

TESTOVÁNO VÍCE NEŽ 130 VÍNI!

# VÍNO & STYL

www.vinoastyl.cz

únor-březen 2007

## Beaujolais nejen mladé a svěží

historie • výrobci • grand test

**Slovensko**  
země velkých tradic

**Languedoc**  
zaostřeno na vína  
za cenu okolo 200 Kč

**5 hvězd Champagne**  
cuvées de prestige



**Recept**  
Caesar salát  
krok za krokem



**VÍNO MĚSÍCE**  
MASTROBERARDINO  
Radici 2001 DOCG Taurasi

SEZNAMTE SE:  
**VINÁŘSTVÍ F. E. TRIMBACH**  
alsaský král ryzlinků

TÉMA:  
Korek - různé druhy korků a jejich kvalita



NOVINKY ZE SVĚTA VÍN | BRANDY Z JEREZU V PRAZE | VEČER ITALSKÝCH VÍN | ZAJÍMALO NÁS



# JACOPO POLI

## Tajemný svět grappy

V samotném srdci Věnety nedaleko Benátek leží na úpatí Monte Grappa okouzující město Bassano del Grappa. Podle jedné legendy se v něm grappa páčila načerno už před mnoha lety. Nejen proto se Bassano del Grappa považuje ze hlavní město grappy v Itálii. Oblast Veneto je totiž velmi úrodná a produkuje vína jako je Breganze, Bardolino, Soave nebo Vallpolicella.

V Bassano del Grappa jsme navštívili palírnu Poli, kde jsme se sešli s jejím majitelem Jacopem Poli, jelikož rodina páčí grappu už přes sto let...



rodina Poli v roce 1913

### Vaše palírna má pevné a hluboké kořeny. Jak to vlastně všechno začalo?

U mého pradědečka Giobatta. Jeho původní profesí byla výroba slámených klobouků, které se tehdy ve Věnetu dařilo. Pradědečkovo největší vážení byla ale grappa. Giobatta si vyrobil malý destilační přístroj, připevnil ho na koněm taženou káru a s tou jezdil od statku ke statku a páčil matolinu a vinných slupek na grappu. Byl to vzájemný obchod: nějakou grappu dostal sedlák a zbytek pradědeček pro-

dal. To byl začátek historie naší palírny. A protože mu šel obchod s grappou velice dobře, rozhodl se o několik let později pradědečkův syn, můj dědeček Giovanni, založit společnost, která zahájila svoji oficiální činnost v roce 1898.

Giovanni byl skutečný patriarcha a vysokými mravními zásadami. Říkávali „Vendi caro ma pesa giusto“, neboli „můžeš žádat dobrou cenu, ale musíš také zaručit dobrou kvalitu.“ Na svou dobu byl dědeček také velmi pokrokový: měl první automobil v celém kraji. Také si



rodina Poli v roce 1992, Jacopo Poli stojí v horní části první zprava

zařídil první soukromý telefon: telefonní číslo palírny bylo 2, jednička bylo číslo telefonní společnosti.

Díky telefonnímu spojení se také seznámil jeho nejmladší syn Toni s Teresou, dcerou provozovatele telefonní společnosti. Teresa se pak stala Tonino manželkou. A tak Toni, s pomocí své ženy, pokračoval ve stopách svého otce. Měli spolu čtyři děti.

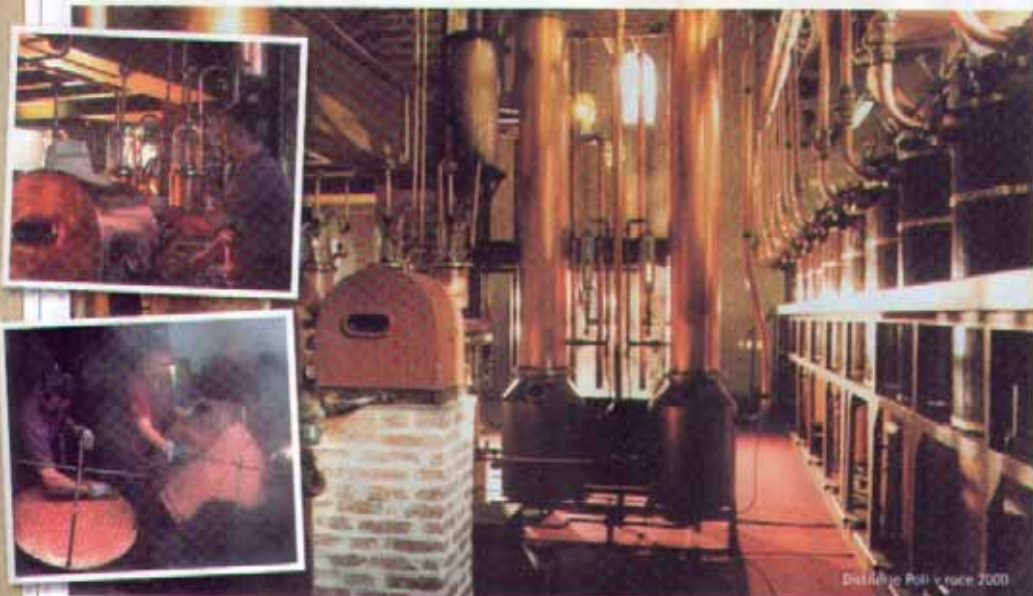
Naděje dlouhá rodinná tradice zahrnuje celkem čtyři pokolení a pokračuje i v poslední generaci: Jacopo, Andrea, Giampaolo, Barbara. Každý z nás má v palírně svůj úkol. Já sám pečuji o destilační proces.

### Jak se daří rodinné firmě v současné době?

Dělováme se, že na dědictví našich předků je třeba pohlížet kriticky, protože to, co se osvědčilo v minulosti, nemusí nutně vyhovovat požadavkům současnosti. Chutě našich dnešních zákazníků se skutečně liší od toho, na čem si lidé pochutnávali dříve. V minulosti lidé grappu pili obyčejně proto, aby se zahřáli, či dokonce, aby jim poskytl jakousi výživu.

Dnes je tomu naopak, grappu pro zahřátí už nepotřebujeme. Popijme ji proto, aby nám poskytla příjemný pocit. Grappa je příjemnou součástí našeho života, je to čistě potěšení. A tak, protože lidé už grappu zrovna „nepotřebují“, my Poliové jsme přesvědčení, že „musí“ být skutečně dobrá. Před bychom ji jinak pili!





Destilárna Poli v roce 2001

### Chtěl jste tedy vyrobit jinou grappu než vaš pradědeček?

Grappu méně drsnou, jemnější a aromatictější. Přesvědčit o této změně mého otce nebylo snadné. Došlo to tak daleko, že jsem musel destilaci provádět v noci – otec pracoval ve dne. První noc u mě Toni prostál a kontroloval mě po celou dobu, ale protože pak musel pracovat po celý den, byl tak vyčerpaný, že s tím brzy přestal, šel spát a nechal mě na pokoji.

A tak jsem mohl všechno důkladně vyzkoušet a koncem sezóny 1983 jsme dokázali vyrobit dva rozdílné druhy grappy: tradiční a novou. První je ochutnal samotný Toni a připustil, že nová grappa je lepší než ta tradiční. Výsledkem všeho bylo, že celou palírnu otec nakonec světlil nové generaci.

Já se svými bratry používáme původní starý destilační kotlí nálezho pradědečka, ale grappu už vyrábíme jinak. Abychom dosáhli lepšího výsledku, pečlivě hlídáme kvalitu naší suroviny matoliny, neboli vinných slupek a zrnítek. Matolina je ruční, houbovitá a velice citlivá hmota. Po vylisování přichází do kontaktu se vzduchem, a tato oxidace způsobuje ztrátu aroma.

Matolina se dostává do palírny na podzim v době sklizně vína a je téměř nemožné destilovat ji všechno okamžitě. Většina palírny proto matoliny uskládá ve velkých silech, tím vznikají zma-

tlé sloudy a zhoršuje se kvalita grappy. My Poliovi jsme se rozhodli vyřešit tento problém docela jednoduše: jsme-li schopni destilovat denně jenom jediný náklad, pak koupíme jenom ten jeden, i když je k mání mnohem víc. U nás žádná síla nejsou...

### To ale vyrábíte méně grappy?

Jdeme tak vlastně proti svému vlastnímu zájmu, poněvadž když zpracováváme během sklizně pouze tu nejčerstvější a nej kvalitnější matolinu, redukuje tím de facto svou vlastní produkci. Celkově vyrábíme méně množství grappy. V současnosti produkuje firma Poli jen asi pětinu objemu grappy, který jsme destilovali v minulosti. Nový způsob destilace naprosto změnil názor veřejnosti na grappu. Kdysi jí považovali za „obinový vodu“, dnes má slušný výběr grappy každá lepší restaurace.

### Co ještě ovlivňuje kvalitu výsledného produktu?

Druh destilačního kotlí. Začátkem dvacátého století bylo v Itálii v provozu 2 000 kotlí. Dnes se grappa destiluje už jen ve 123. Destilační kotlí jsou dvojitě druhu: tradiční původní, kterých je 89, a průmyslové; těch je dnes 34. V tradičních přístrojích probíhá destilace přerušovaně. To znamená, že matolinu nalozíme do kotlí a destilujeme



ji s pomocí páry. Asi po třech hodinách kotlí vyprázdíme a začne další cyklus. Naše tradiční destilační kotlona je jednou z nejstarších v celé Itálii. Její kotlí jsou vyrobeny z čisté mědi, stejně jako tomu bylo v minulých stoletích, a provoz je přerušovaný. Můžeme tak destilovat matolinu různých odrůd a výsledkem jsou grappy s různými aromatickými vlastnostmi.

Naš způsob destilace je docela nákladný, protože vyžaduje hodně pracovních sil. V minulosti to problém nebyl, ale dnes je pracovní síla nesmírně drahá. Proto se v Itálii začaly v šedesátých letech zavádět kotlí průmyslové. U průmyslových kotlí je provoz plynulý: matolina kotlí prochází neustále. Celý výrobní proces je automatizován, takže jeden pracovník dokáže za jediný den destilovat obsah asi 15 nákladních aut (300 tun) matoliny.

V tradičním kotlí, jako je náš, je započítán k destilaci jediného nákladu (20 tun) celkem osm lidí, což znamená, že tímto způsobem vyrobíme pouze pátinu průmyslové kvantity s osmkrát vyššími pracovními náklady! Tradiční metodou v původních kotlích se nyní v Itálii vyrábí jen 18 % grappy, celých 82 % pochází z průmyslové výroby. Co do kvality, průmyslově vyráběná grappa má vždycky stejnou chuť, protože je destilována naprosto stejným způsobem ze vlemožných dřevů slupek. Není špatná, ani dobrá.

Kvalita grappy vyráběné tradiční metodou bývá velice rozdílná. Záleží na kvalitě suroviny a na umění lidí, kteří ji destilují. Výsledek pak může být velmi špatný nebo velmi dobrý.

### Co si myslíte o současném globálním trhu a o nových trzích včetně České republiky?

Nale palírna je zaměřená na vývoz. Jme přivesdění, že grappa zachutná všem, že se a ní stane symbol Itálie, stejně tak jako je cognac symbolem Francie a whisky Skotska. Momentálně vyvážíme téměř 40 % naší produkce do 50 různých zemí. Nové trhy jako je východní Evropa. Další východ, Indie atd. jsou pro nás výzovou. Čelí zákazníci chrtějí kvalitu a mají skutečný zájem poznávat grappu důkladněji. Já sám jsem byl v Praze propagovat grappu už čtyřikrát, a vždycky jsem od zákazníků slyšel velice pozitivní hodnocení.

### Co je dnes váš nejúspěšnější destilát? Je k dostání i u nás?

Řekl bych, že každá naše grappa má svůj vlastní charakter, a každá si vede velmi dobře. Jednou z nejúspěšnějších je ale „PO“ Mosczero, která je vyrobená z aromatického pomerančového mláčku.

### Co si slibujete od loňské sklizně?

Zatím jsem docela spokojen – na začátku sklizně trochu zapršel, a pak přišlo mnoho krásných slunečných dní. Dokonalé podmínky pro úspěšnou sezónu.

### Jaký máte názor na úmysl EU zredukovat rozlohu evropských vlnic?

S tím souhlasím. Nadbytek vína existuje v celosvětovém měřítku, ale celková spotřeba vína je stále, pokud ve skutečnosti neklesá. Aby nedocházelo k dramatickému snížení cen, skončí spousta vína v náuce-

ně destilací. Já sám s těmito vládními opatřeními cenové stabilizace nesouhlasím. Dojde-li k nadvýrobě, ceny by měly klesnout. Vzorota by pak pravděpodobně spotřeba, která by si pak dokázala poradit i s nadprodukcí.

### Co byste doporučil a vzkázal našim čtenářům?

Poradil bych jim, aby začali objevovat svět grappy, nejlépe současně ochutnali tři nebo čtyři malé čilky s různými grappami. To je nejlepší způsob, jak vychutnat různé chuti, jak často říkám, jedna grappa neexistuje. Existuje mnoho grappy, a každá je jiná. Jsou tu různé révy, destilační přístroje, vinaccia, zrní, styl... Všechny tyto proměnné veličiny vytvářejí pestrý svět jedinečné a neopakovatelné grappy. Převládající aromatický profil kombinuje základní příchutě – ovocnou, květinovou, bylinnou a kořenitou.

A každá grappa má jinou chuť.



Muzeum grappy Poli