



Hochprozentig

Seit Generationen brennt die Familie Poli in Venetien Grappa. Ihre feinen Tropfen werden weltweit in Gourmet-Restaurants als Digestif angeboten.

Beim „Italiener“ nach dem Essen noch einen Grappa? Da sagt der Freund südländischer Genüsse nicht Nein. Schließlich ist der italienische Tresterbrand ein beliebter Nährstoff für deutsche Italophilie. Doch die Qualität des Angebots kann schwanken wie die Gondeln Venedigs bei Sturm. Der Kenner vertraut da lieber auf bewährte Namen, die Qualität verbürgen – so einer ist Jacopo Poli. Grappa-Brenner seines Schlags adeln den italienischen Tresterbrand zum ausgereiften Genuss.

Die Destillerie Poli liegt in Schiavon, südlich von Bassano del Grappa. Die venezianischen Voralpen sind zum Greifen nah, markant zeichnet sich ihre Silhouette am Horizont ab. Mit seinem Firmenmotto empfängt der Mittvierziger seine Besucher vor dem Firmengebäude. „Es ist ganz einfach, guten Grappa zu machen. Man braucht nur frischen Trester und 100 Jahre Erfahrung.“ Tja, der Erfolgreiche kann sich Understatement eben leisten.

Als wäre er bestellt, hält ein Lastwagen, beladen mit einem Haufen auberginefarbener Masse: Vinaccia – Trester, in diesem Fall der von Rotwein. Trester ist der feste Bestandteil der Trau-

Traditionalist mit Experimentierfreude: Jacopo Poli (vorn) baut jetzt auch Grappa in originalen Rum- und Sherry-Fässern aus

be, also Beerenschalen und Kerne, die vom Most getrennt werden. „Wir verwenden frischen Trester – er darf auch keine Stiele enthalten – und wir brennen nur während der Weinlese, also September bis November“, erläutert Jacopo. „Der Trester stammt von hochwertigen Trauben“, so der Brennmeister weiter. „Wir beziehen ihn aus den D.O.C.-Gebieten Venetiens, von Breganze bis Bassano del Grappa und von den Asolo-Hügeln bis zum Piave-Fluss.“ Das Wort Grappa, erfahren wir, leitet sich ab vom lateinischen Wort Grappolus, das Weintraube bedeutet.

Ein intensiver, süßer Geruch steigt in die Nase, als wir die Destillerie betreten und vorübergehen an einem alten Gefährt mit Speichenrädern und vier Kupferkesseln. Ein Feuerwehrgewagen? Nein, zur Brandbekämpfung war das nicht gerade gedacht. Eher zum Brennen ... „Mit diesem Wagen hat alles begonnen“, so Jacopo, „das ist der Destillierwagen, den mein Urgroßvater Giobatta Poli 1898 gebaut hat und mit dem er von Weingut zu Weingut gezogen ist, um direkt vor Ort Grappa zu brennen.“ Allerdings musste der rastlose Brenner schon bald sesshaft werden – damit die Guardia Finanza besser ein Auge auf ihn und sein hochprozentiges Treiben werfen konnte ...

Die Besucher stehen nun vor einer langen Reihe von Kupferkesseln, an deren oberem Ende jeweils ein Rohr herausführt und sich an der Hallendecke in ein verzweigtes Rohrsystem einfügt. „Wir destillieren nach traditioneller handwerklicher Methode, dem sogenannten diskontinuierlichen Brennverfahren. Das Gegenteil davon ist das kontinuierliche Brennverfahren, die industrielle Methode“, sagt Jacopo.

Bei der handwerklichen Methode füllt man den Trester auf vier übereinanderliegenden Korbsieben in den Brennkessel. Anschließend wird am Kesselboden Wasserdampf eingeleitet. Der durchdringt und erhitzt sanft und schonend den Trester und löst dabei Alkohol und Aromen aus der Trestermasse. Die aufsteigenden Dämpfe konzentrieren sich in einer Brennsäule und kondensieren dann in der Kühlschlange zu Grappa. Nach jedem Brennvorgang wird der Trester händisch entnommen und neuer nachgefüllt. Deswegen: diskontinuierlich. Ein Brennvorgang dauert zwei bis drei Stunden, zehn Kilogramm Trester ergeben etwa eine Flasche Grappa.

Polis Grappe gibt es in zwölf verschiedenen Geschmacksrichtungen. Mein Favorit trägt den Namen „Sarpa Barrique di Poli“ (Sarpa ist das venezianische Wort für Trester), er schmeckt kräftig und intensiv und dabei doch mild und leicht. Der Sarpa besitzt 40 Prozent Cabernet- und 60 Prozent Merlot-Anteile, wird im Eichenfass vier Jahre gelagert und abgefüllt in Flaschen mit langem, schmalen Hals. Dieses typische Markenzeichen hat Jacopo, inspiriert von einem Modigliani-Bild, kreiert – damit der wertvolle Inhalt „Tropfen für Tropfen aus der Flasche fließen kann“. Recht hat er!

Markus Stein

> service

DESTILLERIE POLI Via Marconi 46, Schiavon, Tel. 0039/0444/ 66 50 07
www.poligrappa.com, GRAPPA-MUSEUM Ponte Vecchio, Bassano del Grappa