
P O L I
G R A P P A
ELEVATA IN BARILI DI
R H U M



Clément
— R H U M —

Grappa elevata in barili di Rhum

Siete mai stati in Martinica? Decine di ore di aereo per ritrovarsi a parlare francese e a usare l'euro! Ma che spiagge, che vegetazione, e che Rhum!

In Martinica si produce il Rhum Agricolo, che proviene dalla distillazione del puro succo di canna da zucchero.

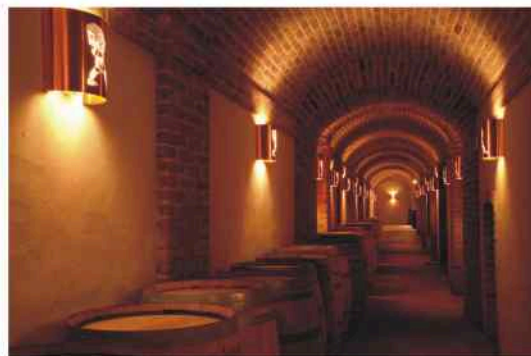
È decisamente diverso dal Rhum industriale prodotto a partire dalla melassa, che è un sottoprodotto della fabbricazione dello zucchero.

Nell'isola ci sono una quindicina di distillerie, tutte da visitare, ma la più interessante è quella fondata da Homère Clément nel 1887.

Nel Domaine de l'Acajou si vedono esempi di elegante architettura Creola, intriganti macchine a vapore per la lavorazione della canna da zucchero (veri reperti di archeologia industriale), moderni impianti di distillazione e quattro grandi cantine di invecchiamento, il tutto fuso in un contesto naturale armonioso e lussureggiante.

Dopo aver assaggiato diversi Rhum di straordinaria eleganza, ho scelto alcune botti da 200 litri che contenevano un Tres Vieux Rhum Agricole del 1976.

Ora sono nelle cantine della mia distilleria a Schiavon ad arricchire di note aromatiche uniche questa memorabile Grappa.



Grappa matured in barrel of Rhum

Have you ever been to Martinique? Hours and hours of flying to find yourself speaking French and using the Euro! But what amazing beaches, what vegetation, and what Rum!

In Martinique, the Rum Agricole is produced, which comes from the distillation of the pure sugar cane juice. It is definitely different from the industrial rum produced from molasses, which is a byproduct of sugar manufacture.

On the island, there are about fifteen distilleries and all deserve to be visited, but the most interesting is the one founded by Homère Clément in 1887.

In the Domaine de l'Acajou, you can see examples of Creole architecture, intriguing steam machines for the working of the sugar cane (true finds of industrial archeology), modern distillery plants and four big cellars for ageing, all this blended in a harmonious and luxurious natural context.

After tasting various Rums of extraordinary elegance, I chose a few 200-liter casks that contained a Tres Vieux Rhum Agricole from 1976. Now they are in the cellar of my own distillery in Schiavon, to enrich this memorable Grappa with unique aromatic notes.

Jaopo Poli



Clément
- R H U M - Homère Clément fondò nel 1887 quella che è divenuta l'azienda più importante nella produzione di Rhum Agricolo D.O.C. in Martinica. Ancora oggi i suoi successori si attengono fedelmente alle regole dettate dal disciplinare di produzione e alle onorate tradizioni ereditate dal "padre del Rhum Agricolo".

Homère Clément founded in 1887 what is today the leading distillery of A.O.C. Rhum Agricole in Martinique. His heirs still craft their Rhums following the guidelines set forth by the Appellation d'Origine Contrôlée and according to the time-honored tradition inherited from the father of Rhum Agricole".



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

P O L I
D A L 1 8 9 8
G R A P P A I O L I

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 caldaiette 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
