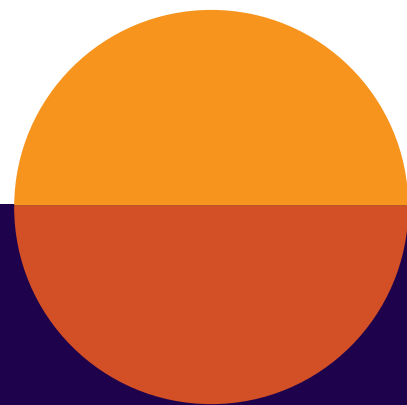


BarTales

ANNO IX | N. 9 | MAGGIO 2022



INTO THE FLAVOUR
LA FORZA
DELLE DONNE

REPORT
PICCOLI E TRENDY

FOCUS ON
LA STRANA COPPIA

LIQUID STORY

**CALISAY, SAPORE
IBERICO**



LA FORZA DELLE DONNE

Jacopo Poli e l'arte di distillare: vinacce fresche, cento anni di esperienza e un'anima femminile

DI MELANIA GUIDA

Quando hai la casa dentro la distilleria, il tuo parco giochi è tutto lì, tra alambicchi, cantine e vinacce. È naturale, forse addirittura

inevitabile, ritrovarsi distillatori senza neanche averci riflettuto più di tanto, diciamo pure "inconsapevolmente".

Jacopo Poli, alla guida della distille-

ria di famiglia fondata nel 1898 dal bisnonno a Schiavon, vicino a Bassano, riavvolge il nastro dei ricordi e rievoca quel momento cruciale quando il papà convocò lui e i suoi fratelli nella sala da pranzo. «Vostro zio ha deciso di comprare la mia metà», disse riferendosi all'azienda. «Avevo 13 anni e non capivo niente di quote e gestione. Gli dissi: "papà io ci sono". Lui si indebitò fino al collo e siamo andati avanti. È stato un passaggio importante. Inconsapevole. In quel momento mi sono sentito grande».

Il resto è l'avventura di un'azienda che si trovò a fronteggiare una situazione economica disastrosa. Superata grazie al sodalizio di un'amicizia antica e alla generosità di due donne eccezionali:

le zie. «Due zitelle bellissime, di un'energia straordinaria. Troppo speciali per sposarsi. Vendettero la loro casa paterna e diedero i soldi a mia madre che li mise nell'azienda del marito».

Succedono anni di duro lavoro e di buona fortuna. «Se siamo ancora qui è anche e soprattutto grazie alla determinazione di mia madre. Su tutto aleggia un'anima femminile potente. Poi appaiono i maschi».

Ci sono differenze tra la Grappa di ieri e quella di oggi?

«Tra tutti i distillati, la Grappa è quello che ha goduto della più straordinaria evoluzione tecnologica. Quella che produciamo oggi è dieci volte più buona di quella che faceva mio padre. E quella

PRODUTTORI
QUI SOPRA LA
CELLAR DELLE
DISTILLERIE
POLI.
IN APERTURA
JACOPO E
ANDREA POLI.



consumi? Soffre di qualcosa?

«C'è stato un miglioramento qualitativo a cui non è corrisposto un miglioramento percettivo. Non è più la bevanda degli Alpini, certo, ma non ha ancora raggiunto il livello che merita. Come si fa? Facendola assaggiare, degustare, facendone percepire le varietà e tutta la sua versatilità».

Grappa e bartending? Come la vede Poli?

«Il bartending di oggi sta sconvolgendo il concetto tradizionale di bere miscelato. Tanti prodotti dormienti, per esempio, sono stati rivitalizzati. Oggi sono addirittura i bartender che fanno la loro Grappa. Sinceramente, fino a qualche tempo fa non ci avrei scommesso un centesimo. Ma ho cambiato idea. Che bello vedere le sale piene di giovani che

PRODUTTORI
DUE IMMAGINI
DELL'ALAMBICCO
ARTIGIANALE
DELLE
DISTILLERIE
POLI.

che faremo tra dieci anni lo sarà ancora di più. È il contributo della tecnologia».

Perché la Grappa sembra faticare nei



PRODUTTORI
QUI SOPRA LA
OLD CELLAR.
IN BASSO,
JACOPO POLI.

assaggiano, degustano e apprezzano la Grappa in miscelazione. Si sta davvero muovendo qualcosa. Ora, però, bisogna concentrarsi sull'estero».

Come sarà la Grappa Poli del futuro?

«Sarà molto più vicina all'acquavite di cinquecento anni fa rispetto a quella di cinquant'anni fa. Sarà una Grappa che racchiude la quintessenza dell'uva, dal profumo di frutta e fiori. Insomma, filosoficamente prodotta come quella antica ma economicamente sostenibile».

Come evolverà il mercato?

«Sono fiducioso e pragmatico. Certo il futuro non sarà facile. La pandemia è ormai endemica. Ma la Grappa sarà in crescita. Abbiamo fatto il meglio e lo faremo sempre di più. Ce la metteremo tutta, del resto diamo sempre il massimo. Di sicuro, non molliamo».

Progetti futuri?

«Con "Segretario di Stato" (il Whisky





invecchiato 5 anni e affinato in botti di Amarone) siamo usciti dalla confort zone, mettendo anche un po' a repenta-

glio l'esperienza consolidata. Era stato un input partito molti anni fa che ha lavorato sotto traccia, a livello inconscio. Così come erano nati i Gin, Marconi 46 e 42 (via Marconi a Schiavon è l'indirizzo delle Poli Distillerie) da una suggestione di un partner commerciale. Sinceramente, quando mi hanno proposto di fare un Whisky, inizialmente ho pensato di no. Però confesso che l'idea non mi ha mai abbandonato e così abbiamo deciso di gettare il cuore oltre l'ostacolo. Di fatto, stiamo orbitando intorno a tre mondi, quello della Grappa, del Gin e del Whisky. Ovvio, continuiamo a sperimentare. Ma il bello è che ci stiamo anche divertendo».

Melania Guida