



STORIE ENOGASTRONOMICHE

Gastronomia

Ristorazione

Ricette

De.Co.

Vino

Birra

Distillati

Piaceri

Turismo

Arte

Musei

Storia

Archeologia

Libri

Spettacolo

Idee

Cerca →

Domenis 1898, da Cividale del Friuli la grappa che fa scuola

Publicato il: 6 aprile 2019 alle 3:00 pm



Domenis è la distilleria che fa scuola in Italia. Lo fa per la qualità ineccepibile di ogni suo prodotto, per il rigore della filosofia aziendale, per l'attaccamento al territorio, per la lunga storia familiare. Ma fa scuola anche per chi vuole avvicinarsi al mondo della grappa, quella vera. In tanti, compreso chi scrive, si sono formati sulle grappe di Domenis, comprendendo la differenza tra una grande grappa e un prodotto commerciale senza anima.

Per questo Domenis rappresenta la scuola della distilleria italiana, avendo insegnato cosa sia la grappa assoluta ed educato al gusto molti appassionati.



Una storia che inizia nel 1898 quando i Domenis si stabiliscono a Cividale del Friuli e l'avo Pietro fonda la distilleria che comincia a distribuire i suoi prodotti nel territorio friulano.

Cividale è sempre centrale nei racconti dell'azienda, la quale alla città che la ospita attribuisce la stessa centralità dei suoi prodotti, come se il territorio fosse un ingrediente delle grappe.



7,215 Likes



137 Followers



7,579 Subscribers

Dove andare e cosa fare in Italia?

Clicca sulla cartina e scegli dove andare.



Iscriviti alla Newsletter

Scrivi a storienogastronomiche@gmail.com specificando nell'oggetto "Iscrizione Newsletter".



Forse ti può interessare

La Distilleria Giovi

Le grappe di Pojer e Sandri

La distillazione della grappa a bagnomaria

Le vinacce nel processo di distillazione della grappa



In effetti lo è, vista la provenienza della materia prima proprio dalla regione friulana.

"Quel microcosmo unico che rende unica Domenis1898" si legge nel materiale informativo della distilleria, in cui si spiega che "è situata a Cividale del Friuli – in località Darnazzacco nella frazione di Gagliano – nel cuore dei Colli Orientali del Friuli e in contiguità con il Collio, zone in cui cultura, paesaggio, tradizione, gastronomia ed eccellenza vinicola sono parte integrante di un territorio unico". Si snocciola quindi la storia della città, "fondata nel 50 a.C. da Giulio Cesare con il nome di Forum Iulii, da cui il nome Friuli" e in seguito "prima capitale in Italia nel VI secolo d.C. del Ducato Longobardo".



"Nel territorio siamo sempre stati inseriti in modo naturale", spiega Cristina Domenis, erede della famiglia: "la distilleria è un ulteriore anello della filiera vitivinicola, ne assorbe i sottoprodotti che sono la vinaccia e la feccia di vino, per ottenerne un prodotto nobile; e il nostro territorio è ad altissima vocazione vitivinicola, infatti già Pietro passò dalla distillazione di scarti familiari all'abbondanza di una materia prima che già allora derivava da uve di ottima qualità".



Pietro Domenis già alla fine dell'800 "in montagna aveva imparato l'arte distillando i residui di tutto purché fermentescibile (frutta bacata, grandinata, scarti di ogni genere): suo padre lo aiutò nell'impresa acquistandogli un piccolo terreno e donandogli un alambicco", continua Cristina, "gli trasferì il know how della distillazione e lo aiutò nell'avvio; negli anni e dopo quattro generazioni, i discendenti della famiglia che sono stati contagiati dalla passione della distillazione e del prodotto stesso hanno continuato a lavorare in azienda che è rimasta sempre nello stesso luogo, pur ingrandendosi: anche l'impianto di distillazione che dall'antico impianto semplice a fuoco diretto è diventato un impianto a vapore diretto, mentre da due alambicchi, a due a due, si è passati a otto alambicchi attuali".



Appuntamenti in Italia

Nelle vicinanze

Vino I vini di Simon Komjanc, tradizione di famiglia nel Collio →
6 settembre | *Domenico Liggeri*

De.Co. Radicchio Rosa, De.Co. di Gorizia →
27 giugno | *Roberto De Donno*

Formaggi Formadi Frant, formaggio friulano nato dall'arte del recupero →
2 novembre | *Domenico Liggeri*

Ristorazione Da Scarello, Agli Amici di Godia (Udine): quattro tagli nel suo menu →
12 luglio | *Marco Mangiarotti*

Ultimi articoli!

Dolci Colombe e uova di cioccolato, i migliori dolci di Pasqua 2019 →
19 aprile | *Domenico Liggeri*

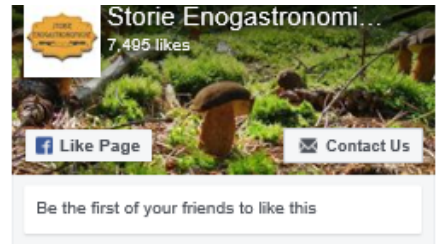
Storia dell'alimentazione La vera storia della granita siciliana? Inizia ad Aci Trezza... →
18 aprile | *La redazione*

Musei Casa-museo Lodovico Pogliaghi, Sacro Monte di Varese: stupore eclettico →
18 aprile | *Domenico Liggeri*

Ristorazione I piatti forti dei menu pasquali dei migliori ristoranti lombardi →
17 aprile | *Domenico Liggeri*

Vino Cantina I Borboni, dedizione della famiglia Numeroso all'Asprinio →
17 aprile | *Domenico Liggeri*

Fans



Dopo un riassetto societario, Cristina Domenis è rimasta in azienda come responsabile della produzione e *maître de chai*, a testimonianza di una relazione inscindibile con la distillazione: "il rapporto con il prodotto grappa (o distillato in generale) è sempre stato di enorme rispetto, ci siamo dedicati alla sua produzione cercando di ottenere sempre una qualità maggiore; a volte mi sono chiesta se avremmo potuto ottenere ancora qualcosa di migliore e come facesse mio zio, dopo cinquanta anni di distillazione, a non accontentarsi di una qualità già massima: **ho capito che si può sempre migliorare, anche perché la materia prima non è mai la stessa**, le stagioni cambiano di anno in anno, il clima ha subito mutazioni inaspettate, insomma ogni stagione distillatoria è una nuova sfida e può riservare margini di miglioramento".



Vista la longevità di Domenis, abbiamo chiesto a Cristina come sia cambiata la grappa dagli albori a oggi: "probabilmente la prima grappa veniva usata come unguento e i primi bevitori se ne servivano per riscaldarsi e poter affrontare lavori duri come il loro palato! **i distillatori che hanno lavorato al suo miglioramento hanno portato all'evoluzione di un prodotto molto più morbido che il mercato ha cominciato a premiare e a richiedere**: da sempre la grappa sul mercato ha dovuto confrontarsi con spirits molto più semplici e di conseguenza più lisci, come i distillati di vino e di cereali; negli anni, del prodotto spigoloso e rude, i distillatori oculati hanno provveduto a limare le punte e ad annullare o abbassare i difetti più comuni".



"Ma è cambiata anche la materia prima" prosegue Cristina Domenis, "ormai le spremiture delle uve sono sempre più soffici, sono passati i tempi in cui il terreno veniva sfruttato per la massima produzione dell'uva, veniva sfruttata la vite e infine la vinaccia veniva torchiata fino all'ultima goccia: le tecniche di campagna e quelle di vinificazione hanno subito un'evoluzione tale qui in regione da vantare la produzione di innumerevoli uve e vini di altissima qualità".



Abbiamo allora chiesto a Cristina di spiegarci le fasi essenziali cui prestare attenzione per fare una buona grappa, senza difetti: "la cosa più importante è raccogliere vinaccia sana, cioè fresca di giornata, priva di alterazioni acetiche e/o muffa; avendo noi una capacità produttiva non molto ampia, a causa di un numero limitato di alambicchi, abbiamo sviluppato un metodo di conservazione che la preservi dalle alterazioni più comuni per un tempo utile per poterla distillare anche dopo qualche mese e ottenere un prodotto di qualità: l'impianto, soprattutto la conformazione delle sue colonne di distillazione, da' l'imprinting, quindi le strutture devono essere costruite a regola d'arte; la conduzione dell'impianto è un altro passaggio fondamentale: l'ottenimento di un buon prodotto dipende dall'obiettivo qualitativo che ci si pone e dalla capacità di conduzione dell'impianto, grazie all'esperienza, per ottenerlo".



L'azienda oggi è amministrata da Alain Rubeli, nel segno della continuità con questa prestigiosa storia: è lui a raccontarci passato e presente di Domenis 1898.



Info: www.domenis1898.com

Se vuoi ricevere gratuitamente notizie su Domenis 1898, da Cividale del Friuli la grappa che fa scuola lascia il tuo indirizzo email nel box sotto e iscriviti:

Inserisci il tuo indirizzo email

Iscriviti