Domus, grappa per il bere miscelato: "Creata da bartender per bartender"

domus-grappa-6c3b73ac

Grappa e bere miscelato: una frontiera ancora da esplorare. Un'occasione per prendere spunti si presenta lunedì 14 maggio, quando **Iter Milano** ospiterà dietro il bancone i bartender **Massimiliano Favaretto e Stefano Armiento** per una serata all'insegna di grappa e cocktail. L'evento sarà anche l'occasione per lanciare sul mercato **Domus Grappa**, pensata per il bere miscelato dagli stessi Armiento e Favaretto. Che la presentano in questa intervista a *Mixer Planet*.

È una grappa pensata per essere utilizzata nel bere miscelato. Concretamente in che cosa differenzia da una classica grappa di qualità?
Domus è una grappa creata da bartender per bartender. A Domus abbiamo tradizione, artigianalità, sperimentazione e l'energia di miscelare queste cose insieme. Alla base di ogni ricetta di Domus Grappa ci sono vinacce freschissime, un piccolo alambicco discontinuo a bagno maria e la continua ricerca delle diverse combinazioni ed interpretazioni possibili. Nel caso della prima espressione di Domus usiamo vinacce di Ruché da Castagnole Monferrato. La scelta di questo vitigno è data dal fatto che le sue note aromatiche e gentili vengono trasmesse a una qualsiasi bevanda miscelata. Il profilo fortemente aromatico ma deciso di Domus Ruché permette molta versatilità al liquido, cosi da poter creare con facilità un semplice sour fino a arrivare a un Negroni. La stessa filosofia viene applicata a Domus Nebbiolo da Barolo. In questo caso, visto anche l'invecchiamento di 18 mesi in botti di rovere francese, l'idea di origine è stata quella di creare un prodotto che permettesse una lavorazione di tipo Manhattan o Old Fashioned. Anche qui, con Domus Nebbiolo da Barolo, abbiamo cercato un profilo gentile ma di carattere. Per noi di Domus è fondamentale trasmettere ed enfatizzare le origini del distillato per poi cercare di utilizzarle al meglio per la miscelazione.

Può una grappa creata per la miscelazione essere anche ottima per un consumo classico?
Si.

Vale il contrario?
Sfortunatamente no. Curiosamente, alla fine di ogni nuova creazione Domus, ci siamo ritrovati con il prodotto che volevamo e con un regalo in più: sebbene Domus sia stata creata per bartenders, è comunque anche un distillato creato da grappa lovers per grappa lovers...

Quali saranno i canali di distribuzione della grappa in Italia?
Ci rivolgiamo ai Cocktail Bar piuttosto che ristoranti ed enoteche. E poi, prendendo esempio dalla nostra esperienza inglese, alle grandi catene come già abbiamo fatto in Uk, dove siamo presenti a Selfridges e Harrods.

Errori da evitare e spunti da sperimentare?
È fondamentale non lasciarsi scoraggiare dai "no". Quando il progetto Domus Grappa cominciò il suo corso di sviluppo nel 2013, ci ritrovammo con la maggior parte delle porte sbarrate. Nessuno voleva prender parte a un progetto in cui la grappa veniva creata e utilizzata per la miscelazione. Cinque anni dopo i tempi sembrano molto diversi. È importante capire quali risorse si hanno a disposizione e il metodo comunicativo da utilizzare. Il consiglio è quello appunto di sperimentare senza stancarsi (il nostro ufficio è colmo di campioni di grappa!). Il territorio italiano ci offre prospettive distinte, abbiamo moltissimi vitigni diversi e metodi ti produzione con alternative infinite sui dettagli. Come ultima cosa, vorremmo aggiungere che è cruciale che le diverse aziende lavorino insieme per promuovere il nostro distillato nazionale in Italia e nel mondo.

Consigli per avvicinare i clienti ai cocktail con la grappa, che in Italia è ancora considerata un digestivo e comunque per la maggioranza dei clienti un prodotto da bere liscio?
Comunicazione. È vitale uscire dalle aziende e dagli uffici e cominciare a divulgare la filosofia della grappa in miscelazione. Dobbiamo dire e dimostrare come funziona. A Domus siamo focalizzati su masterclasses, seminari e guest shift o bar takeovers in giro per l'Italia. Queste parole inglesi, che ormai fanno parte del nostro vocabolario, ci insegnano semplicemente che i confini sono solo quelli che ci imponiamo.

Le ricette

Dawn to Dusk
40 ml Domus Grappa Ruchè
10 ml Cocchi Rosa
15 ml Sciroppo di Lamponi
20 ml Succo di Pompelmo Rosa

3 Dashes Bitter al Cioccolato
Top Ginger Beer
Tecnica: shake and strain
Bicchiere: Highball

Night Flavour
45 ml Domus Nebbiolo da Barolo
22,5 ml Americano Cocchi
22,5 ml Liquore alle ciliegie Quaglia
7,5 ml Amaro Farmily
Tecnica: stir and strain
Bicchiere: Coppetta