



↑ Poli unterhält ein eigenes Grappa-Museum in Bassano del Grappa. → Nur frischer Trester kommt in die Brennblase und wird über Wasserdampf destilliert.

In der Poli Destillerie mit über 50 Jahre alten Anlagen arbeiten die Brenner nach traditionellen Methoden.

RENAISSANCE DES GRAPPA

Früher trank man Grappa, um sich zu wärmen. Heute gibt es Zentralheizung und eine neue Generation: Poli-Grappa. **Text:** Rainer Meier

>> **VOR ÜBER 100 JAHREN** zog Jacopo Polis Urgroßvater Giobatta mit einem Handkarren, auf den er einen kleinen Destillierapparat montiert hatte, im italienischen Venetien von Weinbauer zu Weinbauer, um vor Ort Trester zu brennen. Jacopos Großvater erweiterte das Geschäft und baute aus der Dampfmaschine einer Lokomotive in dem kleinen Ort Schiavon nahe Bassano del Grappa eine Destillieranlage. Jacopos Vater Toni konstruierte 1956 eine neue Brennanlage, die noch heute in Betrieb, allerdings 1983 von Jacopo erweitert worden ist. Inzwischen leiten Jacopo und seine drei Geschwister Giampaolo, Barbara und Andrea die Destillerie Poli nach dem Motto: „Es ist ganz einfach, guten Grappa zu machen. Man braucht nur frischen Trester und hundert Jahre Erfahrung.“ Trester ist das, was beim Keltern des Weins übrig bleibt, also Schalen und Kerne. Der wird tropfnass angeliefert, mit Wasser verdünnt und in Korbsieben in Brennkesseln über Wasserdampf oder im Wasserbad destilliert. Und das macht den Grappa von Poli so besonders. Da nur frisch gekelterter Trester verarbeitet wird, beschränkt sich die Brennzeit

auf die Monate der Weinlese in Venetien, also von Anfang September bis Anfang November. Und das Heizen der einzelnen Kessel mit Wasserdampf geht langsamer, ist schonender und dauert länger als in modernen, kontinuierlich arbeitenden Industrieanlagen, die inzwischen über 80 Prozent aller Grappe erzeugen. Das Ergebnis sind bei Poli hocharomatische und dennoch milde Grappe mit Noten von Früchten, Gewürzen, Kräutern und Blumen, je nach den verwendeten Rebsorten und der Reifung in Tanks oder besonderen Fässern, in denen vorher zum Beispiel Sassicaia-Wein, Niepoort-Portwein, Clément-Rum oder Sherry von Williams & Humbert lagerten. <<

GRAPPA VOM FEINSTEN

POLI DISTILLERIE: Via Marconi 46, I-36060 Schiavon (VI), Tel. 0039/0444/665007

MUSEO DELLA GRAPPA: Via Gamba 6, I-36061 Bassano del Grappa (VI), Tel. 0039/0424/524426, www.poligrappa.com