

016184

SARPA ORO "BIG MAMA"

 Jacopo Poli

 Italien
Venetien

POLI
1898



ARTIKELBESCHREIBUNG

Reift man den jungen Sarpa di Poli vier Jahre im Eichenholzfass, so entfaltet er sich zu diesem vollmundigen Riserva mit köstlich vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem

Hauch von Vanille.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique 48 Monate

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Grappa

Gebinde 1 / 3.000 l

Verschluss Poli-Verschluss

EAN Flasche / EAN Karton
8014115001014
8014115011013

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

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt Trester. Während aber dieser Name bei Polis jungem Sarpa noch einen kraftvollen und etwas burschikosen Tresterbrand bezeichnet, so entwickelt sich daraus während seiner langen Reife in französischen Barriques dieser unglaublich milde, warmwürzige Sarpa Oro. Doch zunächst beginnt alles wie gehabt. Beerenhäute und Kerne der Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trauben werden noch tropffrisch in die Poli Destillerie geliefert und hier nach dem traditionellen diskontinuierlichen Verfahren im alten Kupferkessel 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 ist nun die ganze Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters gefragt, der mit viel Feingefühl Vorund Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt. Dieser junge Brand wird dann vorsichtig in 225-Liter- Barriques aus französischer Allier-Eiche gelegt, in denen er sich während seiner gut vierjährigen Reife vollendet und dabei die charakteristische weiche Fülle und warme Würze des Sarpa Oro entfaltet. Durch die behutsame Zugabe von destilliertem Wasser bringt Poli den Hochprozentner ganz allmählich auf moderate 40 % vol. Alkohol, kühlt ihn dann auf -6 °C herunter und füllt ihn sanft filtriert auf die Flaschen.

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!"