

# CELLER

PASSION FOR FINE WINES AND SPIRITS

SPRING 2009

GRAH  
DOUBLE THE  
MEASURE

INTERVIEW  
PHIL PHANEUF

VENETO AND  
EMILIA-ROMAGNA

NORTHERN ITALY'S  
STRINGING WINES

TASTE TEST  
CHAMPAGNES AND  
SPARKLING WINES

BE  
TWENTYSOMETHINGS  
DOED BY WINE



SAQ

NEW ARRIVALS: 44 WINES IN STORES MARCH 5 AND 19

## JACOPO POLI

# THE PRINCE OF GRAPPA

One really can't explore Verona, Padua and Vicenza in the Veneto without detouring to Schiavon to visit the Jacopo Poli distillery. We free up a couple of hours one day to meet with Poli, the prince of grappa.

He is ultra-casual, clad like his employees in jeans and a T-shirt bearing the firm's logo. He speaks impeccable French but often switches unconsciously to English. "You feel stupid when you're speaking in another language," he says in apology before launching into his favourite topic.

"You have to get used to grappa. It's an acquired taste. For the last few years the market has only wanted single-varietal grappas, like Moscato, Vespaiolo and so on. Whereas in my opinion, blends are better. They produce more complex distillates. It lets the producer's style assert itself [a good example of this would be Poli's well-known Grappa di Sassicaia] rather than being overtaken by the grape variety or the wine producer. The grape variety makes all the difference, yes, that's true. But it's the

distillery that gives the grappa its style," he adds.

The Poli hallmarks are balance, elegance and notes that are as floral as possible. "To achieve this we have to work with pomace of great quality," says Poli, 45. "We visually inspect and smell every delivery [typically the grape pomace consists of 40-percent seeds and 60-percent skin and pulp]. And occasionally we reject a batch."

If you've ever had one of Poli's grappas – or a grappa from Nonino, another excellent producer – then you

## PRESSING MATTERS

White-wine grapes are pressed before fermentation, so the pomace contains no alcohol and is relatively rich in sugar. "But white pomace is very fragile," says Jacopo Poli. "We have to transport it quickly to avoid acetification as well as oxidation." Once at the distillery, the pomace – the residue of the skins, seeds and stems left over after pressing – is fermented until it contains 4 or 5 percent alcohol, after which it is distilled. Red pomace, used to make Grappa di Sassicaia, for example, has already been fermented with the juice and is thus less susceptible to oxidation. "It can be distilled the next day, or even as long as 48 hours after pressing." M.C.



A Sassicaia pomace "cake."

**"The grape variety makes all the difference, yes, that's true. But it's the distillery that gives the grappa its style."**

know that they're exceptionally pure and smooth, and never dominated by the alcohol. But grappa's coarse and rustic image still lingers here and there. That image was once deserved, Poli says. "We recently opened a 20-year-old grappa made by my father that at the time was thought to be of high quality – and it was horrible, undrinkable!"

Just 20 years. No wonder grappa doesn't beckon today's consumers. But those who won't revisit it are really missing out. M.C.

JACOPO POLI

# LA GRIFFE DU MAÎTRE

Difficile de séjourner en Vénétie et d'arpenter les routes entourant Vérone, Padoue et Vicenza sans faire un détour par Schiavon et la distillerie de Jacopo Poli. Aussi avons-nous ménagé un bloc de deux heures dans notre horaire, durant le lunch, pour bavarder un peu avec ce prince de la grappa.

Jacopo, 45 ans, nous accueille en toute simplicité, vêtu comme tous les employés de la maison, jeans et t-shirt marqué du logo de l'entreprise. Il s'exprime dans un français impeccable mais il passe souvent à l'anglais inopinément. « On se sent si stupide quand on parle une autre

langue », dira-t-il pour s'excuser, avant de plonger dans le vif du sujet.

« Il faut s'habituer à la grappa. C'est, comme disent les Anglais, un *acquired taste*. [...] Le marché, depuis quelques années, n'en a que pour les grappas monovariétales, de types moscato, vespaiolo, etc. Alors que selon moi, les blends sont meilleurs, car ils donnent des distillats plus complexes. Cela permet en outre au style de la maison de s'affirmer, de ne pas être supplanté par le cépage ou le producteur de vin [cf. la Grappa di Sassicaia, par exemple]. Le cépage fait toute la différence, oui,

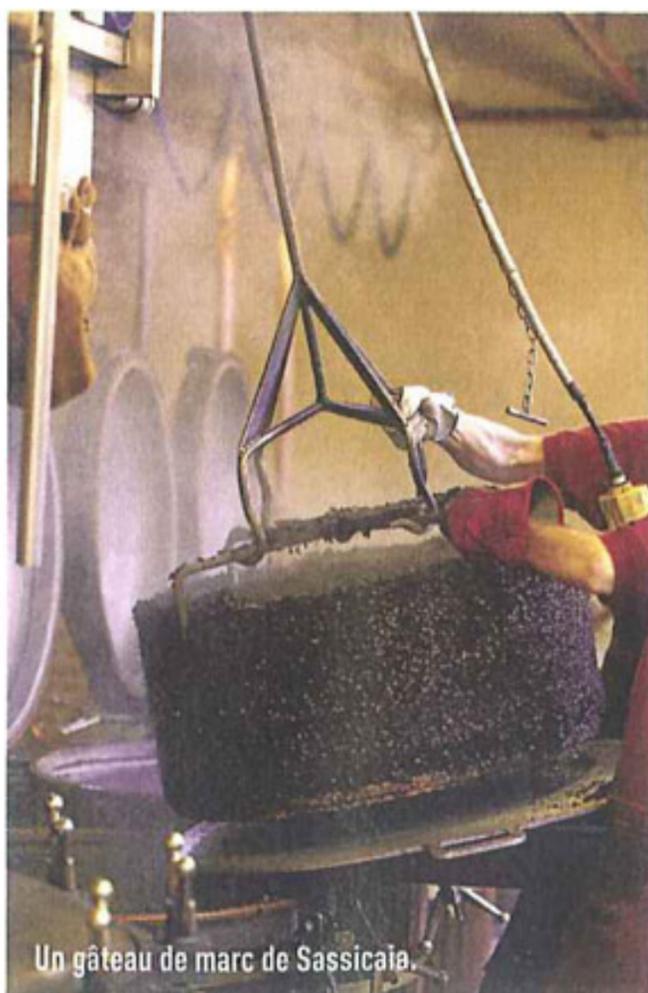
c'est vrai ; mais le style de la grappa, c'est la distillerie qui le lui confère. »

La griffe Poli, justement, c'est l'équilibre, l'élégance et des notes les plus florales possible. « Pour y arriver, il faut travailler sur des marcs de grande qualité. À chaque livraison, nous inspectons visuellement et sentons la cargaison (typiquement, le marc égrappé est composé de 40 % de pépins et 60 % de peaux et pulpes) qui nous est destinée. Et il arrive, de fait, que l'on rejette certains lots. »

Il faut avoir déjà dégusté au moins une grappa de Poli – ou de Nonino, autre excellent producteur – pour réaliser que jamais l'alcool n'y est dominant ;

## BLANC OU ROUGE ?

Comme les raisins à vin blanc sont pressés avant la fermentation, leur marc ne contient pas d'alcool et est assez riche en sucre. « Le marc blanc est cependant très fragile, indique Jacopo Poli. Il faut nous l'acheminer rapidement, dans les heures qui suivent, pour éviter tant la piqûre [ndlr : acétique] que l'oxydation. » Une fois réceptionné, le résidu de peaux, de pépins et de rafles est fermenté sur place jusqu'à l'obtention de quatre ou cinq degrés d'alcool, avant d'être distillé. Le marc rouge, celui de la fameuse Grappa di Sassicaia par exemple, a au contraire déjà fermenté avec le jus et est donc moins sensible à l'oxydation. « On peut le distiller le lendemain, voire jusqu'à 48 heures après le pressurage. »



Un gâteau de marc de Sassicaia.

« Le cépage fait toute la différence, oui, mais le style de la grappa, c'est la distillerie qui le lui confère. »

l'ensemble est d'une pureté et d'une suavité exceptionnelles. L'image de la grappa tord-boyaux persiste par contre encore, çà et là. « Autrefois avec raison, raconte Jacopo Poli. On a ouvert récemment une grappa âgée de 20 ans qu'avait faite mon père et qui était considérée, à l'époque, comme de grande qualité. Or c'était... horrible, imbuvable ! »

Vingt ans seulement : pas étonnant que l'imaginaire collectif reste aussi rébarbatif à la grappa. Tant pis cela dit pour tous ceux qui n'osent revisiter leurs classiques ! M.C.