Poli Distillerie presenta Athanor, il nuovo brandy distribuito da Meregalli Spirits

20260415134432polidistillerie-athanor-brandy-fulllandscape

Si chiama Athanor il nuovo brandy presentato da Poli Distillerie, che ha scelto il palcoscenico di Vinitaly 2026 per lanciare un distillato che viene non a caso definito "forgiato dal fuoco e dal tempo". Il nome, infatti, richiama uno strumento antico e potente: athanor era la fornace in cui l'alchimista distillava la materia e dove bruciava metaforicamente i propri peccati per purificarsi e elevarsi spiritualmente, sino a diventare maestro. La stessa parola "brandy", d'altronde, deriva dall'olandese brandewijn, ovvero "vino bruciato": un'origine etimologica che trova piena espressione in questo progetto, dove il fuoco diventa elemento generativo e identitario.

Athanor, che viene distribuito in Italia da Meregalli Spirits, nasce da vino Trebbiano, varietà ideale per la produzione di brandy grazie al suo profilo delicato ed equilibrato. La distillazione avviene con l'Athanor della famiglia Poli, uno speciale alambicco a bagnomaria che consente un'estrazione lenta e accurata degli aromi più nobili, rispettando profondamente la materia prima. Il tempo completa l'opera: il brandy riposa e matura nel sottotetto della distilleria, dove le escursioni termiche naturali favoriscono un'intensa interazione con il legno, arricchendo il distillato di complessità e profondità aromatica.

Athanor è un blend di due brandy, invecchiati rispettivamente 3 e 15 anni in botti di rovere. Il risultato è un distillato ardente ed elegante, capace di evocare il calore del fuoco che danza sotto l'alambicco e la pazienza silenziosa del tempo che lo affina. La bottiglia, a stampo proprio, è disegnata per ricordare proprio la barrique dove riposa il nobile distillato.

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE E LA MISCELAZIONE

Athanor ricorda una cioccolata calda con biscotti alle mandorle appena sfornati. Le sue note calde e confortanti sono particolarmente apprezzate anche per la creazione di cocktails, dai grandi classici, a originali twist.

Boulevardier

Ingredienti

30 ml Poli Amaro Herbalis

30 ml Vermouth Gran Bassano Bianco

30 ml Poli Brandy Athanor

Tecnica

Stir & Strain, servire in una coppetta da cocktail con zest di arancia

French Connection

Ingredienti

60 ml Poli Brandy Athanor

40 ml Poli Elisir Prugna

Tecnica

Build in un tumbler basso, guarnizione con scorza di limone