



TIGNANELLO
*I 50 anni del Supertuscan
che ha avviato il Rinascimento
vitivinicolo italiano*

MEUNIER
*Da gregario a protagonista
della Nouvelle
vague dello Champagne*

POP ART
*Le serigrafie di Warhol
e i Franciacorta,
impensabili parallelismi*

SPIRITO di VINO

**L'ESSENZA
DI SANTA MARGHERITA**
*Compie 60 anni il Pinot Grigio
più celebre al mondo,
nato da una brillante intuizione
della famiglia Marzotto che
lo ha saputo ergere ad alfiere del
made in Italy, proiettandolo
nel futuro all'insegna dello stile, della
modernità e della sostenibilità*



DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 Chf - PTE cont. 8,00€



DOMENIS 1898

crystal clear tradition

PRESENTA

Negroni Cocktail



L'arte della mixology in un bicchiere



shop.domenis1898.com

DOMENIS1898 SRL Via Damazzacco 30 | 33043 Cividale del Friuli (UD) | Italy | T+39 0432 73 10 23

GIOVANI SPIRITI

Distribuire qualità

L’autenticità prima del marketing. È la prima regola di Pietro Ghilardi, che a Bergamo ha fondato nel 2011 la propria azienda di importazione vini e distillati: Ghilardi selezioni. Oltre 100 i marchi a catalogo, rigorosamente scelti con curiosità e competenza

Per bere alcolici bisogna essere maggiorenni, per venderli bisogna essere giovani, curiosi e competenti. Caratteristiche non facili da ritrovare in una persona sola. A Bergamo ce n’è una. Pietro Ghilardi è il giovane titolare di Ghilardi selezioni, azienda fondata nel 2011, ma già in forte crescita nell’importazione, su tutto il territorio nazionale, di vini e distillati. L’esperienza per fare così tanta strada in così poco tempo Pietro l’ha maturata cominciando nel mondo del vino, prima in Napa Valley, poi in Italia con tanto di esperienza bistellata con Bruno Barbieri e, infine, in Cina presso Asc, all’epoca principale importatore di vino. La svolta per Ghilardi selezioni tuttavia arriva con l’apertura ai distillati, grazie alla distribuzione dei Rum della Foursquare distillery, al tempo non così conosciuti, ma sin da subito apprezzati.

Da qui in avanti il catalogo di Ghilardi selezioni si amplia, grazie a curiosità e anticonformismo, con altri vini e altrettanti distillati tra cui: Kopke, Champagne Henri Giraud, Sabatini Gin, Distilleria Quaglia. «Oggi contiamo a catalogo oltre 100 aziende fra vini e distillati, che selezioniamo guardando ad autenticità e qualità. Così come i vini vengono scelti per l’espressività del loro terroir, selezioniamo i distillati che ci trasmettono un senso di appartenenza a un territorio. Questo è un approccio che ci differenzia notevolmente da altri importatori di distillati, mettiamo il marketing in secondo piano e ci focalizziamo sulla qualità del liquido», ci racconta Pietro Ghilardi. Ci si concretizza inoltre in Rum senza zuccheri aggiunti, produttori di Single estate Cognac e Armagnac che curano tutti gli aspetti della produzione, materia prima compresa, senza scordare le nuove frontiere come gli spirit prodotti in India o gli Whisky texani. A ciascuno il suo, quindi, anche se nella redazione di un catalogo è importantissimo fiutare quali saranno i trend di domani, sapendo al tempo stesso se quelli di oggi si consolideranno o meno. «Il Gin è un distillato con una lunga storia e non avendo bisogno di essere invecchiato è molto

facile farne nascere di nuovi. Oggi è senza dubbio il distillato più trendy e nascono ogni giorno nuovi brand; ma quantità e qualità sono due cose ben diverse. Riceviamo quasi settimanalmente richieste di distribuire nuovi Gin e per questo motivo è fondamentale saper discernere la qualità dal marketing. Per questo, prima di aggiungere un Gin al catalogo facciamo diverse sessioni di blind tasting, sia liscio sia in miscelazione comparandolo con altri Gin nostri e dei competitor».

E sui distillati a base di agave Pietro imputa il trend ancora in divenire, almeno nel nostro Paese, a ragioni di carattere sociale, la comunità messicana in Italia non è così numerosa o almeno non lo è come negli Usa, e cronologico, «da noi Tequila e Mezcal di qualità sono arrivati solo negli ultimi cinque anni». Gli Usa sono stati una tappa importante per la formazione di Pietro Ghilardi all’interno del mondo beverage e oggi continuano a essere per lui una miniera in fatto di referenze, in grado di sommare qualità a eclettismo. Pensiamo per esempio agli Whisky americani e texani nello specifico, territorio nel quale Pietro Ghilardi ha selezionato Balcones. Dopo tanti distillati e l’analisi dei rispettivi percorsi nel mercato italiano, ecco cosa ne pensa l’importatore con sede a Bergamo di un nuovo fenomeno: quello delle bevande senza alcol: «Alcol free e low alcol continueranno a crescere nei prossimi anni e noi ci stiamo attrezzando. Due anni fa abbiamo iniziato a distribuire i prodotti di Copenhagen sparkling tea, concepiti dall’ex sommelier del Noma. L’anno scorso abbiamo avviato la collaborazione con ApoJuice per il mondo della miscelazione e a breve annunceremo un’importante novità con il nostro primo distillato analcolico». Una prospettiva, quest’ultima, che ampia sempre di più un catalogo, già ricco, come quello di Ghilardi selezioni. Ma con che cosa si riempirà il bicchiere di domani? «Si berrà con più attenzione. L’ecosostenibilità sarà un tema ancor più fondamentale e il cliente porrà sempre una maggiore enfasi sulla qualità del prodotto. Sono molto ottimista sul futuro e credo che ci sarà da divertirsi».

di MARCO TONELLI



ALCHIMISTI

invecchiati bene

Vinacce ancora succose di Ribolla gialla, Refosco e Schioppettino finemente distillate e passate in legno, ma anche vini aromatizzati da gustare tanto on the rocks quanto come base di cocktail. È l'eccellenza friulana di Domenis1898

di MARCO TONELLI



Nelle pagine, l'impianto discontinuo a vapore diretto, progettato e realizzato dalla distilleria Domenis1898 stessa. La tipologia di alambicco e l'utilizzo di vapore a bassa temperatura permettono di valorizzare al meglio le caratteristiche della materia prima.



Sopra, il bancone con la Grappa Storica Nera, l'etichetta più apprezzata di Domenis1898. Qui a destra, il sigillo in ceramica apposto sulle bottiglie. Nella pagina a fianco, dal basso a sinistra in senso antiorario, i Vermut Trittico Blanc, Rosé e Rosé; Cristina Domenis, Alain Rubeli e Paolo Cogliati; l'azienda adagiata tra i vigneti a Cividale del Friuli (domenis1898.eu).



Non solo Storica. Se per Domenis1898 Storica è una delle referenze più antiche e apprezzate della sua produzione, la storia del marchio, vanto della distillazione nazionale, è ancora più antica, visto che l'azienda risale al 1898. È proprio in questa data che Pietro Domenis fondò a Cividale del Friuli la Maison che prese il suo cognome. Una realtà che nel tempo si è rinnovata, rimanendo al tempo stesso se stessa, specie a livello produttivo, come sottolineano le parole di Alain Rubeli (amministratore unico di Domenis1898): «Distilliamo

unicamente con un impianto discontinuo di nostra progettazione e realizzazione, a vapore diretto. Questa tipologia di alambicco e l'utilizzo di un vapore a bassa temperatura ci permette di valorizzare al meglio le caratteristiche della materia prima». Anche rispetto a quest'ultimo tema, Domenis1898 ha sempre preteso il massimo. Quando altri utilizzavano resti della lavorazione dell'uva praticamente asciutti se non addirittura esausti, lo storico marchio di Cividale ha sin da subito stretto rapporti di fiducia con produttori dello stesso territorio. Questo ha sempre garantito a Domenis1898 la possibilità di avere accesso, per altro nel minor tempo possibile, a vinacce ancora ricche di succo, ottenute in gran parte da vitigni autoctoni. Dall'evoluzione di questa territorialità Domenis1898 ha lanciato sul mercato una nuova linea di Grappe chiamata I III Re. Dai vitigni principe della regione, Ribolla gialla, Refosco e Schioppettino, sono nate altrettante referenze. «Sono tre Grappe da vitigno unico. Se la Ribolla gialla è nel suo momento di gloria, il Refosco risulta purtroppo quasi misconosciuto nel mondo, per quanto sia uno dei vitigni più antichi. Lo Schioppettino (il vitigno è conosciuto anche come Ribolla nera) restituisce, se correttamente distillato, tutta l'aromaticità del vitigno».

Tre barricate

Un profumo che immediatamente riporta alla materia, cui si aggiunge, come per tutti e tre i distillati della linea I III Re, una sensazione esotica di legni e spezie orientali. Molto più di una semplice suggestione, visto l'utilizzo in fase d'invecchiamento di botti di rovere francese. «I distillati della linea I III Re riposano per almeno 18 mesi in botte, a una gradazione di 78% vol. Queste botti a grana fine e tostatura media si coniugano bene con le caratteristiche delle Grappe», ci racconta l'amministratore unico di Domenis1898, che prosegue illustrandoci il perché dell'uscita sul mercato con tre Grappe invecchiate in legno. «Possiamo dire che, in generale, in questi anni è la Grappa "gialla" (invecchiata) a farla da padrone sul mercato, per questo cerchiamo di interpretare e anticipare le tendenze del mercato, restando però sempre fedeli a quelle caratteristiche che hanno decretato il successo dei nostri prodotti». Leggere il

mercato dei distillati, specie in questi momenti d'incertezza, è ancora più difficile. Domenis1898, tuttavia, ha previsto ulteriori novità, anche in settori di mercato che esulano dalla distillazione pura e semplice, ma anche dalle classiche modalità di consumo della Grappa».

Vermut e mixology

Nel primo caso Domenis1898 ha deciso di buttarsi in un mare non propriamente suo, quello del Vermut, riuscendo tuttavia non solo a stare semplicemente a galla, ma addirittura a veleggiare, come dimostrato da ben tre prodotti: uno rosso, uno bianco e uno rosato. La territorialità è di nuovo la bussola che guida Domenis1898 in questo percorso, visto che la base per queste tre referenze appartenenti alla linea Trittico, sono i vini classici della regione (Friulano, Refosco, Verduzzo), a cui vengono aggiunti estratti di assenzio, arancia dolce, arancia amara e anche di spezie ed erbe aromatiche. I tre Vermut di Domenis1898 sono ideali per un semplice aperitivo con ghiaccio e arancia, ma anche indispensabili per creare nuovi sorsi in ambito mixology. Chi crede che i pianeti Grappa e mixology appartengano a galassie differenti, si sbaglia di grosso. Lo ribadisce il progetto che Domenis1898 ha messo a punto con Mauro Uva e Michele Dal Bon della scuola di barman veronese Fucina del Bere. «Da anni

collaboriamo regolarmente con bartender di riconosciuta capacità e competenza nello sviluppo sia di ricette sia di prodotti», ci racconta Alain Rubeli. Le sue parole trovano ampio riscontro non solo in una raccolta di ricette, ben 44, di cocktail nuovi o di rivisitazioni dei grandi classici che abbiano la Grappa come protagonista, ma Domenis1898 ha indetto un'iniziativa che invita gli appassionati a creare i propri cocktail con prodotti della storica azienda di Cividale. I migliori di questa selezione potranno partecipare a un'esclusiva masterclass con il talentuoso duo di bartender di Fucina del Bere.

