

RASSEGNA STAMPA

Terzo trimestre 2024



30 settembre 2024



SPIRITS & COLORI Srl
Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia (RE)
www.spiritsecolori.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

3° trimestre 2024



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

L'azienda di distribuzione di liquori Spirits&Colori di Reggio Emilia chiude un ottimo semestre, trainata dall'introduzione di nuovi prodotti del calibro di Holywatergin, Vermouth Sagrestan e il nuovo Bitter 34 di Opificio Fred, il rum Copalli dal Belize, con cui Spirits&Colori conferma l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta, incontrando pienamente i gusti sia di un pubblico esperto che curiosi in cerca di novità assolute.

**SPIRITS&COLORI IN CRESCITA
E CI SONO ANCORA NOVITÀ A CATALOGO**

La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** - fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette. *"È un risultato premiante - conferma Rondani - frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".*

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo ed eccellenze da piccole produzioni italiane artigianali, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e molto particolare.

È il caso di **Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività** di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani *"vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori".* Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con **equilibrio ed eleganza**, in cui la **capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura**. Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare nuovi orizzonti gustativi grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un **nuovo linguaggio gustativo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità**. Se la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, **fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso** che accresce la **ricercatezza dell'esperienza sensoriale**. Un gusto sublime custodito in **una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza**. Si tratta infatti dell'effigie della Madonna, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.**



COMUNICATO STAMPA

finite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

una gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition e Gin Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

una nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.

liquori artigianali: Cherry Ratafia, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Cacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. **Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred),** un contadino friulano, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltivava tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il **ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata"; più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo colore naturale, privo di coloranti artificiali**, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di **tre metodi estrattivi tradizionali**: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate**, tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, **perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.**



Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli**. Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del **Belize** meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.



Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.
Spirits&Colori Srl - Via del Chironso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it

borderline UFFICIO STAMPA COMMUNICATION & P.R. - T. +39 051 4462024 - T. +39 051 6232775 - press@borderlineagency.com
- M. +39 349 672546 - m.borlini@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Nasce in Sicilia l'Azienda Agricola Naturale, produttrice dei primi Vermouth e Bitter biologici da vino naturale siciliano, utilizzando uve biologiche vinificate con metodi naturali, fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Vermouth Naturale Rosso da Nero d'Avola, Vermouth Naturale Orange da Moscato, Bitter Naturale da Cerasuolo di Vittoria: tre novità assolute distribuite da Spirits&Colori, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

DALLA SICILIA IL PRIMO VERMOUTH E BITTER BIOLOGICO DA VINO NATURALE, DISTRIBUITO DA SPIRITS&COLORI

Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.

Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla **collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS.** Da questa sinergia nasce l'Azienda Agricola Naturale, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono **uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima.** Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano **esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano.** I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con **botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale.** Questi alcolici rappresentano una **novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.**

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla.

Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni, ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo **Bitter Naturale** siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.



SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.

Spirits&Colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritsecolori.it



UFFICIO STAMPA - T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Un grande appuntamento itinerante con il whisky, organizzato da Spirits&Colori che si conferma un evento di riferimento a livello nazionale, dedicato agli appassionati di distillati. La società di Reggio Emilia presenta un tour imperdibile con gli ambassador Fergus Simpson e Michele Reina, per un portfolio di degustazione che include nomi di prestigio come Duncan Taylor e George Remus. Tra gli highlights, il Dunville's PX 12 anni, medaglia d'argento al Roma Whisky Festival, e il Wolfburn 10 anni, un'icona della distilleria più a nord della Scozia. Non mancheranno i Rye e Bourbon della Distilleria Rossville, noti per la loro eccellenza artigianale. Spirits&Colori si impegna a presentare una selezione rara e di valore, riservata a veri intenditori. Un'occasione unica per immergersi nel mondo del whisky e scoprire nuove sfumature di gusto.

I WHISKY DI SPIRITS & COLORI IN TOUR CON I MIGLIORI AMBASSADOR

Spirits & Colori in tour con gli ambassador Fergus Simpson e Michele Reina. Una straordinaria opportunità per degustare eccellenze del calibro di Duncan Taylor, i bourbon George Remus e i Rye di Rossville Union.

Un grande appuntamento itinerante con il whisky a livello nazionale, quello organizzato da Spirits & Colori che si conferma un punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze Italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

Se l'anno si è aperto con una suggestiva Durne Night a segnare il nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - poi sfociato nel prestigioso riconoscimento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky, questa volta Spirits&Colori può vantare l'eccezionale presenza degli ambassador Fergus Simpson e Michele Reina in tour per l'Italia a far conoscere alcune tra le più pregiate eccellenze a livello mondiale. Iniziamo dai brand del primo.



Gabriele Rondani

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fonda la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1804. Continua la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorkese Abe Rosenberg, commerciante di distillati di lunga esperienza, rileva il brand e, negli anni, amplia la collezione, sino ad arrivare ad avere oltre 4.500 botti tra Single Malt e Grain Whisky, in nome della sua grande passione per il blending di altissima qualità.

Duncan Taylor rimase in mani americane sino alla morte di Rosenberg, nel 1994, quando venne acquistata da Euan Shand, ritornando così sul suolo di Scozia e iniziando, dalla terra natia, ad affacciarsi con sempre maggiori riconoscimenti sui mercati del mondo.

Una Octave Cask rappresenta 1/8 della taglia di una botte standard e contiene circa 50 litri di whisky senza tuttavia mascherarne l'autenticità, creando uno spirito più complesso e audace con un carattere pluridimensionale. All'interno della selezione Octave troviamo whisky provenienti dalle migliori distillerie della Scozia. Non filtrati e senza l'aggiunta di alcun colorante, sono whisky single cask imbottigliati a grado pieno. Da una singola botte sono prodotte circa 70 bottiglie, rendendo così ogni release di Octave unica e irripetibile.



COMUNICATO STAMPA

Alle date seguenti:

30

1 - Viterbo

io - Firenze

3

Messedaglia - Villafranca di Verona (VR)

- Noventa di Piave (TV)



Masterclass con tasting presso:
Ristorante Antica Torre - Treviso

Tra i protagonisti ci saranno poi i nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come **Distilleria Ross & Squibb**. Tale distilleria da vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. La **Rossville Union**, creatrice del 84% del Rye dello Stato dell'Indiana, è l'unica in grado di offrire una **qualità superiore data dagli invecchiamenti dichiarati presenti nella linea di Spirits & Colori**. Dalla stessa distilleria il bourbon "George Remus" con la più alta percentuale di segale per la categoria - il 39% - dedicato al "The King of the bootleggers". Farmacista, avvocato e maestro del contrabbando dell'epoca del proibizionismo, George Remus è oggi ricordato come una delle figure più famose del proibizionismo americano. Remus costruì uno dei più grandi imperi di liquori illegali della nazione senza badare a provvedimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921. Oggi Spirits & Colori ripropone questa straordinaria selezione con l'orgoglio di chi sa di offrire qualcosa di assolutamente raro e di elevato valore.



Già dal 1809 fino ai tempi di Ross, Squibb e Remus, la nostra distilleria è sempre stata ricca di artigiani e artigianato. Ecco una breve cronologia di come tutto è iniziato e di come siamo arrivati dove siamo oggi.
Quando George Ross aprì la Rossville Distillery, ora Ross & Squibb Distillery, sulle rive del Tanner's Creek nel 1847, fu una delle prime distillerie di Lawrenceburg. Sono state le leggendarie segali realizzate da George Ross ad attirare i fedelissimi del whisky e altri appassionati di distillazione. Non ci volle molto perché Lawrenceburg diventasse la capitale mondiale del whisky. George Remus, un farmacista diventato opportunista, acquistò la Squibb Distillery nel 1921 per gestire il suo impero di contrabbando illegale. Il cosiddetto Re dei Contrabbandieri realizzò con cura qui il suo bourbon "medicinale", che in seguito divenne parte della Ross & Squibb Distillery. Durante il proibizionismo, la Ross & Squibb Distillery fu una delle poche in grado di resistere ai tempi difficili fino a quando l'interesse dell'America per il whisky non ritornò.



COMUNICATO STAMPA

KEY

on dell'epoca del proibizionismo, Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle i vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. osto alla sottile dolcezza della vaniglia re bianco americano tostate

ed straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, ato e speziato che finisce molto pulito.

TITLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

astro distillatore di Rossville union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano esto whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a scio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka n un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cocccolato, mallo e cannella.

Alc. Vol. 50°

STRAIGHT RYE WHISKEY BARREL PROOF

Invecchiato perfettamente per 7 anni, questo whisky di segale a gradazione di botte è realizzato con un naso speziato e vanigliato, profonde note di legno e caramello; e un finale eccezionalmente equilibrato di rovere e spezie.

Alc. Vol. 58,5°



Gli appuntamenti con **Michele Reina**:

- **Lunedì 23 settembre 2024** dalle 21:00
Masterclass con tasting presso Mulligans pub, Milano
- **Martedì 24 settembre 2024** dalle 15:00
Masterclass con tasting presso Osteria Finil del Pret, Comezzano (BS)
- **Mercoledì 25 settembre 2024** dalle 21:00
Masterclass con tasting presso PitBeef, Milano
- **Lunedì 21 ottobre 2024** dalle 21:00
Masterclass con tasting presso Campobasso
- **Martedì 22 ottobre 2024** dalle 15:00
Masterclass con tasting presso Bari
- **Mercoledì 23 ottobre 2024**
Masterclass con tasting presso Napoli
- **Mercoledì 24 ottobre 2024**
Masterclass con tasting presso Oro Whisky Bar, Roma



SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2008 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, bari, lounge bar e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricchezza, caratterizzato da piccoli produttori di altissima qualità a livello mondiale, capaci di stupire con sempre più spesso gusti più esigenti.
Spirits&Colori S.p.A. - Via del Chiasso, 34 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritsandcolori.it

Barbieri Fine **UFFICIO STAMPA**
COMMUNICATION & P.R. - T. +39 0544 66204 - F. +39 0544 62275 - press@barbierifine.com
- M.TELE 0549208 - F. +39 348572346 - info@barbierifine.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Recupero uscite Giugno 2024



GIN HARAHORN NORWEGIAN

Il gin Harahorn Norwegian è un prodotto artigianale norvegese lanciato nel 2015. Per questo particolare gin vengono utilizzate componenti botaniche locali tra cui il ginepro di Røros, i mirtilli di Nordmarka alla periferia di Oslo, il rabarbaro di Grimstad e il kelp di Stadt. Metodo di produzione tradizionale con ridistillazione di erbe e bacche macerate. Producono solo 300 litri alla volta, per avere il massimo controllo sulla qualità. Qui, bacche ed erbe vengono utilizzate dalla natura norvegese, alcune delle più raffinate del mondo. Questo gin è perfetto per drink e cocktail. Prende il nome da una montagna in Hemsedal, e con l'ispirazione di un animale favoloso che nessuno ha ancora visto in diretta dal vivo. Harahorn Small Batch Gin ha vinto l'oro al San Francisco World Spirits Competition del 2016.

Distribuito in Italia da www.spiritsecolori.it





**TESTATE
ONLINE**
Luglio 2024



Mixology
ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

HOME | NOTIZIE | PRODOTTI | SPIRITS | PROTAGONISTI | RUBRICHE

Home > Catering e Distribuzione > Spirits & Colori...

Spirits & Colori: novità in catalogo e semestre di crescita

CATERING E DISTRIBUZIONE



Redazione

18/07/2024



219



Spirits&Colori, l'azienda leader nella distribuzione di distillati e alcolici, ha concluso un eccellente primo semestre del 2024, confermando un costante trend di crescita. Fondata nel 2016 da Dick Ten Voorde e attualmente guidata da **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing, l'azienda continua a distinguersi per l'introduzione di nuove etichette di prestigio nel suo catalogo.

"È un risultato premiante – conferma Rondani – frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Holywatergin: un'eccellenza innovativa

Una delle nuove novità introdotte è **Holywatergin**, prodotto creato da imprenditori milanesi ispirati dai ricordi d'infanzia. Gabriele Rondani commenta: *"Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori".*

Holywatergin si distingue per il suo gusto equilibrato ed elegante, arricchito da note aromatiche delicate ma decise. Oltre alla base classica di dry – ginepro, coriandolo e cardamomo – che lascia spazio alla liquirizia, questo gin si caratterizza per l'uso di botaniche provenienti dall'area di Lourdes, distillato di iris e estratto di pino. La composizione è poi arricchita da acqua marina distillata, che conferisce al prodotto una nota distintiva di freschezza e complessità. Il tutto esaltato da una bottiglia dal design ricercato.

Opificio Fred: eccellenza nella tradizione

Spirits&Colori continua a innovare anche con le diverse gamme di **Opificio Fred**:

Fred Jerbis – (gin): Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition,

Jerbaris – (amaro): Amaro 16, Bitter34, Fernet25,

Sagrestan – (vermut): Vermut 25

Fred Alkemil – (liquori artigianali): Cherry Ratafià, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Elixir Cassis, Dry Curacao, Maraschino.

Di particolare rilievo il **Vermut 25**, una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

Infine, il ritorno della storica ricetta potenziata del **Bitter34** rappresenta un altro passo avanti per Opificio Fred, mantenendo l'integrità della produzione con ingredienti naturali e tecniche tradizionali di estrazione.



Rum Copalli: l'impegno verso la qualità e la sostenibilità

Tra le novità più recenti nel portafoglio **Spirits&Colori** spicca **Rum Copalli**, brand caratterizzato da una missione di sostenibilità che rispetta l'ambiente e valorizza la comunità di Punta Gorda nel Belize meridionale, in Centro America. Prodotto con solo tre ingredienti – succo fresco di canna da zucchero biologica, acqua piovana e lievito non OGM – Rum Copalli è un'espressione autentica della biodiversità e della cultura locale.

Con queste iniziative, **Spirits&Colori** continua a celebrare l'arte di creare emozioni uniche in bicchiere, consolidando la propria posizione di leader nel settore dei distillati di qualità.



Fonte: [Horecanews.it](https://www.horecanews.it)



HORECA NEWSLETTER



Image

Newsletter Numero 1.347

Le notizie di oggi 18/07/2024 consultabili sul sito HorecaNews.it

VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?

SCRIVI A redazione@horecanews.it

Seguici anche sui Social



CATERING E DISTRIBUZIONE

Spirits&Colori. 2024 all'insegna della crescita e dell'innovazione

Spirits&Colori chiude un ottimo semestre, trainata dall'introduzione di nuovi prodotti. L'azienda punta su Holywatergin, Opificio Fred e Rum Copalli



IL FUORICASA

L'INFORMAZIONE DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE

NUMERO 4



IL FUORICASA

La rivista d'informazione dell'Ho.Re.Ca. e del Food Service.

Collabora con noi!
Contattaci scrivendo a:

redazione@horecanews.it

Leggi il numero 4

Horeca News - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



mixer
PLANET

Bar / Ristorante / Caffè / Mixology / Tendenze

Home / Bar / spirits

SPIRITS

18 Luglio 2024

Spirits&Colori, il catalogo cresce con quattro new entry



Spirits&Colori chiude con il segno più il primo semestre del 2024 e potenzia il suo catalogo con quattro new entry estive, **Holywatergin**, **Vermouth Sagrestan**, **Bitter34** e il **rum Copalli** del Belize.

«Nonostante il mercato non sia affatto favorevole e spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, non abbiamo timore di andare avanti, certi che prima o poi il mare diventerà più calmo o capiremo meglio come navigare nelle onde», commenta il direttore commerciale dell'azienda **Gabriele Rondani**.

IL GIN HOLYWATERGIN

Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, è un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori. Se la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le botaniche dell'area di Lourdes trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da acqua marina distillata, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale.

A custodire il gusto è una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza. Si tratta infatti dell'effigie della Madonna, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto.

BITTER34 E SAGRESTAN

Da Opificio Fred giunge invece **Bitter34**, realizzato con 34 botaniche e tutte rigorosamente di origine italiana tra cui **genziana, angelica, assenzio, arancio e limone** che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato.

È sempre Opificio Fred a firmare il **Sagrestan**. Il nome è un omaggio al nonno del proprietario **Federico Cremasco** (aka Fred), Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana **Marta Lorenzon**, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.



Copalli cacao

IL RUM COPALLI

Il rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti: il cuore è il **succo di canna da zucchero** appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato.

Il secondo ingrediente è **l'acqua piovana**, raccolta con cura senza impatti sull'habitat grazie al clima semi-tropicale, mentre il terzo e ultimo ingrediente è il **lievito non OGM**, utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione.

Il rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. **Black Cane** è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.



#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Cor

Home / Attualità

Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

La società di Reggio Emilia punta e un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred



Sagrestan Opificio Fred

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** – fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing – chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette. "E' un risultato premiante – conferma Rondani – frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto call così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo ed eccellenze da piccole produzioni italiane artigianali, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e molto particolare.



È il caso di **Holywatergin**, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani "Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia la mondo del bartending, alla ristorazione, alle enoteche ma soprattutto ai giovani consumatori". Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con equilibrio ed eleganza, in cui la **capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura**. Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare nuovi orizzonti gustativi grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un nuovo linguaggio gustolattivo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità. Se la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale. Un gusto sublime custodito in una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza. Si tratta infatti dell'effigie della **Madonna**, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.**

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da **Spirits&Colori**:

- **Fred Jerbis**: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition
- **Jerbaris**: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25
- **Sagrestan**: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25
- **Fred Alkemil**: i nostri liquori artigianali: Cherry Ratafia, Rosolio Bergamotto, Alchemes, Creme Violetta, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino



Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario **Federico Cremasco (aka Fred), Piero**, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, realizzato con **ben 34 botaniche sapientemente equilibrate**, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo colore naturale, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di **tre metodi estrattivi tradizionali**: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate**, tutte rigorosamente di origine italiana che includono ginepro, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, **perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.**

Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli**. Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del Belize meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.

Redazione Centrale TdG



WINEcouture

"Il vino non si beve soltanto: si annusa, si osserva, si degusta, si sorseggia... E se ne parla"
Eduardo VII

CHAMPAGNE
VINI E DISTILLATI
DI ECCELLENZA



SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



UNA FAMIGLIA
CON 95 ANNI
DI STORIA

Le storie dell'ultima settimana:

Spirits, I Quaderni di WineCouture

Summer Drinks: i cocktail dell'estate de I Quaderni di WineCouture



"Vento d'estate / Io vado al mare, voi che fate", cantavano qualche anno fa Max Gazzè e Niccolò Fabi. Noi, per il tempo del riposo estivo vi proponiamo un'altra edizione de I Quaderni di WineCouture dedicata all'universo degli Spirits. Dopo ... [Leggi tutto](#)

Spirits

Spirits&Colori: primo semestre in crescita, le new entry per l'estate



L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici Spirits&Colori chiude un ottimo semestre, trainata dall'introduzione di nuovi prodotti del calibro di Holywatergin, Vermouth Sagrestan e il nuovo Bitter 34 di Opificio Fred, il rum Copalli dal Belize. La realtà di Reggio Emilia conferma ... [Leggi tutto](#)

[VEDI ALTRO SU WINECOUTURE](#)



WineCouture N. 5 / 6 - 2024
sfoglia il nuovo numero del magazine B2B
dedicato a enoteche e ristoranti

Seguici su:



WINEcouture

Copyright © 2024 Nelson. All rights reserved.
You are receiving this email because you opted in via our website.

Our mailing address is:

Nelson
Viale Murillo 3
Milan, MI 20154
Italy

[Add us to your address book](#)

Want to change how you receive these emails?
[You can update your preferences or unsubscribe from this list.](#)



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL Q

Homepage » Spirits » Spirits&Colori: primo semestre in crescita, le new entry per l'estate

SPIRITS

Spirits&Colori: primo semestre in crescita, le new entry per l'estate

DI ROBERTA RANCATI | 18 LUGLIO 2024



L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici Spirits&Colori chiude un ottimo semestre, trainata dall'introduzione di nuovi prodotti del calibro di Holywatergin, Vermouth Sagrestan e il nuovo Bitter 34 di Opificio Fred, il rum Copalli dal Belize. La realtà di Reggio Emilia conferma un trend di crescita, incontrando pienamente i gusti sia di un pubblico esperto sia di curiosi in cerca di novità assolute, grazie a new entry importanti nel catalogo per l'estate.

Gabriele Rondani, direttore commerciale e marketing commenta: "Si tratta di un risultato premiante, frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".



Spirits&Colori si distingue per la capacità di presentare vere e proprie chicche da tutto il mondo, piccole produzioni artigianali italiane. Le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e particolare vediamole insieme.

Holywatergin: un Gin innovativo

Holywatergin è nato dalla creatività di alcuni imprenditori milanesi. Gabriele Rondani racconta: "Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto frequentata dai giovani, e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, con almeno 12 bottiglie vendute in due settimane. Al [Roma Bar Show](#), la bottiglia è andata esaurita in poche ore. Questo gin piace ai bartender, ai ristoranti, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori".

Holywatergin si distingue per il suo equilibrio ed eleganza, con note aromatiche delicate ma di carattere. È un gin audace e visionario, con un gusto che combina dolcezza e sapidità, esaltato da un sentore di incenso. La bottiglia, con l'effigie della Madonna, rappresenta un simbolo di purezza ed eccellenza.

Le linee di Opificio Fred distribuite da Spirits&Colori

Spirits&Colori distribuisce diverse gamme di **Opificio Fred**:

- Fred Jerbis: la gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition
- Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.
- Sagrestan: la nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.
- Fred Alkemil, i liquori artigianali: Cherry Ratafià, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.



Bitter34: una ricetta storica potenziata

Il ritorno del Bitter34 presenta una versione potenziata, più intensa nel colore e nei sentori. Realizzato con 34 botaniche, è frutto di tre metodi estrattivi tradizionali: macerazione a freddo, macerazione a caldo e distillazione in corrente di vapore. Questo processo garantisce un amaro profumato e rotondo, ideale per i cocktail tradizionali.

Rum Copalli: sostenibilità e tradizione per Spirits&Colori

Un nuovo brand nel portafoglio di Spirits&Colori è Rum Copalli. La missione di Rum Copalli è evitare la deforestazione, fornendo lavoro duraturo alla comunità di Punta Gorda, in Belize. L'azienda comprende tre attività: Copal Tree Farm, Copal Tree Distillery e Copal Tree Lodge.

Rum Copalli è realizzato con tre ingredienti: succo di canna da zucchero appena spremuto, acqua piovana raccolta in loco e lievito non OGM. Il Rum Copalli Cacao è apprezzato dai bartender, mentre Black Cane è la novità monovarietale della canna da zucchero nera.

Roma Bar Show: Spirits&Colori tra i protagonisti principali dell'evento



La rinomata azienda Spirits&Colori, con sede a Reggio Emilia, nota per alcune delle etichette più prestigiose nel panorama del beverage, si prepara a lasciare un'impronta indelebile al Roma Bar Show 2024. Questo evento di rilievo per gli appassionati del settore, ... [Leggi tutto](#)



📅 19 Luglio 2024 🧑‍💼 Imprese 📌 Lanci prodotto

Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

La società di Reggio Emilia chiude un ottimo primo semestre che conferma la crescita dettata dall'introduzione a catalogo di nuove etichette

Comunicato stampa

🕒 1' di lettura



Ascolta la versione audio dell'articolo

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** – fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - **chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette:**

- Holywatergin,
- Vermouth Sagrestan
- Il nuovo Bitter 34 di Opificio Fred
- il rum Copalli dal Belize

Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori, conferma:

“E' un risultato premiante frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde”.

Questo testo è stato pubblicato integralmente/parzialmente come contributo esterno, pertanto non è un articolo prodotto dalla redazione di Rassegna Business

© Riproduzione citando la fonte RASSEGNA BUSINESS

Altre notizie su: [Spirits&Colori](#)

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



SPIRIT VINO E BIRRA CAFFÈ BEVANDE BARFOOD ARREDI E ATTREZZATURE GEST
BARITALIA BARAWARDS EVENTI IL BIBLIOTECARIO BARGIORNALE.TV CORSI

Home > Spirit > Nuovi arrivi nel catalogo di Spirits&Colori

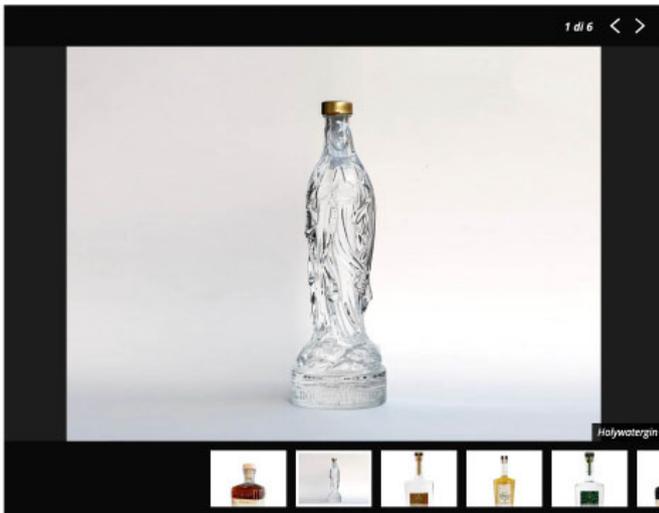
Nuovi arrivi nel catalogo di Spirits&Colori

Di Giuseppe Stabile - 22 Luglio 2024



Holywatergin, Rum Copalli, Vermouth Sagrestan e Bitter34 le chicche dall'Italia e dal mondo che ampliano l'offerta di spirit distribuiti in esclusiva dall'azienda di Reggio Emilia

Holywatergin, rum **Copalli** dal Belize, **Vermouth Sagrestan** e **Bitter34**, questi ultimi due firmati da Opificio Fred, sono le quattro new entry del catalogo di **Spirits&Colori**. Novità con le quali l'azienda di distribuzione di distillati e alcolici nata nel 2016 a Reggio Emilia continua ad ampliare la sua offerta per i locali con una ben precisa strategia: proporre **chicche provenienti da tutte le parti del mondo** ed eccellenze da **piccole produzioni artigianali italiane**, puntando su **prodotti inediti e particolari**.



Holywatergin, nato per meravigliare e conquistare

È molto particolare è **Holywatergin**, un gin frutto di un progetto di un gruppo di imprenditori milanesi e dell'estro creativo di un big della scena mixology internazionale: **Oscar Quagliarini**. La base del prodotto è quella di un classico **dry gin**, composto da ginepro, coriandolo, cardamomo con una punta di liquirizia, alla quale sono aggiunte alcune **botaniche dell'area di Lourdes**, quali **iris** ed **estratto di pino**, piante caratteristiche della zona dei Pirenei. A completare la ricetta una piccola aggiunta di **acqua di mare distillata**, che porta una leggera nota di sapidità, e **incenso**, che accresce l'**esperienza sensoriale**. Un'esperienza sensoriale ricercata, elegante ma ben equilibrata, che sviluppare una sinfonia di sapori e di aromi che aprono nuovi orizzonti gustativi, **senza nessun eccesso o forzatura**.

Dedicato ai bartender, **Holywatergin** (alc. 42% in vol) vuole incuriosire e conquistare fin dal primo sguardo, grazie al pack nel quale è custodito che certo non passa inosservato: una **bottiglia** (500 ml) che **nelle sue curve e forme ritrae l'effigie della Madonna** e stata studiata per evocare un senso di meraviglia e rispetto.

Copalli, il rum sostenibile dal Belize

Ad arricchire l'offerta di Spirits&Colori è arrivata anche la gamma di **Rum Copalli**, marchio del Belize che ha fatto proprio il concetto di **sostenibilità a 360°**, adottando pratiche di lavorazione a impatto zero, impegnandosi contro la deforestazione della foresta tropicale e dando lavoro, equamente retribuito, alla popolazione locale.

I distillati Copalli nascono da **tre soli ingredienti**. Il primo è il **succo appena spremuto di canna da zucchero biologica** delle sole **varietà nera e rossa "Noble"**, apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. La canna da zucchero è **coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm**, l'azienda agricola del marchio, situata nella parte meridionale del Paese dell'America centrale, e nei suoi pressi sorge la **Copal Tree Distillery**. Il secondo ingrediente è l'**acqua piovana**, raccolta con cura senza impatti sull'habitat, mentre il terzo sono i **lieviti autoctoni non ogm** per avviare la fermentazione del succo di canna.

La gamma distribuita comprende: il **Black Cane Bold White Rum** (alc 43% in vol), ottenuto da succo di una rara varietà di **canna da zucchero nera bio e distillato pot still**, affinato almeno tre mesi in botte, che si caratterizza per le sue note erbacee, che sprimono al meglio tutto il sapore della materia prima, accompagnate da note di melone e albicocche secche. Il **White Rum** (alc 43% in vol), un **rum bianco morbido**, ideale da servire liscio o da usare in miscelazione per un **Daiquiri**, prodotto con **succo di canna distillato per un 25% pot still e per il 75% a colonna**. **Cacao Rum** (alc 40% in vol), ottenuto da **succo di canna distillato a colonna** e poi lasciato **riposare** per diverse settimane in una vasca di acciaio inox **insieme a granella di cacao tostato bio** proveniente sempre dall'azienda agricola del marchio, e infine **ridistillato in alambicco discontinuo** per ottenere un prodotto finale che esprime **tutta la ricchezza di sapore del cacao del Belize**, con le sue note di frutti di bosco, e lo rendono perfetto sia da servire liscio sia da usare in miscelazione per dare vita a inedite interpretazioni di classici, dal Daiquiri al Negroni. Infine il **Barrel Rested Rum** (alc 44% in vol), dove il **succo di canna da zucchero rossa** viene **distillato due volte in alambicco** prima di riposare per **16 mesi in botti di rovere americano ex bourbon**. Il risultato è un **rum ricco, dolce e pulito con note speziate** (cannella, noce moscata), di **more e tabacco**, da servire liscio o da utilizzare in miscelazione sia nei classici, per ammorbidirli, sia per sperimentare nuove creazioni.

Bitter e vermouth da Opificio Fred

Completano la lista dei nuovi arrivi **Bitter34** e **Sagrestan**, che ampliano la gamma di spirit artigianali di **Opificio Fred** (leggi **Opificio Fred lancia la nuova linea Fred Alkemil**), marchio fondato da Federico Cremasco, distribuita da Spirits&Colori. Il primo è un bitter ottenuto con **34 componenti botaniche**, tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone, lavorate con tre metodi **estrattivi tradizionali**: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Dalle tonalità aranciate e caratterizzato da un profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, con un finale morbido e rotondo è ideale **per la preparazione di cocktail tradizionali**.

Sagrestan è invece il nuovo nome di Vermouth25, preparato con **25 botaniche**, sempre di origine italiana, esaltate da un vino autoctono friulano di qualità, il Verduzzo. Il cambio di nome è un omaggio al nonno del fondatore, Pietro, sagrestano del paese e un tempo proprietario dei terreni dove Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. **Nuova anche l'etichetta**, disegnata a mano dall'**artista friulana Marta Lorenzon**: anche questa rende omaggio alla figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.





Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred.

22/07/2024 Categoria: Prodotti



L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, Spirits&Colori - fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette.

"E' un risultato premiante - conferma Rondani - frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo ed eccellenze da piccole produzioni italiane artigianali, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e molto particolare.

È il caso di Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani: "Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori".

Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un poema liquido che si esprime al palato con equilibrio ed eleganza, in cui la capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura. Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare nuovi orizzonti gustativi grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un nuovo linguaggio gustativo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità. Se la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le botaniche dell'area di Lourdes trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino.

Una composizione che si arricchisce da acqua marina distillata, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale. Un gusto sublime custodito in una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza. Si tratta infatti dell'effigie della Madonna, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition

Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.

Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: Cherry Ratafia, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violetta, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del **Friuli Venezia Giulia**. Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo colore naturale, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di tre metodi estrattivi tradizionali: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle 34 componenti botaniche utilizzate, tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, perfetto per essere utilizzato nei **cocktail** tradizionali.

Nuovo brand in portafoglio è Rum Copalli. Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del Belize meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio ecoturistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti.

Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio **nazionale** di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.

<https://www.spiritsecolori.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Matteo Barboni**



PAMBIANCONews

wine & food

HOME NEWS ▾ SUMMIT ▾ APPROFONDIMENTI EDITORIALI VIDEO



Sagrestan Opificio Fred

Le novità 2024 del catalogo di Spirits&Colori

by Redazione — 22 Luglio 2024

Spirits&Colori presenta diverse novità per l'estate 2024. Tra i più recenti progetti nel portfolio dell'azienda di distribuzione di distillati e alcolici emerge **Holywatergin**, nato da alcuni imprenditori milanesi, che si esprime al palato con equilibrio ed eleganza. Se la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le botaniche dell'area di Lourdes portano il consumatore nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da acqua marina distillata, custodita in uno scrigno che riporta l'effigie della Madonna.

L'azienda lavora, inoltre, anche sull'innovazione del packaging e del nome del **Vermut 25 di Opificio Fred: Sagrestan**. La nuova etichetta, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane.

Ritorna, inoltre, la ricetta storica del **Bitter34**, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori, segnando una nuova 'era' per **Opificio Fred**. Il bitter, realizzato con 34 botaniche, è frutto di tre metodi estrattivi tradizionali: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle 34 componenti botaniche utilizzate, tutte di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi.

Il nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli**, realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa 'Noble' perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non Ogm, utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione.

Spirits&Colori cresce con nuove proposte: gin innovativo, Rum Copalli e rilancio di Opificio Fred

25/07/2024 - 124 LETTURE



L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, Spirits&Colori – fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette. *“È un risultato premiante – conferma Rondani – frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde”.*



Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo ed eccellenze da piccole produzioni italiane artigianali, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e molto particolare.

È il caso di Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa

È il caso di Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani: *“Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending, alla ristorazione, alle enoteche ma soprattutto ai giovani consumatori”.*



Al primo assaggio si percepisce immediatamente il *“marchio di fabbrica”* che contraddistingue il gin, racchiuso in un poema liquido che si esprime al palato con equilibrio ed eleganza, in cui la capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura. Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare nuovi orizzonti gustativi grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un nuovo linguaggio gustativo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità. Se la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le botaniche dell'area di Lourdes trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da acqua marina distillata, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale. Un gusto sublime custodito in una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza. Si tratta infatti dell'effigie della Madonna, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

- Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition;
- Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25;



- Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25;



- Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: Cherry Ratafià, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.



Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, **Sagrestan**: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di **Sagrestan**, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.



La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il ritorno della ricetta storica del **Bitter34**, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo colore naturale, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. **Bitter34** è

frutto di tre metodi estrattivi tradizionali: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle 34 componenti botaniche utilizzate, tutte rigorosamente di origine italiana che includono **genziana, angelica, assenzio, arancio e limone** che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.

Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli**.

Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del Belize meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: **Copal Tree Farm**, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, **Copal Tree Distillery**, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, **Copal Tree Lodge**, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture.





Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

+ INFO: spiritsecolori.it/



DEGUSTA



Market & News · 29 Luglio 2024 · 10 Minuti

"Spirits&Colori" in crescita e ci sono ancora novità a catalogo



La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al **Rum Copalli** e al rilancio di **Opificio Fred**.

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** – fondata da **Dick Ten Voorde** nel 2016 e da gennaio guidata da **Gabriele Rondani** nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing – chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo

di nuove importanti etichette. "È un risultato premiante – conferma **Rondani** – frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Se **Spirits&Colori** si è sempre distinta nella capacità di presentare **vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo** ed eccellenze da **piccole produzioni italiane artigianali**, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di **inedito e molto particolare**.

È il caso di **Holywatergin**, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda **Gabriele Rondani** "Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori". Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con **equilibrio ed eleganza**, in cui la capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura. Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare nuovi orizzonti gustativi grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, **Holywatergin** non è un semplice distillato, ma un **nuovo linguaggio gustativo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità**. Se la base nasce da un classico **dry gin** in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, **fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso** che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale. Un gusto sublime custodito in una **bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza**. Si tratta infatti dell'effigie della **Madonna**, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario**.



Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da **Spirits&Colori**:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui **Gin43**, **Gin Double Finish Cask**, **Gin7 Camomilla Limited Edition**

Jerbaris: gli amari, con **Amaro 16**, **Bitter34** e **Fernet25**.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con **Vermut25**.

Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: **Cherry Ratafià**, **Rosalio Bergamotto**, **Alchermes**, **Creme Violetta**, **Elixir Cassis**, **Dry Curacao** e **Maraschino**.

quindi nel pack e nel nome del **Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan**: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome **Sagrestan** è un omaggio al nonno del proprietario **Federico Cremasco (aka Fred)**, Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di **Sagrestan**, disegnata a mano dall'artista friulana **Marla Lorenzon**, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il ritorno della ricetta storica del **Bitter34**, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per **Opificio Fred** con un autentico capolavoro, realizzato con ben **34 botaniche sapientemente equilibrate**, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo colore naturale, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. **Bitter34** è frutto di tre metodi estrattivi tradizionali: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate**, tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.

Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli**. Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di **Punta Gorda** è la missione di **Rum Copalli**. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del **Belize meridionale**, in **Centro America**. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: **Copal Tree Farm**, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, **Copal Tree Distillery**, la distilleria a rifiuti zero che produce il **Rum Copalli**, e infine, **Copal Tree Lodge**, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il **Rum Copalli** è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella **Copal Tree Farm**, adiacente alla **Copal Tree Distillery**: solo varietà nera e rossa "Noble" perché utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il **Rum Copalli Cacao** è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. **Black Cane** è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto. **Spirits&Colori** conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.



è un'azienda italiana con sede a **Reggio Emilia** specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Speciale ItaliadelGusto



mercoledì 17 luglio 2024

Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo



La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** - fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - **chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette.** "E' un risultato premiante - conferma Rondani - frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare **vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo** ed eccellenze da **piccole produzioni italiane artigianali, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e molto particolare.**

È il caso di **Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività** di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani "Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia la mondo del bartending, alla ristorazione, alle enoteche ma soprattutto ai giovani consumatori". Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con **equilibrio ed eleganza**, in cui la **capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura.** Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare **nuovi orizzonti gustativi** grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un **nuovo linguaggio gustolfattivo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità.** Se la base nasce da un classico **dry gin** in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, **fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso** che accresce la **ricercatezza dell'esperienza sensoriale.** Un gusto sublime custodito in **una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza.** Si tratta infatti dell'**effigie della Madonna**, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.**

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition

Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.

Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: Cherry Ratafià, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. **Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero,** sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il **ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori.** È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un **autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate,** un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo **colore naturale,** privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di **tre metodi estrattivi tradizionali:** la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate,** tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, **perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.**



Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli**. Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del **Belize** meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

Pubblicato da [andrea de franceschi](#) alle **07:53**



ARTICLE MARKETING

Luglio 2024



Comunicati stampa

Ogni giorno tutte le informazioni aggiornate dal Web. Richiedi gratuitamente la pubblicazione del tuo comunicato.



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Varie](#) » Blog article: Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo | Comunicati stampa

Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

19 Luglio 2024 da [Borderline Agency](#)

La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** - fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - **chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette.** "E' un risultato premiante - conferma Rondani - frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare **vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo** ed eccellenze da **piccole produzioni italiane artigianali**, le ultime acquisizioni puntano a **qualcosa di inedito e molto particolare.**

È il caso di **Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività** di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani "Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori". Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con **equilibrio ed eleganza**, in cui la **capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura.** Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare **nuovi orizzonti gustativi** grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma **un nuovo linguaggio gustofattivo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità.** Se la base nasce da un classico **dry gin** in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, **fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso** che accresce la **ricercatezza dell'esperienza sensoriale.** Un gusto sublime custodito in **una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto**, trasformandosi in **uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza.** Si tratta infatti dell'effigie della **Madonna**, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.**

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition

Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.

Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: Cherry Ratafià, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. **Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero,** sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il **ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate,** un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo **colore naturale**, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di **tre metodi estrattivi tradizionali:** la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate,** tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, **perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.**

Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli.** Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del **Belize** meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

19 Luglio 2024 di BorderlineAgency

La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** – fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing – **chiude un**

ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette. "E' un risultato premiante – conferma Rondani – frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse

per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare **vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo** ed eccellenze da **piccole produzioni italiane artigianali, le ultime acquisizioni** puntano a **qualcosa di inedito e molto particolare.**

È il caso di **Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività** di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani *"Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori".* Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con **equilibrio ed eleganza**, in cui la **capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura.** Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare **nuovi orizzonti gustativi** grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma **un nuovo linguaggio gustolfattivo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità.** Se la base nasce da un classico **dry gin** in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una

punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, **fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso** che accresce la **ricercatezza dell'esperienza sensoriale.** Un gusto sublime custodito in **una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto**, trasformandosi in **uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza.** Si tratta infatti dell'**effigie della Madonna**, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.**

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition

Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.

Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: Cherry Ratafià, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violetta, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. **Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero,** sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il **ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate,** un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo **colore naturale**, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di **tre metodi estrattivi tradizionali:** la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate,** tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, **perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.**



Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli**. Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del **Belize** meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



intopic
il panorama informativo italiano

Home cronaca italia economia estero salute sport tecnologia tv motori moda A

Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

Publicata da: [Borderline](#)



La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - **chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette.** "È un risultato premiante - conferma Rondani - frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare **vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo ed eccellenze da piccole produzioni italiane artigianali, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e molto particolare.**

È il caso di Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani "Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori". Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con **equilibrio ed eleganza**, in cui la **capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura.** Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare **nuovi orizzonti gustativi** grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un **nuovo linguaggio gustativo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità. Se la base nasce da un classico dry gin** in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, **fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale. Un gusto sublime custodito in una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza. Si tratta infatti dell'effigie della Madonna**, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.**

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition

Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.

Fred Alkemil: i nostri liquori artigianali: Cherry Ratafià, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. **Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero,** sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il **ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate**, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo **colore naturale**, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di **tre metodi estrattivi tradizionali:** la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate**, tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi. **perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.**

Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli.** Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del **Belize** meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred

bologna, 19/07/2024 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, Spirits&Colori - fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette. "E' un risultato premiante - conferma Rondani - frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo ed eccellenze da piccole produzioni italiane artigianali, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e molto particolare.

È il caso di Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani "Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori". Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un poema liquido che si esprime al palato con equilibrio ed eleganza, in cui la capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura. Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare nuovi orizzonti gustativi grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un nuovo linguaggio gustolattivo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità. Se la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le botaniche dell'area di Lourdes trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da acqua marina distillata, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale. Un gusto sublime custodito in una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza. Si tratta infatti dell'effigie della Madonna, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition

Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.



Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: Cherry Ratafà, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori. È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo colore naturale, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di tre metodi estrattivi tradizionali: la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle 34 componenti botaniche utilizzate, tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.

Nuovo brand in portafoglio è Rum Copalli. Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del Belize meridionale, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.

Per maggiori informazioni

Sito Web
<https://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa
Matteo Barboni
Borderline Srl (Leggi tutti i comunicati)
via Parisio 16
40137 bologna
borderline@borderlineagency.com



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

19 Lug 2024 | Comunicati generici · Prodotti

La società di Reggio Emilia punta a un gin innovativo, al Rum Copalli e al rilancio di Opificio Fred

L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** – fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing – **chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette.** *"E' un risultato premiante – conferma Rondani – frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".*

Se Spirits&Colori si è sempre distinta nella capacità di presentare **vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo** ed eccellenze da **piccole produzioni italiane artigianali**, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di inedito e molto particolare.

È il caso di **Holywatergin, frutto dell'estro e della creatività** di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani *"Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nota e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori"*. Al primo assaggio si percepisce immediatamente il "marchio di fabbrica" che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con **equilibrio ed eleganza**, in cui la **capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura.** Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare **nuovi orizzonti gustativi** grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un **nuovo linguaggio gustofattivo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità.** Se la base nasce da un classico **dry gin** in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, **fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso** che accresce la **ricercatezza dell'esperienza sensoriale.** Un gusto sublime custodito in **una bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza.** Si tratta infatti dell'**effigie della Madonna**, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.**

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition

Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.

Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: Cherry Ratafià, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violette, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome **Sagrestan è un omaggio al nonno del proprietario Federico Cremasco (aka Fred), Piero,** sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il **ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori.** È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un autentico capolavoro, **realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate**, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo **colore naturale**, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di **tre metodi estrattivi tradizionali:** la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate**, tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, **perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.**

Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli.** Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del **Belize meridionale**, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



TESTATE ONLINE

Agosto 2024



Non Categrizzate

1861 London Dry Gin: più premiato di un campione olimpico

Vanesse Pizzarello 9 agosto 2024

Cosa rende eccezionale un gin? Rispondiamo con un esempio di eccellenza italiana nel gusto e nel packaging: 1861 London Dry Gin

Ispirato dall'Unità d'Italia, 1861 Gin è un London Dry Gin di alta qualità che si distingue per diverse caratteristiche eccezionali.

Unicità delle Botaniche: 1861 Gin utilizza 20 botaniche, una per ogni regione d'Italia, creando un profilo aromatico unico che celebra la diversità botanica del paese. Tra le botaniche utilizzate ci sono la lavanda della Valle d'Aosta, i fiori d'arancio della Sicilia, il basilico figure, il bergamotto calabrese e molti altri.

Produzione Artigianale: Viene distillato in piccoli lotti utilizzando alambicchi tradizionali, che permettono un controllo preciso della qualità. La distillazione segue una ricetta tradizionale italiana che garantisce l'eccellenza del prodotto finale.



Design e Presentazione: La bottiglia di 1861 Gin è un omaggio all'unità d'Italia, ispirata allo stile del 1800. La cura dei dettagli nel design fa di ogni bottiglia non solo un contenitore per il gin, ma un pezzo d'arte.

Versatilità e Gusto: Il profilo aromatico di 1861 Gin è complesso e bilanciato, adatto a vari tipi di cocktail e anche per essere gustato liscio. Le botaniche scelte offrono una gamma di sapori che spaziano dai toni floreali a quelli agrumati e speziati, rendendolo versatile per ogni occasione.

Impegno per la Qualità: Ogni fase della produzione, dalla selezione delle botaniche alla distillazione, è seguita con grande attenzione per assicurare che ogni bottiglia di 1861 Gin mantenga uno standard elevato di qualità.

Origine Italiana: Il legame con il territorio italiano non è solo simbolico, ma reale, con ogni botanica che rappresenta una parte diversa del paese, rafforzando l'identità e l'orgoglio italiano nel prodotto.



Ad attestare la nostra analisi sono i premi e riconoscimenti ottenuti da 1861 London Dry Gin, come la nomina di **'Italy Gin of the Year'** e la medaglia Silver alla Berlin International Spirits Competition. In particolare oggi vorremmo soffermarci sul **packaging**, con il design creato assieme a Basile ADV.

Nell'etichetta è rappresentata Euterpe, la musa che rallegra, esattamente come il buon bere. Euterpe è contornata dal ginepro con illustrazioni botaniche derivate da quelle contenute nel "Commentarii in sex libros Pedacii Dioscoridis Anazarbei de medica materia" (1565) del botanico rinascimentale Pietro Andrea Mattioli. L'immagine è stata ottenuta con la tecnica della Linoleografia e la matrice è stata creata a mano, da tradizione artigianale ottocentesca. Il retroetichetta è stampato con colore al fosforo, che al buio diventa luminoso: un vero centro d'attrazione nelle bottigliere dei locali e dei cocktail bar, spesso in penombra.



Queste caratteristiche hanno fatto spiccare il gin 1861 su tutte le altre bottiglie durante i **Vintaly Design Awards 2024**. Si è infatti aggiudicato il **Black Award** per il design e il premio **"Best use of Glass"**, sponsorizzato da Estal. Questi riconoscimenti testimoniano la qualità e l'impatto visivo di 1861.

Il Vintaly Design Award ha l'obiettivo di evidenziare il miglior design di vini, distillati, liquori, birre e olio extra vergine d'oliva e di premiare e stimolare gli sforzi delle aziende e dei designer per migliorare continuamente la loro immagine. La commissione tecnico-scientifica che valuta il design dei prodotti è composta da grandi esperti del settore, come Mario di Paolo, Luca Fois, Chiara Tomasi, Jana Kokhanek e Paolo Brogioni.



Premiazione Vintaly Design Awards 2024

L'eccellenza di 1861 London Dry gin è stata riconosciuta anche da un distributore italiano molto importante come Spirits & Coloni, che ha sede a Reggio Emilia ed è dal 2016 che si distingue per la grande cura con cui il suo catalogo è selezionato.

Infatti Spirits & Coloni presenta un'ampia selezione di prodotti di alta qualità provenienti da tutto il mondo. Specializzati nel settore della mixology, offrono distillati perfetti per cocktail bar e ristoranti di alto livello. La loro esperienza nel selezionare i migliori prodotti, insieme a un servizio clienti dedicato e a partnership con produttori di prestigio, garantisce un'offerta sempre aggiornata e innovativa. L'attenzione costante all'evoluzione del mercato, infine, li rende un partner affidabile e all'avanguardia.

In sintesi, 1861 Gin non è solo una bevanda di alta qualità, ma un vero e proprio tributo all'Italia, con un design curato, una produzione artigianale e riconoscimenti internazionali che ne attestano l'eccellenza. E siamo certi che continueremo a sentirne parlare!

Per info: <https://www.1861gin.it/>



**TESTATE
ONLINE**
Settembre 2024



Scopri i Viaggi del Gusto

Home » Italian Chef Charity Night: cucinare con il cuore

Eventi, Il Buono a tavola | Settembre 12, 2024

Italian Chef Charity Night: cucinare con il cuore



Marco Gemelli • 37803 • No Comments

Lo scorso 5 settembre, sedici tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano si sono uniti nel nome della solidarietà preparando i loro piatti signature per una vasta platea di ospiti con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche. Un'iniziativa lodevole dalla quale prendere esempio



La squadra dei cuochi protagonisti della Chef Charity Night 2024 al completo. Foto Luca Managlia

Dallo chef che ha portato i nuggets di cocodrillo a quello che ha presentato il lollipop di faraona, da chi ha scelto un tulipano di astice fino al taco di ricciola o alla combinazione tra fico e foie gras: la **Italian Chef Charity Night** andata in scena sulle terrazze panoramiche del **Forte Belvedere a Firenze** – da 8 anni tra gli eventi di beneficenza aperti al pubblico più seguiti e amati della città – ha coinvolto oltre 350 persone e **raccolto ben 9000 euro** a sostegno dei volontari che si occupano dei **Minori Stranieri Non Accompagnati (MSNA)**, con l'obiettivo di finanziare tirocini lavorativi per i giovani, sottraendoli così alle maglie della criminalità e allo sfruttamento lavorativo o sessuale.



Royale di galletto, fondente di patata, composta di pesche e taggiasca bruciata. Chef Marco Anselmi

Tutti i protagonisti della serata

La serata ha visto la degustazione di piatti signature realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano: **ben 8 gli stellati**, da Riccardo Monco (Enoteca Pinchiorri) a Paolo Lavezzini (Il Palagio del Four Seasons Hotel Firenze), da Vito Mollica (Atto di Vito Mollica) a Francesco Nunziata (Castello di Fighine), da Giovanni Luca Di Pirro (La Torre – COMO Castello del Nero) ad Ariel Hagen (Saporium) fino a Iside De Cesare (La Parolina) e Filippo Scapecchi (Terramira a Capolona, AR). Accanto a loro, veterani della manifestazione come Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), Lorenzo Romano (Insolita Trattoria), Marcella Schillaci (Bistrot Lo Zero a Montespertoli) e Antonello Sardi (Serrae, a Fiesole).

Tra le **new entries**, invece, hanno debuttato Marco Anselmi (OSMO Cucina), Fabio Nistri (Degustaria Italiana) Simone Caponnetto (Locale) ed Elivs Dedi (San Martino 26, San Gimignano). Ma alla serata, condotta da Annamaria Tossani, erano presenti anche i gelati di Sergio Dondoli, Cinzia Otri e Gianfrancesco Cutelli, le pizze di Marco Manzi (Giotto) e Tommaso Mazzei (Lo Spela), i dolci di Paolo Rufo, David Bedu e della Scuola Tessieri, le schiacciate di Pane, amore e fantasia, i vini di Chateau de Jasson, le bollicine di Chapis & Landain e i distillati di Spirits & Colori (Papa's Pilar e Hayman's).



Palpo al vapore con spuma di zucchini in scapece. Chef Vito Mollica

Storia di un'iniziativa virtuosa

L'evento – che nelle prime edizioni ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma – dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della "Italia Chef Charity Night 2018" è andato a supportare le iniziative del Centro Antiviolenza Artemisia, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale Careggi di Firenze. Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore di scioglie" onlus. Nel 2022 abbiamo sostenuto le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU e nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta. L'evento, che conta sul patrocinio del Comune di Firenze, di Concommercio Toscana e Confesercenti Toscana, si è avvalso del prezioso contributo della coltelleria Ambrogio Sanelli, dell'azienda Nardini1950, dell'acqua Fonteviva e della Casa della Divisa.



HORECA



NEWSLETTER



Newsletter Numero 1.370

Le notizie di oggi 16/09/2024 consultabili sul sito [HorecaNews.it](https://www.horecanews.it)

Alcolici e Spirits

Spirits&Colori distribuirà i primi Vermouth e Bitter Biologici siciliani

L'Azienda Agricola Naturale lancia i primi Vermouth e Bitter biologici da vino naturale siciliano, utilizzando uve biologiche vinificate con metodi naturali



VUOI COMUNICARE UN'INIZIATIVA O UN NUOVO PRODOTTO AI NOSTRI LETTORI?
SCRIVI A redazione@horecanews.it

Seguici anche sui Social



Horeca News - info@horecanewsletter.com - Napoli, IT
Visualizza tutte le newsletter precedenti: www.horecanewsletter.com

[Cancella la tua iscrizione](#)
Per visualizzare la mail nel browser [Clicca qui](#)



HORECA

IL PORTALE DEL "FOODICROSS" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWO

Spirits&Colori distribuirà i primi Vermouth e Bitter Biologici siciliani

L'Azienda Agricola Naturale lancia i primi Vermouth e Bitter biologici da vino naturale siciliano, utilizzando uve biologiche vinificate con metodi naturali

ALCOLICI E SPIRITS

Redazione 16 Sett 2024 - 15:19



NOVITÀ

ALCOLICI E SPIRITS - Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di una nuova specialità grazie alla collaborazione tra due importanti figure dell'enogastronomia siciliana: **Simone Sabaini**, fondatore di **Sabadi**, e **Giusto Occhipinti**, co-fondatore dell'**Azienda Agricola COS**. Da questa sinergia nasce **Azienda Agricola Naturale**, una realtà innovativa che propone i primi **Vermouth e Bitter biologici realizzati con vino naturale siciliano**. Il progetto si avvale della collaborazione di **Spirits&Colori**, un'azienda leader nella distribuzione di eccellenze alcoliche italiane ed estere.

Un nuovo standard per gli alcolici naturali

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per il suo approccio focalizzato sulla sostenibilità, autenticità e qualità. Alla base della produzione ci sono uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo un prodotto che riflette pienamente il terroir siciliano. Questi vini naturali vengono poi aromatizzati con botaniche biologiche, dando vita a tre prodotti unici: **Vermouth Naturale Rosso**, **Vermouth Naturale Orange** e **Bitter Naturale**. Questi alcolici rappresentano una novità assoluta nel panorama enologico, coniugando tradizione, sostenibilità e innovazione.

Vermouth Naturale Rosso: tradizione siciliana in bottiglia

Il Vermouth Naturale Rosso incarna l'essenza della Sicilia sud-orientale. Prodotto con **Nero d'Avola biologico**, un vitigno simbolo della Sicilia, si distingue per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Tra le botaniche spiccano la **nepetella** e la **camomilla**, che conferiscono un profilo aromatico ricco e complesso. Le note erbacee delle campagne iblee si fondono armoniosamente con i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come ingrediente per cocktail raffinati.

Vermouth Naturale Orange: freschezza e raffinatezza

Il Vermouth Naturale Orange nasce da **uve di Moscato biologico** e segue un processo di vinificazione che rispetta appieno i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Questo vermouth, con una gradazione alcolica di 18 gradi, si distingue per la sua eleganza e freschezza. Ideale da gustare liscio o con acqua gasata per un aperitivo leggero, il Vermouth Orange sorprende per le sue note botaniche di **sambuco**, **fico** e **gelsomino**, rendendolo una scelta perfetta per chi cerca un alcolico raffinato e unico.

Bitter Naturale: il primo bitter biologico siciliano

Il Bitter Naturale rappresenta una vera innovazione, essendo il primo bitter siciliano realizzato con vino biologico. La base è composta da **Cerasuolo di Vittoria biologico**, un blend di **Frappato di Vittoria (40%)** e **Nero d'Avola (60%)**. Le botaniche principali includono **genziana**, **cedro**, **arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee**, che conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è ideale per chi cerca un gusto deciso e strutturato, perfetto sia per la preparazione di cocktail classici come il Negroni, sia da gustare in purezza.

L'Azienda Agricola Naturale si pone come punto di riferimento nel settore degli alcolici biologici, portando sul mercato prodotti innovativi che valorizzano il territorio siciliano. Grazie alla combinazione di tecniche tradizionali, vinificazione naturale e utilizzo di botaniche autoctone, i suoi Vermouth e Bitter rappresentano una scelta di qualità per chi cerca autenticità e sostenibilità. Con una distribuzione curata da **Spirits&Colori**, questi alcolici biologici si preparano a conquistare il palato degli appassionati e degli esperti del settore.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.

Leggi l'articolo anche su [MixologyItalia.com](https://mixologyitalia.com) e [FoodyBev.com](https://foodybev.com)

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

MIXOLOGY E SPIRITS

Da Spirits&Colori i primi vermouth e bitter biologici da vino naturale siciliano

By Redazione - 16 Settembre 2024

13 0



Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di una nuova specialità grazie alla collaborazione tra due importanti figure dell'enogastronomia siciliana: **Simone Sabaini**, fondatore di **Sabadi**, e **Giusto Occhipinti**, co-fondatore dell'**Azienda Agricola COS**. Da questa sinergia nasce **Azienda Agricola Naturale**, una realtà innovativa che propone i primi **Vermouth e Bitter biologici realizzati con vino naturale siciliano**. Il progetto si avvale della collaborazione di **Spirits&Colori**, un'azienda leader nella distribuzione di eccellenze alcoliche italiane ed estere.

Un nuovo standard per gli alcolici naturali

L'**Azienda Agricola Naturale** si distingue per il suo approccio focalizzato sulla sostenibilità, autenticità e qualità. Alla base della produzione ci sono uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo un prodotto che riflette pienamente il terroir siciliano. Questi vini naturali vengono poi aromatizzati con botaniche biologiche, dando vita a tre prodotti unici: **Vermouth Naturale Rosso**, **Vermouth Naturale Orange** e **Bitter Naturale**. Questi alcolici rappresentano una novità assoluta nel panorama enologico, coniugando tradizione, sostenibilità e innovazione.

Vermouth Naturale Rosso: tradizione siciliana in bottiglia

Il **Vermouth Naturale Rosso** incarna l'essenza della Sicilia sud-orientale. Prodotto con **Nero d'Avola biologico**, un vitigno simbolo della Sicilia, si distingue per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Tra le botaniche spiccano la **nepetella** e la **camomilla**, che conferiscono un profilo aromatico ricco e complesso. Le note erbacee delle campagne iblee si fondono armoniosamente con i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come ingrediente per cocktail raffinati.

Vermouth Naturale Orange: freschezza e raffinatezza

Il **Vermouth Naturale Orange** nasce da **uve di Moscato biologico** e segue un processo di vinificazione che rispetta appieno i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Questo vermouth, con una gradazione alcolica di 18 gradi, si distingue per la sua eleganza e freschezza. Ideale da gustare liscio o con acqua gasata per un aperitivo leggero, il **Vermouth Orange** sorprende per le sue note botaniche di **sambuco, fico e gelsomino**, rendendolo una scelta perfetta per chi cerca un alcolico raffinato e unico.

Bitter Naturale: il primo bitter biologico siciliano

Il **Bitter Naturale** rappresenta una vera innovazione, essendo il primo bitter siciliano realizzato con vino biologico. La base è composta da **Cerasuolo di Vittoria biologico**, un blend di **Frappato di Vittoria (40%)** e **Nero d'Avola (60%)**. Le botaniche principali includono **genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee**, che conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il **Bitter Naturale** è ideale per chi cerca un gusto deciso e strutturato, perfetto sia per la preparazione di cocktail classici come il **Negroni**, sia da gustare in purezza.

L'**Azienda Agricola Naturale** si pone come punto di riferimento nel settore degli alcolici biologici, portando sul mercato prodotti innovativi che valorizzano il territorio siciliano. Grazie alla combinazione di tecniche tradizionali, vinificazione naturale e utilizzo di botaniche autoctone, i suoi **Vermouth e Bitter** rappresentano una scelta di qualità per chi cerca autenticità e sostenibilità. Con una distribuzione curata da **Spirits&Colori**, questi alcolici biologici si preparano a conquistare il palato degli appassionati e degli esperti del settore.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.



Mixology
ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

HOME | NOTIZIE | PRODOTTI | SPIRITS | PROTAGONISTI | RUBRICHE

Home > Spirits > Spirits&Colori e Azienda...

Spirits&Colori e Azienda Agricola Naturale lanciano i primi Vermouth e Bitter Biologici Siciliani

SPIRITS  Redazione  16/09/2024  0  210



Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di una nuova specialità grazie alla collaborazione tra due importanti figure dell'enogastronomia siciliana: **Simone Sabaini**, fondatore di **Sabadi**, e **Giusto Occhipinti**, co-fondatore dell'**Azienda Agricola COS**. Da questa sinergia nasce **Azienda Agricola Naturale**, una realtà innovativa che propone i primi **Vermouth e Bitter biologici realizzati con vino naturale siciliano**. Il progetto si avvale della collaborazione di **Spirits&Colori**, un'azienda leader nella distribuzione di eccellenze alcoliche italiane ed estere.

Un nuovo standard per gli alcolici naturali

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per il suo approccio focalizzato sulla sostenibilità, autenticità e qualità. Alla base della produzione ci sono uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo un prodotto che riflette pienamente il terroir siciliano. Questi vini naturali vengono poi aromatizzati con botaniche biologiche, dando vita a tre prodotti unici: **Vermouth Naturale Rosso**, **Vermouth Naturale Orange** e **Bitter Naturale**. Questi alcolici rappresentano una novità assoluta nel panorama enologico, coniugando tradizione, sostenibilità e innovazione.

Vermouth Naturale Rosso: tradizione siciliana in bottiglia

Il Vermouth Naturale Rosso incarna l'essenza della Sicilia sud-orientale. Prodotto con **Nero d'Avola biologico**, un vitigno simbolo della Sicilia, si distingue per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Tra le botaniche spiccano la **nepetella** e la **camomilla**, che conferiscono un profilo aromatico ricco e complesso. Le note erbacee delle campagne iblee si fondono armoniosamente con i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come ingrediente per cocktail raffinati.

Vermouth Naturale Orange: freschezza e raffinatezza

Il Vermouth Naturale Orange nasce da **uve di Moscato biologico** e segue un processo di vinificazione che rispetta appieno i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Questo vermouth, con una gradazione alcolica di 18 gradi, si distingue per la sua eleganza e freschezza. Ideale da gustare liscio o con acqua gasata per un aperitivo leggero, il Vermouth Orange sorprende per le sue note botaniche di **sambuco, fico e gelsomino**, rendendolo una scelta perfetta per chi cerca un alcolico raffinato e unico.

Bitter Naturale: il primo bitter biologico siciliano

Il Bitter Naturale rappresenta una vera innovazione, essendo il primo bitter siciliano realizzato con vino biologico. La base è composta da **Cerasuolo di Vittoria biologico**, un blend di **Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%)**. Le botaniche principali includono **genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee**, che conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è ideale per chi cerca un gusto deciso e strutturato, perfetto sia per la preparazione di cocktail classici come il Negroni, sia da gustare in purezza.

L'Azienda Agricola Naturale si pone come punto di riferimento nel settore degli alcolici biologici, portando sul mercato prodotti innovativi che valorizzano il territorio siciliano. Grazie alla combinazione di tecniche tradizionali, vinificazione naturale e utilizzo di botaniche autoctone, i suoi Vermouth e Bitter rappresentano una scelta di qualità per chi cerca autenticità e sostenibilità. Con una distribuzione curata da **Spirits&Colori**, questi alcolici biologici si preparano a conquistare il palato degli appassionati e degli esperti del settore.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Italia a Tavola

HOME » WINE » ATTUALITA' DEL VINO

Vermouth e Bitter biologici da vino naturale siciliano: nasce Naturale

Simone Sabaini e Giusto Occhipinti uniscono le forze per creare Naturale, una linea di Vermouth e Bitter biologici da vino naturale siciliano. Un progetto che valorizza le uve autoctone e le tradizioni enogastronomiche [...]

16 settembre 2024 | 18:20

Il panorama degli alcolici artigianali siciliani si arricchisce di una nuova e promettente realtà grazie alla partnership tra due figure di spicco dell'enogastronomia dell'isola: **Simone Sabaini**, fondatore di Sabadi, e **Giusto Occhipinti**, socio fondatore dell'azienda agricola COS. La loro **collaborazione ha dato vita all'azienda agricola Naturale**, che si propone di rivoluzionare il mercato con una linea di vermouth e bitter biologici, realizzati esclusivamente con vino naturale siciliano e il supporto di Spirits&Colori, esperto nella distribuzione di alcolici e distillati di alta qualità.



L'azienda Agricola Naturale si propone di rivoluzionare il mercato con una linea di Vermouth e Bitter biologici

L'azienda agricola **Naturale** si distingue per un approccio che privilegia la purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di questa innovazione ci sono uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate attraverso processi che rispettano la materia prima. La fermentazione avviene spontaneamente, sulle bucce e utilizzando solo lieviti indigeni, garantendo un prodotto che esprime appieno il terroir siciliano. I vini naturali così ottenuti vengono successivamente arricchiti con botaniche biologiche e naturali, dando vita a **tre novità assolute** nel panorama enologico:

- Il **Vermouth Naturale Rosso** nasce da uve di Nero d'Avola biologico, un vitigno emblematico della Sicilia sud-orientale. Caratterizzato da fermentazione spontanea e l'uso di lieviti indigeni, questo vermouth presenta un profilo aromatico complesso, arricchito da botaniche come la nepetella e la camomilla. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, il Vermouth Rosso offre note erbacee delle campagne iblee e profumi agrumati delle arance siciliane. È perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail sofisticati.
- Il **Vermouth Naturale Orange**, realizzato con uve di Moscato biologico, segue anch'esso un processo di vinificazione naturale con fermentazione sulle bucce e lieviti indigeni. Questo prodotto si distingue per l'uso di botaniche come sambuco, fico e gelsomino, che conferiscono al vermouth una sofisticata eleganza. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, il Vermouth Orange è ideale sia per aperitivi, magari con una semplice aggiunta di acqua gasata, sia per cocktail dal carattere esotico.
- Il **Bitter Naturale** rappresenta la prima incursione siciliana nel mondo dei bitter, ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria e Nero d'Avola. Questo bitter si caratterizza per intense note di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee, offrendo un profilo aromatico profondo e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per la miscelazione in cocktail classici come il Negroni, ma anche per essere degustato in purezza.

SPIRITS

16 Settembre 2024

Spirits&Colori: vermouth e bitter biologici le new entry autunnali



Nati dalla collaborazione tra **Simone Sabaini** e **Giusto Occhipinti**, il **Vermouth Naturale Rosso**, il **Vermouth Naturale Orange** e il **Bitter Naturale** sono le ultime new entry di **Spirits&Colori**.

Alla base di tutto ci sono le **uve biologiche**, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le **fermentazioni sono spontanee**, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente **lieviti indigeni**, garantendo un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti vengono poi **aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali**, dando vita a tre prodotti unici in virtù della loro realizzazione che coniuga **tradizione, sostenibilità e innovazione**.

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal **carattere deciso**, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le **note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane**. Con una gradazione alcolica di **18 gradi**, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono **sambuco, fico e gelsomino** che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di **18 gradi**, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando **ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico**.

Il **Bitter Naturale siciliano**, infine, è un liquore ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%). Questo bitter si caratterizza per le **intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee** delle campagne iblee che gli conferiscono un **profilo aromatico intenso e complesso**. Con una gradazione alcolica di **21 gradi**, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.



#Turismo del Gusto

Home / Attualità

Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.



Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS. Da questa sinergia nasce l'Azienda Agricola Naturale, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale. Questi alcolici rappresentano una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo **Bitter Naturale** siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.

📅 17 Settembre 2024 🏢 Imprese 🚀 Lanci prodotto

Sabadi e COS creano una linea di Vermouth e Bitter biologici d'eccellenza

I nuovi Vermouth e Bitter biologici Naturale, distribuiti da Spirits&Colori, sono prodotti con uve biologiche e fermentazioni spontanee.

Comunicato stampa

🕒 1' di lettura 🎧 [Ascolta la versione audio dell'articolo](#)



Il panorama degli alcolici artigianali si arricchisce di una novità assoluta: nasce Naturale, la prima linea di Vermouth e Bitter biologici realizzati con vino naturale siciliano. Un progetto ambizioso, frutto della collaborazione tra due eccellenze dell'enogastronomia isolana: **Simone Sabaini**, fondatore di Sabadi, e **Giusto Occhipinti**, socio fondatore dell'**Azienda Agricola COS**.

Un approccio unico e sostenibile

Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità. Alla base di tutto ci sono uve biologiche, vinificate con metodi naturali e fermentazioni spontanee. Le botaniche utilizzate sono anch'esse biologiche e provengono perlopiù dalla Sicilia. Il risultato sono tre prodotti unici:

- **Vermouth Naturale Rosso:** un rosso intenso e corposo, perfetto per chi ama i sapori decisi.
- **Vermouth Naturale Orange:** un'esplosione di aromi agrumati, ideale per chi cerca un aperitivo fresco e raffinato.
- **Bitter Naturale:** un bitter dal carattere deciso, perfetto per cocktail classici o da gustare liscio.

La distribuzione

Spirits&Colori, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nel mondo degli alcolici e dei distillati, si occuperà della distribuzione di Naturale, rendendo questi prodotti unici disponibili a un pubblico sempre più attento alla qualità e alla sostenibilità.

Questo testo è stato pubblicato integralmente/parzialmente come contributo esterno, pertanto non è un articolo prodotto dalla redazione di Rassegna Business

© Riproduzione citando la fonte RASSEGNA BUSINESS

Altre notizie su: [Spirits&Colori](#)

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Post di Rassegna Business



Rassegna Business

3.425 follower

6 ore



Sabadi e COS creano una linea di Vermouth e Bitter biologici d'eccellenza

I nuovi Vermouth e Bitter biologici Naturale, distribuiti da [Spirits & Colori srl](#), sono prodotti con uve biologiche e fermentazioni spontanee.

[#business](#) [#imprese](#) [#italia](#) [#pmi](#) [#innovazione](#) [#beverage](#)



 **Consiglia**

 **Commenta**

 **Condividi**



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

TAVOLA E BOTTEGA ▾ BEVANDE ▾ SALUTE E BEAUTY FOOD AGRICOLTURA VIAGGI DI GUSTO TU
ISTITUZIONI SOSTENIBILITA' E HI-TECH APPROFONDIMENTI ▾ CHI SIAMO SERVIZI OFFERTI

MIXOLOGY

Home » Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter bio...



Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter bio da Vino Naturale

📅 17/09/2024 10:30 📍 Redazione Agenfood 📁 MIXOLOGY, NL

(Agen Food) – Reggio Emilia, 17 sett. – Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: **Simone Sabaini**, fondatore di **Sabadi**, e **Giusto Occhipinti**, socio fondatore dell'**Azienda Agricola COS**.

Da questa sinergia nasce l'**Azienda Agricola Naturale**, con l'ambizione di portare sul mercato i primi **Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori**, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono **uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano.** I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con **botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale.** Questi alcolici rappresentano **una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.**

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbose delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo **Bitter Naturale** siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.



OTTICHE PARALLELE MAGAZINE

Cultura a 360° a portata di click

HOME CONTATTI REDAZIONE INFORMAZIONI

NON SOLO CIBO E VINO

Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale. Tradizione e innovazione



Data: 17 settembre 2024

0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 3 minuti - 593 parole

“ Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche. Distribuzione Spirits&Colori.

Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS. Da questa sinergia nasce l'Azienda Agricola Naturale, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.



L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee,

avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale. Questi alcolici rappresentano una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.

Il Vermouth Naturale Rosso è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distinte sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il Vermouth Naturale Orange, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distinte sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo Bitter Naturale siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.



WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL 

Homepage » Eventi » Wine Next 2024: la fiera B2B del Vino e Spirits a Padova

EVENTI

Wine Next 2024: la fiera B2B del Vino e Spirits a Padova

DI REDAZIONE | 17 SETTEMBRE 2024



Lunedì 23 e martedì 24 settembre 2024 al padiglione 11 della **Fiera di Padova** si terrà la 4^a edizione di Wine Next organizzata da Padova Hall e dal Team Veneto degli Agenti Wine and Spirits.

Wine Next 2024 è l'unico evento nel panorama del vino e degli spirits ad essere dedicato esclusivamente al "Business to Business", pertanto vi potranno accedere soltanto gli operatori del settore Horeca (a ingresso gratuito). Non sarà quindi una mera occasione per degustazioni, ma una vera e propria fiera commerciale in cui realizzare contatti con gli operatori del settore. A richiamare in Fiera i professionisti sono circa 150 espositori, tra i quali i più bei nomi della produzione vinicola italiana. Il fulcro della proposta enologica è nazionale, ma saranno presenti anche una ventina tra distillerie e distributori di champagne e spirits. L'area dei super alcolici si troverà ai lati del palco sul quale verrà allestito un apposito bancone attrezzato a bar dove due barman professionisti dell'associazione Albes prepareranno esclusivamente prodotti miscelati in formato cocktail.

Questa edizione sarà arricchita da una preview dedicata alla ristorazione: Ho.re.tec, vetrina che ospiterà alcuni espositori di food, attrezzature e servizi dedicati al mondo della ristorazione. Si tratta di un assaggio di prodotti di alto livello con un occhio puntato all'edizione 2025: un modo per ampliare l'offerta espositiva, stare al passo con le nuove potenzialità del settore e offrire ulteriori opportunità di business.

Caratteristica peculiare di questa edizione sarà poi la presenza di un ricco calendario di Masterclass per l'aggiornamento professionale dei partecipanti: tra queste una sui vini Bastianich raccontata dalla voce di Joe Bastianich, una verticale di amaroni Speri a cura di Nicola Frasson curatore della guida "Vini d'Italia" Gambero Rosso, due masterclass dedicate a importanti produttori della Borgogna e una di Champagne Blanc de Blancs raccontata dall'autorevole voce di Alberto Lupetti.

La **prima edizione** di Wine Next del 2021, nata in un contesto di parziale riapertura per le fiere, vide la partecipazione di 69 espositori e quasi 1000 visitatori; nel 2022 gli espositori sono quasi raddoppiati, arrivando alla 3^a edizione con 142 espositori e quasi 3000 visitatori di cui il 51% proveniente dalla provincia di Padova, il 30% dal resto del Veneto, 15% tra Friuli e Trentino-Alto Adige e il 4% da altre regioni

Wine Next: Vino & Design protagonista a Padova



Il 26 e 27 settembre Vino & Design porta a Padova alcune delle sue eccellenze al Wine Next. Dopo il successo dell'edizione pilota, quest'anno la manifestazione punta al matching tra ristoratori e produttori, coniugando la migliore selezione di etichette e ...

[Leggi tutto](#)

EVENTI

FOOD SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI

Nella degustazione stellata dell'Italian Chef Charity Night a Firenze raccolti 9.000€ per beneficenza

DI: GIACOMO IACOBELLIS - 18/09/2024 - 228 LETTURE



© Riproduzione riservata

Un parterre de rois con ben 16 chef da tutta la Toscana, 8 ristoranti stellati, oltre 300 persone partecipanti nonostante il maltempo, ma soprattutto 9.000 euro raccolti per beneficenza. Bastano i numeri per raccontare il successo dell'ottava edizione dell'Italian Chef Charity Night, appuntamento ormai ricorrente e sempre apprezzato che ogni anno porta le stelle più luminose della gastronomia fiorentina e toscana sulle suggestive terrazze del Forte Belvedere di Firenze dinanzi a tanti *food lovers* e addetti ai lavori.

L'obiettivo, anche in questa edizione profondamente rinnovata e aggiornata, era quello di sostenere una nobile causa attraverso 16 assaggi di cucina di alta scuola, ma anche pizze, schiacciate, vini, bollicine, gelati, dessert e spirits a volontà. L'organizzatore Marco Gemelli quest'anno ha devoluto il ricavato all'Associazione dei Tutori Volontari di MSNA, che aiutano i minori stranieri non accompagnati. Tra i partecipanti, appunto, 8 chef stellati: Riccardo Monco (Enoteca Pinchiorri), Paolo Lavezzini (Il Palagio del Four Seasons Hotel Firenze), Vito Mollica (Atto di Vito Mollica), Francesco Nunziata (Castello di Fighine), Giovanni Luca Di Pirro (La Torre - COMO Castello del Nero), Ariel Hagen (Saporium), Iside De Cesare (La Parolina) e Filippo Scapecchi (Terramira a Capolona, AR). Insieme a loro, chef di altrettanto valore come Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), Lorenzo Romano (Insolita Trattoria), Marcella Schillaci (Bistrot Lo Zero a Montespetoli) e Antonello Sardi (Serrae Villa Fiesole).



Tra le new entries, invece, hanno debuttato Marco Anselmi (OSMO Cucina), Fabio Nistri (Degusteria Italiana), Simone Caponnetto (Locale) ed Elivs Dedi (San Martino 26, San Gimignano). Alla serata, condotta da Annamaria Tossani, erano presenti anche i gelati di Sergio Dondoli, Cinzia Otri e Gianfrancesco Cutelli, le pizze di Marco Manzi (Giotto) e Tommaso Mazzei (Lo Spela), i dolci di Paolo Rufo, David Bedu e la torta della Scuola Tessieri con cioccolato Noalya, le schiacciate di Pane, amore e fantasia, i vini di Chateau de Jasson, le bollicine di Chapis & Landain e i distillati di Spirits & Colori (rum Papa's Pilar e gin Hayman's). L'evento, che conta sul patrocinio del Comune di Firenze, di Concommercio Toscana e Confesercenti Toscana, si avvale infine del prezioso contributo della coltelleria Ambrogio Sanelli, dell'azienda di distribuzione Nardini1950, dell'Acqua Fonteviva e della Casa della Divisa, oltre che di una partnership con l'Istituto Alberghiero Saffi di Firenze.



Francesco Nunziata, Castello di Fighine



I tre piatti che ci sono piaciuti di più

- *Raviolo bugiardo, capra e senape (Simone Caponnetto, Locale)*
- *Pate di fegato, arachidi e fichi (Francesco Nunziata, Castello di Fighine)*
- *Lollipop di faraona (Ariel Hagen, Saporium)*



Lollipop di faraona

Foto di Luca Managlia

© Riproduzione riservata





HOME CHI SIAMO PRODOTTI COCKTAIL FOOD LOCALI

DISTILLATI

Spirits&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo

19 SETTEMBRE 2024 da REDAZIONE



L'azienda di distribuzione di distillati e alcolici in generale, **Spirits&Colori** – fondata da Dick Ten Voorde nel 2016 e da gennaio guidata da Gabriele Rondani nel ruolo di Direttore Commerciale e Marketing - **chiude un ottimo primo semestre che conferma il trend di crescita dettato dall'introduzione a catalogo di nuove importanti etichette.** *"E' un risultato premiante – conferma Rondani – frutto dell'impegno costante nell'offrire nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, spaventa giovani agenti che non hanno mai vissuto cali così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiremo meglio come navigare nelle onde".*

Se **Spirits&Colori** si è sempre distinta nella capacità di presentare **vere e proprie chicche provenienti da tutte le parti del mondo** ed eccellenze da **piccole produzioni italiane artigianali**, le ultime acquisizioni puntano a qualcosa di **inedito e molto particolare.**

È il caso di **Holywatergin**, frutto dell'estro e della creatività di alcuni imprenditori milanesi, ispirati dai ricordi d'infanzia e decisi a creare qualcosa di inedito, non solo nella bottiglia. Ricorda Gabriele Rondani *"Vicino a casa mia a Milano c'è un'enoteca molto nata e frequentata da giovani all'aperitivo e ho notato come le vendite di questo gin fossero notevoli, parliamo di almeno 12 bottiglie in due settimane, in asporto. Ci siamo incontrati e al Roma Bar Show la bottiglia è andata esaurita in poche ore. È un gin che piace sia al mondo del bartending che alla ristorazione, alle enoteche, ma soprattutto ai giovani consumatori".* Al primo assaggio si percepisce immediatamente il **"marchio di fabbrica"** che contraddistingue il gin, racchiuso in un **poema liquido** che si esprime al palato con **equilibrio ed eleganza**, in cui la **capacità di stupire è insita nel prodotto stesso, senza nessun eccesso o forzatura.** Un bere audace e visionario per chi sceglie di esplorare **nuovi orizzonti gustativi** grazie a note aromatiche delicate e al tempo stesso di carattere. Del resto, Holywatergin non è un semplice distillato, ma un **nuovo linguaggio gustofattivo, elitario nella sua eleganza, sofisticato nella sua classe e prezioso nella sua unicità.** Se la base nasce da un classico dry gin in cui ginepro, coriandolo e cardamomo lasciano spazio a una punta di liquirizia, le **botaniche dell'area di Lourdes** trasportano nel cuore dei Pirenei con il distillato di iris e l'estratto di pino. Una composizione che si arricchisce da **acqua marina distillata**, collegando l'azzurro del cielo a quello del mare, **fondendo dolcezza e sapidità, esaltata da un sentore di incenso** che accresce la ricercatezza dell'esperienza sensoriale. Un gusto sublime custodito in una **bottiglia che in ogni curva esalta il pregio del contenuto, trasformandosi in uno scrigno e in un simbolo di purezza ed eccellenza.** Si tratta infatti dell'effigie della **Madonna**, con quell'eleganza delle raffigurazioni più chic che invitano all'incontro con il sublime che incanta, incutendo meraviglia e rispetto. **Arte e natura si fondono in qualcosa che sfugge a ogni definizione, se non l'incanto di trovarsi al cospetto di qualcosa di assolutamente straordinario.**

Di seguito le linee definite per le diverse gamme di Opificio Fred, distribuite da Spirits&Colori:

Fred Jerbis: la nostra gamma di Gin, tra cui Gin43, Gin Double Finish Cask, Gin7 Camomilla Limited Edition

Jerbaris: gli amari, con Amaro 16, Bitter34 e Fernet25.

Sagrestan: la nostra nuova linea di Vermut, attualmente con Vermut25.

Fred Alkemil: I nostri liquori artigianali: Cherry Ratafà, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Creme Violetta, Elixir Cassis, Dry Curacao e Maraschino.

Innovazione quindi nel pack e nel nome del Vermut 25 di Opificio Fred, Sagrestan: una celebrazione dei sapori autentici che richiamano il passato e il territorio del Friuli Venezia Giulia. Il nome **Sagrestan** è un omaggio al nonno del proprietario **Federico Cremasco (aka Fred)**, Piero, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremasco coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista friulana Marta Lorenzon, omaggia anch'essa la figura parentale, rappresentata con una testa da gufo, animale tipico delle montagne friulane, simbolo di saggezza e di legame con la terra.

La voglia di stupire e offrire qualcosa di speciale caratterizza anche il **ritorno della ricetta storica del Bitter34, però "potenziata": più intensa sia nel colore sia nei sentori.** È l'inizio di una nuova era per Opificio Fred con un **autentico capolavoro, realizzato con ben 34 botaniche sapientemente equilibrate**, un mix che crea un amaro profumato e rotondo ben distinguibile dal suo **colore naturale**, privo di coloranti artificiali, in linea con la filosofia aziendale. Bitter34 è frutto di **tre metodi estrattivi tradizionali:** la macerazione a freddo di pianta essiccata, la macerazione a caldo e la distillazione in corrente di vapore. Un processo che garantisce l'estrazione delle essenze più pure dalle **34 componenti botaniche utilizzate**, tutte rigorosamente di origine italiana che includono genziana, angelica, assenzio, arancio e limone che conferiscono al Bitter le sue caratteristiche tonalità aranciate e il suo profilo aromatico erbaceo e agrumato, per un risultato equilibrato e complesso, dal finale morbido e rotondo grazie alla presenza degli agrumi, **perfetto per essere utilizzato nei cocktail tradizionali.**

Nuovo brand in portafoglio è **Rum Copalli.** Evitare la deforestazione, fornendo un lavoro duraturo per la comunità di Punta Gorda è la missione di Rum Copalli. Un percorso economico che onora le persone, la terra e la biodiversità unica di questa regione del **Belize meridionale**, in Centro America. L'azienda è composta da tre attività principali che lavorano in sinergia tra loro: Copal Tree Farm, che coltiva e raccoglie la canna da zucchero, Copal Tree Distillery, la distilleria a rifiuti zero che produce il Rum Copalli, e infine, Copal Tree Lodge, un villaggio eco-turistico che promuove la spettacolare regione e gli sforzi compiuti per preservare e conservare questo ambiente della foresta pluviale. Non un centimetro della foresta pluviale è stato eliminato per costruire queste tre strutture. Il Rum Copalli è realizzato con soli tre ingredienti. Il cuore del rum è il succo di canna da zucchero appena spremuto, estratto in loco, da canna da zucchero biologica coltivata in modo sostenibile nella Copal Tree Farm, adiacente alla Copal Tree Distillery: solo varietà nera e rossa "Noble" perché sono apprezzate per il loro contenuto zuccherino elevato. Il secondo ingrediente è l'acqua piovana, grazie al clima semi-tropicale, raccolta con cura senza impatti sull'habitat. Il terzo e ultimo ingrediente è il lievito non OGM. Questo viene utilizzato per avviare la fermentazione dell'acqua piovana combinata al succo di canna da zucchero all'inizio della distillazione. Il Rum Copalli Cacao è già famoso presso quei bartender che l'hanno già degustato e che apprezzano la provenienza del cacao dalla piantagione vicino alla distilleria. Black Cane è la novità assoluta, monovarietale della canna da zucchero nera, appunto.

Spirits&Colori conferma così l'arte di creare emozioni, una bottiglia alla volta.



HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK

Modena Champagne Experience, l'evento punto di riferimento per i professionisti dell'Horeca

Champagne Experience 2024 a ModenaFiere: due giorni di degustazioni, masterclass e oltre 900 champagne. L'evento imperdibile per esperti e appassionati

EVENTI

Redazione 5 19 Sett 2024 - 08:20



EVENTI - Champagne Experience, il più importante e completo appuntamento in Europa dedicato alle famose bollicine francesi, celebrerà la sua VII edizione il 20 e 21 ottobre nei consueti spazi di **ModenaFiere**. L'evento è organizzato da **Società Italiana Distributori e Importatori Excellence srl**, realtà che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza.

Per due giorni, un numero molto rappresentativo di aziende provenienti dalla Champagne, composto da storiche Maison e piccoli vigneron, metteranno in degustazione tutte le ultime novità e gli ultimi millesimi a disposizione per i tanti professionisti del settore Horeca, che ormai si danno appuntamento a Modena per avere una fotografia aggiornata e completa dei vini prodotti in questa iconica regione francese, sempre più centrale e distintiva per gli assortimenti delle enoteche e le carte dei vini della ristorazione italiana.

Champagne Experience: i numeri dell'evento e il programma delle masterclass

"L'ultima edizione ha confermato il successo della manifestazione, con oltre 6000 accessi registrati nel corso della due giorni. Questo ci dà l'entusiasmo per migliorare ancora di più un format che va perfettamente incontro alle esigenze dei visitatori professionali" commenta **Luca Cuzzoli, presidente di SIDI**. "L'aspetto che più ci gratifica è la qualità complessiva che ogni anno riusciamo a mettere in campo dando l'opportunità di scoprire e approfondire la conoscenza delle bollicine d'oltralpe sia ai professionisti che al grande pubblico degli appassionati."

Per l'edizione 2024 di Champagne Experience potranno essere degustati oltre 900 champagne, che saranno come sempre suddivisi in base alla loro appartenenza geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della Champagne: Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs e Aube, oltre alle maison classiche riunite in una specifica area. L'obiettivo rimane quello di offrire un'esperienza sensoriale coinvolgente all'interno di uno scenario utile, chiaro e ben organizzato negli oltre cinquemila metri quadrati del Padiglione A di ModenaFiere.

Durante la due giorni di Champagne Experience, inoltre, è previsto anche un programma di masterclass di alto livello, condotte da grandi professionisti del settore, che consentiranno di approfondire le peculiarità del terroir champenois. Si parte domenica 20 ottobre, dalle 12:30, con i primi quattro appuntamenti: "Da Chouilly a Mesnil-sur-Oger. Un viaggio in Côte des Blancs", "Il buio oltre il perlage", "Aube, Riceys e Montgueux. Da territori accessori a veri protagonisti" e "Qualità tra piccole e grandi maison. Perché la qualità non dipende dalle dimensioni". Lunedì 21 ottobre, invece, sono previsti due incontri, sempre a partire dalle 12:30: "Da Bouzy ad Ay. Un viaggio nella Montagne de Reims" e "Coteaux Champeois. Un'anima vivace della regione ma senza bollicine".

In esclusiva sul sito della manifestazione è partita la vendita degli abbonamenti e dei biglietti giornalieri, con fasce di prezzo differenti a seconda del periodo di acquisto.

Per informazioni dettagliate consultare: www.champagneexperience.it/biglietteria.

Leggi l'articolo anche su foodybev.com e canalevino.it

Excellence SIDI Srl: Società di capitali nata nel 2012 con l'obiettivo di promuovere la cultura della distribuzione, che riunisce ventuno tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini d'eccellenza: Sagna SpA, Gruppo Meregalli SpA, Cuzzoli Grandivini Srl, Pellegrini SpA, Balan Srl, Sarzi Amadè Srl, Vino & Design Srl, Teatro del Vino Srl, Proposta Vini Srl, Bolis Srl, Les Caves de Pyrene Srl, Premium Wine Selection PWS Srl, Ghilardi Selezioni Srl, Visconti43 SpA, Première Srl, AGB Selezioni Srl, Philarmonica Srl, Spirits & Colori Srl, ViteVini, Apoteca Srl, Cereeto Terroirs.

Horecanews.it informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative degli chef e barman, eventi Horeca e Foodservice, con il coinvolgimento e la collaborazione delle aziende e dei protagonisti che fanno parte dei settori pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, mixology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!



Food - Beverage - Consigli e curiosità - Rubriche - Business News - Regioni - Altro

Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.

25/09/2024 - Categoria: Spirits

[C]



Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS. Da questa sinergia nasce l'Azienda Agricola Naturale, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale. Questi alcolici rappresentano una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.

Il Vermouth Naturale Rosso è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il Vermouth Naturale Orange, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni, ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo Bitter Naturale siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%). Questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclariata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.

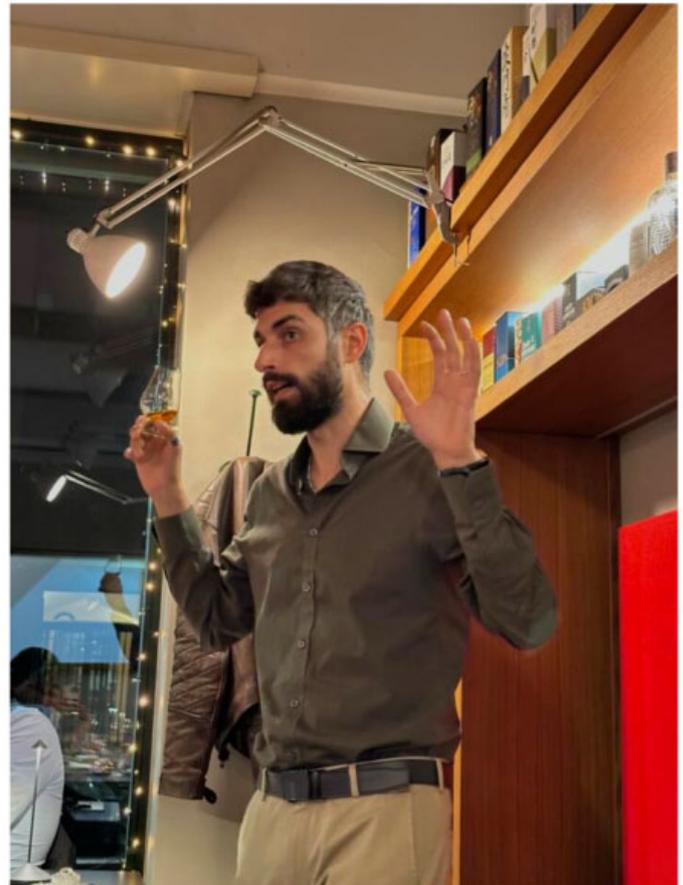
<https://www.spiritsecolori.it>

Whisky in Tour: Rossville e George Remus protagonisti con Michele Reina e Spirits & Colori

28/09/2024 - 292 LETTURE



Un appuntamento da non perdere per gli appassionati di whisky che sta girando l'Italia grazie all'iniziativa itinerante organizzata dalla società di distribuzione Spirits & Colori. Dopo un inizio d'anno segnato dalla suggestiva Burns Night e dal prestigioso riconoscimento al concorso Whisky & Lode, la società reggiana guidata dal direttore commerciale e marketing Gabriele Rondani sta effettuando un nuovo tour con protagonisti alcuni dei whisky più pregiati al mondo, con la partecipazione dell'esperto Michele Reina. Un personaggio molto conosciuto nel settore della mixology e dei distillati, un brand ambassador preparato e appassionato che guiderà una serie di masterclass in varie città italiane per far conoscere prodotti d'eccellenza come i whisky firmati Rossville e George Remus. Brand ricchi di storia e di fascino, rappresentano due pilastri dell'arte della distillazione americana.



Michele Reina

La storia Rye Whiskey di Rossville

La Distilleria Ross & Squibb, meglio conosciuta come Rossville Union, vanta una lunga storia che affonda le radici nel 1809. Il suo titolo di "Master of Rye" la rende la principale produttrice di Rye Whiskey degli Stati Uniti, con un'offerta che copre l'84% della produzione del prezioso distillato nello stato dell'Indiana. Tra i prodotti di punta troviamo il Rossville Union Master Crafted Rye 5 Anni, invecchiato in botti di rovere bianco americano per offrire un profilo aromatico ricco di caramello, frutta e spezie. Il nome George Remus, definito il "Re dei Contrabbandieri", associato a uno dei periodi più turbolenti della storia americana, evoca il proibizionismo e il contrabbando di liquori. Questo ex farmacista e avvocato acquistò la distilleria Rossville nel 1921, trasformandola in un pilastro del suo impero illegale di alcolici. Oggi, il bourbon a lui intitolato, George Remus Straight Bourbon Whiskey, si distingue per le sue note di vaniglia e acero, catturando l'essenza dei ruggenti anni '20.



La selezione di Spirits & Colori

Spirits & Colori ha scelto di riproporre questi straordinari prodotti, per un'esperienza rara e di grande valore in una serata di whiskey pairing mercoledì 25 settembre 2024 al PitBeef di Milano. Accanto ai classici, la distilleria Ross & Squibb presenta anche il Bottled in Bond Straight Rye Whiskey, imbottigliato dopo sei anni di affinamento e ricco di note di cioccolato maltato, mela verde e cannella, e lo Straight Rye Whiskey Barrel Proof, un rye invecchiato per sette anni dal carattere deciso. Remus Straight Bourbon Whiskey, un bourbon che richiama i fasti del proibizionismo, con un profilo aromatico ricco e avvolgente, invecchiato per 5-6 anni in botti di rovere bianco americano tostate, una gradazione alcolica di 47%, servito in

modalità cocktail e abbinato a delle mandorle affumicate. Rossville Union Master Crafted Rye 5 Anni, un rye whiskey dal profilo elegante e ben bilanciato, frutto di un'arte distillatoria secolare. Pulito e ben definito, con una chiusura speziata che lascia una piacevole persistenza, gradazione alcolica di 47%, abbinato a un Chicago Beef Sandwich. Rossville Union Bottled in Bond Straight Rye Whiskey, selezionato con cura dal mastro distillatore Ian Stirsman, con un carattere audace e ricco di sfumature. Un tocco delicato di cannella che si fonde armoniosamente con il cioccolato maltato e la freschezza della mela verde, gradazione alcolica di 50%, in pairing con il piatto Wagyu brisket. Rossville Union Straight Rye Whiskey Barrel Proof, un rye whiskey di grande struttura e profondità, invecchiato per 7 anni per esaltarne le caratteristiche più nobili. Perfettamente bilanciato, con un tocco finale di rovere e spezie che lascia un'impressione duratura, una gradazione alcolica 58,5%, abbinamento con Pecan Pie.





Un tour all'insegna dell'eccellenza

Durante il tour, Michele Reina offrirà agli appassionati un'esperienza esclusiva, con degustazioni e approfondimenti sulla storia e le caratteristiche dei distillati presentati. Figura di spicco nel mondo della mixology, Reina è ambasciatore dei portafogli Luxco e MGP, rappresentando distillerie iconiche di Stati Uniti, Irlanda, Messico e oltre. La sua lunga esperienza nel settore, che lo ha portato a Londra più di 17 anni fa, sarà al servizio di chiunque voglia immergersi nel mondo del whisky di qualità. Le date italiane del tour con Michele Reina hanno toccato già diverse città. Un tris di appuntamenti a settembre, oltre alla serata al PitBeef lunedì 23 settembre al Mulligans pub di Milano, martedì 24 settembre presso Osteria Finil del Pret, Comezzano (BS). Si bisca a ottobre, Lunedì 21 ottobre 2024 con una Masterclass a Campobasso, Martedì 22 ottobre 2024 sarà la volta di Bari, Mercoledì 23 ottobre 2024 invece si punta su Napoli. Con questi eventi, Spirits & Colori conferma il suo impegno a diffondere la cultura del whisky in Italia, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore. Un'occasione imperdibile per scoprire i segreti del Rye e del Bourbon, raccontati da chi ne conosce a fondo l'essenza.

INFO [Spirits & Colori](#) | [Importazione e distribuzione distillati](#)
(spiritsecolori.it)



WINEcouture

"Il vino non si beve soltanto: si annusa, si osserva, si degusta, si sorseggia... E se ne parla"
Edoardo VII



Allegriani From Vineyards to Icons

Le storie dell'ultima settimana:

Spirits, Vermouth

Dalla Sicilia i primi Vermouth e Bitter biologici da vino naturale, distribuiti da Spirits&Colori



Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce grazie alla collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, cofondatore dell'Azienda Agricola COS. Insieme hanno creato l'Azienda Agricola Naturale, con l'obiettivo di portare sul ... [Leggi tutto](#)

VEDI ALTRO SU WINECOUTURE



WineCouture N. 7 / 8 - 2024
sfoglia il nuovo numero del magazine B2B
dedicato a enoteche e ristoranti

Seguici su:



WINEcouture

Copyright © 2024 Nelson. All rights reserved.
You are receiving this email because you opted in via our website.

Our mailing address is:
Nelson
Viale Murillo 3
Milan, MI 20154
Italy

[Add us to your address book](#)

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.



WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL 

Homepage » Spirits » Dalla Sicilia i primi Vermouth e Bitter biologici da vino naturale, distribuiti da Spirits&Colori

SPIRITS

Dalla Sicilia i primi Vermouth e Bitter biologici da vino naturale, distribuiti da Spirits&Colori

DI ROBERTA RANCATI | 30 SETTEMBRE 2024



Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce grazie alla collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, cofondatore dell'Azienda Agricola COS. Insieme hanno creato l'Azienda Agricola Naturale, con l'obiettivo di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici a base di vino naturale siciliano. La distribuzione è gestita da **Spirits&Colori**, un punto di riferimento per gli **alcolici** di alta qualità.

Questa azienda si distingue per il suo impegno verso la purezza e l'autenticità dei prodotti. Le uve utilizzate sono biologiche e coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale. La fermentazione è spontanea e avviene sulle bucce con lieviti indigeni, assicurando che il vino finale rifletta il carattere autentico della Sicilia. Questi vini naturali vengono poi arricchiti con botaniche biologiche, creando tre prodotti unici: Vermouth Naturale Rosso, Vermouth Naturale Orange e Bitter Naturale.

1. **Vermouth Naturale Rosso:** Realizzato con uve Nero d'Avola biologiche, questo vermouth ha un carattere deciso e profumi di erbe e agrumi siciliani, come la nepetella e la camomilla. Ha una gradazione alcolica di 18 gradi e può essere gustato sia da solo che nei cocktail.
2. **Vermouth Naturale Orange:** Prodotto con uve di Moscato biologiche, questo vermouth spicca per le note aromatiche di sambuco, fico e gelsomino. Elegante e complesso, con 18 gradi alcolici, è perfetto per aperitivi o cocktail esotici.
3. **Bitter Naturale:** Il primo bitter siciliano, realizzato con un blend di Frappato e Nero d'Avola biologici (Cerasuolo di Vittoria). Ha un gusto intenso grazie alle note di genziana, cedro e arance siciliane. Con 21 gradi alcolici, è ideale per cocktail come il Negroni o da gustare in purezza.

Questo nuovo progetto coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione, portando sul mercato prodotti che rappresentano appieno il territorio siciliano.



ARTICLE MARKETING

Settembre 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [COMUNICATI](#) [COME PUBBLICARE?](#) [CONTATTACI](#) [LOGOUT](#)

Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

Posted on 24 Settembre 2024 by Borderline Agency

Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.

Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla **collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS.** Da questa sinergia nasce l'**Azienda Agricola Naturale, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori,** punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono **uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano.** I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con **botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale.** Questi alcolici rappresentano **una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.**

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo **Bitter Naturale** siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

by Borderline Agency | 24 Settembre 2024 | in Comunicati stampa | 0

Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.

Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla **collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS**. Da questa sinergia nasce l'**Azienda Agricola Naturale**, con l'ambizione di portare sul mercato i **primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori**, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono **uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano**. I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con **botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale**. Questi alcolici rappresentano **una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione**.

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo **Bitter Naturale** siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

24 Settembre 2024 di BorderlineAgency

Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.

Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla **collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda**

Agricola COS. Da questa sinergia nasce l'**Azienda Agricola Naturale, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori**, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono **uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano.** I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con **botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale.** Questi alcolici rappresentano **una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.**

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo **Bitter Naturale** siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.

Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

Pubblicata da: [Borderline](#)



Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.

Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla **collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS. Da questa sinergia nasce l'Azienda Agricola Naturale, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori**, punto di riferimento nella distribuzione di

eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono **uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale. Questi alcolici rappresentano una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.**

Il Vermouth Naturale Rosso è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il Vermouth Naturale Orange, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo **Bitter Naturale** siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.

Bologna, 24/09/2024 ([informazione.it - comunicati stampa - varie](#))

Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS. Da questa sinergia nasce l'Azienda Agricola Naturale, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima. Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale. Questi alcolici rappresentano una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.

Il Vermouth Naturale Rosso è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il Vermouth Naturale Orange, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. Ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo Bitter Naturale siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](#) ([Leggi tutti i comunicati](#))



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità



Comunicati generici

Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

Dalla Sicilia il primo Vermouth e Bitter biologico da Vino Naturale, distribuito da Spirits&Colori

24 Set 2024 | Comunicati generici · Prodotti

Dalla visione innovativa di Sabaini e Occhipinti, nascono prodotti che rappresentano una novità assoluta nel panorama dei distillati e liquori biologici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale dove tradizione e innovazione si fondono in esperienze sensoriali uniche.

Il mondo degli alcolici artigianali si arricchisce di un nuovo capitolo grazie alla **collaborazione tra due figure di spicco dell'enogastronomia siciliana: Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'Azienda Agricola COS.** Da questa sinergia nasce l'**Azienda Agricola Naturale**, con l'ambizione di portare sul mercato i primi Vermouth e Bitter biologici realizzati a partire da vino naturale siciliano con il supporto di Spirits&Colori, punto di riferimento nella distribuzione di eccellenze italiane ed estere nell'ambito degli alcolici e dei distillati.

L'Azienda Agricola Naturale si distingue per un approccio incentrato sulla purezza e l'autenticità dei suoi prodotti. Alla base di tutto ci sono **uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con processi che rispettano al massimo la materia prima.** Le fermentazioni sono spontanee, avvengono sulle bucce e utilizzano esclusivamente lieviti indigeni, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti vengono poi aromatizzati con **botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti unici: il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale.** Questi alcolici rappresentano **una novità assoluta nel panorama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.**

Il **Vermouth Naturale Rosso** è un prodotto che esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. Realizzato a partire da Nero d'Avola biologico, un vitigno simbolo dell'isola, si caratterizza per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni. Le componenti botaniche distintive sono la nepetella e la camomilla. Il risultato è un vermouth dal carattere deciso, con un profilo aromatico complesso in cui spiccano le note erbacee delle campagne iblee e i profumi agrumati delle scorze di arance siciliane. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth è perfetto sia da gustare da solo che come base per cocktail.

Il **Vermouth Naturale Orange**, prodotto a partire da uve di Moscato biologico è caratterizzato da un processo di vinificazione che segue i principi della naturalità, con fermentazione spontanea sulle bucce e lieviti indigeni. ideale soprattutto liscio, per aperitivi con la semplice aggiunta di acqua gasata. Le componenti botaniche distintive sono sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto unico e raffinato. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, questo vermouth incanta per la sua eleganza e complessità aromatica, risultando ideale sia per aperitivi che per cocktail dal tocco esotico.

Il primo **Bitter Naturale** siciliano, un liquore dalle caratteristiche inconfondibili, è ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria biologico, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), questo bitter si caratterizza per le intense note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso. Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il Bitter Naturale è perfetto per chi cerca un gusto deciso, adatto sia alla miscelazione in cocktail classici come il Negroni, sia per essere degustato in purezza.

www.spiritsecolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.

