

DOMENIS1898, 125 anni di evoluzione: un abbraccio tra sperimentazione e tradizione

scritto da Emanuele Fiorio | 14 Febbraio 2024



Con una storia radicata nel territorio e una forte tradizione, [DOMENIS1898](#) affronta l'evoluzione dei gusti dei consumatori e delle tendenze di mercato con una **combinazione di ricerca, sperimentazione e un profondo rispetto per le proprie radici**.

Ho avuto il piacere di intervistare **Alain Rubeli, Amministratore Unico dell'azienda**, il quale ha condiviso la filosofia dietro la creazione di prodotti innovativi e la strategia per coinvolgere i consumatori nelle celebrazioni del **125° Anniversario di DOMENIS1898**.

Nel contesto del vostro 125° Anniversario, qual è

stata la visione di DOMENIS1898 per mantenere la propria identità pur affrontando l'evoluzione dei gusti dei consumatori e delle tendenze di mercato?

L'Anniversario dei 125 anni è stata sicuramente una pietra miliare importante ma non ci fermiamo qui; la nostra è una realtà molto radicata nel territorio e nella tradizione ma cerchiamo costantemente di far evolvere competenze, conoscenze e prodotti per interpretare al meglio le attuali e future tendenze di mercato.

In questa direzione, il nostro modello si basa sulla ricerca e sulla sperimentazione, pur consci delle nostre radici e rimanendo saldi alla tradizione e al nostro *know how* ultracentenario.

Come pensate di coinvolgere i consumatori e gli appassionati nel celebrare questo importante traguardo?

Abbiamo organizzato e implementato una serie di iniziative, per permettere ai consumatori di conoscere il nostro patrimonio storico ed i nostri prodotti e portato sul mercato due grappe ed un gin. Sto parlando della [Storica Riserva Cognac Cask](#), una grappa Riserva a 50° invecchiata per 18 mesi in piccole botti precedentemente utilizzate per l'invecchiamento di Cognac, caratterizzata da complessità, aromaticità e un'equilibrata e originale personalità.



La seconda grappa è [Futura Barrique](#), una Riserva da 40° che invecchia 18 mesi in botti di rovere antico, adatta anche ad un **consumatore che vuole approcciarsi ad un distillato meno alcolico** ma capace di garantire una piacevole intensità olfattiva ed un gusto elegante, persistente e armonioso.

Infine [Ginrose](#), un gin caratterizzato da sentori agrumati, grazie al contributo del pompelmo e dell'arancia amara e da venature speziate. Questo gin conferma il nostro forte impegno ed interesse per il mondo della miscelazione.

Come si è concretizzato il processo di sviluppo e ricerca che ha permesso la creazione della grappa Storica Cognac Cask?

Il nostro approccio è “Try&Fail”, non abbiamo paura di sbagliare e di sperimentare e la grappa Storica Cognac Cask è frutto di questa metodologia.

Come già detto, questo prodotto invecchia per **almeno 18 mesi in botti utilizzate precedentemente per l'affinamento di**

Cognac, il passaggio arricchisce la consistenza aromatica e offre sensazioni vinose tipiche del Cognac, lasciando una persistenza e una complessità che **la pone tra le grandi grappe da meditazione**.

La Storica Nera rappresenta il vostro fiore all'occhiello, un risultato raggiunto nel corso di oltre un secolo di evoluzione. Quali sono le peculiarità che la rendono unica nel panorama delle grappe?

Storica Nera rappresenta DOMENIS1898 ed il Friuli, esiste una totale sovrapposizione tra prodotto e azienda, è il **“non plus ultra” nella sua fascia** (e non siamo noi a dirlo...).

Storica Nera nasce in un territorio vocato alla viticoltura, tutto ciò che accade in vigna lo troviamo nella bottiglia di Storica Nera. **Abbiamo circa un centinaio di produttori fidati e fidelizzati che ci permettono di procurarci la migliore materia prima in circolazione**, materia prima che abbiamo imparato a conservare e interpretare perché venga valorizzata nel migliore dei modi.

L'unicità di questo prodotto è dovuta all'estrema eleganza dell'intenso bouquet aromatico, frutto di un'esperienza distillatoria ultracentenaria.



La Storica Riserva Barrique nasce dalla distillazione delle vinacce effettuata in un impianto discontinuo a vapore diretto, con otto alambicchi in rame ed invecchia in barrique francesi per oltre 18 mesi. Potrebbe raccontarci in che modo questi processi influenzano il suo carattere e profilo gustativo?

La distillazione con il nostro impianto produce un'acquavite pulita e intensa, che pur a 50° risulta alquanto morbida. L'invecchiamento nelle barrique poi arricchisce la sua aromaticità, dove i sentori della grappa e quelli del legno trovano un equilibrio molto particolare.

È iniziato tutto come un esperimento, nasce dalla **volontà evolutiva di rendere la Storica Nera più appetibile anche per i consumatori che ricercano grappe "gialle", quindi invecchiate o riserva**. Quando mettiamo in cantiere nuovi prodotti, il nostro approccio è sempre sperimentale, alcune

volte abbiamo anche interrotto qualche esperimento che non ci convinceva appieno o che non incontrava i nostri gusti. Chiaramente non è questo il caso, anzi: quando abbiamo portato sul mercato le prime 600 bottiglie di Storica Riserva Barrique che avevamo prodotto, sono letteralmente “evaporate” nell’arco di poche settimane.

Quali sono le strategie legate al posizionamento del vostro brand nel mercato delle grappe più prestigiose a livello nazionale ed internazionale?

Il mercato è sempre più “giallo” (dal colore che il legno conferisce alla grappa invecchiata in barrique, ndr), si registra una crescita della domanda per distillati invecchiati.

Come le dicevo in precedenza, abbiamo voluto portare anche la Storica Nera su questo mercato attraverso la proposta della Storica Riserva Barrique. E abbiamo osato anche con [Secolo](#), la nostra grappa a 60°, proponendone una versione “Riserva Barrique”: rivolgendoci ad una nicchia di consumatori molto esigenti.

Quali iniziative e progetti futuri avete in cantiere per continuare a far crescere e innovare l’azienda nei prossimi anni?

Siamo sempre presenti alle maggiori fiere di riferimento (Merano, Pitti Taste, Vinitaly). Proprio a proposito di [Pitti Taste](#), la prossima in calendario, devo dire che **ci sta dando particolari soddisfazioni**, per la presenza di un pubblico molto preparato ed educato al “bere bene”.

Continueremo a realizzare **piccoli eventi sul territorio**, porteremo i nostri prodotti nelle **enoteche**, stiamo lavorando ad un progetto di **nuove referenze dedicate al mondo dei grossisti** e continueremo a concentrarci sul **mondo della mixology**.

In questo senso è stato importante il recente **riconoscimento di "VE.N.T0", primo cocktail a base grappa** ad entrare nella prestigiosa lista ufficiale dei cocktail IBA (International Bartenders Association). Inoltre lavoriamo con l'Istituto Alberghiero di Molfetta e sosteniamo AIBES (Associazione Italiana Barman).

Quali sono le sue aspettative riguardo al nuovo Consorzio Nazionale Grappa, fondato a marzo del 2022?

Ritengo che la nascita del Consorzio Nazionale Grappa sia molto positiva e ci auguriamo che molte distillerie vi aderiranno. È evidente l'importanza e la necessità di avere un interlocutore verso lo Stato e le amministrazioni che possa rafforzare la voce delle aziende distillatrici, ma anche verso i mercati, per rafforzare il brand Grappa in casa e nel mondo.

Mi piacerebbe vedere una concertazione che portasse la comunicazione del comparto, lavorando in una direzione univoca, senza rinunciare alle nostre peculiarità.