# Poli Distillerie, Marconi 21 - Delicato è la new entry della gamma di Gin Marconi

20250708113636marconi21-6d93ba94

Un gin ispirato a Guglielmo Marconi e pensato per rispondere alla crescente richiesta di prodotti no/low alcohol**.** Si chiama **Marconi 21 – Delicato** ed è l'ultima proposta della linea **Gin Marconi** di Poli Distillerie, distribuito in Italia da Gruppo Meregalli. Il progetto è stato avviato nel 2012 con **Marconi 46**, primo distilled gin della gamma, a cui sono seguiti **Marconi 42** e **Marconi 44**. A variare nel tempo sono state le botaniche e la gradazione alcolica, mentre è rimasto invariato il metodo di **distillazione sottovuoto**.

«*Con Marconi 46 abbiamo voluto raggiungere un pubblico diverso rispetto a quello a cui ci rivolgevamo abitualmente, legato principalmente al mondo delle enoteche e della ristorazione* - spiega a Mixerplanet **Jacopo Poli, titolare di Poli Distellerie** -. *In seguito, abbiamo ampliato la gamma con Marconi 42 e Marconi 44, lavorando su botaniche e gradazioni differenti, pur mantenendo la distillazione sottovuoto come elemento distintivo. I numeri scelti per i gin richiamano gli indirizzi fisici della nostra distilleria: Via Marconi 46 è l'ingresso principale, il 44 è il passo carraio e il 42 corrisponde all'abitazione della mia famiglia*».

## LA TENDENZA NO/LOW ALCOL

L'obiettivo di Marconi 21 è inserirsi nella tendenza no/low alcol, rispondendo al tema del bere consapevole senza rinunciare al gusto. Le nuove generazioni, infatti, vogliono bere meglio e con maggiore consapevolezza, senza però sacrificare la convivialità. A confermarlo sono anche i dati **IWSR** (International Wine and Spirits Record): nel 2023, il segmento no/low alcol è cresciuto del 4% a valore, mentre i ready-to-drink hanno registrato un +2%.

«*Abbiamo scelto una gradazione più leggera, sufficiente a dare struttura ma senza risultare eccessiva, pensando anche a chi deve mettersi alla guida. Per mantenere un buon equilibrio aromatico, abbiamo aumentato la quantità di botaniche e utilizzato un alambicco a distillazione sottovuoto, che ci permette*

*di lavorare a temperature molto basse. Questo consente di preservare aromi delicati che andrebbero persi con i metodi tradizionali.* ***Il numero 21 non richiama più l'indirizzo della distilleria, ma un riferimento simbolico****: l'età in cui Marconi compì i primi esperimenti, creando il telegrafo senza fili. Allo stesso tempo, rappresenta la gradazione alcolica del gin*», continua Poli.

**L'USO IN MISCELAZIONE**

Composto da **sette botaniche, tra cui bacche di ginepro, cardamomo e coriandolo** (che ne conferiscono la persistenza aromatica), oltre a **rosmarino, menta, anice verde e finocchio selvatic** o, fresche e delicate, Marconi 21 è ideale da servire sia come **after dinner sia per l'aperitivo**. Ma non solo, si presta bene anche alla **miscelazione.** «*Qualsiasi ricetta che preveda l'uso del gin si presta perfettamente, dal classico Martini - sia Dry sia con il nostro vermouth bianco - fino al Gin & Tonic e al Negroni*», conclude Poli.

La versatilità in miscelazione di Marconi 21 è dimostrata anche dalle tre ricette di cocktail a ridotta gradazione alcolica ideate da **Massimo Sandri e Sabrina Raduvolic, titolari di Roots Est 1680**, cocktail bar di Bassano del Grappa: **White Hanky Panky, Golden Bee's Knees e Marconi 21 Super Fresh**

**Valentina Lagati Sirino**

**WHITE HANKY PANKY**

Ingredienti

45 ml Poli Marconi 21

35 ml Poli Vermouth Gran Bassano Bianco

1 bar spoon di Poli amaro Herbalis

Tecnica

Stir and strain

Preparazione

Servire in una coppa raffreddata con ghiaccio e guarnire con scorza di limone

**GOLDEN BEE'S KNEES**

Ingredienti

50 ml Poli Marconi 21

15 ml miele allo zafferano

25 ml succo di limone

Tecnica

Shake and strain

Preparazione

Servire in una coppetta e guarnire con scorza di limone

**MARCONI 21 SUPER FRESH**

Ingredienti

45 ml Poli Marconi 21

45 ml cordial preparato con menta, foglie di lime kaffir e bergamotto

Tecnica

Stir and strain

Preparazione

Servire in un tumbler basso con una rim di polvere di buccia di limone disidratato. Terminare con una spruzzata di profumo al bergamotto