

INDUSTRIE DELLE BEVANDE



Via Don Minzoni, 100
 42043 Gattatico (RE) Italy
 Tel. +39 0522 902014
 Fax +39 0522 902442
 www.conveyingsystems.it
 g.campanini@conveyingsystems.it

Conveying Systems

Sistemi di movimentazione di alta qualità a prezzi imbattibili

Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 DCB TO - n. 3/2012 - JP

CHIRIOTTI  EDITORI

10064 PINEROLO - ITALIA - Tel. +039 0121393127 - Fax +039 0121794480 - E-mail: info@chiriottieditori.it

P O L I
 D A L 1 8 9 8
 G R A P P A I O L I

INDUSTRIA DELLE BEVANDE
 MAGGIO-GIUGNO 2012

MAGGIO 2012

NOTIZIE dal MONDO

Poli Museo della Grappa rinnova la propria sede

La seconda sede del Poli Museo della Grappa si trova a Schiavon, piccolo paese situato ai piedi della pedemontana Veneta, lungo la strada che da Vicenza porta a Bassano del Grappa. La famiglia Poli, che a Schiavon produce grappa fin dal 1898, ha voluto adibire uno dei più antichi edifici del paese, adiacente la sede della distilleria, a spazio espositivo per la valorizzazione del più importante distillato italiano. Il percorso didattico-informativo del Poli Museo della Grappa di Schiavon completa quello iniziato nel 1993 con l'apertura della prima sede del Poli Museo della Grappa, situata di fronte al Ponte Vecchio di Bassano del Grappa.

Il Poli Museo della Grappa di Schiavon si articola su due piani e occupa una superficie di circa 1.000 m²; la visita è autoguidata; le descrizioni degli oggetti e le didascalie sono in italiano e in inglese.

Il percorso è diviso in 6 aree tematiche; la prima area è dedicata a "Le Origini della Distillazione"; grazie a ricostruzioni di

antichi alambicchi si può ripercorrere l'evoluzione dell'arte della distillazione nel tempo. Un pannello cronologico indica i principali studiosi che dall'anno Mille alla fine dell'800 si sono occupati di distillazione, mentre un altro pannello indica le circa 300 acquaviti che vengono prodotte da diverse materie prime nei vari Paesi del mondo.

La seconda area è riservata a "Gli Impianti di Distillazione": diversi alambicchi per la produzione della grappa - a fuoco diretto, a bagnomaria e a vapore fluente - permettono di comprendere le caratteristiche dei metodi artigianali e industriali per la distillazione della vinaccia.

La terza area approfondisce la conoscenza de "La Vinaccia": alcuni pannelli contornano un Alambicco Mobile con caldaie a vapore e descrivono le caratteristiche della materia prima da cui si ricava la grappa, la vinaccia, ossia la buccia dell'uva.

La quarta area è dedicata alla famiglia Poli che alla grappa si dedica con passione e amore fin dal 1898 e da cui ha sempre ricevuto grandi soddisfazioni.

La quinta area racconta "La Grappa": vengono illustrate le caratteristiche che rendono questo distillato italiano un prodotto unico al mondo, le regioni dove viene prodotta nonché gli aromi che vi si possono riconoscere. Vi

è esposta, inoltre, una importante collezione di circa 2.000 bottiglie di Grappe prodotte dagli anni '30 fino agli anni '80 e provenienti da quasi 400 distillerie, molte delle quali oggi scomparse. Nella sesta area è esposta una piccola selezione de "La Biblioteca" di circa 1.600 libri conservati al Museo della Grappa di Bassano riguardanti la storia della Grappa e della Distillazione. Vengono, inoltre, approfonditi i temi dell'invecchiamento in legno, della aromatizzazione e delle modalità di consumo. Si può, infine, vedere un video sulla produzione della grappa. Alla fine del percorso si possono assaggiare e acquistare i prodotti delle Poli Distillerie. I proventi della vendita sono destinati ad approfondire la ricerca storica sull'arte della distillazione e sulle origini della Grappa. (www.grappa.com)



La sede del nuovo Poli Museo della Grappa.