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 parlane 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).