



Gente di spirito

blog.ilgiornale.it/gentedispirito



Un sorso da settimana bianca con la grappa che sa di famiglia

La settimana bianca è troppo magica per accontentarsi del *resentin* di ogni giorno. E quale miglior compagno di baita e neve di una italianissima grappa invecchiata? Quindi oltre ai doposci e alla protezione 50 ricordatevi di infilare in valigia anche una bottiglia di Poli barrique solera di famiglia 18-98, l'ultima creazione dei maestri distillatori di Schiavon. Nome importante, grappa storica. Sì, perché è prodotta da vinacce miste a 55 gradi e con metodo solera (un complicato gioco di assemblaggi usato soprattutto per sherry e rum), in cui grappe di diverse annate convivono con quelle più vecchie: dal 2001 in poi, 98 barrique invecchiate almeno 18 mesi sono servite per creare questo omaggio liquido a Toni Poli, padre di Jacopo e Andrea, e alla sua visione della grappa barricata. Ecco perché sul cofanetto in legno - che fa molto montagna - spicca la scritta «di famiglia». E anche le sensazioni del bicchiere sono quelle confortevoli della convivialità davanti al caminetto. Un naso strutturato dove il legno avvolge con le note di cacao in polvere e moka tipiche della Poli barrique, ma con una punta di spezie in più, regalo del tempo passato in cantina. In bocca è austera e muscolare, i gradi si sentono e le vinacce da uve rosse non accennano a svanire. Elegante, ma sa sciogliersi in tenerezze, proprio come un nonno che racconta una storia.

Poli barrique solera di famiglia 18-98, 55°, 60 euro