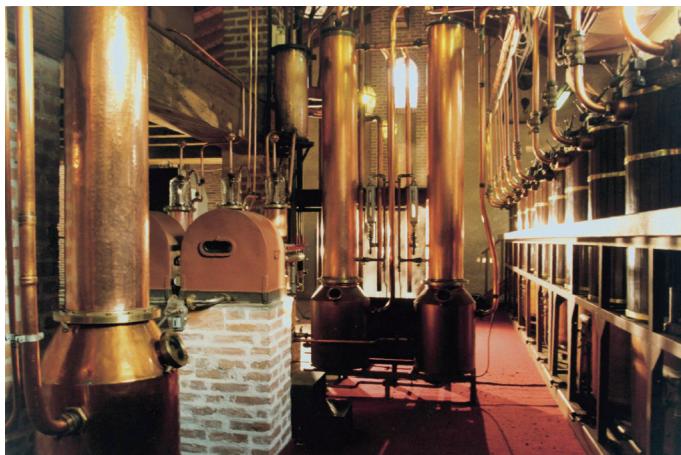


VENETO

## Elogio della grappa

Dagli alambicchi delle Distillerie Poli, nel Vicentino, escono distillati di prima qualità, frutto di una passione che continua da più generazioni

di Guido Montaldo



Una vera propria cultura della grappa e dei distillati è quella della famiglia Poli, grappaioli dal 1898 a Schiavon, vicino a Bassano del Grappa. Grazie al bisnonno GioBatta, che produceva cappelli di paglia, attività piuttosto fiorente all'epoca e che costruì una piccola distilleria montata su un carretto andando in giro per le case della zona a distillar vinacce. Il figlio Giovanni ne raccolse l'eredità e ricavò un impianto di distillazione modificando opportunamente la vaporiera a legna di una locomotiva. Fu comunque Toni Poli, padre dell'attuale titolare, Jacopo, che creò nel 1956 l'impianto di distillazione originario che viene utilizzato ancora oggi. «Nelle sue mani ho visto - racconta Jacopo Poli - la grappa trasformarsi e da crisalide diventare una splendida

### Dove&Come

#### ■ DISTILLERIE POLI

Via Marconi 46 - Schiavon (Vi)  
Tel. 0444665007  
[www.poligrappa.com](http://www.poligrappa.com)

#### ■ MUSEO DELLA GRAPPA

Via Gamba 6  
Bassano del Grappa (VI)  
Tel. 0424524426



farfalla». Lo stile attuale di Poli è un ricercato equilibrio di carattere ed eleganza, grazie all'uso moderno dell'antico alambicco di rame composto da caldaiette a vapore a ciclo discontinuo, tra i pochissimi ancora esistenti in Italia. La materia prima da cui si ricava la grappa, la vinaccia, proviene dai vigneti intorno a Bassano del Grappa fino alle colline di Marostica e Breganze, terre storicamente vocate alla coltivazione della vite e alla produzione della grappa. Poli distilla esclusivamente vinaccia freschissima e sana proveniente dai migliori produttori di vino della zona, per ottenere una grappa caratterizzata da un ricercato equilibrio di carattere ed eleganza perché, come dice la sua filosofia: «Il segreto per distillare una buona Grappa è semplice: bastano vinacce fresche e cento anni di esperienza». Ma Poli è anche cultura della grappa e del distillato, per questo ha creato un Museo della Grappa dove la storia della distillazione viene raccontata in uno spazio raccolto e suggestivo attraverso un percorso didattico breve ma esauriente. Di notevole interesse storico e collezionistico, all'interno del museo sono conservati libri antichi, vere e proprie opere dell'arte libraria, tra cui l'ultimo acquisto è la prima edizione del rarissimo "Tractatus de Vinis" di Arnaldo da Villanova (1240 - 1312), considerato uno dei padri della distillazione, stampato per la prima volta a Parigi nel 1500 e acquistato recentemente dalla famiglia Poli a Londra. ♦

### Da degustare



#### ► Lamponi di Poli

È un distillato di frutta, piacevolissimo da bere anche freddo nelle ultime serate d'estate. La frutta viene raccolta nel momento di massima carica aromatica distillata con Athanor, un nuovo alambicco a bagno maria realizzato secondo le indicazioni de il "Liber de arte distillandi" di Hieronymus Brunschwig, pubblicato a Strasburgo nel maggio del 1500. I lamponi vengono dalla Carnia, i profumi molto intensi sono caratteristici della frutta di bosco. Il gusto è caloroso, deciso, sensuale. Da provare anche i distillati di ciliegie e di pere.

Alcol 40 % vol.; da servire a 6-8 °C;  
in enoteca: 25 €, nella confezione Tubo Rame