

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 Distillerie** -. 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 selvatico**, 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 Raduolic, 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