

# Trittico di DOMENIS1898: preziosismo artigianale

scritto da Emanuele Fiorio | 19 Marzo 2021



Abbiamo intervistato **Alain Rubeli**, Amministratore Unico di [DOMENIS1898](#).

La linea Trittico, composta da prodotti premium, si rivolge al mondo della mixology. Quali sono i punti di forza di questa proposta?

La [linea "Trittico"](#) è stata espressamente voluta e sviluppata per il mondo della mixology, una tendenza ormai in continua

evoluzione e crescita.

Da anni, infatti, siamo convinti sostenitori e **divulgatori della “buona mixology”**, dell’uso di prodotti di altissima qualità per la miscelazione di cocktail che valorizzino i singoli prodotti che li compongono e proprio per questo abbiamo dato vita a Trittico: una linea di prodotti versatili e moderni nel gusto e nello stile, che mantengono intatti tutti i valori che da sempre fanno di DOMENIS1898 un esempio di attenzione alla qualità, ai processi di lavorazione e alla sintesi perfetta degli elementi, espressione massima di **continua ricerca e innovazione**.

**Una delle peculiarità predominanti della linea Trittico sono gli elementi botanici vegetali (le cosiddette botanicals), ci parli di questo aspetto.**

L’equilibrio degli elementi per la perfezione del gusto e il massimo della qualità hanno permesso di ottenere l’eccellenza che distingue e caratterizza Trittico.

Frutto di una **lavorazione artigianale e botanicals selezionatissime**, la linea nasce da ingredienti di prima qualità che l’azienda riceve in buona parte in dono da un territorio straordinario come il Friuli-Venezia Giulia. Da questa accurata selezione derivano i blend unici e inconfondibili che distinguono Noten, Cirasa, Botanic bitter, Bergamot, Queen Mary e DOMAZ, molto apprezzati non solo dai bartender per la preparazione di cocktail e long drink, ma anche da chi gusta il prodotto in purezza per poterne percepire tutte le sfumature aromatiche.

**La linea Trittico si inserisce in un quadro di riscoperta di alcune materie prime legate al territorio ed alla tradizione, talvolta messe da parte per privilegiare sapori sintetici. Qual è la vostra volontà ed il vostro impegno in questo senso? Il nostro intento è di mantenere e tutelare il valore della tradizione**, realizzando prodotti artigianali con particolari note gustative e olfattive. Prediligiamo infatti l’utilizzo di **estratti e tinture di erbe e aromi naturali**, per quanto

possibile del territorio, impreziosendo così ciascuno dei prodotti della linea Trittico, un concentrato di sapori e tradizioni.

**I cocktail fatti in casa sono tornati in auge, spinti dalle chiusure dei locali e dalle restrizioni dovute alla pandemia. Come vi state muovendo per inserirvi in questo contesto di mercato?**

Questi mesi di lockdown hanno accelerato e consolidato un inevitabile tendenza, già in atto da tempo: il consumatore agisce in modo sempre più consapevole, ottimizzando una risorsa molto scarsa: il tempo. Si documenta, si informa, prova. E poi, con pochi click, seduto comodamente a casa propria, ecco che ha a sua disposizione praticamente tutto e acquista. Da parte nostra **affianchiamo costantemente i nostri clienti**, li guidiamo nella scelta del prodotto più adatto a seconda del consumo condividendo **ricette classiche, inediti e rivisitazioni**, oltre che dando consigli per gustare al meglio i nostri spirits in mix il tutto con la supervisione di professionisti di settore.

**Un'altra tendenza che si è affacciata sul mercato a causa del Covid-19 è quella della delivery di cocktails già pronti e miscelati (i cosiddetti ready to drink). Secondo Lei, è un trend passeggero o resterà anche una volta superato il virus?**

Il ready-to-drink, che nel 2020 ha retto all'urto della pandemia Covid-19, è un'altra tendenza che potrebbe vedere una crescita anche quest'anno stimolando i consumi a casa, con volumi che dovrebbero aumentare trainati dalla performance negli Stati Uniti, il mercato più grande di questo settore. Senza voler entrare troppo nel dettaglio, possiamo anticipare che anche **DOMENIS1898 sta lavorando ad un progetto** che va in questa direzione: avremo sicuramente modo di parlarne prossimamente!

**DOMENIS1898 ha indetto recentemente un concorso, denominato #mixadomeis1898, in collaborazione con Fucina del Bere. Di che cosa si è trattato, che risposta avete avuto e su quali**

**elementi si è basata la valutazione?**

Abbiamo pensato di organizzare una piccola sfida che potesse coinvolgere coloro che muovono i primi passi nel mondo della miscelazione come pure gli esperti del settore chiedendo loro di realizzare dei cocktail che contenessero prodotti a marchio DOMENIS1898. Il nostro era un modo per invitare a sperimentare nuovi abbinamenti, stimolando la **creatività dei partecipanti** e premiando coloro che al meglio hanno rappresentato **la nostra filosofia**: una sapiente scelta delle referenze utilizzate, una rigorosa selezione degli ingredienti e una particolare cura nella scelta della presentazione.

È stato **incredibile l'entusiasmo** con cui l'iniziativa è stata accolta e il numero di persone che hanno mostrato interesse a prendervi parte.

**DOMENIS1898, in collaborazione con Fucina del Bere, ha realizzato il DMC – DOMENIS1898 Mixology Catalogue. Quali sono gli obiettivi di questo strumento?**

Collaboriamo regolarmente con bartender di riconosciuta capacità e competenza sia nello sviluppo di ricette (con la rivisitazione di grandi classici o proponendo nuove interpretazioni) che di prodotti. Alcuni esempi di questo lungo lavoro sono presenti proprio nell'ultima edizione del ["DOMENIS1898 Mixology Catalogue"](#).

Con la presentazione del DOMENIS1898 Mixology Catalogue abbiamo voluto stuzzicare un po' sia bartender professionisti che amanti della "miscelazione fatta in casa", dimostrando la **versatilità dei nostri prodotti, anche in abbinamenti inusuali**.

Realtà come [Fucina Del Bere](#) (con Mauro Uva e Michele del Bon) sono tra i più convinti e riconosciuti ambasciatori della grappa in miscelazione, che vede nella **valorizzazione del distillato italiano** per eccellenza la chiave per la corretta interpretazione nella miscelazione. È proprio grazie alle peculiarità organolettiche della grappa che cocktail possono stupire, raggiungendo livelli preclusi a distillati più "anonimi" (quali ad esempio la vodka).