

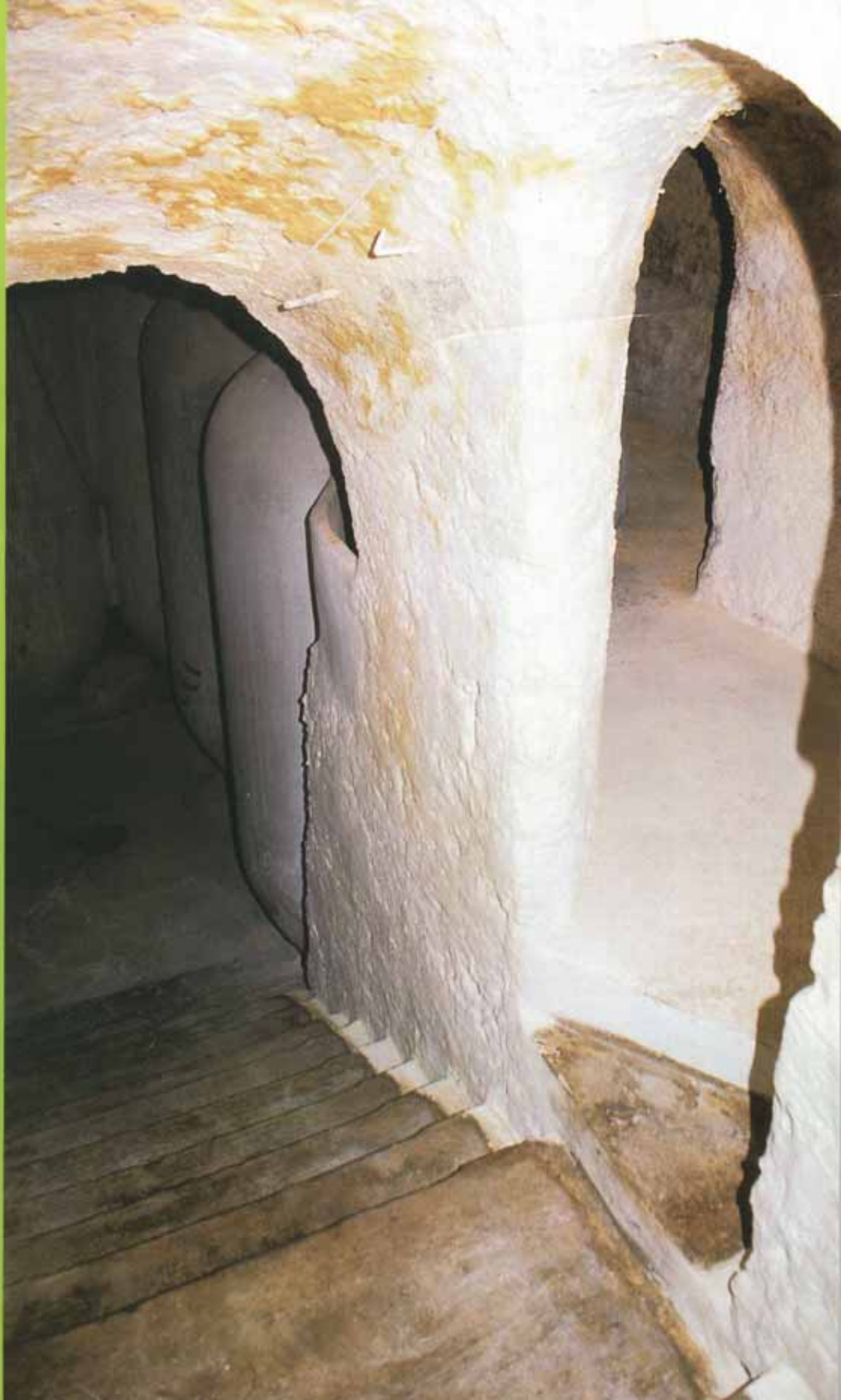
Seol

La Semana Vitivinícola

REVISTA TÉCNICA DE INTERÉS PERMANENTE

n.º 2.591

-4-1996



ra, bastante madera, hay silencio, sosiego, y hay, que es parte esencial para demostrar lo que se ama, un entendimiento total y absoluto del hombre con el vino. He visto pasear a Primitivo en silencio, aislado de todo, de todos, por entre las naves de la bodega, como si velara al amigo que yace, como dialogando sin palabras. Eso no es respeto, amigo lector, es amor hacia algo que consideramos nuestro.

Luego, sí. Luego Primitivo, en su charla abierta cómodamente sentados, nos depara un auténtico abanico de temas a considerar: la malísima campaña que sobre el consumo se hace y que no hay forma, por lo que se ve, de aparcelar que es el vino, qué el alcohol; la reforma que no llega y llega mal, y que es algo así a un atraco en pleno día, que obliga a descepar, quemar vinos, cuando hay problemas de fondo con el alcohol que no se termina de vender en las alcoholeras... y menos mal que ya se pueden regar viñas, cuando en Alicante tanta secuela deja la sequía año tras año.

Sí, hay mucho que decir sobre el vino y quienes están haciendo posibles que su consumo decaiga a nivel mundial; y de quienes consienten haya equiparamiento monetario por arrancar vides; y de quienes están confabulados para que la gran familia se desmorone y sucumba, tal vez para facilitar la entrada de otros productos con nombres extranjerizantes que parece ser la meta propuesta desde altos cargos de vaya usted a saber qué.



Primitivo Quiles.

Y no deben ser así las cosas. No deben ser.

El origen de Monóvar se remonta al siglo XIII. Era zona en la que el moro tenía puestas sus complacencias. Felipe III los expulsaba de por allá en el 1609. Más tarde sería nombrada ciudad, pero tanto ahora como en aquellos tiempos, seguro que en Monóvar habría hombres esforzándose con singular esmero en que el hombre de la ciudad mantuviera un prestigio y relevancia digna del empeño puesto en ello.

Con Primitivo Quiles, antes y ahora, esa tradición se mantiene.

Foto: Julián.

Poli-Museo de la Grappa

El Museo de la Grappa, resultado de una larga y meticulosa investigación, es el acto de reconocimiento de las Destilerías Poli a la Grappa.

Es una forma de dar las gracias a un producto al que cuatro generaciones de mi familia se han dedicado y que siempre ha sido fuente de una gran satisfacción para nosotros.

Quería crear este museo en Bassano del Grappa porque, aunque Bassano está reconocido como la capital de la grappa, carecía de un lugar destinado a la documentación e información sobre este producto.

Todos los extraordinarios destilados europeos como el whisky, el cognac o el armagnac están promocionados por oficinas de información, museos y otras iniciativas similares.

Pensé que la grappa podía y debía tener una institución capaz de difundir su gran cultura.

Por ello para oportuno invertir tiempo, dinero y energía para dar a la grappa, a Bassano y a todos aquellos que vengan, el primer museo en Italia dedicado al destilado italiano por excelencia.

El Museo de la Grappa está situado en un palacio del siglo XV, delante del histórico Ponte Vecchio.

En un pequeño pero encantador espacio y mediante un corto pero bien documentado paseo, se explica la historia de la destilación de la grappa de una forma interesante y eficaz. En la primera sala, los alambiques reconstruidos y una colección de interesantes documentos revelarán los misterios de origen y evolución del arte de la destilación en la historia. En la segunda sala, con fotografías, alambiques y aparatos para hacer grappa, será posible apreciar y entender la razón por la que este destilado italiano es único en el mundo.

Entrada libre, 9'00-13'00 / 14'30-19'30, cerrado los lunes por la mañana.