



---

**POLI**

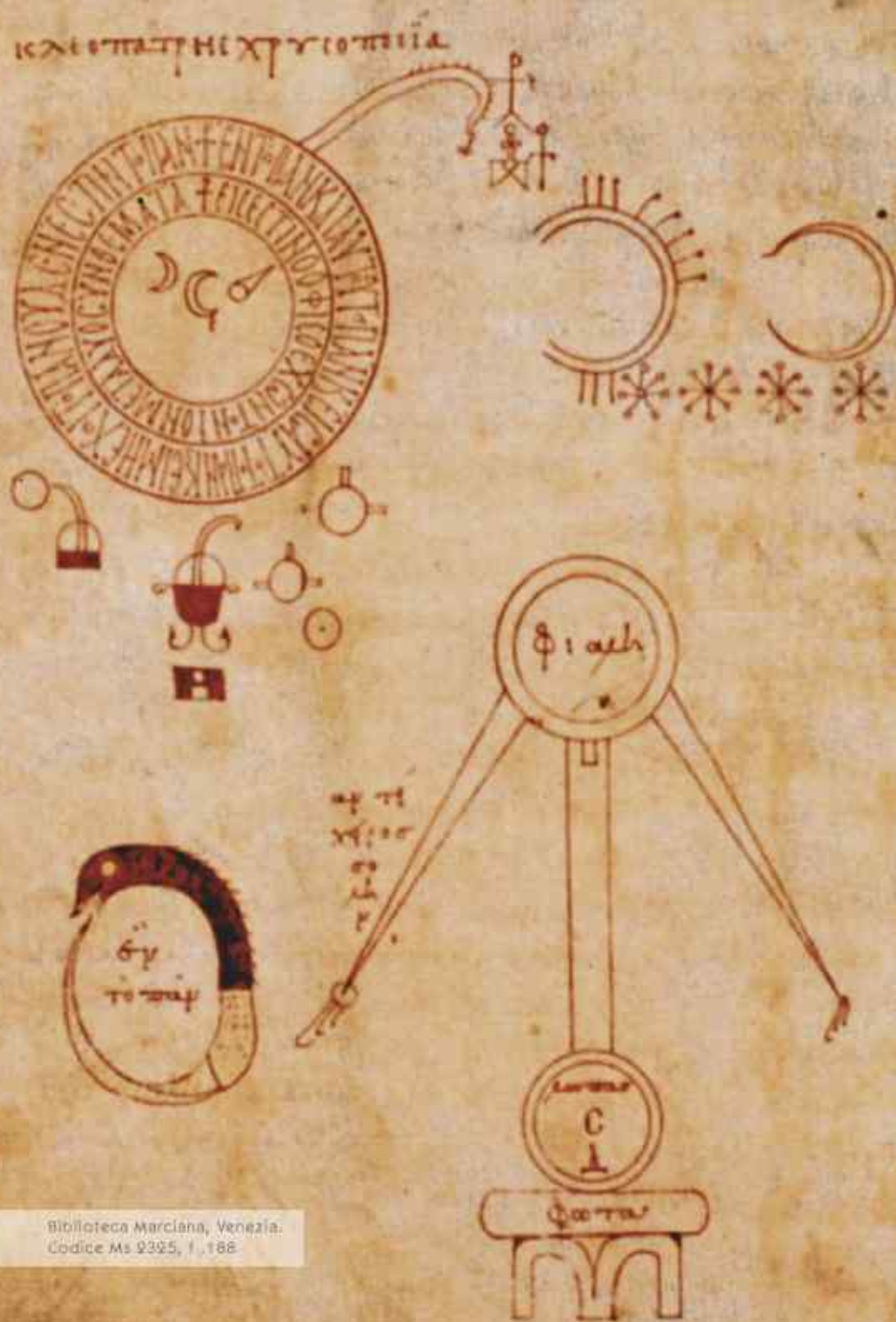
---

**CLEOPATRA**

---

**GRAPPA**

---



Biblioteca Marciana, Venezia.  
Codice Ms 9325, f. 188

## CRYSOPEA DI CLEOPATRA

Cleopatra, alchimista dell'Antico Egitto, creò il primo alambicco della storia con cui distillare il più prezioso dei metalli, l'oro, e lo chiamò Crysopea, (dal greco chrysos, oro e poirò, fare).

Nel XXI secolo nelle Distillerie Poli, dopo anni di ricerche, ri-nasce una nuova Crysopea, il più innovativo alambicco a bagnomaria sotto vuoto oggi in funzione, con cui è stato distillato il prezioso Poli Moscato ORO racchiuso in questa bottiglia.

Lo studio di un alambicco a bagnomaria sottovuoto con colonna di arricchimento a riflusso regolabile senza piatti, condotto nel 2003 dal Centro Sperimentale dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, e la sua successiva realizzazione nel 2005-2010 ad opera delle Distillerie Poli, rappresentano un significativo contributo nell'evoluzione senza fine della tecnica e del processo produttivo della Grappa con metodo artigianale discontinuo.

La nuova Crysopea di Poli chiude così un cerchio simbolico, raffigurato dal drago Uroboros che si morde la coda.

A Cleopatra l'alchimista questo distillato dedichiamo.

Cleopatra, Alchimist des antiken Ägyptens, schuf den ersten Alambic der Geschichte, der zur Destillation des kostbarsten der Metalle, des Golds, bestimmt war und den er Crysopea (abgeleitet vom griechischen „chrysos“ (Gold) und „poirò“ (machen) nannte.

Im 21. Jahrhundert ließ man in der Destillerie Poli nach jahrelanger Forschung einen neuen Crysopea entstehen – den innovativsten heute in Betrieb befindlichen, mit Vakuum arbeitenden Wasserbad-Alambic, mit dem der kostbare Poli Moscato ORO, der sich in dieser Flasche befindet, destilliert wurde.

Die 2003 von der Versuchsanstalt des Instituts von San Michele all'Adige durchgeführte Studie eines mit Vakuum arbeitenden Wasserbad-Alambics mit Anreicherungs säule mit einstellbarem Rückfluss ohne Böden und seine anschließende Realisierung durch die Destillerie Poli stellen einen bedeutenden Beitrag zur nie endenden Evolution der Technik und des Prozesses der Grappa-Herstellung mittels der diskontinuierlichen handwerklichen Methode dar.

Der neue Crysopea von Poli schließt auf diese Weise einen symbolischen Kreis, dargestellt durch den Dragen Uroboros, der sich selbst in den Schwanz beißt.

Cleopatra, dem Alchimisten, widmen wir dieses Destillat.



# CRYSOPEA DI POLI

Crysopea di Poli è un innovativo alambicco a bagno-maria operante sottovuoto e con colonna priva di piatti. Rispetto ad altri impianti a bagnomaria tradizionali operanti in Italia, i distillati ottenuti con Crysopea risultano sensibilmente migliorati per:

- incremento della nota floreale terpenica
- forte diminuzione delle impurità di testa;
- sensibile diminuzione degli esteri
- riduzione dell'alcool metilico.

L'applicazione del vuoto al processo di distillazione fu tentata già verso la fine dell'800 dall'italiano Enrico Comboni ma si dovettero attendere molti decenni perché ne venisse fatto un uso produttivo e non solo sperimentale, in considerazione delle notevoli difficoltà tecniche connesse al rischio di implosione dell'alambicco e alla condensazione dei vapori.

Il principale vantaggio consiste nell'abbassamento del punto di ebollizione dell'alcool e dei vari composti volatili presenti nella vinaccia, determinato dalla pressione negativa all'interno dell'alambicco, ossia il vuoto. Questo permette di ottenere un distillato connotato da delicati aromi fruttati e floreali, che essendo termolabili normalmente vengono persi a causa delle temperature presenti all'interno di una caldaia.

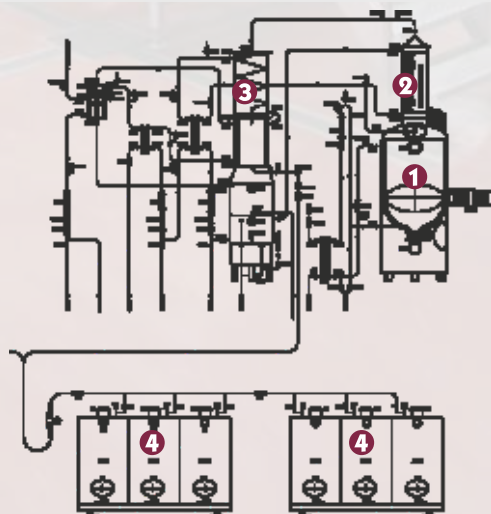
Der Crysopea von Poli ist ein innovativer, mit Vakuum und Kolonne ohne Böden arbeitender Wasserbad-Alambic. Im Vergleich zu anderen in Italien arbeitenden traditionellen Wasserbad-Anlagen erweisen sich die mit dem Crysopea hergestellten Destillate als spürbar verbessert in Bezug auf

- Intensivierung der blumigen terpenischen Note
- starke Verminderung der Verunreinigungen am Kopfteil
- spürbare Verminderung der Ester
- Verminderung des Methylalkohols

Versuche zur Anwendung von Vakuum beim Destillationsprozess wurden bereits gegen Ende des 19. Jahrhunderts vom Italiener Enrico Comboni vorgenommen, jedoch mussten in Anbetracht der erheblichen technischen Schwierigkeiten in Bezug auf das Implosionsrisiko des Alambics und die Kondensation der Dämpfe noch viele Jahrzehnte verstreichen, bevor es zu Produktions- und nicht nur zu Versuchszwecken eingesetzt wurde.

Der hauptsächliche Vorteil besteht in der Senkung des Siedepunkts des Alkohols und der verschiedenen in den Treestern vorhandenen flüchtigen Verbindungen, der durch den negativen Druck, d.h. das Vakuum, im Innern des Alambics bedingt ist. Dadurch lässt sich ein Destillat gewinnen, das sich durch feine fruchtige und blumige Aromen auszeichnet, die, nachdem sie thermolabil sind, normalerweise aufgrund der im Innern eines Kessels vorhandenen Temperaturen verloren gehen.

DIAGRAMMA FUNZIONALE / FUNKTIONSDIAGRAMM



- 1 Caldaia di riscaldamento ed evaporazione a bagnomaria sottovuoto, con temperatura di esercizio tra 38 e 65 °C
- 2 Colonna di arricchimento senza piatti a refluxo regolabile in funzione del raffreddamento
- 3 Colonna di condensazione e refrigerazione
- 4 Serbatoio di raccolta distillato

- 1 unter Vakuum stehender Wasserbad-Erheizungs- und Verdampfungskessel, mit Betriebstemperatur von 38 bis 65°C
- 2 Anreicherungskolonne ohne Böden mit je nach Kühlung einstellbarem Rückfluss
- 3 Kondensations- und Kühlungskolonne
- 4 Sammelbehälter für das Destillat

# CLEOPATRA ORO

Dopo secoli Cleopatra l'Alchimista ha finalmente distillato l'Oro.

Cleopatra Oro è una linea di Grappe ottenute da vinacce freschissime, connotate da un'estrema finezza, una pulizia aromatica che raramente si riscontra in un distillato.

Un breve soggiorno in barili di rovere ne completa la struttura.

Nach Jahrhunderten hat Cleopatra, der Alchimist, endlich das Gold destilliert.

Cleopatra Oro ist eine Produktlinie von aus absolut frischen Treestern hergestellten Grappas, die sich durch extreme Raffinesse und eine Reinheit der Aromen, wie man sie bei einem Destillat nur selten feststellt, auszeichnen.

Eine kurze Lagerzeit in Eichenfässern rundet ihre Struktur ab.



## CLEOPATRA MOSCATO ORO

Vinaccia da uve Moscato Bianco dei colli Euganei.

Trester von Trauben der Rebsorte Moscato Bianco der Euganeischen Hügel

USCITA PREVISTA / GEPLANTE FREIGABE: 2011



## CLEOPATRA AMARONE ORO

Vinaccia: da uve Corvina, Rondinella e Molinara per vino Amarone della Valpolicella. Trester von Trauben der für den Amarone-Wein aus dem Valpolicella bestimmten Rebsorten Corvina, Rondinella und Molinara

USCITA PREVISTA / GEPLANTE FREIGABE: 2012

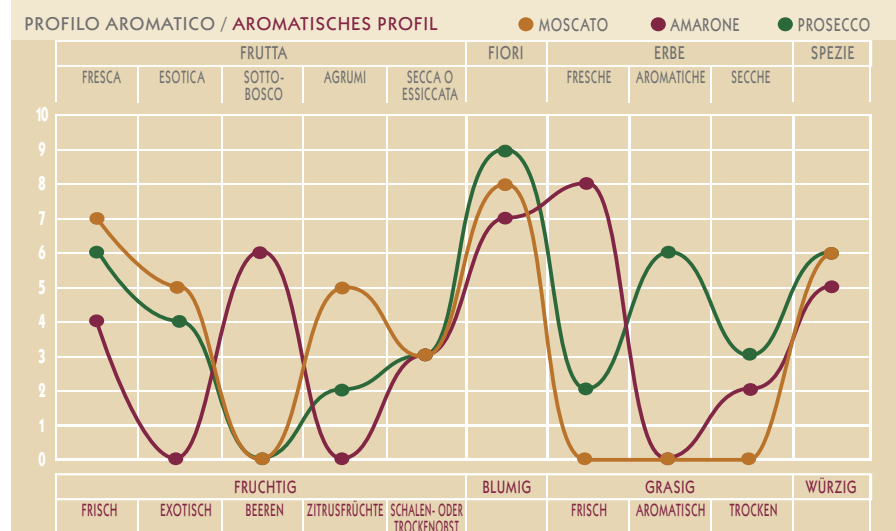


## CLEOPATRA PROSECCO ORO

Vinaccia: da uve Glera per vino Prosecco di Valdobbiadene.

Trester von Trauben der für den Prosecco von Valdobbiadene bestimmten Rebsorte Glera.

USCITA PREVISTA / GEPLANTE FREIGABE: 2013





---

# POLI

---

DAL 1898

GRAPPAIOLI

---

DISTILLERIA ARTIGIANALE  
FONDATA NEL **1898** A  
SCHIAVON, VICINO A BAS-  
SANO DEL GRAPPA (VENETO),  
NELLA ZONA PIÙ TIPICA PER LA  
PRODUZIONE DELLA GRAPPA.

HANDWERKLICHE DESTILLERIE,  
GEGRÜNDET **1898** IN  
SCHIAVON BEI BASSANO DEL  
GRAPPA (VENETIEN), IM FÜR  
DIE GRAPPAHERSTELLUNG  
TYPISCHSTEN GEBIET.

---

## POLI DISTILLERIE

VIA MARCONI 46  
36060 SCHIAVON (VI) - ITALIA  
TEL+39 0444 665007  
[WWW.POLIGRAPPA.COM](http://WWW.POLIGRAPPA.COM)

---



## POLI MUSEO DELLA GRAPPA

PONTE VECCHIO  
36061 BASSANO DEL GRAPPA  
TEL./FAX: +39 0424 524 426  
[WWW.GRAPPA.COM](http://WWW.GRAPPA.COM)

---

