen Aromen von süßen Orangen und Zitrusfrüchten.

### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Grappa
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115000536 8014115001533

### 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

Bescheiden und absolut treffend zugleich beschreiben sich Jacopo Polis Grappe der Reihe Po' di Poli bereits im Namen. Po' di Poli, ein wenig Poli, das klingt für diesen hundertprozentigen Qualitäts-Grappa aus dem Hause Poli noch ziemlich untertrieben. Dafür ist der Zusatz Morbida (dt. weich, sanft) umso treffender! Der Trester für dieses sanfte bisschen Poli stammt von den aromatischen Muscat Blanc-Trauben der venezianischen Colli Euganei. Noch tropffrisch wird er sozusagen direkt von der Kelter in die Poli Destillerie geliefert und hier nach dem traditionellen, diskontinuierlichen Verfahren im Kupferkessel gebrannt. Der Begriff diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang 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 ist nun die ganze Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters gefragt, der mit viel Feingefühl 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 gut 75 % vol. Alkohol und muss deshalb durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser allmählich auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht werden. Jacopo Poli lässt seinen Grappa mindestens sechs Monate im Edeltank 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!"