

Storica Nera e Secolo: DOMENIS1898 si racconta

scritto da Giovanna Romeo | 9 Maggio 2019



A Cividale del Friuli, la famiglia Domenis distilla dal 1898 vinacce e frutta per produrre nel solco di una tradizione consolidata qualcosa di unico. In questo dato momento storico in cui gli Spirits e la Mixology rapiscono per il loro sensuale fascino e la velata seduzione, cerchiamo di capire insieme a Cristina Domenis, Maître de chai che rappresenta la quarta generazione, cosa significhi ad oggi produrre grappa, quali siano i mercati e quale l'interesse nazionale e internazionale per un brand italiano di lunga tradizione. Infine, quali le novità.

Cosa intendete con il termine “reinventati”, quali le novità?

Abbiamo capitalizzato il nostro sapere e la nostra esperienza arrivando a creare prodotti differenti, diversi e unici. Questo nostro saper trattare l'alcol e la grappa, ci ha

permesso di sperimentare ad esempio il Gin: Cividate, che definirei un Gin locale. Grazie alla cessione della tintura delle erbe utilizzate, si caratterizza per il colore giallo paglierino e l'intensa aromaticità. Siamo costantemente attenti alla ricerca del prodotto, del contenitore, del packaging, lavoriamo anche a distillati facili da comprendere ma di assoluto pregio. Amari, Sambuca, Gin ma non solo sono stati affiancati al nostro filone storico; circa quindici differenti prodotti tra cui spicca il Bio e, da quest'anno, anche il Vegan. Un iter importante di Certificazioni durate lunghi mesi, ci permette di soddisfare tutte le esigenze, anche quelle del consumatore vegano. Denominatore comune e imprescindibile rimane sempre la qualità e l'artigianalità.

Chi è il vostro consumatore?

Chi degusta, ama e sceglie DOMENIS1898, è sempre di più un consumatore consapevole di volere qualità e di volere "bere bene". Il nostro target spazia dal business man al libero professionista, sino al giovane appassionato. Uno spaccato di società che guarda anche alla grappa come un prodotto che valorizza un territorio e che, la Mixology, ha permesso di riscoprire.

Un'ultima curiosità: è pensabile un abbinamento a tutto pasto della grappa e in particolar modo della Storica Nera?

Ci piace sperimentare anche in questo ambito: abbiamo recentemente organizzato una serata dove a una degustazione guidata di quattro nostre grappe abbiamo abbinato una cena di quattro portate che prevedevano Crudo di baccalà con finocchi, Fusilli con fonduta di caciocavallo, capitone e cipolla rossa, Uovo pochè e Bavarese allo zafferano. Ebbene, con la grappa si può cenare! Un food pairing che stravolge letteralmente i criteri delle più classiche degustazioni portando all'attenzione la sua diversa funzione: la grappa non per dissetare ma per arricchire il piatto. Se guardiamo alla Russia e alla sua vodka si possono leggere dei parallelismi.