

WINE COUTURE

Herbalis: il nuovo amaro Poli Distillerie da 15 botaniche officinali



Debutta un nuovo amaro, frutto di una sapienza tecnica liquoristica antica oltre 200 anni e delle competenze erboristiche che rimandano alla tradizione. Un viaggio alle origini delle 15 botaniche officinali che lo compongono, novità che ha preso forma dalla collaborazione tra una delle distillerie più storiche d'Italia, quella oggi guidata da Jacopo Poli, e il team di Meregalli Spirits, che ne distribuisce i [prodotti](#) da oltre 35 anni. Ha fatto il suo debutto ieri, in occasione di un'affascinante degustazione a Milano che ha "scomposto" il nuovo amaro evidenziando il peculiare apporto di ogni ingrediente del suo magico blend, Herbalis, l'ultima creazione delle Poli Distillerie, ottenuto da un'infusione magistrale, in brandy invecchiato tre anni, di 15 tra erbe e piante che, nella consolidata tradizione erboristica, hanno una comprovata funzione digestiva. Una novità perfetta da degustare liscia, ma anche per regalare un twist di gusto ai più classici tra i cocktail.



Herbalis: sapere antico, sapore contemporaneo grazie alla ricetta di Poli Distillerie con Meregalli Spirits

Herbalis, il nuovo amaro delle Poli Distillerie, ricorda una giara ricolma di erbe aromatiche, contornata da agrumi mediterranei. La sua struttura aromatica infatti è frutto della fusione armonica di cinque note organolettiche fondamentali: si percepiscono innanzitutto le note agresti e mentolate, date dal Rosmarino, dalla Salvia, dalla Menta e dall'Origano; poi arrivano le note agrumate dell'Arancio dolce, dell'Arancio amaro e del Limone; a seguire le sensazioni anisate e dolci del Coriandolo, della Liquirizia e del Finocchio; poi quelle balsamiche e resinose del Cardamomo e del Ginepro; infine il tocco amaricante dell'Assenzio romano, del Carciofo e dell'Abrotano.

Tutte queste 15 botaniche officinali, secondo le più autorevoli farmacopee, favoriscono l'eliminazione dei gas e il transito intestinale. Insomma, sorseggiare un bicchierino di Herbalis è come assaporare una tisana di erboristeria, con un pizzico di piacere in più.



È una novità, quella di Herbalis, che va ad arricchire la proposta targata Poli Distillerie, andando ad affiancare lo storico Vaca Mora,

*l'amaro di stile galenico a base di radici e
spezie creato dal fondatore della distilleria, Gio
Batta Poli.*

A distanza di 126 anni, Jacopo Poli propone ora un prodotto diverso, dallo stile fresco e mediterraneo, una cifra individuata anche grazie agli stimoli del team di Meregalli Spirits, che distribuisce i prodotti Poli da oltre 35 anni.

Herbalis si presenta con nuova raffinata bottiglia dal design inedito, che richiama il mondo vegetale e introduce un nuovo concept, di cui è il primo rappresentate: Accademia Botanica.



Il progetto Accademia Botanica

Accademia Botanica è il progetto di Poli Distillerie volto a valorizzare l'uso erboristico delle piante officinali in ambito liquoristico.

Fin dal 1898, la **famiglia** Poli usa materie prime naturali per la preparazione dei propri infusi. Ai ricettari di Gio Batta Poli, si è aggiunta nel tempo una nutrita collezione di testi antichi e di farmacopee dedicati alla distillazione delle erbe, da cui è scaturito un desiderio di ricerca.



Nasce così il progetto che intende conferire ad una consolidata tradizione una più profonda consapevolezza delle proprietà benefiche delle botaniche usate nei liquori: dal sapere antico, il sapore contemporaneo.

Per una novità, quella di Herbalis, ideale da degustare in purezza, ma perfetta anche per regalare un twist ai grandi classici della Mixology, come hanno evidenziato perfettamente nel bicchiere i due drink ideati da Massimo Sandri, barman e titolare di Roots cocktail bar di Bassano del Grappa, rivisitazioni di Americano e Gimlet.



L'Americano e il Gimlet con l'amaro Herbalis: come preparare due classici rivisitati da Massimo Sandri, barman di Roots cocktail bar di Bassano del Grappa

Grazie alle sue equilibrate e piacevoli sensazioni aromatiche e fresche, Herbalis è ottimo da gustare liscio oppure on the rocks. Le sue noti amaricanti si prestano anche alla creazione di cocktail, sia signature che twist dei grandi classici.

Ecco le ricette dei due drink ideati da Massimo Sandri, barman e titolare di Roots cocktail bar di Bassano del Grappa, per il lancio del nuovo amaro Poli Distillerie:

Herbalis Americano

3 cl Amaro Poli Herbalis, 3 cl Vermouth Poli Gran Bassano Bianco, top seltz. Tecnica: build in un tumbler basso, guarnizione con zest di arancia.

Herbalis Gimlet

5 cl Amaro Poli Herbalis, 2,5 cl cordial di agrumi home made, profumo al finocchietto. Tecnica: Shake and strain in un tumbler basso con zest di arancia.

