
P O L I
G R A P P A
ELEVATA IN BARILI DI
T O R C O L A T O

**T O
R C O
L A T O**

Paolo Poli

Memorie di Torcolato

Strano organo di senso, l'olfatto, labile e potente: non riusciamo a richiamare alla memoria un odore; tuttavia a volte capita di percepire un profumo e di venire catapultati nel passato, al primo momento in cui lo abbiamo avvertito.

L'olfatto risveglia ricordi lontani.

Il profumo del Torcolato mi fa ogni volta questo effetto: mi riporta a bordo della Citroen DS, con mio padre che guida fra le colline di Breganze, diretti alla cantina di Innocente Dalla Valle.

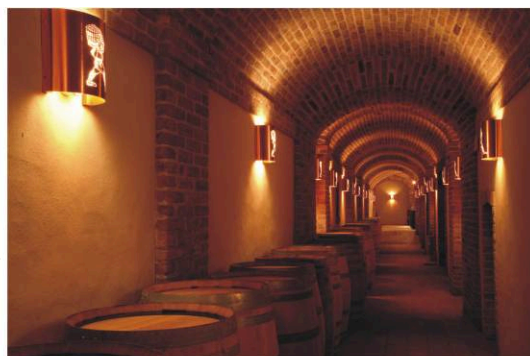
Mi rivedo seduto a quell'enorme tavolo mentre tocco il panbiscotto, secco e friabile, e la sopressa vicentina, compatta e tenera. Guardo mio padre e Innocente mentre si mettono d'accordo sul prezzo delle vinacce.

Una signora spilla tre bicchieri di Torcolato dalla botte e me ne da uno; il colore è come il miele di castagno di mia zia Maria, tutti i profumi del mondo concentrati in quel bicchiere.

Bevine un goccio! mi dice Innocente, non so se posso, guardo mio padre, silenzio assenso.

La discesa a Schiavon fu accompagnata da quel sapore dolce, intenso, avvolgente e dalla rivelazione di un segreto: il Torcolato è fatto intrecciando (torcolando) insieme i grappoli d'uva e lasciandoli pendere dal soffitto come collane di pietre preziose; ha il potere di intrecciare insieme l'anima delle persone con cui lo si beve: sceglile con cura.

Giampaolo, Barbara e Jacopo Poli (1968).



Poli Cantine / Cellars.

Torcolato memories

Smell is such a peculiar sense, fine and yet powerful. We cannot bring scents back to memory; still, we happen sometimes to catch a particular fragrance and be thrown back into the past, to the very moment when we first perceived it.

Smell awakens long lost memories.

The scent of Torcolato always has this effect on me: it takes me back on board our Citroen DS, with my father driving through the hills of Breganze, to Innocente Dalla Valle's Winery. I can still see my-self sitting down at the huge table as I touch the oven dried panbiscotto bread, crispy and crumbly, and the Vicenza sopressa-salami, compact but soft. I look at my father and Innocente as they reach an agreement over marc price.

A lady pours three glasses of Torcolato from the cask and hands one over to me: it is the colour of Aunt Mary's chest-nut honey; the world's flavours seem to be held in that glass.

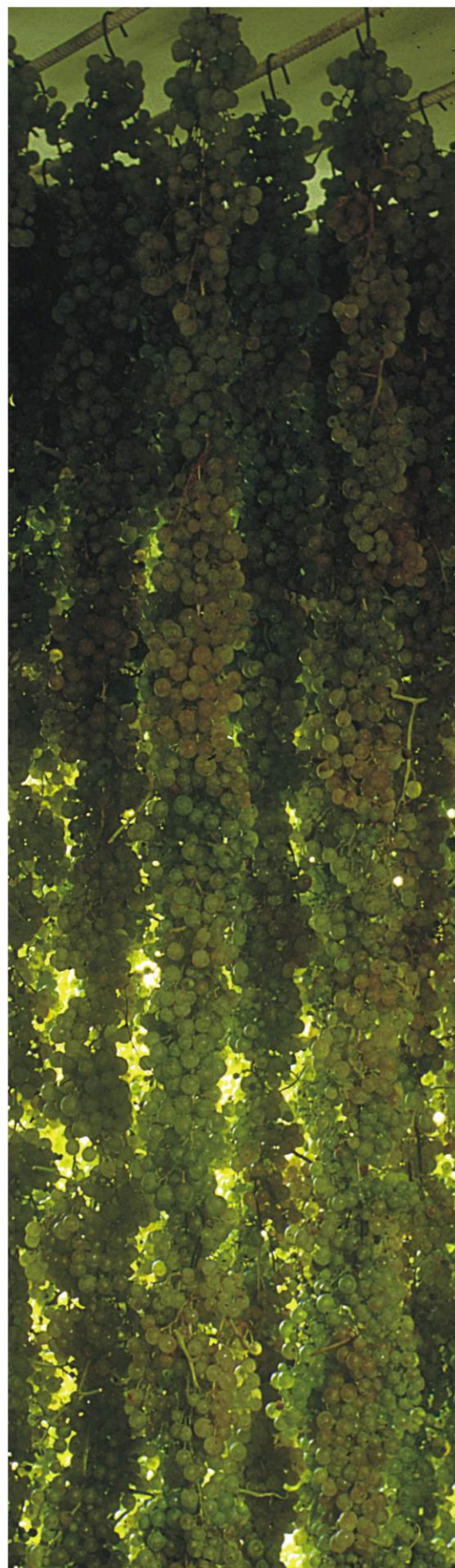
Have a sip! says Innocente; not knowing if I can, I look at my father, who says nothing: silence is assent.

The descent to Schiavon was accompanied by that sweet, intense, penetrating flavour, and by the revelation of a secret: Torcolato is made by twining (torcolando) the grape bunches together and leaving them to hang from the ceiling like precious stone necklaces.

This wine has the power to entwine the souls of people who drink it together: choose your drinking partners carefully.

Jacopo Poli





Il Torcolato

Vino da dessert prodotto nella zona a DOC Breganze, situata lungo la fascia collinare che si estende fra Thiene e Bassano del Grappa (provincia di Vicenza). È prodotto con uve Vespaiola, Garganega e Tocai che vengono fatte appassire dalla vendemmia fino a Dicembre.

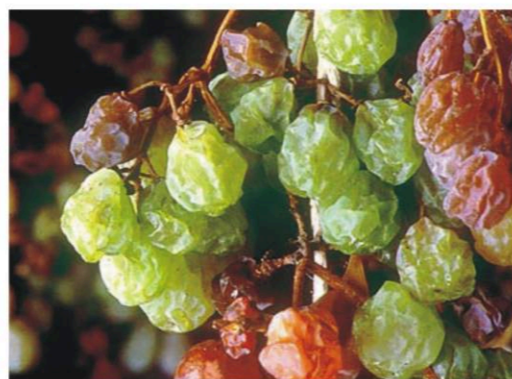
Il nome deriva dal caratteristico sistema di appassimento dell'uva: i grappoli sono infatti legati fra di loro con uno spago che viene attorcigliato (in dialetto veneto "torcolato") in modo da formare delle lunghe trecce di uva che vengono appese alle travi delle soffitte.

Durante l'appassimento l'acqua evapora dagli acini favorendo lo sviluppo della Botrytis Cinerea, o muffa nobile, che agevola la concentrazione degli zuccheri e contribuisce alla creazione di profumi e aromi di particolare pregio organolettico.

In Dicembre le uve vengono torchiate: da 100 kg di uva si ricavano solo 25 litri di mosto dolcissimo che, dopo la fermentazione, viene messo in botti di rovere. Diventerà un vino dal colore giallo oro, con aromi intensi di miele, frutta matura, uva passa, fico, albicocca secca.

La Grappa Barili di Torcolato matura negli stessi barili di rovere in cui è stato precedentemente conservato il vino, del quale racchiude la memoria.

A voi il piacere di liberarla.



The Torcolato

Torcolato is a dessert wine produced in the Breganze DOC area, on the hills stretching from Thiene to Bassano del Grappa (in the province of Vicenza). It is made with Vespaiola, Garganega and Tocai grapes left to dry from harvest time until December.

The name comes from the peculiar grape drying technique: the bunches are tied together with a string, twisted (in the local dialect "torcolato") so as to make long plaits, then left to hang from loft beams.

As they dry, water evaporates from the grapes, favouring the growth of Botrytis Cinerea ("noble mould"), which enhances sugar concentration and helps create scents and aromas of high organoleptic value.

In December the grapes are pressed: 100 kg. grapes yield just 25 litres of very sweet must, to be put into oak casks after fermentation. It will turn into a gold yellow wine, with an intense aroma of honey, ripe fruit, raisins, figs and dry apricots.

The Grappa Barili di Torcolato matures in the same oak barriques where the wine was previously kept, holding its memories.

You have the pleasure to free them.

Jacopo Polli



Andrea Polli



Grappa distillata con l'antico alambicco in rame delle Distillerie Poli, composto da caldaie a vapore a ciclo discontinuo (metodo artigianale); elevata nei barili di rovere in cui è stato conservato il vino Torcolato.

Grappa distilled with the ancient pot-still of the Poli Distillery, consisting of copper cauldrons working in small batches (artisan method); matured in the oak barrels in which the Torcolato wine was kept.



40% ALC./VOL. - 500 ML - PRODUCT OF ITALY

POLI
DAL 1898
GRAPPAIOLI

Distilleria artigianale fondata nel 1898 a Schiavon, vicino a Bassano del Grappa (Veneto), nella zona più tipica per la produzione della Grappa. Poli distilla con un antico alambicco in rame composto da caldaie a vapore a ciclo discontinuo (metodo artigianale).

Artisan distillery founded in 1898 in Schiavon, near Bassano del Grappa, in the heart of Veneto, the most typical Italian region for Grappa production. Poli distils with an ancient pot-still consisting of copper cauldrons working at discontinuous cycle (artisan method).

WWW.POLIGRAPPA.COM
