016115

PO' DI POLI AROMATICA (TRAMINER)

Jacopo Poli

Italien
Venetien

ARTIKELBESCHREIBUNG

Aromatischer Grappa, in traditionellem Wasserbad destilliert. Wie ein Sommerregen, der den Pinienwald erfrischt. Sein Aroma erinnert an einen Korb von Zitronen und Grapefruits mit einem Tannenzweig.

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Grappa
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115000611 18014115000618

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 die Grappe der Reihe Po' di Poli bereits im Namen. Po' di Poli, ein wenig Poli klingt für diesen hundertprozentigen Qualitäts-Grappa aus dem Hause Poli zwar ziemlich untertrieben. Dafür ist der Zusatz Aromatica (dt. aromatisch, würzig) umso treffender! Der Trester für dieses würzige bisschen Poli stammt von aromatischen Gewürztraminer-Trauben aus dem Alto Adige (Südtirol). Noch tropffrisch wird er in die Poli Distillerie geliefert und hier traditionell nach dem diskontinuierlichen Verfahren im alten Kupferbrennkesselgebrannt. Die Bezeichnung 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 zeigt sich dann die ganze Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters, der nun 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 jetzt noch gut 75 % vol. Alkohol und muss deshalb durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser auf moderate 40 % vol. verdünnt werden. Poli lässt seinen Grappa mindestens sechs Monate im Edelstahltank ruhen, bevor er schließlich auf -6 °C herunter gekühlt und sanft filtriert auf die Flaschen gefüllt wird.

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!"