



JACOPO POLI

SCHIAVON - VI

GioBatta era il nome del bisnonno di Jacopo Poli, produceva cappelli di paglia, attività piuttosto fiorente all'epoca, ma aveva una grande passione: la Grappa. Costruì una piccola distilleria montata su un carretto e andò per case a distillar vinacce. Iniziò così, nel **1898**, la storia di grappaioli della Jacopo Poli.

Il nonno Giovanni raccolse l'eredità spirituale di suo padre; ricavò un impianto di distillazione modificando opportunamente la vaporiera a legna di una locomotiva. Era un vero patriarca. Sembrava scolpito nel granito, un uomo dai principi morali inossidabili, ma anche spirito illuminato e progressista: era sua la prima auto della zona e aveva il telefono con il numero 2 (il numero 1 era quello del centralino della Tel.Ve., la Telecom di allora). Amava circondarsi di persone colte.

Il figlio, **Toni Poli** (padre di Jacopo), scorazzava fiero, novello Ligabue, con la sua Guzzi rossa del '50. Fu lui a modificare nel '56 l'impianto di distillazione originario che ancora oggi viene usato. Nelle sue mani, la Grappa si è trasformata da crisalide a splendida farfalla. Era un uomo di profonda umanità, troppo nobile per essere un buon affarista.

Infine **Jacopo**, nato in una caldaietta, con i fratelli Giampaolo, Barbara e Andrea, porta avanti una tradizione e un obiettivo: far capire e apprezzare la fatica, la tenacia, ma soprattutto l'amore racchiuso in un distillato, un amore totale per la propria arte, per il proprio mondo, un amore senza il quale nessun risultato sarà mai possibile.

La Distilleria

L'edificio della Distilleria è considerato di interesse storico-ambientale per la sua struttura a porticato tipica delle antiche abitazioni rurali venete.

La Distilleria è aperta a tutti coloro che sono interessati a scoprire l'antico processo produttivo della Grappa.

Il sistema di distillazione

L'alambicco della Jacopo Poli è fra i più antichi ancora in funzione: è composto da caldaiette completamente in rame, come nella più ferrea tradizione. Funziona a vapore e il ciclo di lavorazione è discontinuo: la vinaccia viene caricata nelle caldaiette e distillata (cosiddetta "cotta"); dopo circa due ore, esaurita la materia prima, le caldaiette devono essere scaricate e riempite di nuovo con vinaccia fresca, pronta per un'altra cotta.

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it