

# Storica Verde e arte della mixology: nuova frontiera della tradizione italiana

scritto da Emanuele Fiorio | 10 Luglio 2024



**Alain Rubeli**, Amministratore Unico di [DOMENIS1898](#), ci racconta l'affascinante mondo di [Storica Verde](#), un liquore unico a base di basilico italiano. Questa intervista svela le caratteristiche distintive del prodotto, ottenuto dalla lenta macerazione di selezionate piante ed erbe aromatiche che conferiscono un profilo aromatico fresco, dolce e speziato. Con un basso tenore alcolico di 25° ABV, Storica Verde si presenta come **un'alternativa raffinata (e tutta italiana) al fine pasto tradizionale**, apprezzata per la sua versatilità e il gusto unico.

L'intervista esplora inoltre le sfide e le opportunità per la **grappa come ingrediente nei cocktail**, evidenziando

l'importanza dell'educazione e della promozione per avvicinare un pubblico più ampio a questo distillato emblematico della tradizione italiana.

**Quali piante ed erbe aromatiche sono state selezionate per la macerazione in alcol e come queste contribuiscono al profilo aromatico distintivo di Storica Verde?**

Storica Verde è ottenuta dalla lenta macerazione in alcool di selezionate piante ed erbe aromatiche, queste ricercate componenti vegetali conferiscono l'aroma fresco che contraddistingue questo liquore, rendendolo **versatile, gradevolmente dolce e lievemente speziato. Il basso tenore alcolico** conferisce un elegante equilibrio, ma anche una prolungata piacevole persistenza.

Cerchiamo di esaltare queste peculiarità in maniera totalmente naturale attraverso metodi che richiedono conoscenze e maestria. Stiamo parlando di **basilico prettamente italiano**, facciamo anche una certa fatica a trovare la materia prima adeguata ma questo è un **elemento di qualità imprescindibile**.

**Come siete riusciti a bilanciare un basso tenore alcolico con una persistenza gustativa prolungata e un ricco profilo aromatico?**

Storica Verde ha una gradazione relativamente bassa (25° ABV) ma nonostante questo ha una ottima persistenza al gusto ed un ricco profilo aromatico, quindi anche gustato freddo riesce a garantire un'ottima soddisfazione. È un **ottimo fine pasto anche freddo**, può rappresentare un'alternativa al limoncino. Il **basilico è un simbolo italiano**, non è un caso che il pesto sia conosciuto in tutto il mondo e richiami nella mente degli stranieri il nostro Bel Paese. Storica Verde è il risultato di una sfida che abbiamo raccolto, quella di **portare questo ingrediente emblematico del Mediterraneo anche in un distillato**. Era stato pensato in ottica Horeca ma sta

riscuotendo successo anche in ambito mixology perché è richiesto dai bartender, grazie al suo gusto unico e alla sua versatilità.

**Come vede il ruolo della grappa nel mondo della mixology e quali sono le principali sfide che la grappa deve affrontare per affermarsi come ingrediente chiave nei cocktail?**

La grappa non è solo un prodotto del Nord Italia, è bensì presente in tutta Italia. Per noi e per tanti altri distillatori **la mixology**, fatta bene, – attraverso dei twist sui grandi classici o delle creazioni ex novo – **è sempre stato un modo per far apprezzare la grappa ad un pubblico più allargato.**

È innegabile che “Ve.n.to”, il primo cocktail codificato 3 anni fa da IBA (International Bartenders Association), a base di grappa, sciroppo di miele, succo di limone fresco e liquore alla camomilla ha aiutato a sdoganare la grappa in miscelazione ma c’è ancora tanto spazio per diffondere cultura e conoscenza. **Il nostro compito è quello di avvicinare il consumatore a questo distillato principe della tradizione italiana.**

**Quali sono i trend attuali nel consumo di grappa e come pensa che possano evolversi nei prossimi anni, specialmente in relazione alla mixology?**

Quello della qualità è un mantra che non ci stancheremo mai di ripetere e il risultato in termini di fatturati e feedback da parte dei clienti ci dà sempre grandi soddisfazioni. Cerchiamo in qualche modo di “educare” il nostro consumatore al bere bene, magari meno (il trend dei prodotti no / low alcohol è in costante crescita) ma meglio.

La grappa non è un prodotto che si presta alla “bassa gradazione” (già da disciplinare), ma la miscelazione permette

di renderla più accessibile da questo punto di vista. **Siamo attenti alle tendenze verso i no-low alcohol**, lo testimonia il nostro [Amaro Domaz](#), un “amaro” analcolico (non dealcolato) completo, intenso ed equilibrato con essenze di rabarbaro, china ed un profilo ricco gradevolmente amaro e speziato. Inoltre stiamo lavorando anche ad un gin analcolico.

**Per DOMENIS1898 la grappa e gli spirits in generale rappresentano la convivialità, momenti inclusivi di relazione**, per questo credo si possano presentare sul mercato ottime proposte analcoliche che sappiano garantire la parte aromatica ma senza l’apporto di alcol, lisce o in miscelazione. Ad ogni modo è necessario che il legislatore regoli anche il settore degli analcolici perché oggi è “terra di nessuno” e questo potrebbe causare delle comprensioni errate. In termini banali, un gin analcolico non si può chiamare gin, perché effettivamente non lo è.

**DOMENIS1898 nel prossimo futuro ha intenzione di realizzare iniziative per educare i consumatori e/o i bartender sull’uso della grappa in miscelazione? Che tipo di lavoro sul campo crede possa essere più efficace?**

Questo è un ambito che ci vede attivi a tutto campo: collaboriamo con alcuni locali, abbiamo un esperto che accompagna i nostri referenti commerciali nei bar con l’obiettivo di **lavorare a diretto contatto con i bartender** e affiancarli. Abbiamo organizzato diverse **masterclass sul territorio**, promuoviamo ricette, cerchiamo di **sensibilizzare, far conoscere le peculiarità e l’unicità distintiva della grappa in miscelazione** dando la possibilità ai clienti di assaggiare “qualche cosa di nuovo”, che li incuriosisca.

Un altro passo importante è stato compiuto dando avvio al [Consorzio Nazionale di Tutela della Grappa](#), sono felice di questa iniziativa che dovrebbe contribuire a promuovere la divulgazione, l’educazione e la conoscenza della grappa a

livello nazionale e non solo.