Bellezza, Temporalità e Valore: DOMENIS1898 abbraccia l'arte

scritto da Emanuele Fiorio | 23 Dicembre 2021



Abbiamo intervistato **Alain Rubeli, Amministratore Unico di** DOMENIS1898.

Perché avete scelto una giovane designer e stilista come Romina Dorigo per rappresentare la vostra linea Storica Nera?

DOMENIS1898 con Storica Nera e Romina Dorigo hanno molti punti in comune: l'appartenenza territoriale (entrambe friulane DOC), l'attenzione alla sostenibilità (con uso di materiali riciclabili), il piacere del "bello", la ricerca costante del "meglio".
DOMENIS1898 è una signora di oltre 120 anni e Storica Nera una creazione dalla qualità indiscussa, mentre Romina è una giovane ma già affermata designer di livello internazionale

che ha conquistato le più famose riviste di settore: un connubio perfetto.

Bellezza, Temporalità e Valore sono i tre sostantivi utilizzati da Dorigo per definire il binomio perfetto tra grappa e moda. Ci vuole spiegare meglio questo concetto?

Romina Dorigo ha voluto intitolare la sua versione di Enoteca Collection "Maravee", un termine friulano che significa meraviglia: una meraviglia di fronte ad una bellezza deperibile, caduca e soggetta al maestoso e irriducibile tempo. Una bellezza e una meraviglia in divenire, non diverse da quelle che hanno mosso Adam Smith nella sua continua ricerca.

Quali sono gli obiettivi di questo rinnovamento dell'estetica e della veste grafica del vostro fiore all'occhiello, la Storica Nera?

"Enoteca Collection" completa il packaging di Storica Nera, un packaging senza tempo che è stato più volte premiato. "Enoteca Collection" è quindi più un concetto che un packaging vero e proprio e sarà di volta in volta presentato in edizione limitatissima.
L'interpretazione di Storica Nera da parte di Romina Dorigo è stata solo la prima di quella che speriamo sarà una lunga serie di collaborazioni con designer, stilisti, artisti.

Secondo i recenti dati Nomisma, il graduale ritorno alla normalità nel primo semestre 2021 ha riequilibrato il mercato della grappa.
Si registra una situazione stabile nella GDO (dopo un +8% nel 2020), un +8% nel Cash&Carry (crollate del 20% nel 2020), canale legato al settore Horeca ed un +30% dell'e-commerce (dopo un +198% del 2020). Vi ritrovate in questo panorama di riequilibrio, con un ridimensionamento dell'e-commerce ed una ripartenza dell'Horeca oppure no?

Siamo particolarmente soddisfatti dei risultati di questi

mesi: l’e-commerce cresce costantemente (anche se magari meno dell’anno precedente) mentre l’HoReCa è letteralmente esploso.
L’acquisto online è ormai entrato nella quotidianità del consumatore, ormai abituato a scegliere, acquistare e ricevere il tutto comodamente seduto sul divano di casa propria: non intravediamo segnali di contrazione, anzi.
Cionondimeno, riteniamo che la presenza nel canale HoReCa sia imprescindibile: il consiglio del sommelier, la disponibilità di un’ampia gamma di prodotti, una distribuzione capillare sono infatti le basi perché il pubblico possa conoscere e di conseguenza apprezzare il nostro prodotto.

Il tema della sostenibilità è ampio e complesso perché riguarda tre ambiti: ambientale, economico e sociale. Tuttavia, spesso viene affrontato in maniera superficiale e retorica. Quali sono i processi di cambiamento che DOMENIS1898 negli anni ha messo in campo per favorire questa transizione?

In effetti, troppo spesso “sostenibilità” fa rima con superficialità. Non è invece stato il caso della due giorni che Assodistil (l’associazione nazionale di categoria) ha voluto dedicare al tema proprio poche settimane fa.
L’attività stessa di DOMENIS1898 è un esempio virtuoso di sostenibilità, ambientale, economica e sociale, lavorando quello che per alcuni è un semplice prodotto di scarto, la vinaccia. Dopo che l’uva è stata la protagonista della cantina, fornendo i mosti che fermenteranno e diventeranno i vini che troveremo sulle nostre tavole, ecco che la vinaccia assurge a nuova vita: tramite il passaggio di “semplice” vapore, infatti, il mastro distillatore estrae tutti i profumi e gli aromi che ritroviamo nella nostra grappa, il distillato italiano d’eccellenza.
La vinaccia, una volta distillata, viene poi ulteriormente valorizzata: nel nostro caso, questa viene destinata alla produzione di gas naturale, che a sua volta servirà ad alimentare le caldaie che producono il vapore.
DOMENIS1898 sostiene inoltre Greenpeace nella difesa delle

api, devolvendo una parte del fatturato proveniente dalla vendita dei prodotti “bio”.
La scelta dei materiali di imballaggio è un ulteriore esempio: è da anni, ormai, che DOMENIS1898 ha ridotto al minimo l’uso di plastica e di materiali non riciclabili.