

Jacopo Poli Amorosa di Dicembre (Torcolato)



Artikelnummer	006086
Winzer	Jacopo Poli
Land	Italien
Anbaugebiet	Venetien
Rebsorten	Friulano: 0%, Vespaiolo: 0%

Beschreibung:

Farbe: klar, transparent

Duft: leicht exotisch nach süßen Früchten, Dörrobst und Rosinen

Geschmack: am Gaumen samtweich mit aromatischer Tiefe, ein Grappa voller Finesse!

Serviervorschlag:

Servieren Sie Grappa stets gut gekühlt (aber nicht eiskalt!) bei etwa 10 bis 15 °C in einem kleinen, ünnwandigen, tulpenförmigen Kristallglas mit langem Stiel (um eine Erwärmung durch die Hand zu vermeiden). Jacopo Poli Amorosa di Dicembre ist ein großer Verführer, ganz gleich ob als Digestif, zum krönenden Abschluss eines Festmenüs, als Solist oder zu etwas feinem Gebäck

Alkoholgehalt	40.0
Serviertemperatur	15.0

Weinbearbeitung

Geliebte des Dezembers nennt Jacopo Poli seinen weichen, aromatischen Grappa Torcolato. Denn im Dezember konzentrieren die zum Trocknen aufgehängten Trauben für den berühmten Torcolato Dessertwein ihre feinen Fruchtaromen, bis man die rosinenartig eingetrockneten Beeren schließlich presst und die süße Essenz zum Wein vergärt. Doch nicht nur der Saft, auch die Beerenhäute konzentrieren süße Aromen, während parallel die zuerst harten, grünen Gerbstoffe in den Traubenkernen allmählich ihre Bitterkeit verlieren. Dieser Trester wird nun direkt von der Kelter in die Poli Distillerie geliefert, wo er in den alten Kupferbrennkesseln traditionell, nach dem diskontinuierlichen Verfahren gebrannt wird.

Der Begriff diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang gestoppt wird, um den verbrauchten Trester durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühlschlange auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier ist nun die ganze Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters gefragt, der mit viel Feingefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt. Das Destillat enthält zuerst noch satte 75 % vol. Alkohol und muss deshalb durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser nach und nach auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht werden. Insgesamt sechs Monate lässt Jacopo Poli seinen Grappa im Edelstahltank ruhen, bevor er ihn schließlich auf -6 °C herunterkühlt und nur sanft filtriert auf die edlen Flaschen aus Murano-Glas füllt.

Weinnotiz

Die Leidenschaft für den Grappa brennt seit Generationen in den Herzen der Polis. Schon 1898 hatte Urgroßvater Giobatta Titta Poli, heimlich einen kleinen Destillierapparat gebaut, auf einen Handkarren montiert, und war damit von Haus zu Haus gezogen, um Trester zu brennen. Großvater Giovanni nahm das geistige Erbe auf, verwendete allerdings für seinen Brennapparat die umgebaute Dampfmaschine einer Lokomotive. Vater Toni orientiert sich wieder an Titta und konstruierte 1956 die zweite Poli-Brennanlage aus vier Kupferkesseln, der schließlich sein Sohn Jacopo 1983 eine dritte hinzufügte. Heute sind in der Poli Distillerie fünf diskontinuierliche Brennanlagen in Betrieb: drei aus je vier Kupferbrennkesseln für Wasserdampf (von Titta, Toni und Jacopo) sowie zwei Anlagen mit Wasserbad-Brennkesseln, von denen die eine unter Druck, die andere im Vakuum destilliert.

Inverkehrbringer:	Poli Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon Italien
EAN-Code	8014115000291
EAN-Code Karton	8014115001298