



PRODUTTORI

## Che Trittico per la mixology!

di **IL GOLOSARIO** • 02.04.2021



Domenis1898 strizza l'occhio al mondo dei bartender con una linea dedicata

Si scrive **Domenis1898**, si legge **grappa**. Troppo forte il connubio tra questo storico marchio e il mondo delle vinacce distillate. Un legame sublimato in prodotti che hanno fatto la storia, a cominciare proprio dalla linea Storica: la **Storica Nera**, la **Storica Bianca** e la **Storica Riserva** (invecchiata in botti di rovere) autentiche fuoriclasse per personalità, potenza, ma anche pulizia e finezza. Ma anche la **Secolo**, che evidenzia nella scelta della gradazione (60° alcolici), il gusto per la sfida e la tendenza al compromesso zero.

Negli ultimi anni a **Golosaria**, dove Domenis non è mai mancato (e anche per l'edizione 2021 di Milano è in prima fila, avendo già confermato la partecipazione), abbiamo apprezzato anche i prodotti più recenti, che strizzano l'occhio al mondo della mixology. Come il **gin Cividât**, preparato con 19 botaniche del territorio: elegante e morbido, ma di grande personalità. E poi la **Linea Trittico**, composta da 11 referenze: tre vermouth (rosso, bianco e rosé), un gin, sei liquori e un amaro alcol-free (il Domaz).



Recentemente abbiamo riassaggiato tre prodotti di questa linea. Cominciando dal **D4-dot gin**, un gin esemplare nella sua essenzialità, dove a prevalere è il ginepro, ovviamente, sostenuto da fresche note agrumate, che vanno dal bergamotto, al mandarino, fino al limone. È un gin senza spigoli, che ben si presta dietro il bancone per molte ricette. Poi il **1898 Vermut Ros**, che ha come base vinosa un'eccellenza locale come il Verduzzo, per costruire una versione particolarmente morbida, tendente alle componenti dolci, con qualche accenno balsamico.



Infine abbiamo assaggiato il **D\_OMEN**, un liquore dal colore rosso rubino intenso, dalla gradazione contenuta (25° C), particolarmente ricco di sentori fruttati (domina la mela, controbatte una buccia di arancia bella nitida) e poi amari (nella ricetta ci sono anche china, genziana e rabarbaro). Ci ha convinto, sia nel consumo liscio, a temperatura ambiente, sia on the rocks, sia come base in miscelazione.



Qualche esempio di cocktail? Il D4-dot gin si fa apprezzare in un classico **gin tonic**, mentre col D\_OMEN si può sperimentare una versione estremamente piacevole dello **Spritz** (sostituendolo al bitter). Ma si può giocare anche con reinterpretazioni del **Negroni**, provando a miscelare assieme i tre prodotti in parti uguali (il risultato sarà un cocktail decisamente morbido e rotondo, ma anche complesso e piacevole). Se piacciono i gusti più decisi, però, il consiglio è di sostituire il gin con la grappa Secolo. In questo caso aumentando le proporzioni in favore di Secolo (4,5 cl) e 1898 Vermut Ros (4,5 cl) e riducendo leggermente la presenza del D\_OMEN (3 cl), per un cocktail da servire in un tumbler basso con ghiaccio e una profumata zest di limone. Sul loro sito sono disponibili tante altre ricette.

TAGS

IL GIORNALE DEL GUSTO GRAPPA AMARO

GIN LIQUORI COCKTAIL