Marconi 46, il nuovo gin italiano di Poli

gin-marconi-46-b3231581

Marconi 46 è un **gin italiano distillato artigianalmente** e ottenuto da un'infusione unica nel suo genere di bacche di ginepro, uva moscato, pino mugo, pino cembro, menta, cardamomo e coriandolo ispirata all'altopiano di Asiago, a nord del Veneto, da cui ha origine la famiglia **Poli**. Nasce dalla tradizione distillatoria e dalla capacità di innovazione della famiglia Poli, che dal 1898 distilla con un alambicco artigianale a Schiavon, vicino a Bassano del Grappa, nel cuore del Veneto.

Marconi 46 viene distillato in piccoli lotti da **Jacopo Poli** con Crysopea, il proprio alambicco a bagnomaria sottovuoto: un metodo di distillazione unico che consente di ottenere profumi intensi, gusto pulito e lunga persistenza aromatica. Al naso si apre con un intenso aroma di ginepro, reso fresco e balsamico dal pino mugo, dal pino cembro e dalla menta; in bocca la presenza dell’uva moscato dona un tocco di morbidezza; le percezioni retro-olfattive proseguono infinite con eleganti note di cardamomo e coriandolo.

poli-gin-marconi-46-light"**Tutto è cominciato con una visita ad una distilleria di gin nel 2012**", spiega Jacopo Poli: "Finché stavamo parlando di vari distillati, il titolare mi disse che gli italiani sapranno anche fare delle grappe eccellenti ma è meglio che non osino cimentarsi nella produzione del gin, essendo troppo difficile. Che sfida, pensai. Una voltato tornato a casa, ho parlato con mio fratello Andrea della mia 'gin experience' e abbiamo entrambi convenuto che il gin non fosse il nostro campo, poiché è un distillato associato al Nord Europa e noi siamo produttori di grappa. Ho deciso pertanto di lasciare perdere ma, nello stesso tempo, ho iniziato a approfondire la mia conoscenza, assaggiando centinaia di gin! Ho capito che ogni gin presenta caratteristiche decisamente diverse, a seconda dello stile e delle scelte del distillatore. La mia preferenza va alle **versioni classiche del gin**, ben rappresentate, a mio parere, da Tanqueray e Plimouth, dove il ginepro è ben definito e dove l’elenco delle botaniche non è un bizzarro strumento di marketing per attrarre i consumatori. Pian piano, un’ idea stava prendendo forma: avremmo potuto produrre un gin con un identità 'Poli' ben definita, frutto della nostra terra, della nostra esperienza, della nostra tecnologia. Ho convinto mio fratello a correre il rischio e a iniziare a fare delle prove. Abbiamo dapprima scelto le botaniche, non

troppe, in quanto crediamo che in realtà non ne servano poi così tante. Giusto quelle che ci avrebbero permesso di esprimere lo spirito della nostra terra. **Abbiamo fatto parecchie prove per tutto il 2014**, cercando un equilibrio fra le varie botaniche. I primi lotti non furono affatto soddisfacenti e siamo stati sul punto di abbandonare il progetto. È stato solo dopo molti lotti e molti assaggi dopo abbiamo finalmente ottenuto la sensazione che stavamo cercando: meglio di una passeggiata nel bosco. Per raggiungere questo traguardo abbiamo usato **Crysopea**, il nostro alambicco a bagnomaria sottovuoto, che permette di distillare a basse temperature catturando così la freschezza di ogni singola botanica".

Marconi 46 esprime già nel **nome** la sua anima italiana:
- **Guglielmo Marconi** è stato un genio italiano, inventore del telegrafo e premio nobel per la fisica nel 1909;
- **46** è la gradazione alcolica del Gin;
- **Via Marconi 46 a Schiavon** è l'indirizzo delle Poli Distillerie.

Caratteristiche:
Botaniche: bacche di ginepro, uva moscato, pino mugo, pino cembro, menta, cardamomo, coriandolo
Distillazione: artigianale con Crysopea, alambicco a bagnomaria sottovuoto
Aroma: intenso di ginepro, fresco e balsamico
Gusto: morbido grazie all'uva moscato, con eleganti note di cardamomo e coriandolo
% Alc - Contenuto: 46% Alc./Vol - 700 ml
Servizio: in un tumbler, liscio, con ghiaccio o negli intramontabili cocktails