

Grappas Poli

llegan a Venezuela



MARIELIS ARTEAGA
martega@el-carabobeno

Hace pocos días, en los espacios de Licores Mundiales –uno de los bodegones más sólidos de Caracas- se llevó a cabo una experiencia muy interesante, con un grupo de escritores del mundo gastronómico para dar a conocer la introducción al mercado venezolano de las grappas de Jacopo Poli.

La destilería Jacopo Poli fue fundada en 1898 en Schiavon, en las inmediaciones de Bassano del Grappa, en la región del Véneto, Italia, logrando una diferenciación con respecto a las otras justamente por

las condiciones de la región en áreas de Denominación de Origen Controlada del vino en el norte de Italia, en la zona D.O.C desde las colinas Asolanas hasta las orillas del río Piave.

La Grappa se produce hace más de 500 años, aprovechando los sólidos que quedan luego de las vendimias de uvas, llamados Orujo. La Grappa es una bebida obtenida del destilado de orujos de uva fresca, de producción limitada, selectiva, en este caso llamada así en Italia, teniendo otros nombres en Francia y España.

Su producción es elaborada en alambiques con métodos de destiladores artesanos italianos y en la cultura de las bebidas se la considera un Acquavite,

un destilado gourmet, con una serie de atributos para la salud y el disfrute del paladar.

Su nombre es una derivación del latín medieval que viene de la palabra racimo de uvas, y se dice que la Grappa era agua de vida para sobrellevar los días fríos del duro clima del norte de Italia. A finales del siglo XX se convirtió en "Elixir de vida" y la creciente demanda del mercado interno y el mercado internacional gourmet la introdujo con ese espíritu en el siglo XXI.

Es rico saber que en Venezuela tendremos cuatro grappas Premium y dos licores de grappa para los que deseen disfrutar de esta bebida.

LA BASSANO CLÁSICA

Es una cuvée (ensamblaje) de variedades de orujo de uvas de la zona. Su aroma es afrutado, con trazas aromáticas de membrillo y ciruela pasa; el gusto es armonioso, elegante, vivo. Tiene 40 grados y se recomienda servir fría.

LA POLI MIELE

Es un licor de grappa con miel de acacia y hierbas, elaborado con un ensamblaje de variedades de la zona de producción. En nariz presenta un aroma a pino, acacia, azahares y enebro; en boca es dulce, balsámico, con cierta intensidad. Su graduación alcohólica es de 35 grados. Se recomienda servir frío.

LA POLI MORBIDA

Es elaborada a partir de polivarietades de la cepa Moscato. El orujo utilizado es el del Moscato de flor de naranja, Moscato blanco, y otras cepas aromáticas. Su aroma presenta frutas cítricas y flores de Azahar; en boca es suave, amplio y sedoso. Tiene una graduación alcohólica de 40 grados. Se recomienda fría, entre 10 y 15 grados.

LA POLI EN BARRICA DE SASSICAIA

Es una única en su estilo, muy elegante. Vinaccia fresca de la Tenuta San Guido, envejecida durante 4 años, con afinamiento posterior de 6 meses en barricas donde antes se crió el famoso vino Sassicaia. El orujo utilizado es de Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon de la Tenuta San Guido. Ofrece un gusto complejo, estructurado. Tiene 40 grados de graduación alcohólica. Se recomienda su servicio entre los 18 - 20 grados.

LA POLI MIRTILLO

Es un licor de grappa con infusiones de arándanos, elaborada con una cuvée de variedades de la zona. Ofrece un aroma a arándanos y frutos rojos y un gusto dulce, muy agradable. Su servicio debe ser frío. Tiene 28 grados de graduación alcohólica.

LA BASSANO 24 CARATI

Es una grappa añeja, elaborada con orujos de una multivarietad de cepas de la región. Tiene crianza en barricas de roble durante 2 años, lo que le otorga un color dorado añejo. En nariz ofrece sensaciones aromáticas, que van de la percepción de madera tostada al café a trazas de vainilla. Su gusto es bien estructurado; deja un retrogusto de vainilla y cacao. Graduación de 40 grados. Su servicio se sugiere entre los 18 y 20 grados.