

VENEZUELA



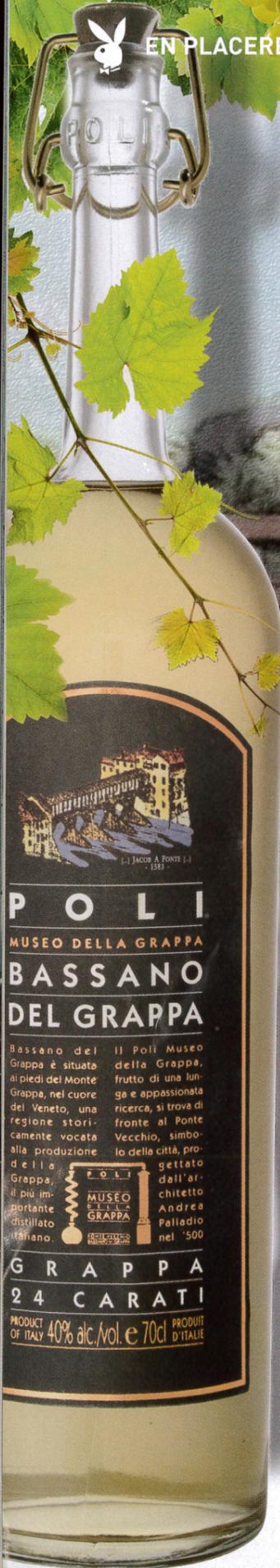
PLAYBOY



La pasarela de las

POLI

Gastronomía para solteros, independientes y abandonados



Fue amor a primera vista. La flaca exuberante que mi ex alumno en catas llevaba colgada del brazo, dijo: "Guauu". Uno - por la experiencia en aulas ya está advertido que, entre los nuevos vocablos de la modernidad, eso significa asombro, espectacularidad.

La pareja andaba de shopping de novedades entre las estanterías de una tienda gourmet de vinos, licores y eaux de vie ("agua de vida", que es la forma sabia con la que los franceses llaman a los destilados). Uno, en otra onda, acompañaba a unos empresarios, quienes deseaban hacer crecer su cultura en Spirits (vocablo inglés con el que en el mundo de los negocios se llama al whisky y bebidas similares).

La espectacular amiga de mi ex alumno había descubierto una sección de botellas estilizadas, elegantes, enigmáti-

cas. Eso provocó su ¡guauu! Mis acompañantes corrieron hacia la flaca exuberante, y no dijeron: Guauu, por pena. ¡Qué belleza! ¡Qué silueta! Les oía decir, sin saber si se referían a la modelo, o a las botellas. Cuando alguien dijo en voz alta: "¿Se puede tocar?", nosotros, que habíamos quedado solos y abandonados en el pasillo entre las estanterías de etiquetas seductores, nos movimos presurosos hacia el grupo, mientras la mirada de alarma y el ceño fruncido del ex alumno nos advertía la necesidad de controlar a los cuatro tipos trajeados que nos acompañaban.

Los italianos han demostrado con el ejemplo cómo se confiere estilo a un aguardiente sencillo hasta convertirlo en una bebida de prestigio.

Fue una falsa alarma. A quien se admira y quiere tocar ahora en estanterías es una nueva pasarela de seis botellas preciosas, estilizadas, llamativas por su sencillez. Un experto en eaux-de-vie o en spirits, le dirá que esas son nuevas grappas. Debimos explicar que para las damas y los seductores, es un poco antiguo referirse así a esas botellas: Más que grappas, esos frascos finos y elegantes, son "las Poli". En las estanterías de restaurantes y clubes elegantes, y en las estanterías de tiendas gourmets, esa es la nueva pasarela de Poli.

• La voz del experto
Un seductor como usted sabe que la explicación racional de las cosas, siempre debe tenerla a mano, así no la use. Eso es lo que debe hacer con las grappas italianas. Aunque desde ya le advierto que eso a ellas les parece complicado y no les interesa. A sus amigos sí,

Hoy, su trayectoria y estilo se observan claramente en el prestigioso Museo de la Grappa que la familia Poli dirige en Bassano del Grappa, en el Véneto.

pero a ellas no. Por tanto, un enterado o un gourmet, deben saberlo.

En la visión del pasado, las grappas son unos destilados fuertes, que los campesinos italianos descubrieron para combatir los rigurosos inviernos en el norte de Italia, en la región del Véneto. Los campesinos franceses también, y le llaman "Marc". Los españoles, "Orujo", los portugueses, "Bagaceira".

Es decir que, en todos los países donde se cultivan uvas para hacer vinos, al residuo de la uva estrujada (vinaccia para los italianos) se lo destila para obtener una agua de vida (por lo general blanca), que anda rozando los 40° y se utiliza como reconstituyente y digestivo.

"Los italianos han demostrado con el ejemplo de la grappa, cómo se confiere estilo a un aguardiente sencillo hasta convertirlo en una bebida espirituosa de prestigio. Prácticamente, ningún otro destilado ha conseguido pasar tan rápido de producto desconocido a fruto deseado de la gastronomía mundial". Lo afirman Dominé, Euler, Fabbender y Stelzig, en su reciente enciclopedia sobre el mundo del alcohol y las bebidas espirituosas.

La grappa tiene historia para presumir. Aparece en 1451 en la descripción de un inventario para su producción en el norte de Italia, escrito por el notario Everardo da Cividale. Entra en la literatura cuando en 1876 el escritor italiano, Vitorio Imbrani, la incorpora en una de sus novelas. De allí en adelante, esta eaux-

de-vide o Acquavite de vinaccia, comienza a salir del campo y presentarse en los salones y en las tertulias de gente culta.

A los conocedores de la especialidad "les gusta afirmar que en ninguna otra bebida espirituosa se plasma el carácter de su productor, en forma tan evidente como en la grappa", comenta la academia. Ese, piensa uno, es el caso de las botellas que conforman la pasarela de Poli.

• Disfrute y seducción
La familia Poli comenzó a destilar grappas en 1898. Representando a la cuarta generación de destiladores artesanos independientes, Jacopo inició durante la década de los años 80 del siglo pasado, el tránsito hacia la fama con sus elegantes botellas de paredes finas y una filosofía

de gran calidad, ambiciosa y estricta.

Hoy, su trayectoria y estilo se observan en el Museo de la Grappa que la familia dirige en Bassano del Grappa, en el Véneto. Sus botellas se exhiben en los sitios gourmets alrededor del mundo. En Venezuela, las ha introducido recientemente Fusari, en su portafolio de las bebidas gourmets.

-Profe, ¿cuáles le caerán bien a ella?, pregunta el ex alumno sin soltar la cintura de su flaca exuberante.
-A ella, a sus amigas y a quienes las acompañen en una tertulia, les van a encantar la Poli Mirtillo (licor de grappa con infusiones de arándanos, 28°), la Poli Miele (licor de grappa con infusión de miel de acacia y hierbas, 38°), y la Bassano 24 Carati

(grappa de multivariada de cepas, envejecida en barricas de roble durante dos años. 40°).

-¿Y a los machos de pelo en pecho? -pregunta asomado uno de los del grupo de los bien trajeados.
-Para ellos son estas, respondo agarrando dos botellas. Una es la flaca estilizada Bassano Clásica (40°, obtenida de la destilación de vinaccia de vinos jóvenes del Véneto). La otra, con más cuerpo, más costosa, es la selección de conocedores Poli di Poli Morbida (una delicia obtenida de la vinaccia de Moscato, 40°).

En la pasarela, sólo queda una Poli. La protege un tubo de metal azulado con trazos dorados y el emblema señorial del Marqués Incisa della Rocchetta, autor del primer vino italiano de fama mundial, el Sassicaia.

Mientras el grupo guarda silencio, la beldad toma la iniciativa y quiere sacar la botella de su envase protector (mientras su novio tiembla pensando cuánto tendrá que pagar si se le escapa el frasco). Asoma finalmente una botella impactante, negra, alta y estilizada, con collarín de bronce. Es la Poli envejecida en barricas de roble francés, donde antes se maduró Sassicaia.

Es la estrella de la corona: una grappa milesimada, compleja, aristocrática. "Es una bebida para ocasiones especiales. Se ha puesto de moda en el mundo gourmet, y en el de los negocios, ofrecerla como regalo", digo. A todos los presentes -menos a ella, que no sabe quién es ese marqués, y no entendió lo del Sassicaia- le brillan los ojos. El grupo agarra las Poli, las acaricia y se encamina hacia la caja registradora, mientras oigo al ex alumno comentarle a su pareja: "Escoge la de Mirtillo, que te va a encantar. Pero para mí resérvame una Morbida". "¿La de machos de pelo en pecho? pregunta ella. El, por respuesta, sólo sonríe. La boca lo delata: se le ha transformado en media luna.

