

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 da 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.