



# Sarpa di Poli

Artikelnummer	006098
Winzer	Jacopo Poli
Land	Italien
Anbaugebiet	Venetien
Rebsorten	Merlot: 60%, Cabernet Sauvignon: 40%

## Beschreibung:

Farbe: klar, transparent  
 Duft: nach frischen Kräutern, Minze und feinen blumigen Noten von Rose und Geranienblüten  
 Geschmack: rustikal und kraftvoll - ein ehrlicher Grappa ohne Schnickschnack für den puren Genuss

## Serviervorschlag:

Sarpa di Poli ist der perfekte Digestif nach einem leckeren, landestypischen Menü, der aber ebenso gern auch eine deftige Vesper begleitet. Servieren Sie Sarpa di Poli gekühlt (aber nicht eiskalt!) bei etwa 10 bis 15 °C in einem kleinen, dünnwandigen, tulpenförmigen Kristallglas mit langem Stiel (der eine Erwärmung durch die Hand vermeidet).

Alkoholgehalt	40.0
Serviertemperatur	15.0
Flaschengröße	0,7l
Flaschenanzahl	6

## Weinbearbeitung

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt Trester. Dementsprechend stammt natürlich auch der Trester für Polis Sarpa di Poli aus dem Veneto (wenn auch die Rebsortencuvée eher nach rotem Bordeaux klingt). Noch tropffrisch werden Beerenhäute und Kerne der Trauben in die Poli Distillerie geliefert und hier traditionell nach dem diskontinuierlichen Verfahren im alten Kupferbrennkessel gebrannt. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühltülle auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier zeigt sich dann die ganze Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters, der nun 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 frische Destillat enthält jetzt noch gut 75 % vol. Alkohol und muss deshalb durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser auf moderate 40 % vol. verdünnt werden. Poli lässt seinen Grappa mindestens sechs Monate im Edeltank ruhen, bevor er schließlich auf -6 °C herunter gekühlt und sanft filtriert auf die Flaschen gefüllt wird.

## 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	8014115000246
EAN-Code Karton	8014115001243