

RASSEGNA STAMPA

Anno 2024



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

RASSEGNA STAMPA

Primo trimestre 2024



31 marzo 2024



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



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

1° trimestre 2024



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il 2024 si apre per Spirits&Colori con la nomina di Gabriele Rondani alla guida dell'area commerciale e marketing. Con un approccio improntato a ricerca, novità, fantasia e passione il nuovo direttore può vantare un'esperienza di alto livello quanto i risultati conseguiti, fino alla presenza per ben due volte nella prestigiosa classifica dei 100 top manager stilata da Forbes.

GABRIELE RONDANI ALLA GUIDA DI SPIRITS&COLORI

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing** dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare **una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative.** Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato **per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.**

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per **Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni,** promuovendo anche **nuove formule di comunicazione,** tra social, video, eventi che hanno saputo **precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.**



Dick Ten Voorde
Fondatore Spirits&Colori

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele - commentano Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo."



Gabriele Rondani
Dir. Comm. e Marketing Spirits&Colori

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori** si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. **Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale.** *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree."*

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. - M. MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com

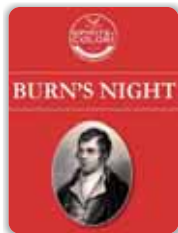


LA NOTIZIA IN BREVE

Spirits&Colori incanta con la sua speciale Burn's Night, con una cena il 25 gennaio, per celebrare il famoso bardo scozzese e godere dell'atmosfera offerta da Rumore, il suggestivo american bar in stile italiano adiacente al BeefBar di Milano. L'iniziativa, promossa da Gabriele Rondani, nuovo Direttore Marketing e Commerciale dell'azienda di Reggio Emilia, è l'occasione per gustare il pregiato whisky di Duncan Taylor Black Bull e gli imbottigliamenti della serie Octave accompagnati da un menù in pairing appositamente studiati da Sossio Del Prete, Bar Manager del locale, per una versione fashion della notte scozzese più cool dell'anno.

TANTO RUMORE INTORNO AL RILANCIO DI DUNCAN TAYLOR: IL PAIRING CON IL WHISKY SCOZZESE RIVIVE A MILANO PER LA BURN'S NIGHT

Appuntamento il 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre bardo e del folklore della Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore



Il capoluogo lombardo è in fibrillazione per la speciale Burn's Night, il 25 gennaio presso Rumore, eccentrico american bar in stile italiano adiacente al BeefBar di Milano. Si tratta di un'esperienza inedita nel cuore della città, dove per una sera gli ospiti potranno rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con Sossio Del Prete, Bar Manager di Rumore, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila.

La Burn's Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.

La cena sarà resa ancora più speciale dalla partecipazione di Spirits&Colori, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo, con una degustazione a base di whisky. All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'orzo l'azienda di Reggio Emilia presenterà infatti una new entry nel catalogo Spirits&Colori, il brand Black Bull, con Kylee e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Saranno inoltre degustati della linea Octave: Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay.

Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da Sossio Del Prete, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burn's Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano.

La serata è anche l'occasione per presentare l'arrivo di Gabriele Rondani, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'area Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.



COMUNICATO STAMPA

PAIRING MENU

Drink Welcome

PINSA AL TARTUFO - BLACK BULL

Degustazione

PROSCIUTTO E PANETTONE - BLACK BULL 12 anni

QUESADILLAS - GLEN MORAY 15 anni

GYOZA - BUNNAHABHAIN 20 anni

CRISPY BAO - STRATHCLYDE 30 anni

Dolce

GELATO - INVERGORDON 31 anni

Chiusura

DEGUSTAZIONE FINALE - BLACK BULL 21 anni



A proposito di Black Bull

George Willsher era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Willsher decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended. Il Kylee, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon, 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.



A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave, Dimensions e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky depoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. "In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottiglieri per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.



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 Chiosso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Spirits&Colori anticipa la bella stagione al Beer & Food Attraction con novità assolute nello scenario dei distillati. La tre giorni riminese, dal 18 al 20 febbraio, si prospetta davvero curiosa e golosa, tra Tequila Rose, Rum Papa's Pilar e Lucano 1894. In uno stand dal sapore di estate, le notti si tingono di rosa o dei colori ambrati della stagionatura in botti, ma anche dei profumi di componenti botaniche gestite da un'esperienza secolare e nuove interpretazioni. Una visita imperdibile, per chi vuole sperimentare il futuro del mondo spirits e farsi trovare preparato.

UN ANTICIPO DI ESTATE CON SPIRITS&COLORI

Al Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Giass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di Spirits&Colori a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C1 - Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calciobalilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da Spirits&Colori: Tequila Rose, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.

Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, Ernest Hemingway. Si parla infatti di Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la duplice collezione che spazia da Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.



COMUNICATO STAMPA

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra Spirits&Colori e Lucano 1894 per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di Lucano Amaro Zero e Giass Gin, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano. Un prodotto unico in versione alcol free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol.

Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un gusto intenso e amaro, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Gin Giass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si

tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.

Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze, nate per stupire e vivere momenti importanti attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.



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.spiritsandcolori.it



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Spirits&Colori ha trionfato al Roma Whisky Festival, vincendo la medaglia d'argento nella categoria Best World Whisky con la Dunville's PX 12 anni della Echlinville Distillery. Questo Irish whiskey, simbolo di tradizione e qualità, è stato elogiato per la sua complessità e raffinatezza, ottenendo un notevole successo grazie alla sua botte di Sherry Pedro Ximenez. La vittoria è un riconoscimento meritato per l'impeccabile lavoro degli artigiani, confermando Spirits&Colori come un punto di riferimento nel mondo del whisky di alta qualità.

SPIRITS&COLORI AL ROMA WHISKY FESTIVAL LANCIA NUOVI WHISKY E VINCE LA MEDAGLIA D'ARGENTO CON DUNVILLE'S PX 12 ANNI

Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso 24 e 25 febbraio il Roma Whisky Festival ha visto trionfare Spirits&Colori che si è aggiudicata la medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la Dunville's PX 12 anni, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey, con una complessità e una raffinatezza che la collocano tra i migliori al mondo. La sua inconfondibile botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey note dolci e fruttate.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente Wolfburn 10 anni. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente." Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry.

Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whiskey deliziosamente dolce e suntuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.



COMUNICATO STAMPA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO - Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO - La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci di cioccolato e frutta scura, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia.

FINITURA - I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.



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 palati più esigenti.
Spirits&Colori Srl - Via del Corso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTED BARBONI - M. +39.348.677546 - mbarboni@borderlineagency.com
T. +39.051.4452024 - T. +39.051.6233795 - press@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Tutto pronto per Milano Mixology Experience, l'appuntamento che dal 17 al 19 marzo riunisce nel capoluogo lombardo i migliori esperti di cocktail e distillati d'Italia e non solo. Tra i protagonisti anche Spirits&Colori e la sua inedita selezione di prodotti, allo stand C02- C03 presso il Superstudio Maxi.

MIXOLOGY EXPERIENCE SI TINGE DI TANTE NOVITÀ, COCKTAIL COMPETITION E LA CURA SARTORIALE DI SPIRITS&COLORI

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.



L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure

Old Tom. Il vincitore otterrà 1000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rosville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata "Master of Rye", maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whiskey, anche i più esigenti, non possono non riconoscere l'eccellenza artigianale di Rosville Union, l'unica in grado di offrire una qualità superiore. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rosville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva un altro mito che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con El Recuerdo Mezcal Joven ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.



COMUNICATO STAMPA

anche per Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne con i suoi 18% vol da non perdere.

è anche Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.

La distilleria della azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento a, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire tutti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

MIXOLOGY EXPERIENCE DI SPIRITS&COLORI ALLO STAND C02-C03

Bartender Resident

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)
Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)
Martedì 19: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)
Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo.
Martedì 19: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)



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 bar 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 Chiosso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Gennaio 2024



Poltrone Gabriele Rondani nuovo Direttore commerciale e marketing di Spirits&Colori

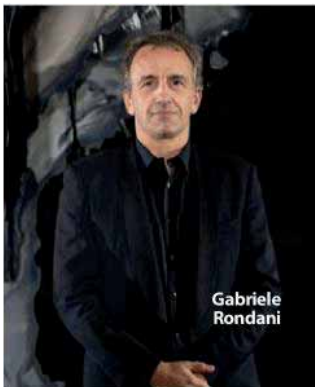
Per l'azienda reggiana, che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da tutto il mondo, una new entry da cui nasceranno iniziative e un grande sviluppo

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori

apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il

mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta. Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra

100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes. Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche i risultati concreti per Gabriele Rondani, che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.





PUBBLICOM NOW

Data: 11.01.2024 Pag.: 8



VALZER DI POLTRONE

Gabriele Rondani alla direzione Commerciale e Marketing di Spirits&Colori

Spirits&Colori apre il 2024 nel segno di crescita e sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani, nome noto nel mondo della liquoristica, che gui-

vo manager porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.



**TESTATE
ONLINE**
Gennaio 2024



Lady Cocktail Nicole Cavazzuti si trova presso Bar Rumore Milano.



6 h · Milano · 🌐

Le cene con abbinamenti tra food e vino o tra cibo e cocktail funzionano, ma non sono una novità. L'ultima frontiera ancora da indagare? Accompagnare ogni portata a un diverso whisky.

Come è successo durante la Burns Night, una cena organizzata da Rumore a Milano da Gabriele Rondani, nuovo direttore commerciale e marketing di Spirits e Colori. Un'esperienza per scoprire che il whisky è un distillato versatile, in grado di esaltare le pietanze più varie.





Marchi e Aziende, Rubriche

Spirits & Colori: Rumore per la Burns night all'insegna del Whisky scozzese

Si è tenuta il 23 gennaio presso il cocktail bar **Rumore** di Milano una cena organizzata da **Spirits & Colori** per far vivere agli ospiti, giornalisti ed esperti del settore, una full immersion nel Whisky scozzese.



Gabriele Rondani, direttore commerciale e marketing di Spirits & Colori

L'iniziativa, un food pairing con il distillato scozzese realizzato in collaborazione con **Joelle Del Prete**, Bar Manager di Rumore, è stata voluta da **Gabriele Rondani**, direttore marketing e commerciale dell'azienda di Reggio Emilia, che si è così presentato ufficialmente alla stampa di settore. Protagonisti della serata, che non a caso coincideva con la Burns Night, commemorazione del compleanno del poeta scozzese Robert Burns, sono stati il brand **Black Bull** e la linea **Octave** di

Duncan Taylor.

Duncan Taylor è nato nel 1938 a Glasgow come intermediaria di botti di Whisky. Da decenni si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e dal 2002 ha sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di Whisky.

Il brand **Black Bull**, di cui sono stati proposti per l'occasione **Kyloe** e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni, è una new entry nel catalogo **Spirits & Colori**. **Kyloe** è anche una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta, proprio come il Whisky a cui dona il suo nome. La degustazione della linea **Octave** ha invece incluso: **Invergordon 31 anni** 43,9% sherry hogshead Highland, **Strathclyde 30 anni** 41,2% sherry hogshead Lowland, **Bunnahabhain 20 anni** 54,2% Islay, **Glen Moray 15 anni** 51,8% Speyside.

Gli abbonamenti proposti da Spirits & Colori

Drink Cocktail

Pinsa al tartufo - Twist sul Bobby Burns

con Whisky Black Bull Kyloe torbato, Vermouth rosso, Sherry PX.

Degustazione

- Prosciutto di maiale di Kobe con panettone salato e piastrate
Whisky Black Bull 12 anni
- Quesadilla (pulled di black Angus, formaggio di Oaxaca e tartufo)
Whisky Duncan Taylor linea Octave Glen Moray 15 anni
- Gyusa (Japanese Kobe beef ravioli, beef chorizo, crispy cabbage & funghi shiitake)
Whisky Duncan Taylor Octave Bunnahabhain 20 anni
- Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso)
Whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

- Gelato Fioridatte
Whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Degustazione finale

Black Bull 21 anni

Leggi anche:

Gabriele Rondani nuovo direttore commerciale di Spirits&Colori



Rassegna Business

948 follower
11 ore • 🌐

+ Segui ...

Spirits & Colori srl e la sua Burns Night a Milano

La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi.

Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che Milano si prepara a rispettare in chiave inedita e **#fashion**.

L'iniziativa, promossa da **Gabriele RONDANI**, nuovo Direttore Marketing e Commerciale dell'azienda di Reggio Emilia, è stata l'occasione per gustare il whisky di Duncan Taylor Black Bull e gli imbottigliamenti della serie Octave accompagnati da un menù in pairing appositamente studiati da Sossio Del Prete, Bar Manager del locale, per una versione fashion della notte scozzese più cool dell'anno.

#business #imprese #produzione #marketing #food #vino





WHISKYFACILE

TASTE IT EASY

HOME CHI SIAMO SERVIZI MALTI DA SOGNO LEG

WOLFBURN 10 YO (2023, OB, 46%)

Publicato il 9 Gennaio 2024 By whiskyfacile 11:58 am



Più a Nord di così c'è solo il whisky di Babbo Natale. Oggi siamo a Rovaniemi, pardon, a **Thurso**, costa settentrionale della Scozia, a meno di un'ora di traghetto dalle Isole Orcadi. Qui è attiva dal 2013 Wolfburn, ricostruita a poche centinaia di metri dall'omonima distilleria, che aveva chiuso i battenti nel 1853. Di Wolfburn, attualmente nel portafoglio di Spirits&Colori, non abbiamo bevuto molto, quindi è con grande curiosità che ci avviciniamo al **primo 10 anni rilasciato**, che invecchia in barili **ex Oloroso**. Il colore è un oro pieno.



N: mare profumo di mare, con gli alambicchi vogliamo giocare... Lo iodio e il distillato dominano il primo naso, con una certa inclinazione alla sporcizia minerale e a una torbina zozza, tra la polvere da sparo e la fuliggine che si deposita sulle ferraglie nel porto. Oggi ci siamo svegliati poeti, va così. Il mare sparisce presto, lo sherry si manifesta tramite profumi di cioccolatini boeri, uvetta, fichi secchi, amarene sotto spirito. C'è una certa acidità di frutto di bosco e buccia di mela Stark, che ci accompagna. Col tempo, la mela si fa più aromatica, insieme a un tocco floreale, come di tisana all'ibisco. Noce moscata. Il metallo ritorna, note proprio di alambicco scaldato. Quel che non torna è invece quel senso un po' sgraziato di distillato, quasi di grain. Per un dieci anni sembra più giovane e nervoso del previsto.

P: avvolgente e burroso all'inizio, cioccolato e caramello con nocchie tostate, cannella, caffè in polvere. Tante cose, buon corpo, qualche spigolo. Ci piace di più. Qui lo sherry è più presente, si fonde benissimo con il distillato un po' sapido e "sassoso", nel senso che sali minerali fanno capolino qui e là, come cristalli di sale nel cioccolato, che in un boccone ci sono, nell'altro no, un po' random. Di nuovo frutti secchi (prugne, fichi, amarene, uvetta), una dolcezza da panettone con burro e tostatura, e quella punta di torba a dare un ulteriore strato di complessità.

F: lunghetto, soddisfacente, con un che di balsamico di mentolo in crescita e un senso di asciutta astringenza finale. Noce moscata again, forever and ever.

Non semplicissimo da votare, perché è un whisky complicato. Innanzitutto non è un whisky piacione, anzi ha come dicevamo diversi spigoli: un distillato (troppo) indomito al naso, delle noticine metalliche, un alcol ben integrato ma un filo invasivo. Epperò nel complesso il panorama che si definisce è quello di un whisky di carattere, intenso, con un palato pieno e diverse sfumature marine non scontate. La somma di tutto ciò? 79/100 per i difetti, 85/100 per le cose belle: **82/100** per la fredda media. Dubbio: forse Wolfburn viene meglio in bourbon...

Sottofondo musicale consigliato: *Tv on the radio – Wolf like me*





LinkedIn Articoli Persone Learn

Post di Rassegna Business

Rassegna Business
67 follower
8 min

Gabriele RONDANI nuovo Direttore commerciale di **Spirits & Colori srl**

Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

✍️ Dick ten Voorde e **Massimo Maccianti**, fondatori di Spirits&Colori, dichiarano:
"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, anoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

✍️ Gabriele Rondani ha commentato:
"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni."

#business #imprese #carriere



Consiglia Commenta Condividi



Job Posting

YOUMARK

Spirits&Colori nomina Gabriele Rondani a capo dell'area commerciale e marketing

10 Gennaio 2024



"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Rondani – commentano nella nota Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori di Spirits&Colori -. Siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla **ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza**, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che Rondani saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".



Home > Spirit > Gabriele Rondani nuovo direttore commerciale e marketing di Spirits&Colori

Gabriele Rondani nuovo direttore commerciale e marketing di Spirits&Colori

Di Giuseppe Stabile - 10 Gennaio 2024



L'azienda di Reggio Emilia, specializzata nell'importazione e distribuzione di distillati, ha scelto il manager milanese per guidare l'area commerciale e marketing e proseguire il percorso di crescita

Spirits&Colori apre il 2024 con una new entry nella sua struttura manageriale. L'azienda di Reggio Emilia, specializzata nell'importazione e distribuzione di bevande di alta qualità, ha nominato **Gabriele Rondani** come suo nuovo **direttore dell'area commerciale e marketing**.

Con la nuova nomina l'azienda intende proseguire il suo **percorso di crescita e sviluppo** che dal 2016 l'ha vista costantemente ampliare l'assortimento di prodotti distribuiti in esclusiva, puntando su spirit e distillati ricercati e di alto pregio e instaurando collaborazioni con piccoli produttori da tutto il mondo.

Milanese, classe 1977, il nuovo direttore commerciale e marketing vanta una **lunga esperienza nel campo**, maturata in questi anni dove si è guadagnato per due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista *Forbes*. Nel precedente incarico di marketing & Pr director di Rinaldi 1957, ha contribuito alla crescita del fatturato dell'azienda, promuovendo anche **nuove formule di comunicazione**, tra social, video, eventi **rinnovando l'approccio al mercato di diversi marchi**.

«Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con **oltre 400 etichette in catalogo** e l'arrivo di Gabriele siamo sicuri di poter perseguire i **valori della qualità e della tradizione**, ma anche apportare **originalità e creatività** – hanno commentato in una nota **Dick Ten Voorde** e **Massimo Maccianti**, fondatori di Spirits&Colori -. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione commerciale e marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo».

Una strategia, basata su ricerca e sperimentazione, sposata in pieno dal manager. «Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante [...]. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni – ha dichiarato Rondani nella nota che annunciava la sua nomina -. La grinta non manca, così come i **prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare**, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre **140 agenti**, coadiuvati da **cinque sales developer manager per altrettante aree**».

Gabriele Rondani alla guida del marketing e commerciale di Spirits&Colori

10/01/2024 - 941 LETTURE



Novità in casa Spirits&Colori, con l'entrata di Gabriele Rondani come nuovo Direttore commerciale e marketing. Un ingresso di livello per l'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo.



Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Il nuovo manager, volto noto mondo della liquoristica a guidare l'area commerciale e marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni, dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo percorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.



Dick Ten Voorde, uno dei fondatori di Spirits&Colori



“Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e Massimo Macciante, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo”.

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale. *“Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree”.*

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.

+ INFO: spiritsecolori.it/



GABRIELE RONDANI NUOVO DIRETTORE COMMERCIALE E MARKETING DI SPIRITS&COLORI

Il manager per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes



Gabriele Rondani nuovo Direttore commerciale e marketing di Spirits&Colori



Ascolta questo articolo ora...



Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di **Gabriele Rondani**. Sarà infatti il nuovo manager a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia.

"Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative" si legge nel comunicato. Del resto, il **nuovo Direttore Commerciale e Marketing** porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e **Massimo Maccianti**, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Una realtà dinamica che permette a **Gabriele Rondani** di muoversi in un territorio a lui congeniale. "Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".



Leggi news

[mediakey.tv](#) » [News](#) » [Leggi news](#)

- ▶ Newsletter
- ▶ Archivio News

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori



Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità

assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo percorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele - commentano Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale. "Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".



ATTUALITÀ

10 Gennaio 2024

Spirits&Colori: Gabriele Rondani è il nuovo Direttore Commerciale e Marketing



È **Gabriele Rondani**, una lunga esperienza nel settore prima in Branca e da ultimo all'interno di Rinaldi 1957 come direttore marketing, il nuovo responsabile dell'area commerciale e marketing di **Spirits&Colori**, azienda di Reggio Emilia fondata da Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti.

Due volte nominato tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes, Rondani può vantare il raddoppio del fatturato ottenuto dalla società durante il suo precedente incarico, in cui ha dato vita a **nuove formule di comunicazione** tra social, video ed eventi.



Dick Ten Voorde

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività", hanno commentato la nomina i due fondatori di Spirits&Colori.

Che hanno aggiunto: *"Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche **l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato**, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche*

quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita", ha concluso **Rondani** sottolineando come **sul territorio italiano siano presenti per l'azienda emiliana oltre 140 agenti**, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree.

Spirits & Colori si occupa **dal 2016 della selezione, importazione e distribuzione** sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento caratterizzato da piccoli produttori di qualità a livello mondiale.



Inizia un 2024 con novità in casa Spirits&Colori.
Il nuovo Direttore Commerciale e Marketing è Gabriele Rondani.



Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore Commerciale e Marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia i liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo.

Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.



L'anno 2024 segna l' inizio di un capitolo estremamente per Spirits&Colori. L'azienda reggiana specializzato nella selezione e distribuzione di liquori e distillati di alta qualità.



L'ingresso di Gabriele Rondani come nuovo Direttore Commerciale e Marketing garantisce di essere un punto di riferimento per l'azienda, che si prepara a un anno ricco di sviluppi e innovazioni.



Gabriele Rondani, una figura ben nota nel mondo della gastronomia, si unisce a Spirits&Colori portando un bagaglio di esperienze e competenze che hanno già guadagnato l'attenzione e il riconoscimento di prestigiose istituzioni, come dimostrato dalla sua presenza per due volte nella classifica dei 100 migliori manager di Forbes.

La sua precedente esperienza ha visto un notevole successo, caratterizzato dal sviluppo del fatturato di un'intera società in pochi anni e dall'implementazione di innovative strategie di comunicazione, che hanno rivoluzionato l'approccio al mercato di numerosi brand.

I fondatori di Spirits&Colori, Erik Ten Venole e Massimo Muccioni, esprimono grande entusiasmo per l'arrivo di Rondani.



Con oltre 400 prodotti nel catalogo, l'azienda è pronta a espandere ulteriormente i suoi orizzonti, mantenendo un forte impegno nei valori della qualità e della sostenibilità. L'obiettivo è di selezionare e offrire prodotti che non solo rispettano il territorio di provenienza, ma che sono anche capaci di suscitare emozioni e innovazione, sia in termini di prodotti che di approccio al mercato.

Rondani entra in azienda che si è già affermata per la sua costante ricerca e sperimentazione nel campo dei distillati.



Spirits&Colori è conosciuta per offrire agli appassionati l'opportunità di scoprire nuove frontiere del gusto attraverso una selezione accurata di distillati di qualità superiore provenienti da piccoli produttori mondiali. Questa realtà dinamica offre a Rondani l'ambiente ideale per sfruttare la sua esperienza e l'imprenditorialità.

Il suo apporto è mirato e la sua passione per il settore lo rendono perfettamente adatto a guidare l'area Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.

Colori&Spirits è chiaro: continuare a promuovere e commercializzare la vasta gamma di prodotti eccellenti, facendo leva sulla rete di oltre 140 agenti e creare nuove strategie di marketing distribuiti in diverse aree geografiche.

Spirits&Colori si prepara così a un nuovo capitolo, con la guida esperta di Gabriele Rondani, che promette di arricchire l'azienda con nuove iniziative, creatività e un impegno costante verso la qualità e l'innovazione nel panorama della mixology italiana.





#Turismo del Gusto

Home / Attualità

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.



Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing** dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare **una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative.** Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una **lunga esperienza maturata** in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i **100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.**

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per **Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni,** promuovendo anche **nuove formule di comunicazione,** tra social, video, eventi che hanno saputo **precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.**

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e Massimo Macciante, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".



Dick Ten Voorde – Spirits&Colori

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione,** offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una **realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale.** *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".*

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.

Redazione Centrale TdG





NEWS ▾ RUBRICHE ▾ PRODOTTI ▾ CORSI E LAVORO ▾ BAR E LOCALI ▾ RICETTE ▾

Home > Aziende, Prodotti, Servizi > Rondani, tra i top 100 manager per Forbes, alla guida di Spirits&Colori

Aziende, Prodotti, Servizi

Rondani, tra i top 100 manager per Forbes, alla guida di Spirits&Colori

Da Redazione ApeTime 10/01/2024



“Ammiro molto l’entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori.”

Gabriele Rondani guiderà l’area Commerciale e Marketing dell’azienda.

Il 2024 si apre con l’ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell’azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l’arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l’area Commerciale e Marketing dell’azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l’approccio al mercato di numerosi brand di successo.

“Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l’arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività.”

Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni.

Perché anche l’innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo”.

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l’azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore.

Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale. “Ammiro molto l’entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori.

Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita.

Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree”.

Home ▾ Poltrone ▾ Gabriele Rondani Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori

Gabriele Rondani Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori

10 Gennaio 2024

Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.



Gabriele Rondani

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".



WINECOUTURE • FOTOGRAFIE • COLLECTION • CHIMICHE • STORY • EVENTI • GUIDE • TRADE • TRENDS • SPINETS • IL

Wine & Spirits

NEWS

Spirits&Colori: Gabriele Rondani nuovo direttore commerciale e marketing

DI BIREGHTA RANCATI 16 GENNAIO 2024



Il 2024 si apre per Spirits&Colori, azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo, con la nomina di Gabriele Rondani alla guida dell'area commerciale e marketing. Con un approccio improntato a ricerca, novità, fantasia e passione il nuovo direttore può vantare un'esperienza di alto livello quanto i risultati conseguiti, fino alla presenza per ben due volte nella prestigiosa classifica dei 100 Top manager italiana di Forbes.

La novità 2024 di Spirits&Colori: Gabriele Rondani nuovo direttore commerciale e marketing

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area commerciale e marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha inassistentemente ampliato un assortimento di elevata ricchezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quella che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Siamo determinati a crescere, perché siamo un'azienda di timi italiani. Con oltre 400 etichette in catalogo è l'arrivo di Gabriele, commenta Dick Ten Vooche e Massimo Macciantini, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività".



Dick Ten Vooche

"Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra missione, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che risponda e sappia facilmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione commerciale e marketing, saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel percorso della liquoristica, Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore.

Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale.

"Amiamo molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori", conclude il nuovo direttore commerciale e marketing.

"Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita".

"Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a certissimi grandi soddisfazioni. La prima non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e promuovere, per cui non ho mai dubitato che avrei per me una sfida estremamente avvincente. Siamo poi ricche che al territorio italiano aggiungo per noi oltre 140 paesi, i quali sono di cinque solo developer manager per altrettante aree".

SPIRITS

Spirits&Colori ha un nuovo Direttore Commerciale e Marketing, Gabriele Rondani

11 Gennaio 2024

Nominato da Forbes tra i 100 migliori manager, Rondani vanta precedenti collaborazioni in Branca e Rinaldi 1957



Dopo aver lavorato in Branca e in Rinaldi 1957, **Gabriele Rondani approda a Spirits&Colori**, azienda di Reggio Emilia fondata da Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti che dal 2016 si occupa della selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bars e ristoranti.

Nominato due volte dalla rivista economica Forbes tra i 100 migliori manager, Rondani può vantare il raddoppio del fatturato ottenuto dalla società durante il suo precedente incarico, in cui ha dato vita a nuove formule di comunicazione tra social, video ed eventi.

*«Quanto già realizzato da Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche **l'innovazione è un elemento che ci interessa**, in termini di prodotto, ma anche di **approccio al mercato**, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo»* commentano i due fondatori dell'azienda.

*«Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei **esploratori del gusto** è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita»,* aggiunge **Rondani**.



newsfood.com

NUTRIMENTO & nutri-MENTE

AGROALIMENTARE TURISMO

ATTUALITÀ

SHOP ONLINE

CON

[Home](#) » Chi è Gabriele Rondani... dal 2024 è Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori

Chi è Gabriele Rondani... dal 2024 è Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori



11 Gennaio 2024 By Giuseppe

Spirits & Colori ha fatto Bingo!
Gabriele Rondani è il nuovo
Commercial & Marketing
Director

Gabriele Rondani, un cocktail di
bravura, uno spirito vincente.
Comunicazione ufficiale dello stesso
Gabriele Rondani del 10 gennaio 2024



FOOD ESG AFFAIRS COMUNICAZIONE E TREND ~ SOSTENIBILITÀ MERCATO E BUSINESS ~

MANAGEMENT & LAVORO

Nuovo direttore commerciale e mktg di Spirits&Colori

Publicato 11 Gennaio 2024



Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele - commentano Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale. *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida*



Spirits&Colori: Gabriele Rondani nuovo Direttore commerciale e marketing

11 Gennaio 2024



Gabriele Rondani è stato designato come nuovo **Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori**, con l'obiettivo di guidare l'azienda nella crescita e nello sviluppo nel corso del 2024. Questa notizia suggerisce un periodo di cambiamento e espansione per Spirits&Colori, con la leadership di Rondani che si prefigge di guidare l'area commerciale e di marketing dell'azienda con nuove strategie e iniziative.

«Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative», si apprende dal comunicato. Il nuovo Direttore Commerciale e Marketing ha guadagnato la sua presenza nella classifica dei **100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes** per ben due volte. Questo suggerisce che Rondani ha dimostrato competenze e successi significativi nel corso della sua carriera, ottenendo riconoscimenti da una fonte autorevole come Forbes.

«Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e con l'arrivo di Gabriele siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo» affermano **Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori** di Spirits&Colori.

Rondani commenta così la sua nomina: «Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree»



Speciale ItaliadelGusto



giovedì 11 gennaio 2024

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori



Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore Commerciale e Marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori** apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area **Commerciale e Marketing** dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo **Direttore Commerciale e Marketing** porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele - commentano Dick Ten Voorde e Massimo Macchianti, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori** si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale. *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".*

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



HORECA NEWSLETTER



Newsletter Numero 1.217

Le notizie di oggi 11/01/2024 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



ASCOLTA LE PRINCIPALI NOTIZIE DI HORECANEWS.IT ANCHE IN FORMATO AUDIO



Gabriele Rondani è il nuovo Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori

Spirits&Colori
accelera nel 2024
con Gabriele Rondani.
Nuovi orizzonti di gusto
e successi in arrivo



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](#)



HOME CHI SIAMO PRODOTTI COCKTAIL FOOD LOCALI

DISTILLATI

Spirits&Colori con le sue etichette molto speciali al Milano Whisky Festival & Rum Show

16 GENNAIO 2024 | REDAZIONE

L'appuntamento si è svolto dal 2 al 4 dicembre nel corso della 18° edizione dell'evento dedicato agli amanti del distillato d'orzo e del rum. L'azienda di Reggio Emilia tra i protagonisti con una selezione molto particolare.

Il capoluogo lombardo è stato protagonista della 18° edizione di **Milano Whisky Festival & Rum Show**. Un'esperienza unica nel cuore della città, al Palazzo delle Stelline in Corso Magenta 61, resa ancora più speciale dalla partecipazione di **Spirits&Colori**, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo.

All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'orzo e del rum, l'azienda di Reggio Emilia ha presentato una selezione delle etichette del suo ricco catalogo, caratterizzato da un assortimento di elevata ricercatezza, composto da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.

Per l'occasione, **Spirits&Colori** ha fatto degustare un ampio ventaglio di whisky del calibro di Jiu Hai Bu Gan (Tibet), Clonakilty (Irlanda), Echlinville (Nord Irlanda), Tipperary (Irlanda), Kujira (Giappone), Shinobu (Giappone), Wolfburn Distillery (Scozia), The Ultimate Whisky (Scozia), Whisky Cellar (Scozia), Pintail (Scozia), Duncan Taylor (Scozia), Cody Road (Missisipi),

Non da meno la collezione dei rum con Artisan Rhumier (Guadalupe), Arecha (Cuba), By the Dutch (Indonesia), Merse & Co Rum (Londra), Smith & Cross Rum (Giamaica), Labourdonnais (Mauritius), Zafra Rum (Panama), Espero (Repubblica Dominicana), Tiki Lovers (Caraibi)

L'evento si distingue per essere l'unico in Italia a riunire i principali distributori e le rinomate distillerie di tutto il mondo, con un ricco programma di eventi e degustazioni guidate, offrendo un'opportunità unica per esplorare la qualità dei prodotti presenti sul mercato italiano, tra le oltre 4000 etichette.

Al termine della partecipazione, **Spirits&Colori** ha prolungato il piacere dell'assaggio con due imperdibili **master class** con **Keith Bonnington** di **Whisky Cellar**, martedì 5 dicembre al **Jigger di Reggio Emilia** per un incontro pomeridiano (ore 15) e mercoledì 6 dicembre al **Wine Hub di Vicenza** a inizio serata (ore 20:30).



← Nicola Di Nunzio

Nuovo Direttore Commerciale & Marketing per Spirits&Colori

In data gennaio 15, 2024



Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.



Gabriele Rondani

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo percorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.



Dick Ten Voorde

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e Massimo Macciante, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".



Gabriele Rondani

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale. "Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".

Credit & photo credit: Spirits&Colori

© Riproduzione riservata



R CONTENUTO PER GLI ABBONATI PREMIUM

Pizza e cocktail stile speak easy: così Dry Milano ha rivoluzionato l'assaggio

di Nicoletta Moncalero



La pizzeria diventa un club: bancone in primo piano e mixology protagonista nel bicchiere. Il locale, nato dieci anni fa, ha lanciato un nuovo concept. E a primavera arriva anche l'orto a km zero

17 GENNAIO 2024 AGGIORNATO ALLE 10:48

3 MINUTI DI LETTURA

Dieci anni fa a Milano si rivoluzionò il concetto della pizzeria. Con [Dry in Solferino Alta](#), il forno a legna venne nascosto dietro al bancone del bar e la pizzeria diventò un club. Uno speak easy della pizza, come quei locali dove si andava durante il proibizionismo a bere di nascosto gli alcolici. Nessuna insegna luminosa, nessun segnale: ci arrivi se sai dov'è.



Italia a Tavola

NEW ENTRY

WINE
magazine

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 26 Gennaio 2024 | 11.00 | 11.00 | 11.00 | 11.00 | 11.00 | 11.00

HOME » WINEMAG » **SPIRITS**


Gabriele Rondani nuovo direttore marketing di Spirits & Colori

Idee chiare per uno dei manager del settore di maggior successo, ex Rinaldi 1957. Tra gli obiettivi, nuove referenze di tequila e mezzal, presenza alle maggiori fiere, investimenti ed eventi che sappiano «rimanere impressi»
di Nicole Cavazzuti

26 gennaio 2024 | 15:21

Che ami soprattutto **whisky** e **rum** è noto. Che sia un professionista caparbio, lo confermano anche le classifiche: nel 2023 **Gabriele Rondani** è stato decretato per la seconda volta tra i 100 migliori direttori marketing italiani da Forbes. Diventato da pochi giorni direttore marketing e commerciale della società di importazione e distribuzione di distillati **Spirits & Colori**, dopo sei anni nel ruolo di direttore marketing e comunicazione di **Rinaldi 1957**, Rondani ha le idee chiare per il futuro.

Sfogliala gallery 1/4




Non solo whiskey nel catalogo Spirits & Colori: presto nuove referenze di tequila e mezzal

«La mia mission? Consolidare le relazioni con i fornitori già acquisiti, introdurre nuove referenze di tequila e mezzal, partecipare alle principali fiere di settore e investire in comunicazione su stampa e social media», chiarisce tra una portata e l'altra della **Burns Night**, una **cena a base di whisky liscio abbinato a fusion food** organizzata mercoledì 25 gennaio da **Rumore**, a **Milano**. Un evento-esperienza ispirato a una tradizione scozzese.

Whisky e fusion food: l'abbinamento funziona

«Forse non tutti sanno che il 25 gennaio in Scozia si celebra l'anniversario di nascita del poeta Robert Burns (1759-1796) con una serata a base di haggis, ovvero **interiora di pecora, whisky e poesie**. Parliamo di un piatto dai sapori decisi cui non siamo abituati, troppo spiritoso per il nostro palato. Così ho pensato di rivisitare il concetto di Burns Night in chiave italiana e di proporre una degustazione di whisky Duncan Taylor Octave servito liscio in accompagnamento a piatti di cucine diverse, dalle quesadillas abbiniste al **Glen Moray 15 anni** fino al **grouzo** con un **Bunnahabhain 20 anni**», specifica Rondani.



Gabriele Rondani, nuovo direttore marketing e commerciale di Spirits

Che poi osserva: «Oggi, in generale, la comunicazione passa sempre più spesso da **eventi esperienziali capaci di restare impressi** negli ospiti. Per quanto riguarda nello specifico il mondo della miscelazione, sicuramente l'esperienza spesso è legata ai cocktail food pairing e coinvolge sempre più di frequente anche vista e olfatto». **Nel nostro Reel**, alcuni degli **abbinamenti whisky-food** proposti.

La curiosità: l'origine della Burns night

Corre il **luglio 1801** quando nove amici intimi di Burns si incontrano per commemorare il quinto anniversario della sua morte al Burns Cottage ad Alloway. Gli ingredienti della festa? Haggis, la lettura di opere di Burns e un discorso in sua onore.

Il risultato? **Un successo così clamoroso** che decidono di organizzare la festa di nuovo, però in occasione dell'anniversario di nascita di Robert Burns.

Spirits & Colori: l'azienda in pillole

A Reggio Emilia, dal 2016, Spirits & Colori si occupa di selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati al mondo HoReCa. In catalogo vanta un assortimento ricercato, contraddistinto da referenze di piccoli produttori noti a livello mondiale per la qualità.

© Riproduzione riservata



Rumore a Milano per la Burn's Night di Spirits&Colori

Una serata di abbinamenti cibi e whisky.



Milano, la capitale della moda italiana, ha recentemente ospitato un evento di mixology di eccezionale eleganza e raffinatezza: la Burn's Night organizzata da Spirits&Colori.

Celebrata il 25 gennaio in onore del leggendario poeta scozzese Robert Burns, questa serata ha trasformato il Rumore, un esclusivo american bar in stile italiano situato accanto nell'area del Portrait di Milano, in uno scenario per gli amanti del whisky.

La serata è stata impreziosita dalla presenza del rinomato whisky di Duncan Taylor Black Bull e dalle selezioni della serie Octave, offrendo una esperienza sensoriale unica.

Gli ospiti hanno avuto l'opportunità di gustare piatti studiati appositamente per essere abbinati al whisky, creando un'esperienza di food pairing inedita e sofisticata, con i prodotti importati dalla Colori&Spirits, 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, enoteche, hotel e ristoranti.

Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Torniamo alla serata: abbinamenti curati dal Bar Manager Sossio Del Prete, che ha saputo interpretare in modo originale la tradizione scozzese, fondendo la ricchezza gustativa del whisky con la creatività culinaria italiana.



Spirits&Colori, noto per la sua eccellenza nella selezione e distribuzione di distillati particolari, ha presentato durante l'evento diverse etichette eccezionali, tra cui Kylee e le versioni invecchiate 12 e 21 anni del Black Bull, nonché selezioni pregiate della linea Octave, tra cui Invergordon, Strathclyde, Bunnahabhain e Glen Moray.

Questa varietà ha offerto agli ospiti l'opportunità di esplorare una gamma di sapori e aromi, arricchendo ulteriormente l'esperienza della serata, occasione utile anche per presentare l'arrivo di **Gabriele Rondani**, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'area Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.

Questo evento, oltre a essere un tributo al famoso bardo scozzese, ha evidenziato la capacità di Spirits&Colori di innovare e reinventare le tradizioni, proponendo un format moderno e accattivante che si è perfettamente integrato nel contesto urbano e stilistico di Milano.

Questo il Pairing Menu della serata:

Drink Cocktail:

- Pinta al tartufo - Twist sul Bobby Burns
- con Whisky Black Bull Kylee torbato, Vermouth rosso, Sherry PX

Degustazione:

- Prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato - Black Bull 12 anni
- Quesadillas (pulled di black angus, formaggio di Oaxaca e tartufo) - whisky Duncan Taylor linea Octave Glen Moray 15 anni
- Gyoza (Japanese Kobe beef ravioli, beef chorizo, crispy cabbage & ramp; funghi shiitake) - whisky Duncan Taylor Octave Bunnahabhain 20 anni
- Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) - whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

- Gelato Fioriblatte - whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Chiusura

- Degustazione finale - Black Bull 21 anni

A proposito di Black Bull



George Wilshe era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Wilshe decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended. Il Kylee, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon. 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.

A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità.





Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave, Dimensions e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di intermediazione di botti di whisky a distillerie e imbottigliatori per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Mercoledì 10 Gennaio 2024 | aggiornato alle 18:57 | 102186 articoli pubblicati

ruolo Napoletano: nominati i nuovi referenti 18:25 Gabriele Rondani nuovo direttore commerciale e marketing di Spirits&Col

HOME » HORECA E PROFESSIONISTI » **BARMAN e MIXOLOGY**

Gabriele Rondani nuovo direttore commerciale e marketing di Spirits&Colori

Il 2024 si apre per Spirits&Colori con la nomina di Gabriele Rondani alla guida dell'area commerciale e marketing. Con un approccio improntato a ricerca, novità, fantasia e passione il nuovo direttore può vantare [...]

10 gennaio 2024 | 18:25

Il 2024 si apre per Spirits&Colori con la nomina di Gabriele Rondani alla guida dell'area commerciale e marketing. Con un approccio improntato a ricerca, novità, fantasia e passione il nuovo direttore può vantare un'esperienza di alto livello quanto i risultati conseguiti, fino alla presenza per ben due volte nella prestigiosa classifica dei 100 top manager stilata da Forbes.



Gabriele Rondani, nuovo capo dell'area commerciale di Spirits&Colori

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo. Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata.



HORECA

IL PORTALE DEL "FUDRIGAS" NEWS.IT

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾

Nuovi trend del whisky. Intervista a Gabriele Rondani, direttore marketing e commerciale di Spirits & Colori

In questa intervista il direttore marketing e commerciale di Spirits & Colori traccia un quadro delle tendenze del mondo del whisky con un'attenzione al pairing

BAR, MIXOLOGY E COCKTAIL

Nicole Cavazzuti 29 Gen 2024 - 11:52



Gabriele Rondani,
direttore marketing e commerciale
di Spirits & Colori



Le cene di **abbinamento tra whisky e cibo** rappresentano un'innovativa frontiera gastronomica, un'esperienza memorabile per chi la vive perché lontana in Italia dal classico abbinamento food e vino e anche dal più recente connubio di cibo e cocktail. E non è una proposta inadeguata, essendo il whisky è un distillato versatile, in grado di esaltare le pietanze più varie.

Non a caso, negli Usa, questi eventi stanno diventando sempre più popolari sia nei ristoranti di alta cucina che nei club di whisky. "Le cene con ogni portata abbinata a un diverso whisky offrono un sorprendente viaggio culinario a tutto tondo, che può andare dall'antipasto al dessert. Inoltre, dimostrano la versatilità del distillato nell'abbinamento con il food e restano impresse nella memoria di chi le vive", spiega **Gabriele Rondani**, da pochi giorni direttore marketing e commerciale di **Spirits & Colori**, dopo sei anni nel ruolo di direttore marketing e comunicazione di Rinaldi 1957 (leggi qui la news).

Lo abbiamo incontrato e intervistato a Milano in occasione della **Burns Night**, una cena a base di whisky liscio abbinato a fusion food organizzata mercoledì 25 gennaio da Rumore.

L'abbinamento tra whisky e cibo diventerà una tendenza diffusa?

Di sicuro sta guadagnando terreno, spinto da un interesse crescente per le esperienze gastronomiche elevate e per la scoperta di nuovi sapori. Consente di ampliare il panorama gastronomico e di offrire agli appassionati di whisky e cibo nuove frontiere del gusto tutte da esplorare.

E qual è lo scenario per quanto riguarda il whisky in mixology?

Negli ultimi anni, il whisky sta vivendo una rinascita nel menù del cocktail, guidata da mixologist innovativi e incoraggiata da un pubblico sempre più curioso e preparato.

Quali drink a base whisky vanno di più?

Oltre agli evergreen Old Fashioned, Manhattan e Whisky Sour, oggi assistiamo a un boom di creazioni originali con tecniche ricercate come l'affumicatura o l'infusione. Inoltre, sono sempre più diffusi e richiesti i cocktail a basso contenuto alcolico con il whisky come ingrediente, a partire dal classico Highball a base di whisky e soda.

Altre tendenze?

Si punta sempre di più sull'esperienza olfattiva del drink e la presentazione sta

Altre tendenze?

Si punta sempre di più sull'esperienza olfattiva del drink e la presentazione sta diventando sempre più elaborata, con un'attenzione particolare al design del bicchiere, alla guarnizione e agli effetti visivi. Tutti elementi che non solo migliorano l'esperienza di degustazione ma rendono anche il cocktail più fotografico, incoraggiando la condivisione sui social media.

In conclusione, il whisky oggi vive un momento d'oro?

Si e credo che il mercato del whisky si amplierà e che il suo uso nei cocktail continuerà a crescere.



LA SERATA BURNS NIGHT

Dopo un welcome cocktail, un twist sul Bobby Burns con Whisky Black Bull Kylee torbato, Vermouth rosso, Sherry Pedro Ximenez, con pinsa al tartufo abbiamo degustato: prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato insieme a un Black Bull 12 anni; quesadillas di angus con Duncan Taylor Octave Glen Moray 15 anni, ravioli Gyoza al manzo con Duncan Taylor Octave Bunnahabhain 20 anni e un Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) con un Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni. In chiusura, gelato fiordilatte e Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni.

Giornalista dal 2005, Nicole Cavazzuti (in arte Lady Cocktail) firma del Messaggero, di Italia a Tavola e da gennaio 2024 di HorecaNews.it, è responsabile della sezione cocktail e locali di ApeTime Magazine.

Mixology expert, ha curato come strategy content il lancio del cocktail bar Flores Còcteles di Milano. Più volte giudice in competizioni di bartending, è ideatrice del primo corso in Cocktail Bar & Drink Communication, del Gin Per Te Tour targato Silvio Carta e di molte altre iniziative speciali per aziende e locali.

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!



PAMBIANCOnews wine & food

HOME NEWS – SUMMIT – APPROFONDIMENTI EDITORIALI



Gabriele Rondani - nuovo direttore commerciale e marketing Spirits&Colori

Giro d'affari a +24% per i distillati di Spirits&Colori

by **Giorgia Dallasio** – 29 Gennaio 2024

Spirits&Colori si chiude alle spalle un fatturato in crescita del 24%, registrando nel 2023 circa 3,4 milioni di euro. Le referenze nel portfolio dell'azienda italiana con sede a Reggio Emilia, specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati, sono quasi 600, tra cui whisky, vodka, gin, tequila, amari e grappe. "Nel 2023 i brown spirits e i gin hanno performato molto bene", ha dichiarato a *Pambianco Wine&Food* **Gabriele Rondani**, neo direttore commerciale e marketing, precedentemente in **Rinaldi 1957**.

Spirits&Colori opera attraverso il canale Horeca: per il 53% nei bar, 15% nei ristoranti, grossisti e cash&carry "che hanno ancora una piccola percentuale", e le enoteche al 10% "che vogliamo sviluppare insieme ad altri canali", spiega Rondani. Tra gli altri focus di sviluppo, c'è il "portare in azienda connessioni con grandi brand stranieri". E, infatti, "abbiamo già dodici lanci in pipeline".

Considerando il portfolio prodotti, estero e mercato domestico contano 50 e 50. "Nel Belpese cerchiamo di coprire il territorio il più possibile, lavorando soprattutto con la sezione liquoristica – aggiunge **Massimo Melis**, manager of sales -, mentre all'estero per la tequila e mezcal facciamo riferimento solo al Messico, il whisky lo prendiamo da diversi Paesi, una parte dei gin viene da Inghilterra e Olanda".

L'azienda italiana con sede a Reggio Emilia nasce poco dopo **Vino&Design**. "Siamo partiti da questa azienda concentrandoci sui vini – conclude Melis – e sviluppando il catalogo abbiamo incontrato anche produttori di distillati e così abbiamo deciso di ampliare il raggio d'azione, creando anche una sezione dedicata agli spirits. I cataloghi sono rimasti uniti per quattro anni, poi nel 2020 Spirits&Colori è stata separata, diventando azienda a sé, ma entrambe rimangono sotto la proprietà Ten Voorde".



JAMES MAGAZINE

CHAMPAGNE FRANCIACORTA WINE FOOD TRAVEL



BURNS NIGHT, IL RILANCIO DI DUNCAN TAYLOR

Gennaio 21, 2024 / Redazione James / News / Spirits

Tanto **Rumore** intorno al rilancio di **Duncan Taylor**: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una **Burns Night** in chiave decisamente cool. L'appuntamento è stato lo scorso 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre bardo e del folklore della Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore. Si è trattato di un'esperienza inedita, dove per una sera gli ospiti hanno potuto rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con **Sossio Del Prete**, Bar Manager di **Rumore**, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila. La **Burns Night** commemora il giorno del compleanno del poeta **Robert Burns**, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.



La cena è stata resa ancora più speciale dalla partecipazione di **Spirits&Colori**, azienda italiana specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo, con una degustazione a base di whisky. All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'orzo l'azienda di Reggio Emilia ha presentato infatti una new entry nel catalogo Spirits&Colori, il brand **Black Bull**, con **Kyloe** e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Sono stati inoltre degustati della linea **Octave** della **Duncan Taylor**: **Invergordon** 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, **Strathclyde** 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, **Bunnahabhain** 20 anni 54,3% Islay, **Glen Moray** 15 anni 51,8% Speyside.



Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da **Sossio Del Prete**, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burns Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano. La serata è stata anche l'occasione per presentare l'arrivo di **Gabriele Rondani**, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'area Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.

SPIRITSECOLORI.IT
DUNCANTAYLOR.COM



USCITE
TV - TV ONLINE
Febbraio 2024



NATOCONLAVALIGIA



HOME ARTE & CULTURA ▾ ASSAGGI & GUSTI ▾ VIAGGI & STILI ▾ AUTO & MOTO ▾ MANIFESTAZIONI ▾ VIDEO ▾



2024 NATOCONLAVALIGIA VIDEO

VIDEO – BEER&FOOD ATTRACTION 2024

👤 Giovanni Tavassi 📅 19/02/2024 📍 2024, BeereFoodAttraction, Birra, ennewebtv, fiera, food, giovannitavassi, itg, mauriziobarbieri, natoconlavaligia, Rimini, riminiere

INTERVISTE AGLI OPERATORI E AZIENDE PRESENTI IN FIERA

VIDEO E INTERVISTE DEL 18 FEBBRAIO 2024





La Politica locale

Regioni ▾ Politica Eventi Cronaca Concor

Home > Emilia-Romagna > RE > Reggio Emilia > Affari quotidiani, le news economiche di martedì 7 febbraio 2024

Affari quotidiani, le news economiche di martedì 27 febbraio 2024

On Feb 27, 2024



Scaricamento Visualizza il Manuale (PDF)

Manuals Library **Apri**

This website uses cookies to improve your experience. We'll assume you're ok with this, but you can opt out if you prefer.





USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Febbraio 2024



di Virginia Rifulato

La parola al fondatore e organizzatore Andrea Fofi "Roma Whisky Festival" e la Capitale si tinge d'oro



Si è concluso domenica 25 febbraio, dopo due intense giornate di masterclass ed eventi, la XII edizione del Roma Whisky Festival, l'attesissimo evento che riunisce ogni anno le migliori aziende nazionali e internazionali per promuovere la valorizzazione e la cultura del Re dei distillati, combinando, come in un perfetto cocktail, business, formazione e intrattenimento. Nella splendida cornice del Salone delle Fontane all'Eur, il Festival si presenta come una tra le più importanti manifestazioni italiane del settore, una vetrina privilegiata volta a creare sinergie tra le aziende partecipanti e un vasto pubblico di addetti al settore, neofiti e appassionati. In questa nuova edizione, capitanata ancora una volta dal fondatore e organizzatore Andrea Fofi (con il quale successivamente scambieremo due parole sul Festival), la manifestazione si è arricchita di uno spazio musicale, eventi e masterclass a cura dello staff di ORO Whisky Bar, l'elegante cocktail bar di viale Giotto 1/a - gestito da Andrea Fofi & partner - dove 450 etichette di whisky (declinate in varie miscele, accompagnate da piatte gourmet) la fanno da padrone. La cultura e conoscenza fondamentale sull'au-



roscio distillato è stata organizzata dalla Roma Whisky Academy e dalla brava Chiara Marinelli (anche lei resident a ORO Whisky Bar) che hanno confezionato per la manifestazione dei mini corsi di formazione base (chiamati ABC del whisky, ndr.). Novità assoluta di quest'anno è stata l'Area Vintage (guidata dall'elegante esperienza dell'host Vito) che con la sua atmosfera patinata ha rappresentato un affascinante tuffo nel passato della Golden Age of Whisky, in cui gli appassionati hanno potuto degustare rari e pre-

ziosi malti direttamente dal XX secolo. Dopo un'intensa visita agli stand più rinomati e di nicchia, dove i vari produttori e ambasciatori ci hanno accompagnato con i loro racconti (indimenticabile la testimonianza di Jacopo Poli, patron delle Poli Distillerie, così come quella di Gabriele Rondani, ambasciatore per la Duncan Taylor, o ancora la narrazione di

Michele Picone sul superbo whisky giapponese Yamazakura e di Valeria Tummo sul l'akashi, e infine la maestria di Luigi De Filippo, host della D&C, che ci ha intrattenuto con le gesta della distilleria Kurayoshi, passando per il suggestivo vaporizzatore a forma di treno, brandizzato dalla Bacardi-Martini & Rossi per Aberfeldy e presidiato dall'ambasciatore d'eccezione Giacomo Acerbis), incontriamo finalmente il deus ex machina di questo "luccicante" festival, Andrea Fofi.

Andrea, raccontaci la genesi di questo straordinario festival intitolato al whisky. Come nasce e come sta andando? "Roma Whisky Festival" si chiamava originariamente "Spirit of Scotland", ed è nato nel lontano 2011. La mamma del mio migliore amico, di origine scozzese, aveva capito che non volevo più fare l'avvocato e mi propose di organizzare un Whisky Festival a Roma, e scegliemmo come location l'Arancera di San Sisto. Questa prima edizione la presentammo con una decina di aziende,

che negli anni abbiamo fatto un buon lavoro di divulgazione della cultura del whisky. Nel complesso siamo molto felici di come sta andando, nonostante ci sia in generale una totale flessione del mondo spirits, ed un mio personale vanto di questa edizione è l'allestimento dell'area vintage, con etichette molto rare e preziose."

Abbiamo letto tra le brochure del kit di degustazione che ci sarà anche un festival estivo quest'anno, proprio perché non è vero che

il whisky si beve solo d'inverno! "Assolutamente! Era da un po' di tempo che volevamo dedicare una giornata agli american whisky, organizzando una giornata di festa all'aperto in puro stile Austin, con giochi come il toro meccanico, con musica folk e country, e il barbecue. La faremo a giugno: il luogo e la data sono da definire, ma saremo sempre noi, quindi non mancate!"

Ringraziando Andrea Fofi per questo incredibile festival, capace di diffondere divertimento, cultura e passione, non ci rimane che salutare il pubblico di curiosi e appassionati con uno "Stay tuned!", restate connessi, perché ci rivedremo a giugno per un nuovo evento dedicato a sua maestà il whisky e al puro intrattenimento in chiave country.

ed ebbe un discreto successo tanto che decidemmo di proseguire con questa iniziativa. Ora siamo alla dodicesima edizione, e già dalla terza ci dovettero trasferire in un posto più grande perché siamo passati in poco tempo da 1.000 visitatori a circa 6.000 l'anno e da 10 aziende alle 60-70 di oggi!"

E cosa è successo poi?

"Questa passione crescente è maturata successivamente nell'apertura di un Whisky Shop e del Whisky Bar, ed è bello perché gli appassionati di questo settore crescono ogni anno e la manifestazione è molto dedicata al consumer e poco al trade; come avrete visto, ci sono tantissime donne e il pubblico è molto attento al dettaglio, a quello che sta bevendo, ed arriva preparato. Questo significa



**TESTATE
ONLINE**
Febbraio 2024



Discover ► HORECA AUDIO NEWS - Le pillole quoti... ► 8504 -



8504 - Le novità di Spirits&Colori al prossimo Beer&Food Attraction



Description

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di Spirits&Colori a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C 1 -Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calcioballilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.



Instagram



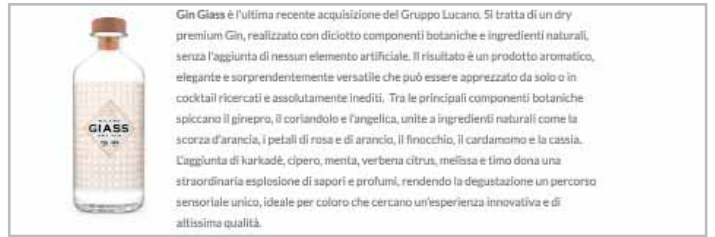
horecatv.mixology • [Segui](#)

Audio originale



**e Colori
incontriamo
Gabriele
Rondani con
una**






Eventi, Rubriche

Spirits & Colori: anticipo di primavera al Mixology Circus di Rimini

Spirits & Colori anticipa la bella stagione al **Beer & Food Attraction** con diverse novità che si potranno scoprire nel contesto del Mixology Circus. In uno stand dal sapore già estivo, i colori dominanti saranno il rosa e i colori ambrati della stagionatura in botti, mentre a profumare l'aria saranno le componenti botaniche gestite da un'esperienza secolare e presenti in nuove interpretazioni.

Tequila Rose



L'azienda di Reggio Emilia, che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta a Rimini Tequila Rose, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico. Il tutto in una bottiglia davvero singolare: un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, con rose argentate che richiamano il colore rosa dato dalle fragole. E le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio, o per miscelarla in cocktail.

Papa's Pilar

Altra etichetta in evidenza da Spirits & Colori sarà Papa's Pilar (nella foto in alto), il rum che rende omaggio alle avventure di Ernest Hemingway nel 125° della sua nascita. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome, "Papa doble" o "Hemingway Special", e fu ispirazione di molti altri drink, e lo stesso Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway e di un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call. Questi è inoltre stato la mente dietro il successo del Whisky Jim Beam. Ron Call seleziona a mano alcuni dei Rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base a età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I Rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema sofera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

La collezione spazia dai Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano, quando la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.

Amaro Lucano e Gin Glass

Spirits & Colori darà spazio anche alla grande tradizione italiana con Lucano 1894 e i suoi Lucano Amaro Zero e Glass Gin. Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è un'interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano, un prodotto pensato per rispondere alle esigenze del consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro. Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un gusto intenso e amaricante, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.





FOOD & BEVERAGE

NEWS | PHOTOLIVE! | RISTORANTI | OSPITALITÀ | IN EVIDENZA | ABBONAMENTI

Rondani alla guida di Spirits&Colori

L'AZIENDA REGGIANA VANTA OLTRE 400 REFERENZE TRA LIQUORI E DISTILLATI

admin | Food&Beverage, In primo piano



Gabriele Rondani è da gennaio il nuovo Direttore commerciale e marketing di Spirits&Colori, azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Rondani, che ha lasciato la direzione della bolognese Rinaldi 1957, in cui ha operato per diversi anni raggiungendo risultati esaltanti, ha un approccio improntato a ricerca, novità, fantasia e passione dal quale nasceranno nuove iniziative e un grande sviluppo grazie anche alle nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo percorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.



Spirits&Colori ha chiuso un 2023 di soddisfazione e ha aperto il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo. Dal 2016 l'azienda di Reggio Emilia ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo e a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri -commentano Dick Ten Voorde e Massimo Macclanti, fondatori di Spirits&Colori- Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele Rondani siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".



mixer
P L A N E T

[Home](#) / [Eventi](#) / [spirits](#)

SPIRITS

01 Febbraio 2024

A Milano Spirits&Colori presenta la new entry di catalogo Black Bull



Lo scorso 25 gennaio, all'american bar **Rumore** di Milano, si è tenuta la **Burns Night** dedicata al poeta e compositore scozzese Robert Burns: un'autentica **full immersion nel whisky scozzese** che quest'anno è stata arricchita dalla presenza di **Spirits&Colori**, azienda di Reggio Emilia specializzata nella selezione, importazione e distribuzione di distillati particolari, provenienti da tutto il mondo.

Promossa da **Gabriele Rondani**, nuovo Direttore Marketing e Commerciale di Spirits&Colori, la serata è stata impostata sul **pairing tra cibo e whisky**.

Per l'occasione è stato presentato il brand **Black Bull**, new entry nel catalogo Spirits&Colori, con Kylee e la sua versione torbata adatta per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Inoltre sono stati degustati alcuni whisky della linea **Octave di Duncan Taylor**: Invergordon 31 anni, Strathclyde 30 anni e Bunnahabhain 20 anni.



A supervisionare le proposte gastronomiche è stato **Sossio Del Prete**, con assaggi all'insegna del food pairing più originale.





Home > Spirit > Black Bull, il nuovo whisky del catalogo di Spirits&Colori

Black Bull, il nuovo whisky del catalogo di Spirits&Colori

Alessandro Ricci 2 Febbraio 2024



La new entry è stata presentata nel corso di una serata al Rumore di Milano, giocata sul pairing tra whisky e cibo. Con l'occasione è stato presentato ufficialmente l'ingresso in azienda di Gabriele Rondani alla guida dell'area commerciale e marketing

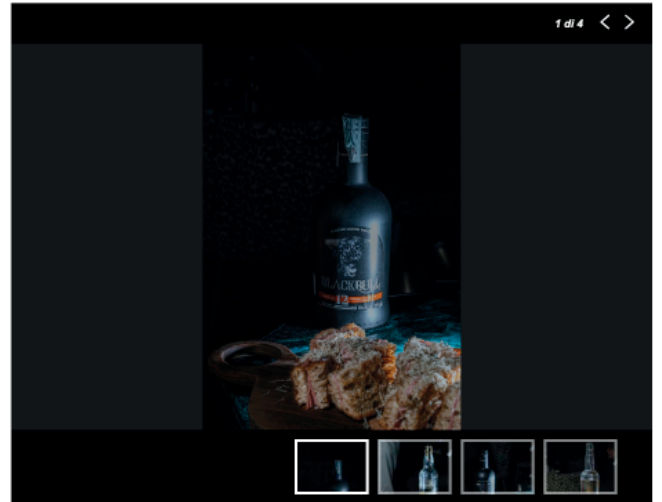
Novità in casa Spirits&Colori, azienda specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati all'horeca. Lo scorso 25 gennaio, in occasione della **Burns Night**, festa nata in Scozia per celebrare il poeta nazionale **Robert Burns**, è stata l'occasione per presentare il pregiato whisky di **Duncan Taylor Black Bull** e gli imbottigliamenti della serie **Octave**. Questi sono stati accompagnati da un menu appositamente studiato da **Sossio Del Prete**, bar manager di **Rumore**, un suggestivo american bar in stile italiano adiacente al **BeefBar** di Milano (leggi [C'è un gran Rumore a Milano](#)).



È stata anche l'occasione per presentare ufficialmente l'ingresso di **Gabriele Rondani** alla guida dell'area commerciale e marketing di Spirits&Colori.

La new entry Black Bull

Il brand **Black Bull** – di proprietà di Duncan Taylor, azienda a conduzione familiare nata nel 1938, con sede a Huntly, alla periferia dello Speyside - è una **new entry** nel catalogo Spirits&Colori, con **Kyloe** e la sua **versione torbata** adatte per cocktail e gli **invecchiamenti 12 e 21 anni**. Il **Kyloe**, lanciato nel **1864 da Willsher**, è un whisky audace e diverso, un **blended scotch whisky** fatto con il **50% di single malt** e il **50% di single grain** imbottigliato a **100 proof**, che prende il nome da una razza bovina originaria delle Highlands.



Presenti poi **due versioni invecchiate di 12 e 21 anni**, dove i ricchi e robusti **malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside** sono fatti maturare in **botti ex-Sherry ed ex-Bourbon**, per poi essere **miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon**. Il **Black Bull 40 Blended Scotch** è una prestigiosa **selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni Sessanta e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative**.

Qualità e versatilità

«Ci aspettiamo molto da questo brand, perché è un prodotto conosciuto, supportato da investimenti e dall'eccellente rapporto qualità/prezzo», racconta Gabriele Rondani. «Durante la serata abbiamo avuto l'occasione di sperimentare la versione torbata – il **Black Bull Kyloe torbato** – in un twist sul **Bobby Burns** e il **Black Bull 12 anni in pairing con prosciutto di manzo di Kobe** con **panettone salato e piastrato**, oltre ai whisky della serie **Octave** di Duncan Taylor, sempre in pairing. È stata una serata di alto livello, che ha evidenziato le **qualità e la versatilità di questi prodotti**».

Nuovi progetti per Spirits&Colori

Nella serata, si è evidenziata non solo la proposta alcolica e gastronomica, ma anche la presentazione di un manager di successo nel mondo degli spirit come Gabriele Rondani, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica.

«Comincio questa nuova sfida professionale con entusiasmo, con l'obiettivo di **far crescere il brand**, curare e ampliare le relazioni con i partner commerciali, dare supporto agli area manager e agli oltre 140 agenti. Nei prossimi mesi, lato marketing, **aumenteremo la comunicazione**, partecipando a fiere ed eventi, sia b2b sia b2c. Ma stiamo già lavorando, a medio termine, al **lancio di nuovi prodotti**, che interesseranno la categoria dei **bourbon**, dei **rye**, del **mezcal** e delle **creme di liquore**», conclude Rondani.

Spirits&Colori rivela il nuovo arrivo: lo scotch whisky Black Bull

DI: CARLO CARNEVALE - 06/02/2024 - 189 LETTURE



© Riproduzione riservata

Doppia presentazione per un doppio successo che parrebbe annunciato. Spirits&Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella selezione, importazione e distribuzione di distillati sul territorio nazionale, ha rivelato a fine Gennaio le due nuove punte di diamante del proprio portfolio, sia in organico che in bottiglia.

Sotto la sfera stroboscopica che pende dal soffitto di Rumore, l'american bar da poco aperto nell'ex arcivescovado di Milano sotto la guida del bar manager Sossio Del Prete, Spirits&Colori ha infatti presentato la nuova referenza in catalogo, in occasione della *Burns Night*: il brand Black Bull, degustato nelle sue quattro varianti che hanno poi fatto da apripista per la gamma sorella, quella Octave della Duncan Taylor: Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8 % Speyside.



La linea Octave

Black Bull Kylee, al 50% di whisky di malto nel blend, è un'espressione diretta e di personalità, con pochi fronzoli e una bevuta di meno evoluzione e più concretezza (appena accennate le note speziate); ben più impattante la sua versione torbata, che si presta peraltro perfettamente alla miscelazione classica. Più complessi gli invecchiamenti 12 e 21 anni, che ben esprimono le caratteristiche delle botti ex bourbon ed ex sherry in cui i liquidi del blend vengono invecchiati, con toni interessanti di vaniglia e frutta tropicale.





La Burns Night celebrata da Spirits&Colori è un appuntamento sentitissimo dalla comunità scozzese, che ricorda il *bardo* Robert Burns: poeta, compositore, drammaturgo e massone, Burns è universalmente riconosciuto come uno dei più importanti personaggi della letteratura scozzese, pur essendo scomparso ad appena trentasette anni nel 1796. A lui è dedicato il cocktail *Bobby Burns*, classicissimo della miscelazione mondiale, twist sul Manhattan a base di scotch whisky, con vermouth dolce e DOM Benedictine. È stata anche una delle prime uscite ufficiali di Gabriele Rondani, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.



Gabriele Rondani



Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

12/02/2024 Categoria: Uncategorized



Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e Massimo Macciante, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale.

"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".

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.

<https://www.spiritsecolori.it>



foodday
food & beverage today

Food Beverage Consigli e sommelisti Rubriche Business News Regioni Altre

Tanto Rumore intorno al rilancio di Duncan Taylor: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una Burns Night in chiave decisamente cool

L'appuntamento del 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre barda e del falchire della Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore

12/02/2024 Categoria: Unnatagortezed

BURNS NIGHT



Il capoluogo lombardo è ancora in fibrillazione per la speciale Burns Night, lo scorso 25 gennaio presso Rumore, eccentrico american bar in stile italiano adiacente al BeefBar di Milano. Si è trattato di un'esperienza inedita nel cuore della città, dove per una sera gli ospiti hanno potuto rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con Sossio Del Prete, Bar Manager di Rumore, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila.

La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un'abbondante banchetto accompagnato da biochieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.

La cena è stata resa ancora più speciale dalla partecipazione di Spirits&Colori, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo, con una degustazione a base di whisky. All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'orzo l'azienda di Reggio Emilia ha presentato infatti una new entry nel catalogo Spirits&Colori, il brand Black Bull, con Kyloe e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Sono stati inoltre degustati della linea Octave della Duncan Taylor: Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8% Speyside.

Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da Sossio Del Prete, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burns Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano.

La serata è stata anche l'occasione per presentare l'arrivo di Gabriele Rondani, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'area Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.

PAIRING MENU

Drink Cocktail

Pinsa al tartufo - Twist sul Bobby Burns

con Whisky Black Bull Kyloe torbato, Vermouth rosso, Sherry PX

Degustazione

Prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato - Black Bull 12 anni

Quesadillas (pulled di black angus, formaggio di Oaxaca e tartufo) - whisky Duncan Taylor linea Octave Glen Moray 15 anni

Gyoza (Japanese Kobe beef ravioli, beef chorizo crispy cabbage & funghi shitake) - whisky Duncan Taylor Octave Bunnahabhain 20 anni

Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) -

whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

Gelato Fiordilatte - whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Chiusura

Degustazione finale - Black Bull 21 anni

A proposito di Black Bull

George Willsher era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Willsher decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended, il Kyloe, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon, 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.

A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave, Dimensions e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. -In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottiglieri per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

<https://www.spiritsecolori.it>



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE TRADE TREND SPIRITS

Notte di Spiriti e Spices | Cliché | Champagne | Il piacere di essere | Beer & Food Attraction | Rimini

SPIRITS

Spirits&Colori propone un anticipo di estate al Beer & Food Attraction di Rimini

DI RICCARDO COLLETTI | 13 FEBBRAIO 2024



Spirits&Colori, in occasione del Beer & Food Attraction di Rimini, dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Giass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare, tra sedie a sdraio e calciobalilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione. Spirits&Colori - 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 - porta novità nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

Spirits&Colori, il poker da gustare a Beer & Food Attraction



La notte si tinge di rosa con una novità assoluta portata in Italia da Spirits&Colori: Tequila Rose, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. Un'altra etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, Ernest Hemingway è Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. Spazio poi alla grande tradizione italiana con la collaborazione tra Spirits&Colori e Lucano 1894 per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di Lucano Amaro Zero e Giass Gin, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894. Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano. Un prodotto unico in versione alcol free. Infine, Gin Giass ultima e recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza.

Bar / Ristorante / Caffè / Mixology / Tend

< Home / Eventi / spirits

SPIRITS 16 Febbraio 2024

Le new-entry di Spirits&Colori a Rimini: Tequila Rose, Papa's Pilar Rum e Lucano Amaro Zero

Per **Spirits&Colori** a Beer&Food Attraction sarà già tempo di estate. Lo stand (**Padiglione C1 - Stand 167**) dell'azienda emiliana vedrà infatti un'ambientazione marinara che farà da perfetta cornice alle **etichette**, sia estere che italiane, presentate proprio per **la bella stagione**.

Tra le new-entry estere del distributore che ha di recente visto l'arrivo di **Gabriele Rondano come nuovo direttore commerciale e marketing**, ci sarà **Tequila Rose**, morbida crema rosa che abbina le fragole al Tequila, il tutto in una **bottiglia** completamente nera.

Obiettivo: **tenere lontana la luce** e garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole.

Per quanto riguarda la **modalità di servizio**, quando la crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa.

In questo modo, viene segnalata la giusta temperatura per degustare il prodotto in bicchieri con una duplice possibilità di scelta: liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail instagrammabili.

In prima fila anche **Papa's Pilar Rum**, spirit che nasce dal coinvolgimento della famiglia di Ernest Hemingway (nel 125esimo anniversario della sua nascita) e di un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore **Ron Call**. Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso **l'antico sistema solera**, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la **duplice collezione** che spazia dai Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il **Dark Rum** di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di **Rye 24**, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. A completare la seconda collezione è la **Limited Annual Release**, caratterizzata dalle due referenze **Legacy Edition 21** e 22 anni.

Tra le new-entry tricolori che verranno presentate in fiera, un posto d'onore lo occupa Lucano Amaro Zero. Lanciato per la prima volta nel 2022, è una **reinterpretazione senza alcool dell'Amaro Lucano**. Un prodotto pensato per rispondere alle **esigenze** di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro ma che **non può o non vuole bere alcool**.

Con la sua tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua **essenza mediterranea**: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con la nota di camomilla. Il risultato finale è un **gusto intenso e amaricante** che ricorda note agrumate e floreali.

È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Gin Giass

Si tratta di un **dry premium gin**, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un **prodotto aromatico e versatile** che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati. Un prodotto che stupisce per la sua **reinterpretazione moderna del London Dry Gin**.

Un distillato dalle sfumature eclettiche, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un **equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate**. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia.

L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona un'esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa.

Insieme a Lucano Amaro Zero, Gin Giass fa parte delle nuove etichette del portfolio Lucano 1894 **distribuite in esclusiva nel settore Horeca** sul territorio italiano **da Spirits&Colori**.



#Turismo del Gusto

me Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOK Degustando Eventi Le Brevi Video Libri C

Home / Tuttodrink

Un anticipo di estate con Spirits&Colori



Spirits&Colori anticipa la bella stagione al Beer & Food Attraction con novità assolute nello scenario dei distillati. La tre giorni riminese, dal 18 al 20 febbraio, si prospetta davvero curiosa e golosa, tra Tequila Rose, Rum Papa's Pilar e Lucano 1894. In uno stand dal sapore di estate, al Pad. C 1 - Stand 167, le notti si tingono di rosa o dei colori ambrati della stagionatura in botti, ma anche dei profumi di componenti botaniche gestite da un'esperienza secolare e nuove interpretazioni. Una visita imperdibile, per chi vuole sperimentare il futuro del mondo spirits e farsi trovare preparato.

Un anticipo di estate con Spirits&Colori

Al Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Giass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di Spirits&Colori a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C 1 - Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calciobalilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.



La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da Spirits&Colori: **Tequila Rose**, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "lubo nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: **quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.**

Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, **Ernest Hemingway**. Si parla infatti di **Papa's Pilar**, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, **Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway** e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam.



Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la duplice collezione che spazia dai Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra Spirits&Colori e Lucano 1894 per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di **Lucano Amaro Zero e Giass Gin, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.**

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano. Un prodotto unico in versione alcol free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol.



Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un **gusto intenso e amaricante**, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Gin Giass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. **Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti**, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un **equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate.**

La principale componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.



Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze, **nate per stupire e vivere momenti importanti** attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

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 Chlonso, 14 - Reggio Emilia
www.spiritsecolori.it



WL
Waiting List Magazine

— FOOD & BEVERAGE

BURNS NIGHT A MILANO, UN DISTILLATO DI POESIA A CURA DI ALBERTO GROSS.

Food & Beverage by Redazione - 19 Febbraio 2024 - Add Comment
by Alberto Gross / BURNS NIGHT A MILANO - 10 Views

FACEBOOK

TWITTER

PINTEREST



BURNS NIGHT A MILANO

“**I**l whisky e la libertà vanno di pari passo”. Così scrive Robert Burns, uno dei più celebri poeti scozzesi vissuto nella seconda metà del XVIII secolo, cantore dei costumi e delle tradizioni del suo popolo, non di rado lasciandosi sedurre da una vena satirica politica che gli valse inizialmente una fama quasi clandestina. Tuttavia la sua popolarità crebbe a dismisura presso i suoi contemporanei, fino a trasformarlo in una fonte di ispirazione per i fondatori del futuro liberalismo. Per celebrare questa figura di bardo nazionale ancora oggi gli Scozzesi si riuniscono ogni 25 gennaio – giorno di nascita del poeta – per la “Burns Night”, una cena a base di piatti tradizionali, whisky e letture di varie canzoni e componimenti.



Su iniziativa di “Spirits & Colori” – azienda italiana specializzata nella selezione, importazione e distribuzione di distillati pregiati – la Burns Night è arrivata anche a Milano: presso “Rumore”, nuovo american bar recentemente aperto nel quadrilatero della moda, lo scorso 25 gennaio si è svolta una cena con una serie di proposte gastronomiche abbinata ad altrettanti whisky scelti dal catalogo dell’azienda e presentati da Gabriele Rondani, nuovo direttore dell’area commerciale e marketing. Focus della serata le etichette

Black Bull – 12 e 21 anni – e la linea Octave di Duncan Taylor. In tavola niente haggis o pudding ma una serie di interpretazioni di ispirazione orientale, tra prosciutto di manzo di Kobe, gyoza e bao ripieni di pollo in tempura; il gioco di abbinamenti diverte il palato e incuriosisce ad approfondirne le potenzialità, smarcando il whisky dal suo più comune ruolo di protagonista nei cocktail o nel dopo cena. Intrigante e seducente il Black Bull Kylee torbato miscelato a Vermouth rosso e Sherry Pedro Ximenez proposto in apertura, accattivante anche l’Octave Bunnahabhain 20 anni con le sue note di polpa di mela, di tostato, piacevolmente agrumato ma vellutato in bocca, a contrastare la sapidità umami dei gyoza.



Quasi da manuale il gelato fiordilatte e coulis di frutti rossi abbinato all’Invergordon 31 anni, con le sue piacevoli note di vaniglia e cioccolato bianco, frutta secca, noce, dattero e un sospetto di speziatura, tra pepe e chiodi di garofano.

Una serata che ha celebrato la versatilità di un grande distillato nelle varie interpretazioni di un’azienda che riesce a penetrarne i segreti e le sfumature più profonde, protetti dallo “spirito” della poesia.

E adesso spegnete la luce.

Alberto Gross




HUFFPOST

IL GUSTO

+ GUSTO & BOLLICINA | I FASCINI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | CHI SIAMO

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

/ di **Lucrezia Cresci**




Album dei soci di Excellence srl SIDI

121 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 FEBBRAIO 2024 ALLE 18:02 9 MINUTI DI LETTURA


Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl; Lorenzo Rigli il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucchi, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.


Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Stanno tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in linea crescita (+0,39%) a un prezzo medio di 12 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Vinici, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitanone, a Milano, sono: Sagna, di Ravigliasco Turinese (Torino); Balan, di S.Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere, Gruppo Meregalli, di Morza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); SarziAmadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicina a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Viscorini, di Morato, Teatro del Vino di Calenzano, alla porta di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agli Selezione di Montevelli Brusati (Brescia); Philarmoonica, di Brescia; Spirito & Colori di Reggio Emilia; Vitivini di Genova; Apoteca (dei soci Bertoni, Balan e Tannoni) e Territori Ceretto, nelle Langhe.




REGIONI | CINA | **IL SECOLO XIX** | SETTIMANA | ABBONATI | ACCESSI

IL GUSTO

IL GUSTO A BOLOGNA | I PIACERI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DA GUSTO | I VIDEO | CHI SIAMO

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"


DI LORENZO CRESCI



I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzzoli: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"


24 FEBBRAIO 2024 ALLÈ 19:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzzoli è il primo presidente della srl; Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzzoli, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amade, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dedici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzzoli - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzzoli, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amade, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzzoli - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, la Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitanio, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S. Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzzoli GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); SarziAmade di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Bertoni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.



la Provincia

IL GUSTO

ESCELLENZA

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

DI LORENZO CRESCI



I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzzioi: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 FEBBRAIO 2024 ALLE 18:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzzioi, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzzioi è il primo presidente della srl, Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzzioi, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzzioi - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzzioi, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzzioi - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Mtf e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitanio, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S. Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzzioi GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolla, di Pavia; Chilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Casano Bergamasco (Bergamo); SarziAmadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Viacoti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitivini di Genova; Apoteca (dei soci Bertoni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.



la **Sentinella**
VETERINA | **ABBONATI** | **ACCEDI**

IL GUSTO

IL GUSTO A BOLOGNA | I PIACERI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | I VIDEO | CHI SIAMO

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

DI LORENZO CRESCI



I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 FEBBRAIO 2024 ALL' 19:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl, Lorenzo Rigli il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Lorenzo Rigli

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 avevo messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,2% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come NFT e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Luca Cuzziol

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitanio, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S. Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolla, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); SarziAmadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia); Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitivini di Genova; Apoteca (dei soci Bertoni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.



LA STAMPA

IL GUSTO

ESCELLENZA

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

DI LORENZO CRESCI



I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzzioi: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 FEBBRAIO 2024 ALLE 18:02

Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzzioi, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzzioi è il primo presidente della srl, Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzzioi, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzzioi - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzzioi, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzzioi - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiarsi. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo Champagne Experience, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5 mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato Verso dei fratelli Capitanio, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S. Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzzioi GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); SarziAmadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.

HORECA

IL PORTALE DEL "FUORICASA" **NEW!**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI

Le novità di Spirits&Colori al prossimo Beer&Food Attraction

Al Beer & Food Attraction, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Giass Gin daranno un assaggio della bella stagione

BEER E FOOD ATTRACTION

Redazione 5 8 Febbraio 2024 - 14:24



Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di **Spirits&Colori** a **Beer & Food Attraction**, a **Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C 1 - Stand 167**, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calcioballilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da **Spirits&Colori: Tequila Rose**, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da **Spirits&Colori: Tequila Rose**, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.





Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, Ernest Hemingway. Si parla infatti di Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, **Papa's Pilar Rum** nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.



Nasce così la duplice collezione che spazia dai Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra **Spirits&Colori** e **Lucano 1894** per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di **Lucano Amaro Zero** e Giass Gin, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre **Amaro Lucano**. Un prodotto unico in versione alcol free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol.

Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un gusto intenso e amaricante, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.



Gin Giass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.



Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da [Spirits&Colori](#) all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze, nate per stupire e vivere momenti importanti attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

[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.

[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!



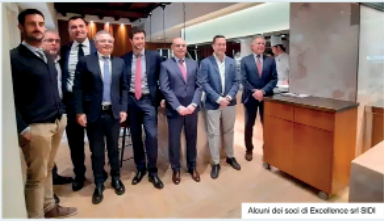
ERCA NOTIFICHE **la Repubblica** ABBONATI GEDI SMILE R AC

IL GUSTO

+ GUSTO A BOLOGNA | I PIACERI DEL GUSTO | VINI E SPIRITI | VIAGGI DI GUSTO | INGREDIENTI DI GUSTO | I VIDEO | CHI SIAMO

Excellence diventa società di capitali: "Lavoriamo per etica e trasparenza nel mondo del vino"

di Lorenzo Cresci




Alfani dei soci di Excellence srl SIDI

I 21 soci importatori e distributori pronti alle sfide del mercato. Il presidente Cuzziol: "Vogliamo essere una place d'Italie acquisendo nuovi marchi"

24 Febbraio 2024 alle 18:02


Piccolo è bello. Ma un po' più grande è meglio. In fondo i numeri di Excellence, la società italiana distributori e importatori di vini, sono incoraggianti e promettono bene. Perché allora non lanciarsi in nuove sfide? Così la pensano i ventuno soci che cambiano ora strategia e dalla forma cooperativistica si uniscono in una società di capitali.



Luca Cuzziol, presidente di Excellence

Cambio nome - ora è Excellence srl SIDI - nuova governance e sfide affascinanti. Luca Cuzziol è il primo presidente della srl; Lorenzo Righi il direttore. Nel cda siedono Leonardo Sagna, Luca Cuzziol, Pietro Pellegrini, Christian Bucci, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Andrea Montanaro.

Dodici anni di storia, un obiettivo comune: "Siamo tutti accomunati dalla volontà di selezionare solo prodotti di qualità - dice Luca Cuzziol - ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato, basato sull'offerta di un servizio sempre più specializzato e qualificato al mondo HoReCa", perché chi è nella famiglia di Excellence, oggi, come osserva Pietro Pellegrini, "non è più semplicemente un cliente del produttore", ma è molto di più, un autentico driver nella crescita.



Alessandro Sarzi Amadè e Leonardo Sagna

Se quindi Excellence si evolve, resta l'obiettivo iniziale, quello che nel 2012 aveva messo attorno a un tavolo imprenditori di spicco come Massimo Sagna, Daniele Balan, lo stesso Cuzziol, Marcello Meregalli, Pietro Pellegrini e Alessandro Sarzi Amadè, ovvero portare "etica, trasparenza e correttezza" alla distribuzione del commercio di vini e distillati di prestigio. Oggi i numeri sono importanti, ma c'è ancora una fetta di mercato su cui puntare. Nel 2023 il fatturato è salito poco sopra i 331 milioni di euro, con una crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente. E questo con un mantenimento delle bottiglie distribuite, che sono oltre 23,4 milioni, in lieve crescita (+0,38%) a un prezzo medio di 14 euro. Una realtà, quella di Excellence, che conta su 354 dipendenti e 2.045 agenti che operano sul territorio italiano, in rappresentanza di 2.185 aziende. Di queste, due terzi sono estere.

Dove si può migliorare? "Sicuramente quello della srl è un punto di partenza - osserva Cuzziol - per affrontare un mercato in continua variazione. Uniti, lavorando sui valori etici che ci contraddistinguono, possiamo ottenere risultati importanti in un mercato che cambia e continua a cambiare. Ricordiamo che siamo partiti sulla scia della crisi della Lehman Brothers, abbiamo affrontato l'emergenza Covid e bolle come Nft e blockchain. Cambia tutto, cambia tanto e di continuo. Assieme possiamo crescere: la nostra ambizione è di arrivare a essere una place d'Italie rilevando marchi da distribuire. Il nostro appuntamento di Modena, lo *Champagne Experience*, è solo una delle esperienze che possiamo affrontare tutti assieme".



Pietro Pellegrini

I ventuno soci della nuova avventura (capitale versato inizialmente, 5mila euro ciascuno), che è stata presentata al ristorante stellato *Verso* dei fratelli Capitaneo, a Milano, sono: Sagna, di Revigliasco Torinese (Torino); Balan, di S.Ambrogio, in provincia di Padova; Cuzziol GrandiVini di Santa Lucia di Piave (Treviso); Bolis, di Pavia; Ghilardi Selezioni, di Bergamo; Les Caves de Pyrene, di Alba (Cuneo); la modenese Premiere; Gruppo Meregalli, di Monza; Pellegrini, di Cisano Bergamasco (Bergamo); SarziAmadè di Milano; Proposta Vini di Pergine Valsugana, vicino a Trento; Premium Wine Selection di Verona; Visconti43 di Monza; Teatro del Vino di Calenzano, alle porte di Firenze; Vino & Design di Reggio Emilia; Agb Selezione di Monticelli Brusati (Brescia), Philharmonica, di Brescia; Spirits & Colori di Reggio Emilia; Vitevini di Genova; Apoteca (dei soci Berloni, Balan e Tanoni) e Terroirs Ceretto, nelle Langhe.

Roma Whisky Festival 2024: parola ai protagonisti

DI: SABINO CIRULLI - 26/02/2024 - 1638 LETTURE



© Riproduzione riservata

Un Salone delle Fontane preso letteralmente d'assalto da operatori del settore, retailers e appassionati ha fatto da cornice alla XII edizione del Roma Whisky Festival. Tante le novità in mostra cui si è affiancato un nutrito calendario di eventi tra presentazioni, degustazioni e masterclass. Il sentiment emerso dagli operatori, oltre a una chiara soddisfazione per l'esito della kermesse, si è consolidato su un unanime riconoscimento del grande momento che sta vivendo il whisky in Italia. E in particolare sul gradimento dei consumer per le limited edition e le bottiglie collocate nella fascia premium.



"La manifestazione ci ha fatto un'ottima impressione ed è stata caratterizzata dalla presenza di tanti professionisti e appassionati del settore – spiega Riccardo Campagna di Mavolo – Dal pubblico è emersa una netta voglia di imparare e conoscere questo distillato. Siamo stati infatti sommersi di domande e richieste sugli aspetti più tecnici e specifici, e questa curiosità ci ha dato davvero molto piacere. Nel nostro Paese sta crescendo costantemente l'attenzione per la fascia premium con una grande voglia di sperimentare anche cose nuove. Parliamo sempre di bevuta in purezza. Di miscelazione non ne ho neanche sentito parlare. Tra le tante bottiglie portate al festival, hanno riscontrato grande attenzione il Milk & Honey Apex Dead Sea, un prodotto sconvolgente, invecchiato davanti al Mar Morto per un anno, dall'irresistibile sentore salino e il Voodoo Coven of Resurrection, tredici anni di invecchiamento in ex botti vino rosso. Quest'ultimo ha al palato una buona dolcezza, con note di crema di latte, semolino di grano e fiori di vaniglia, alle quali si aggiungono seducenti note di pesca abbinate a caramella mou"



Team di Mavolo al Roma Whisky Festival

Sulla stessa linea d'onda, Michele Picone, spirit specialist del gruppo Meregalli, presente nello stand del Whisky Yamazakura: *"Roma è stata una bellissima esperienza contrassegnata da una notevole affluenza ai banchi. Risposta coinvolgente del pubblico davanti al single malt, specie il torbato. Gli amanti di questa bevuta non sono rimasti indifferenti allo Yamazakura. Anzi, piacevolmente colpiti perché i giapponesi torbati sono davvero un'eccezione. Prodotto nella zona di Kiroyama, ha un invecchiamento in botti ex bourbon minimo di tre anni e poi imbottigliato in single cask, con una gradazione di 63,2% alc. Ha un sapore in ingresso cremoso e asciutto che lascia spazio a sentori di pasticceria cotta e miele rinforzati da vaniglia e legno delicato. In finale è persistente con una sensazione di dolcezza non invasiva. A chi mi domanda perché i whisky di quelle latitudini hanno successo, non posso che trovare una risposta. Ed è imputabile al fascino dell'esotico. Il Giappone è un posto lontano e non facile da raggiungere e poi sappiamo bene che i suoi abitanti qualsiasi cosa decidono di fare, la realizzano in maniera perfetta. Per chi è abituato da sempre ai prodotti scozzesi affacciarsi al paese nipponico è una piacevole scoperta"*.



Michele Picone

Sull'evoluzione del mercato è intervenuto Michelangelo Di Toma per Rinaldi 1957: *"Gli appassionati del whisky a Roma sono uno zoccolo duro, una realtà di rilievo che possiamo dire ha superato Milano. Tantissima gente interessata, appassionati e molti professionisti a ricerca delle novità. È un mondo in crescita, un mercato che sta elevando la conoscenza professionale. Non si cerca un whisky ma il whisky. Per questo assistiamo a una proliferazione di limited edition. Il comparto si sta spostando a livello qualitativo verso l'alto e questo grazie alla profondità del mercato che si può dare in due modi. Tramite l'affinamento e soprattutto attraverso la materia prima che riesce a dare grande qualità. Se nel primo caso il plafond è ormai raggiunto è chiaro che bisogna spingersi sulle materie prime. Quello che sta succedendo anche nella nostra azienda e per alcuni suoi prodotti come Teeling, erede di un'antica dinastia irlandese e Rock Island per Douglas Laing Blended Malt Scotch Whisky. Inoltre non sottovaluterei l'evoluzione anche nel campo del pairing, dove alcuni chef stanno sperimentando con successo l'abbinamento fra piatti e distillati"*.



Michelangelo Di Toma

Tanti i riscontri positivi per Andrea Agostini di Strada Ferrata, che accoglie positivamente l'interesse del pubblico per i prodotti italiani: *"Abbiamo tanti consumatori mossi da uno spirito edonistico. Il segmento degli spirits è attraversato dalla ciclicità delle mode anche se il whisky è un evergreen. L'affermarsi in un mercato complesso va attribuito, oltre alla qualità intrinseca della bottiglia anche ai consigli offerti dagli specialisti sia nelle degustazioni che in fase d'acquisto. E noi ci prodighiamo molto in questo senso. Qui a Roma abbiamo presentato le nostre tre tipologie on the way. Abbiamo tre linee identificate sui rispettivi malti, uno italiano, uno tedesco affumicato al legno di faggio e uno torbato classicamente scozzese. Il pubblico ha apprezzato molto il primo, forse per patriottismo o perché non è facilmente riconducibile a nulla presente sul mercato"*.



Andrea Agostini

Sui trend interviene Pasquale Damiano di Pallini: *“Siamo importatori di Berry Bros. & Rudd. Noi qui giochiamo in casa ed essendo di Roma adoriamo questa manifestazione interessante con una forte componente di retailers e tanti consumer che vengono a provare le novità e a chiedere sempre di più imbottigliamenti particolari. Quest’anno vanno di moda quelle bottiglie che fra gli addetti ai lavori definiamo whisky che non sanno di whisky, molto particolari. Nella kermesse capitolina abbiamo puntato sul Daftmill, una microdistilleria delle Lowland Scozzesi che sforna prodotti di altissimo livello e su una selezione di Berry realizzata in collaborazione con Milano Whisky Festival e di cui abbiamo venduto quasi tutte le bottiglie portate in manifestazione. Il Daftmill 2011 ha sbalordito i consumatori che ne hanno apprezzato le grandi qualità”.*



Pasquale Damiano

Presenti anche professionisti del settore provenienti dall'estero tra cui Fergus Simpson Brand Ambassador di Duncan Taylor distribuito da Spirits & Colori: *“Ho visto al Roma Whisky Festival tanta gente giovane, aperta a provare le novità. Il successo del whisky degli ultimi anni va di pari passo all'affermarsi dei cereali, quindi i birrifici artigianali hanno fatto da apripista all'affermarsi di questo spirit. Noto con favore l'avanzare del pairing con il whisky, un modo di accompagnare le portate a tavola che è usuale da noi in Scozia. Ne abbiamo alcuni perfetti per dolci che si sposano perfettamente con una panna cotta o con il maritozzo romano. Ma anche un Aultmore invecchiato in sherry cask con aroma di cacao amaro che è ideale in abbinamento a un sigaro toscano o per fine pasto. Senza dimenticare i whisky torbati che sono eccellenti per la brace o l'abbacchio con i suoi sentori di barbecue. Il nostro Kylloe leggermente torbato ha riscosso successo per il rapporto qualità – prezzo, perfetto da bere ogni giorno con gli amici, mentre per le occasioni speciali suggerisco un Battlehill Caol Ila invecchiato 11 anni. Tra l'altro divino con il pesce, il baccalà o i gamberi crudi, leggermente affumicato ma un po' salato sul palato”.*



Fergus Simpson

Il successo di pubblico è stato evidenziato anche da Amila Adikari, Fratelli Branca Whisky selection: "Questo è un festival con molti appassionati ed esperti ma anche curiosi che vogliono conoscere, neofiti ed amanti. Il whisky è un prodotto con uno spettro gustativo molto ampio. Va conosciuto per apprezzarlo nella sua completezza così come per il vino. In questa manifestazione tra le bottiglie proposte abbiamo avuto ottimi riscontri per il Ledaig, caratterizzato da una parte affumicata e per il Deanston Virgin Oak, un single malt invecchiato in botti ex-bourbon e finito in botti di legno vergine".



Amila Adikari e Ludovica Davoli

Non poteva mancare un brand iconico come Jack Daniel's. Francesco Spenuso il Brand Ambassador sottolinea come "La grande affluenza di appassionati e meno esperti, conferma il successo di questa kermesse. Ma anche del whisky stesso che rispetto al passato fa sempre meno paura agli italiani. Una volta erano intimoriti dalla gradazione, oggi invece il lavoro dei social e della comunicazione sta divulgandone la cultura step by step, e di questo ne beneficia l'intero comparto. A Roma abbiamo portato tutta la famiglia Jack Daniels, ma quelli che stanno tirando tanto sono il Bonded e il Triple Mash. Entrambi sono Bottled in Bond, ovvero come stabilito dal Bottled in Bond Act del 1897, distillati da una singola distilleria durante una singola stagione, maturati in un magazzino doganale governativo per almeno quattro anni e imbottigliati a 50° gradi".



Interesse anche per bottiglie autoctone. Silvio Carta infatti ha scelto il Salone delle Fontane per il debutto del suo Whisky 100% made in Sardegna. Come spiega Nino Mason per l'azienda: *"Vogliamo parlare e omaggiare la nostra terra con un whisky premium invecchiato quattro anni con una doppia distillazione artigianale e il tocco distintivo delle botti di castagno centenario sardo nelle quali è stata custodita esclusivamente Vernaccia di Oristano. Pensiamo che la destinazione ideale per il nostro prodotto siano hotel e cocktail bar che vogliono proporre qualcosa di unico. D'altronde la nostra tiratura è limitata ad oggi a sole 1500 bottiglie."*



Nino Mason

+info: romawhiskyfestival.it/

© Riproduzione riservata



Oltre il 20% di visitatori in più a Beer&Food Attraction 2024: birra protagonista ma anche gli spirits hanno abbondantemente detto la loro...

Beer&Food Attraction, il salone internazionale dedicato al mondo del fuoricasa horeca – conclusosi il 20 febbraio nel quartiere fieristico riminese di Italian Exhibition Group – ha accolto 600 brand dislocati in 14 padiglioni. Le manifestazioni si sono concluse con un + 20% di visite professionali totali rispetto all'edizione del 2023.

Sono arrivati a Rimini 125 buyer provenienti principalmente da Spagna, Canada, Germania, USA e Svezia grazie alla partnership con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e Agenzia ICE e con il network dei regional advisor di IEG. Fiducia, innovazione e propositività sono state le parole chiave delle tre giorni in fiera. Raccolta grande soddisfazione tra gli operatori del settore horeca presenti: dai produttori ai distributori, dai top buyer delle catene di ristorazione, ai titolari di pubblici esercizi e responsabili di catene specializzate.



Beer&Food Attraction 2024

Nel padiglione dedicato a cocktail e spirits, denominato Mixology Circus, sono stati protagonisti anche ilGIN.it con That's the Spirit. Un grande stand collettivo, la nostra Spirits Arena, completo di bar e dove abbiamo presentato 12 aziende italiane, produttrici di gin e altri liquori. Con noi c'erano infatti Gradisca Spirits, Gin Argintario, Scriptorium Gin, Bugin; Riviera Spirits, Cinque Terre Gin, Gin 25Zero14, Neptunus Gin, 1212 Brigot Gin, Mad Spirits, Dr. Gin e Scuppoz.

Un bella affluenza anche per la nostra masterclass su "London Dry Gin vs altri metodi produttivi: qual è il migliore?" tenuta dai fondatori de ilGIN.it Marco Bertocchini e Vanessa Piromallo. Abbiamo voluto provocare, alzare la discussione e sfatare alcuni miti su cosa significhi veramente produrre gin nel 2024. In queste giornate infatti, oltre a noi, si sono susseguiti sul palco e dietro ai banconi alcuni dei migliori bartender nazionali e internazionali, produttori di spirits e distributori, esperti e personalità del mondo della miscelazione.



Beer&Food Attraction 2024

Interessante tutta l'offerta spirits presentata nelle varie aree della fiera. Alcuni esempi: Mixer, con la sua iniziativa sensoriale presentata da Terry Monroe per spiegare in modo innovativo l'uso degli sciroppi e i cocktail a base Generous Gin; Spirits & Colori, con una proposta divertente, innovativa e colorata oltre che molto ampia; Partesa che ha presentato la sua piattaforma innovativa che si avvantaggia dell'Intelligenza Artificiale e le sue recenti iniziative a scopo educativo. Presso il bar di Partesa abbiamo assaggiato anche la gamma Liquid per la miscelazione: Gal 41 London Dry Gin, molto particolare per le sue note amare e citriche date dalla selezione di luppoli con cui è distillato; Amaro Ottanta, con 80 erbe e spezie da tutti i continenti; il Bitter, decisamente amaricante con le sue note di genziana, e il Vermouth di Torino, erbaceo e delicatamente agrumato, che uniti per un Americano o un Negroni creano veramente un'accoppiata perfetta.

Vi aspettiamo il prossimo anno con ancora più novità: l'appuntamento per la prossima edizione di Beer&Food Attraction è infatti dal 16 al 18 febbraio 2025, sempre alla fiera di Rimini. Per info: <https://www.beerandfoodattraction.it/>



NEWS ▾ RUBRICHE ▾ PRODOTTI ▾ CORSI E LAVORO ▾ BAR E LOCALI ▾ RICETTE

Home > Aziende, Prodotti, Servizi > Spirits&Colori ha trionfato al Roma Whisky Festival.

Aziende, Prodotti, Servizi

Spirits&Colori ha trionfato al Roma Whisky Festival.

Da Redazione ApeTime 29/02/2024



Con la Dunville's PX 12 anni, Spirits&Colori guadagna la medaglia d'argento nella categoria Best World Whisky

Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso 24 e 25 febbraio il Roma Whisky Festival ha visto trionfare Spirits&Colori che si è aggiudicata la medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la Dunville's PX 12 anni, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La **Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey**, con una complessità e una raffinatezza che la collocano **tra i migliori al mondo**. La sua inconfondibile botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey note dolci e fruttate.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria.

Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità.

La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente Wolfburn 10 anni.

Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry

Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whisky deliziosamente dolce e sontuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO – Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e

uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO – La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci

di cioccolato e frutta scura, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia. FINITURA – I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.



ARTICLE MARKETING

Febbraio 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTI LOGOUT

Un anticipo di estate con Spirits&Colori

Posted on 12 Febbraio 2024 by Borderline Agency

Al Beer @ Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Glass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di Spirits&Colori a Beer @ Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C 1 - Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calciobalilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da Spirits&Colori: Tequila Rose, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "rubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.

Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, Ernest Hemingway. Si parla infatti di Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la duplice collezione che spazia dal Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra Spirits&Colori e Lucano 1894 per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di Lucano Amaro Zero e Glass Gin, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano. Un prodotto unico in versione alcol free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol.

Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un gusto intenso e amaro, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Gin Glass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. Un distillato dalle sfumature celtiche e sorprendenti, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.

Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.


Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tenderze, note per stupire e vivere momenti importanti attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

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.



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



Ti trovi su: Home » Weblog » Fiere e Sagre, Varie » Blog article: Un anticipo di estate con Spirits&Colori | Comunicati stampa

Un anticipo di estate con Spirits&Colori
9 Febbraio 2024 da Borderline Agency

Al Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Glass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare.

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di **Spirits&Colori a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio**, al Pad. C.1 -Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calcioballilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da **Spirits&Colori: Tequila Rose**, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.

Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, **Ernest Hemingway**. Si parla infatti di **Papa's Pilar**, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, **Papa's Pilar Rum** nasce dal reale coinvolgimento della famiglia **Hemingway** e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore **Ron Call** che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la duplice collezione che spazia dai **Flagship Rum** come il **Blonde Rum di 7 anni**, il **Dark Rum di 24**, il **Rum 24 affinato in botti di Sherry** o quello con **finish di Rye 24, Limited Edition** che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La **Limited Annual Release** completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze **Legacy Edition 21 e 22 anni**.

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra **Spirits&Colori** e **Lucano 1894** per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di **Lucano Amaro Zero e Glass Gin**, le nuove etichette del portfolio **Lucano 1894**.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano. Un prodotto unico in versione alcol free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol.

Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un gusto intenso e amaricante, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Gin Glass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.

Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze, nate per stupire e vivere momenti importanti attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

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 elevate ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclerata qualità e livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Home

Un anticipo di estate con Spirits&Colori

9 Febbraio 2024 di BorderlineAgency

Al Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Giass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare

Non è il surriscaldamento globale a **far percepire anzitempo l'estate**, ma **lo stand di Spirits&Colori a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio**, al Pad. C 1 -Stand 167, dove

un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calciobalilla, farà gustare **in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.**

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta **novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology** in Italia che sapranno **entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti**, senza trascurare proposte destinate a stupire **senza distinzione di genere.**

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da Spirits&Colori: Tequila Rose, l'originale **crema di fragole** a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un **risultato esotico, inaspettato e delizioso**, rappresentando il **liquore a base di fragole più venduto al mondo**. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche **una bottiglia davvero singolare**, un "tubino nero", **ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore**, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: **quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.**

Merita una visita allo stand **un'etichetta altrettanto speciale** per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, **Ernest Hemingway**. Si parla infatti di **Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero**, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, **Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway** e un'azienda statunitense nata **dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870)** ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei **rum più ricercati da tutta la regione caraibica**, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum **invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.**

Nasce così la **duplice collezione** che spazia dai **Flagship Rum** come il **Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition** che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La **Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.**

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra **Spirits&Colori e Lucano 1894** per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di **Lucano Amaro Zero e Giass Gin, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.**

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una **rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano**. Un prodotto unico in versione alcol free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol.

Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un **gusto intenso e amaricante**, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.



Gin Giass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. **Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti**, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere **un equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate**. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.

Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di **portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology**, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di **prodotti** in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, *food* e tendenze, **nate per stupire e vivere momenti importanti** attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

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 AI

Un anticipo di estate con Spirits&Colori

Pubblicata da: Borderline



Al Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Gin Glass daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare.

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di Spirits&Colori a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C 1 - Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calciobalilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da Spirits&Colori: Tequila Rose, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.

Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nei 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, Ernest Hemingway. Si parla infatti di Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la duplice collezione che spazia dal Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra Spirits&Colori e Lucano 1894 per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di Lucano Amaro Zero e Gin Glass, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano. Un prodotto unico in versione alcol free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol. Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un gusto intenso e amaro, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Gin Glass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.

Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze, nate per stupire e vivere momenti importanti attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

www.spiritscolori.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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Un anticipo di estate con Spirits&Colori

Al Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Giass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare

Bologna, 09/02/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di Spirits&Colori a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C 1 - Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie e sdraio e calcioballilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da Spirits&Colori: Tequila Rose, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.

Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, Ernest Hemingway. Si parla infatti di Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la duplice collezione che spazia dai Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra Spirits&Colori e Lucano 1894 per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di Lucano Amaro Zero e Giass Gin, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano. Un prodotto unico in versione alcool free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol.



Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un gusto intenso e amaro, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Giass Gin è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un gin premium, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.

Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze, nate per stupire e vivere momenti importanti attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

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.

Per maggiori informazioni

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

Ufficio Stampa
Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Un anticipo di estate con Spirits&Colori

Un anticipo di estate con Spirits&Colori

9 Feb 2024 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi

Al Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Glass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di Spirits&Colori a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C 1 - Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calcioballilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da Spirits&Colori: Tequila Rose, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.

Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, Ernest Hemingway. Si parla infatti di Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore Ron Call che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la duplice collezione che spazia dal Flagship Rum come il Blonde Rum di 7 anni, il Dark Rum di 24, il Rum 24 affinato in botti di Sherry o quello con finish di Rye 24, Limited Edition che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni.

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra Spirits&Colori e Lucano 1894 per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di Lucano Amaro Zero e Glass Gin, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre Amaro Lucano. Un prodotto unico in versione alcol free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcol.

Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un gusto intenso e amaricante, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Gin Glass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.

Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione famigliare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze, nate per stupire e vivere momenti importanti attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

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

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾ •

Un anticipo di estate con Spirits&Colori

by Borderline Agency | 12 Febbraio 2024 | In Comunicati stampa | 0

Al Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, Tequila Rose, Rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero e Glass Gin daranno un assaggio della bella stagione in un'ambientazione marinara tutta da gustare

Non è il surriscaldamento globale a far percepire anzitempo l'estate, ma lo stand di **Spirits&Colori** a Beer & Food Attraction, a Rimini dal 18 al 20 febbraio, al Pad. C 1 -Stand 167, dove un'ambientazione marinara, tra sedie a sdraio e calcioballilla, farà gustare in anteprima le etichette che animeranno le serate della bella stagione.

L'azienda di Reggio Emilia che rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology in Italia che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa, infatti, con una novità assoluta portata in Italia da **Spirits&Colori: Tequila Rose**, l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche una bottiglia davvero singolare, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar. Non solo, perché a stupire è anche la modalità di servizio: quando questa deliziosa crema alle fragole è stata raffreddata alla perfezione, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa, segnalando quindi la giusta temperatura per degustarla in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail decisamente instagrammabili.

Merita una visita allo stand un'etichetta altrettanto speciale per alzare i calici nel 125° della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, **Ernest Hemingway**. Si parla infatti di **Papa's Pilar**, il rum che rende omaggio alle avventure del grande autore e avventuriero, ma che vuole essere anche un'ispirazione per chi, gustandolo, vuole vivere la vita in pieno e non restare uno spettatore. Hemingway inventò un cocktail che porta il suo nome "Papa doble" o "Hemingway Special" e fu ispirazione di molti altri drink. Del resto, **Papa's Pilar Rum nasce dal reale coinvolgimento della famiglia Hemingway** e un'azienda statunitense nata dalla passione del mastro distillatore **Ron Call** che ha 47 anni di esperienza in questo campo, settima generazione di una famiglia di distillatori (fin dal 1870) ancora oggi punto di riferimento in tutto il mondo. Ron Call è inoltre stato la mente dietro il successo di Jim Beam. Come Hemingway si procurava le sue avventure, anche Ron Call seleziona a mano alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama, Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum invecchiati in modo accurato vengono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso.

Nasce così la duplice collezione che spazia dal **Flagship Rum** come il **Blonde Rum di 7 anni**, il **Dark Rum di 24**, il **Rum 24 affinato in botti di Sherry** o quello con **finish di Rye 24, Limited Edition** che richiama il Proibizionismo americano dove la distillazione prevedeva un'alta percentuale di segale. La **Limited Annual Release completa la seconda collezione, caratterizzata dalle due referenze Legacy Edition 21 e 22 anni**.

Non solo estero in questo anticipo di estate, ma anche la grande tradizione italiana con la collaborazione tra **Spirits&Colori** e **Lucano 1894** per la distribuzione nel settore Ho.Re.Ca su tutto il territorio italiano di **Lucano Amaro Zero** e **Glass Gin**, le nuove etichette del portfolio Lucano 1894.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è una rivoluzionaria interpretazione senza alcool del celebre **Amaro Lucano**. Un prodotto unico in versione alcool free, pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuole rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcool.

Con la sua delicata tonalità aranciata, all'avvicinarsi al naso manifesta da subito la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla. Il risultato finale è un **gusto intenso e amaricante**, che ricorda le gradevoli note agrumate e floreali. È perfetto per essere gustato liscio freddo o con ghiaccio, oppure mixato per la creazione di cocktail e aperitivi analcolici freschi, realizzati con un pizzico di modernità.

Gin Glass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e sorprendentemente versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e assolutamente inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. **Un distillato dalle sfumature eclettiche e sorprendenti**, con un finale netto e rinfrescante che lascia un'immediata sensazione di freschezza. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata effettuata con estrema cura per raggiungere un **equilibrio perfetto tra note floreali, fruttate e speziate**. Tra le principali componenti botaniche spiccano il ginepro, il coriandolo e l'angelica, unite a ingredienti naturali come la scorza d'arancia, i petali di rosa e di arancio, il finocchio, il cardamomo e la cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo dona una straordinaria esplosione di sapori e profumi, rendendo la degustazione un percorso sensoriale unico, ideale per coloro che cercano un'esperienza innovativa e di altissima qualità.

Partito da un liquore nato dalla più profonda tradizione locale, Gruppo Lucano rappresenta una delle più importanti realtà nazionali nella produzione e commercializzazione di spirits, che ha saputo mantenere il suo "spirito" fondato sul rispetto della passione familiare e della terra in cui è nato.

L'accordo di distribuzione esclusiva nazionale consente di portare queste due straordinarie creazioni, in purezza e in ambito mixology, a una vasta platea di barman e bartender da anni sensibili alle proposte del distributore emiliano, punto di riferimento grazie a un catalogo di prodotti in cui trovano posto solo realtà in cui si fondono originalità, artigianalità, innovazione, creatività e territorio.

Etichette originali e pregiate, quelle presentate da Spirits&Colori all'evento che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze, **nate per stupire e vivere momenti importanti** attraverso diverse modalità di consumo e utilizzo.

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.



AREA-PRESS.EU

EDIZIONI STAMPA & PRESS RELEASES

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTI LOGOUT

Tanto Rumore intorno al rilancio di Duncan Taylor: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una Burns Night in chiave decisamente cool

Posted on 4 Febbraio 2024 by Borderline Agency

L'appuntamento del 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre barito e del folklore della Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore

Il capoluogo lombardo è ancora in fibrillazione per la speciale Burns Night, lo scorso 25 gennaio presso Rumore, eccentrico american bar in stile italiano adiacente al Beefbar di Milano. Si è trattato di un'esperienza inedita nel cuore della città, dove per una sera gli ospiti hanno potuto rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con Sossio Del Prete, Bar Manager di Rumore, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila.

La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1799 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento scroale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.

La cena è stata resa ancora più speciale dalla partecipazione di Spirits@Colori, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo, con una degustazione a base di whisky. All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'oro l'azienda di Reggio Emilia ha presentato infatti una new entry nel catalogo Spirits@Colori, il brand Black Bull, con Kylee e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Sono stati inoltre degustati della linea Octave della Duncan Taylor: Invergordon 31 anni 45,6% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,5% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,5% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8 % Speyside.

Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da Sossio Del Prete, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burns Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano.

La serata è stata anche l'occasione per presentare l'arrivo di Gabriele Bandani, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'Area Commerciale e Marketing di Spirits@Colori.

PAIRING MENU

Drink Cocktail

- Pinsa al tartufo - Twist sul Bobby Burns con Whisky Black Bull Kylee torbato, Vermouth rosso, Sherry PX

Degustazione

- Prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato - Black Bull 12 anni
- Quesadillas (pulled di black Angus, formaggio di Oaxaca e tartufo) - whisky Duncan Taylor linea OctaveGlen Moray 15 anni
- Gyuzo (Japanese Kobe beef ravioli, beef chortzo crispy cabbage & funghi shitake) whisky Duncan Taylor OctaveBunnahabhain 20 anni
- Crispy Ito (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) - whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

- Gelato Fioridatte - whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Chiusura

- Degustazione finale - Black Bull 21 anni

A proposito di Black Bull

George Wilsber era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Wilsber decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Diversi release per questo incredibile blended. Il Kylee, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon, 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.

A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave, Dimension e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottiglieri per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

www.spiritsecolori.it

Spirits @ Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2006 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Eventi, Varie » Blog article: Tanto Rumore intorno al rilancio di Duncan Taylor: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una Burns Night in chiave decisamente cool | Comunicati stampa

Tanto Rumore intorno al rilancio di Duncan Taylor: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una Burns Night in chiave decisamente cool

4 Febbraio 2024 da Borderline Agency

L'appuntamento del 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre bardo e del folklore della Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore

Il capoluogo lombardo è ancora in fibrillazione per la speciale **Burns Night**, lo scorso 25 gennaio presso Rumore, eccentrico american bar in stile italiano adiacente al Beef'Bar di Milano. Si è trattato di un'esperienza inedita nel cuore della città, dove per una sera gli ospiti hanno potuto rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con Sossio Del Prete, Bar Manager di Rumore, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila.

La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.

La cena è stata resa ancora più speciale dalla partecipazione di **Spirits&Colori**, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo, con una degustazione a base di whisky. All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'orzo l'azienda di Reggio Emilia ha presentato infatti una new entry nel catalogo **Spirits&Colori**, il brand **Black Bull**, con **Kyloe** e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Sono stati inoltre degustati della linea **Octave della Duncan Taylor: Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8 % Speyside.**

Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da Sossio Del Prete, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burns Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano.

La serata è stata anche l'occasione per presentare l'arrivo di **Gabriele Rondani**, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'area Commerciale e Marketing di **Spirits&Colori**.

PAIRING MENU

Drink Cocktail

- Pina al tartufo - Twist sul Bobby Burns con Whisky Black Bull Kyloe torbato, Vermouth rosso, Sherry PX

Degustazione

- Prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato - Black Bull 12 anni
- Quesadillas (pulled di black Angus, formaggio di Daxaca e tartufo) - whisky Duncan Taylor linea OctaveGlen Moray 15 anni
- Gyoza (Japanese Kobe beef ravioli, beef chorizo crispy cabbage & funghi shiitake) whisky Duncan Taylor OctaveBunnahabhain 20 anni
- Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) - whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

- Geleto Fioridlette - whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Chiusura

- Degustazione finale - Black Bull 21 anni

A proposito di Black Bull

George Willsher era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Willsher decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended. Il **Kyloe**, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon. 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il **Black Bull 40 Blended Scotch**, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.

A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende **Black Bull**, **The Octave**, **Dimensions** e **The Rarest**. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottiglieri per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Tanto Rumore intorno al rilancio di Duncan Taylor: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una Burns Night in chiave decisamente cool

4 Febbraio 2024 di BorderlineAgency

L'appuntamento del 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre bardo e del folklore della Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore

Il capoluogo lombardo è ancora in fibrillazione per la speciale **Burns Night**, lo scorso 25 gennaio presso Rumore, eccentrico american bar in stile italiano adiacente al BeefBar di Milano. Si è trattato di un'esperienza inedita nel cuore della città, dove per una sera gli ospiti hanno potuto rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con Sossio Del Prete, Bar Manager di Rumore, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila.

La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta **Robert Burns**, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.

Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da Sossio Del Prete, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burns Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano.

La serata è stata anche l'occasione per presentare l'arrivo di **Gabriele Rondani**, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'area Commerciale e Marketing di **Spirits&Colori**.

PAIRING MENU

Drink Cocktail

- Pinsa al tartufo – Twist sul Bobby Burns con Whisky Black Bull Kyloe torbato, Vermouth rosso, Sherry PX

Degustazione

- Prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato – Black Bull 12 anni
- Quesadillas (pulled di black angus, formaggio di Oaxaca e tartufo) – whisky Duncan Taylor linea OctaveGlen Moray 15 anni
- Gyoza (Japanese Kobe beef ravioli, beef chorizo crispy cabbage & funghi shitake) whisky Duncan Taylor OctaveBunnahabain 20 anni
- Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) – whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

- Gelato Fiordilatte – whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Chiusura

- Degustazione finale – Black Bull 21 anni



A proposito di Black Bull

George Willsher era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Willsher decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended. Il Kyo, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon. 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.

A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave, Dimensions e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottigliatori per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Tanto Rumore intorno al rilancio di Duncan Taylor: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una Burns Night in chiave decisamente cool

Publicata da: borderline



L'appuntamento del 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre bardo e del folklore delle Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore

Il capoluogo lombardo è ancora in fibrillazione per la speciale Burns Night, lo scorso 25 gennaio presso Rumore, eccentrico american bar in stile italiano adiacente al BeefBar di Milano. Si è trattato di un'esperienza

inedita nel cuore della città, dove per una sera gli ospiti hanno potuto rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con Sossio Del Prete, Bar Manager di Rumore, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila.

La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.

La cena è stata resa ancora più speciale dalla partecipazione di Spirits&Colori, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo, con una degustazione a base di whisky. All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'orzo l'azienda di Reggio Emilia ha presentato infatti una new entry nel catalogo Spirits&Colori, il brand Black Bull, con Kylee e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Sono stati inoltre degustati della linea Octave della Duncan Taylor: Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, ⁠Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8% Speyside.

Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da Sossio Del Prete, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burns Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano.

La serata è stata anche l'occasione per presentare l'arrivo di Gabriele Rondani, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'Area Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.

PAIRING MENU

Drink Cocktail

• Prisa al tartufo - Twist sul Bobby Burns con Whisky Black Bull Kylee torbato, Vermouth rosso, Sherry PX

Degustazione

• Prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato - Black Bull 12 anni
• Quesadillas (pulled di black Angus, formaggio di Oaxaca e tartufo) - whisky Duncan Taylor linea Octave Glen Moray 15 anni
• Gyoza (Japanese Kobe beef ravioli, beef chorizo crispy cabbage & funghi shiitake) whisky Duncan Taylor Octave Bunnahabhain 20 anni
• Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) - whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

• Gelato Fiordilatte - whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Chiusura

• Degustazione finale - Black Bull 21 anni

A proposito di Black Bull

George Wilshe era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Wilshe decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended, il Kylee, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon. 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.

A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave, Dimensions e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La dedizione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una botteia e, molto presto, una propria distilleria. -In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottiglieri per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

www.spiritscolori.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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

informazione.it Comunicati Stampa

Prima pagina | Elenco | Nuovo account | Inserimento | Pannello di controllo | Modifica password

Tanto Rumore intorno al rilancio di Duncan Taylor: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una Burns Night in chiave decisamente cool

L'appuntamento del 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre bardo e del folklore della Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore

Bologna, 04/02/2024 ([informazione.it](https://www.informazione.it) - comunicati stampa - fiere ed eventi)
Il capoluogo lombardo è ancora in fibrillazione per la speciale **Burns Night**, lo scorso 25 gennaio presso Rumore, eccentrico american bar in stile italiano adiacente al BeefBar di Milano. Si è trattato di un'esperienza inedita nel cuore della città, dove per una sera gli ospiti hanno potuto rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con Sossio Del Prete, Bar Manager di Rumore, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila.

La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.

La cena è stata resa ancora più speciale dalla partecipazione di **Spirits&Colori**, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo, con una degustazione a base di whisky. All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'orzo l'azienda di Reggio Emilia ha presentato infatti una new entry nel catalogo Spirits&Colori, il brand **Black Bull**, con Kyloe e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Sono stati inoltre degustati della linea **Octave della Duncan Taylor**: Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8% Speyside.

Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da Sossio Del Prete, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burns Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano.

La serata è stata anche l'occasione per presentare l'arrivo di **Gabriele Rondani**, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'area Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.


PAIRING MENU

Drink Cocktail

- Pinsa al tartufo - Twist sul Bobby Burns con Whisky Black Bull Kyloe torbato, Vermouth rosso, Sherry PX

Degustazione

BURNS NIGHT



- Prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato - Black Bull 12 anni
- Quesadillas (pulled di black angus, formaggio di Oaxaca e tartufo) - whisky Duncan Taylor linea OctaveGlen Moray 15 anni
- Gyoza (Japanese Kobe beef ravioli, beef chorizo crispy cabbage & funghi shitake) whisky Duncan Taylor OctaveBunnahabhain 20 anni
- Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) - whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

- Gelato Fiordilatte - whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Chiusura

- Degustazione finale - Black Bull 21 anni

A proposito di Black Bull

George Willsher era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Willsher decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended. Il Kyloe, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon. 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.

A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave, Dimensions e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottiglieri per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.



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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Tanto Rumore intorno al rilancio di Duncan Taylor: il pairing con il whisky scozzese rivive a Milano per una Burns Night in chiave decisamente cool

by Borderline Agency | 4 Febbraio 2024 | In Comunicati stampa | 0 tag

L'appuntamento del 25 gennaio per una cena esclusiva nel segno del celebre barolo e del folklore della Caledonia, in una versione originale, tra portate improntate al pairing con il whisky in un'inedita full immersion in onore del grande distillato e del suo cantore.

Il capoluogo lombardo è ancora in fibrillazione per la speciale **Burns Night**, lo scorso 25 gennaio presso Rumore, eccentrico american bar in stile italiano adiacente al BeefBar di Milano. Si è trattato di un'esperienza inedita nel cuore della città, dove per una sera gli ospiti hanno potuto rivivere una full immersion di whisky scozzese, con una versione innovativa della celebre serata, impostata sul pairing tra cibo e whisky, grazie alla collaborazione con Sossio Del Prete, Bar Manager di Rumore, nell'ex Seminario Arcivescovile vicino a piazza San Babila.

La Burns Night commemora il giorno del compleanno del poeta Robert Burns, tra gli Scozzesi più famosi, vissuto dal 1759 al 1796 e ancora oggi molto apprezzato per le sue opere. Per l'occasione si organizza in tutto il mondo un caratteristico evento serale, fin dalla prima cena. Una tradizione caratterizzata da un abbondante banchetto accompagnato da bicchieri di whisky, recitando poesie e canzoni di Burns in suo onore che la capitale della moda si prepara a rispettare in chiave inedita e fashion.

La cena è stata resa ancora più speciale dalla partecipazione di Spirits&Colori, specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati molto particolari, provenienti da tutto il mondo, con una degustazione a base di whisky. All'evento milanese dedicato agli amanti del distillato d'orzo l'azienda di Reggio Emilia ha presentato infatti una new entry nel catalogo Spirits&Colori, il brand Black Bull, con Kylee e la sua versione torbata adatte per cocktail e gli invecchiamenti 12 e 21 anni. Sono stati inoltre degustati della linea Octave della Duncan Taylor: Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8% Speyside.

Un grande appuntamento con il whisky, ma anche con le proposte gastronomiche supervisionate da Sossio Del Prete, per assaggi all'insegna del food pairing più originale, con accostamenti e abbinamenti inediti, in un reciproco accompagnamento tra food & beverage destinato a condurre a un doppio piacere per il palato, ma anche per lo spirito, vista l'innovativa formula di una Burns Night moderna, in linea con un pubblico alla ricerca di emozioni e libere interpretazioni di una grande tradizione scozzese che si rinnova in uno dei locali top di Milano.

La serata è stata anche l'occasione per presentare l'arrivo di Gabriele Rondani, due volte incluso nella selezione dei 100 top manager di Forbes e figura molto nota nel mondo della liquoristica, alla guida dell'area Commerciale e Marketing di Spirits&Colori.

PAIRING MENU

Drink Cocktail

- Pilsa al tartufo - Twist sul Bobby Burns con Whisky Black Bull Kylee torbato, Vermouth rosso, Sherry PX

Degustazione

- Prosciutto di manzo di Kobe con panettone salato e piastrato - Black Bull 12 anni
- Quesadillas (pulled di black Angus, formaggio di Oaxaca e tartufo) - whisky Duncan Taylor linea Octave Glen Moray 15 anni
- Gyoza (Japanese Kobe beef ravioli), beef chorizo crispy cabbage & funghi shitake whisky Duncan Taylor Octave Bunnahabhain 20 anni
- Crispy Bao (pollo marinato al vermouth in tempura e cavolo rosso) - whisky Duncan Taylor Octave Strathclyde 30 anni

Dolce

- Gelato Fioridlatte - whisky Duncan Taylor Octave Invergordon 31 anni

Chiusura

- Degustazione finale - Black Bull 21 anni

A proposito di Black Bull

George Wilshe era un uomo che difficilmente riusciva ad adeguarsi a norme e regole. Quello che voleva creare era un whisky audace e diverso, un blended con un alto contenuto di malto, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Nel 1864, mentre tutti stavano cercando di conformarsi ad un certo stile, George Wilshe decise di creare qualcosa di diverso. Un blended scotch whisky fatto con 50% di single malt e 50% di single grain imbottigliato a 100 proof. Differenti release per questo incredibile blended, il Kylee, il cui nome ricorda una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiate 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dallo Speyside sono fatti maturare in botti ex-Sherry ed ex-Bourbon per poi essere miscelati con grain whisky delle Lowlands affinati in botti ex-Bourbon, 50% di malto e 50% di cereali per un whisky imbottigliato al 50% vol. Infine il Black Bull 40 Blended Scotch, prestigiosa selezione di vecchi malt whisky (90% del totale) distillati negli anni '60 e miscelati con grain whisky provenienti da distillerie non più operative.

A proposito di Duncan Taylor

Duncan Taylor è un'azienda a conduzione familiare che produce whisky scozzese, gin e rum di qualità. Il portafoglio comprende Black Bull, The Octave, Dimensions e The Rarest. Duncan Taylor nasce a Glasgow nel 1938 e l'azienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devozione al principio di fornire solo i migliori barili da riempire nelle principali distillerie scozzesi è stata una caratteristica fondamentale della storia dell'azienda. Da decenni Duncan Taylor si occupa di imbottigliare i barili delle migliori distillerie scozzesi e oggi possiede una delle più grandi collezioni private di barili di scotch whisky d'epoca e rari. Nel 2002 Duncan Taylor ha trasferito la propria sede a Huntly, alla periferia dello Speyside, la più grande regione scozzese produttrice di whisky, dove dispone di strutture proprie per lo stoccaggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottiglieri per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

Posted on 3 Febbraio 2024 by Borderline Agency

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani**. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare **una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative**. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una **lunga esperienza** maturata in questi anni dove si è guadagnato **per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes**.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per **Gabriele Rondani** che arriva dal **raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni**, promuovendo anche **nuove formule di comunicazione**, tra social, video, eventi che hanno saputo **precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo**.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori** si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. **Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale**. *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".*

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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Aziende, Varie » Blog article: Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori | Comunicati stampa

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

3 Febbraio 2024 da 1 Borderline Agency

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori** apre il **2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani**. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area **Commerciale e Marketing** dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare **una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative**. Del resto, il nuovo **Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni** dove si è guadagnato **per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes**.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per **Gabriele Rondani** che arriva dal **raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni**, promuovendo anche **nuove formule di comunicazione**, tra social, video, eventi che hanno saputo **precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo**.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e Massimo Meccianti, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori** si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una **realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale**. "Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".

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 acciata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

3 Febbraio 2024 di BorderlineAgency

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il**

nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare **una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative.** Del resto, **il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.**

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per **Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.**

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele – commentano Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori di Spirits&Colori – siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori** si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una **realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale.** *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".*

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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



intopic
il panorama informativo italiano

Home cronaca Italia economia estero salute sport tecnologia

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

Publicata da: [Borderline](#)



Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori** apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di **Gabriele Rondani**. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area **Commerciale e Marketing** dell'azienda di Reggio Emilia che dal

2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di **Spirits&Colori** che ora può vantare **una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.**

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per **Gabriele Rondani** che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo percorrere i templi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele - commentano Dick Ten Voorde e Massimo Macciante, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori** si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. **Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale.** *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Travarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".*

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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo

Bologna, 04/02/2024 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori** apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di **Gabriele Rondani**. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare **una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative**. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato **per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes**.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per **Gabriele Rondani** che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.



"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele - commentano Dick Ten Voorde e Massimo Maccianti, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori** si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una **realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale**. *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".*

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.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori >

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

3 Feb 2024 | Comunicati generici · Persone

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che **Spirits&Colori** apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di **Gabriele Rondani**. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area **Commerciale e Marketing** dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di **Spirits&Colori** che ora può vantare **una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative**. Del resto, il nuovo **Direttore Commerciale e Marketing** porta con sé una **lunga esperienza** maturata in questi anni dove si è guadagnato **per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes**.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per **Gabriele Rondani** che arriva dal **raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni**, promuovendo anche **nuove formule di comunicazione**, tra social, video, eventi che hanno saputo **precorrere i tempi** e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele - commentano Dick Ten Voorde e Massimo Macchianti, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, **Spirits&Colori** si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una **realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale**. *"Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definirei esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".*

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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • BLOG COMUNICATI • CHI SIAMO •

Gabriele Rondani alla guida di Spirits&Colori

by Borderline Agency | 3 Febbraio 2024 | In Comunicati stampa | 0

Il 2024 si apre con l'ingresso del nuovo Direttore commerciale e marketing nell'azienda reggiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo. Una new entry da cui nasceranno diverse iniziative e un grande sviluppo.

Neanche il tempo di archiviare un 2023 pieno di eventi e nuove etichette che Spirits&Colori apre il 2024 nel segno della crescita e dello sviluppo con l'arrivo di Gabriele Rondani. Sarà infatti il nuovo manager, molto noto nel mondo della liquoristica a guidare l'area Commerciale e Marketing dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Una scelta importante, quella di Spirits&Colori che ora può vantare una figura di riferimento per quello che si preannuncia un anno ricco di iniziative. Del resto, il nuovo Direttore Commerciale e Marketing porta con sé una lunga esperienza maturata in questi anni dove si è guadagnato per ben due volte la presenza in classifica tra i 100 migliori manager selezionati dalla rivista economica Forbes.

Non solo prestigiosi piazzamenti, ma anche risultati concreti per Gabriele Rondani che arriva dal raddoppio di fatturato ottenuto da tutta la società del precedente incarico in una manciata di anni, promuovendo anche nuove formule di comunicazione, tra social, video, eventi che hanno saputo precorrere i tempi e rivoluzionare l'approccio al mercato di numerosi brand di successo.

"Siamo determinati a crescere, perché stiamo ottenendo ottimi riscontri. Con oltre 400 etichette in catalogo e l'arrivo di Gabriele - commentano Dick Ten Voorde e Massimo Maccanti, fondatori di Spirits&Colori - siamo sicuri di poter perseguire i valori della qualità e della tradizione, ma anche apportare originalità e creatività. Quanto già realizzato da Gabriele Rondani parla da sé e siamo in piena sintonia sulla nostra mission, orientata alla ricerca e alla selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che rispecchia e racconta fedelmente il territorio di provenienza, suscitando emozioni. Perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, in termini di prodotto, ma anche di approccio al mercato, al modo di proporre qualcosa di nuovo in maniera originale, per stupire la nostra clientela, anche quella più sofisticata. Siamo sicuri che affidando a Gabriele la direzione Commerciale e Marketing saprà dialogare con cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel che già guardano a Spirits&Colori come a un partner affidabile e innovativo".

Un feeling, quello nato tra la nuova direzione e l'azienda reggiana che parte da solide basi. Nel panorama della liquoristica, Spirits&Colori si distingue per la costante ricerca e sperimentazione, offrendo agli appassionati la possibilità di esplorare nuove frontiere di gusto attraverso la selezione accurata di distillati di qualità superiore. Una realtà dinamica che permette a Gabriele Rondani di muoversi in un territorio a lui congeniale. "Ammiro molto l'entusiasmo e il desiderio della scoperta che anima Spirits&Colori. Trovarmi inserito in uno staff caratterizzato da professionisti pieni di energia e che definisce esploratori del gusto è molto stimolante per chi ha fatto di questo lavoro non un semplice mestiere, ma uno stile di vita. Quando mi è stato proposto di collaborare, ho pensato che la mia esperienza e la mia intraprendenza potessero fornire a entrambi grandi soddisfazioni. La grinta non manca, così come i prodotti, davvero eccellenti, da far conoscere e da comunicare, per cui non ho alcun dubbio che sarà per me una sfida estremamente avvincente. Vorrei poi ricordare che sul territorio italiano agiscono per noi oltre 140 agenti, coadiuvati da cinque sales developer manager per altrettante aree".

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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



**USCITE
TV - TV ONLINE**
Marzo 2024

Mixology Experience 2024: Gabriele Rondani illustra i prodotti di punta e le novità di Spirits&Colori

DI: ILARIA CATALANO - 20/03/2024 - 291 LETTURE



© Riproduzione riservata

Spirits & Colori, realtà nata nel 2016 e specializzata nella selezione, importazione e distribuzione di distillati di altissima qualità si presenta a Mixology Experience sia con il proprio portafoglio prodotti che con diversificate novità.

A tal proposito, il nuovo Direttore Marketing & Commerciale Gabriele Rondani afferma:

«Con Haymans of London Gin, ad esempio, siamo alla quinta e sesta generazione in azienda; o ancora novità come Zafra Rum, un ron di panama presentato per la prima volta ad ottobre 2023 con l'indicazione degli anni ben precisa. Per non parlare di Bitteranza, il nuovo bitter da un litro e, infine, la Tequila Rose che tingerà di rosa la prossima estate».

Spirits & Colori, inoltre, lascia spazio anche all'analcolico e presenta in fiera le nuove toniche Folkington's.

+ INFO: spiritsecolori.it/



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Marzo 2024



FOOD&BEVERAGE

Data: 05.03.2024 Pag.: 16
Size: 580 cm2 AVE: € .00

Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



UOMINI&VIGNE

VENETO

Vignaioli Valle di Mezzane 13 aziende insieme



Vignaioli Valle di Mezzane è il nome scelto dal gruppo che riunisce tredici produttori della Valle di Mezzane. Denominatore comune di questi produttori è essere aziende agricole con cantine e vigneti di proprietà in Valle producendo vini Doc Valpolicella e/o Soave provenienti da questo territorio dell'Est Veronese a cavallo tra queste due importanti Denominazioni di origine. Le 13 aziende agricole sono: Benini Alessandro; Marinella Camerani; Falezze di Luca Anselmi; Grotta del Ninfeo; I Tamasotti; Il Monte Caro; ILatium Morini; Le Guaite di Noemi; Talestri; Massimago; Carlo Alberto Negri; Roccolo Grassi; Giovanni Ruffo. Aziende che hanno storie, origini, obiettivi, ambizioni e orientamenti differenti anche nella conduzione del vigneto -in biologico, biodinamico e integrato- e intorno a questo progetto intendono amalgamarsi nel rispetto delle proprie identità. Primo passo è l'incarico per realizzare la Carta dei Suoli delle aziende del Gruppo al pedologo Giuseppe Benciolini, già autore di mappature simili per progetti di zonazione vitivinicola in diverse aree, tra cui Soave, Valpolicella, Prosecco, Cartizze e Lambrusco Reggiano.

torio dell'Est Veronese a cavallo tra queste due importanti Denominazioni di origine. Le 13 aziende agricole sono: Benini Alessandro; Marinella Camerani; Falezze di Luca Anselmi; Grotta del Ninfeo; I Tamasotti; Il Monte Caro; ILatium Morini; Le Guaite di Noemi; Talestri; Massimago; Carlo Alberto Negri; Roccolo Grassi; Giovanni Ruffo. Aziende che hanno storie, origini, obiettivi, ambizioni e orientamenti differenti anche nella conduzione del vigneto -in biologico, biodinamico e integrato- e intorno a questo progetto intendono amalgamarsi nel rispetto delle proprie identità. Primo passo è l'incarico per realizzare la Carta dei Suoli delle aziende del Gruppo al pedologo Giuseppe Benciolini, già autore di mappature simili per progetti di zonazione vitivinicola in diverse aree, tra cui Soave, Valpolicella, Prosecco, Cartizze e Lambrusco Reggiano.

DEGUSTAZIONI

Alla Burns Night i whisky di Spirits&Colori



L'importatore e distributore Spirits&Colori ha proposto una speciale Burns Night il 25 gennaio per celebrare il famoso bardo scozzese e godere dell'atmosfera offerta da *Rumore*, l'american bar adiacente al *BeefBar* di Milano. L'iniziativa è stata l'occasione per gustare il pregiato whisky di Duncan Taylor Black Bull e gli imbottigliamenti della serie Octave accompagnati da un menu in pairing appositamente studiati da Sossio Del Prete, bar manager del locale. L'azienda ha presentato una new entry nel catalogo Spirits&Colori, il brand Black Bull, con Kyle e la sua versione torbata adatte per cocktail, e gli

invecchiamenti 12 e 21 anni. Della linea Octave della Duncan Taylor sono stati inoltre degustati Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8% Speyside.

AUTENTICITÀ

Nasce la Fondazione Vino Patrimonio Comune

Nasce la Fondazione Vino Patrimonio Comune che vede come soci fondatori Federvini e Alleanza delle cooperative italiane-agroalimentare con l'obiettivo di consolidare il valore del vino italiano e a contribuire alla difesa e al sostegno del patrimonio delle imprese vitivinicole del Paese.



Un vino autentico, per il quale è accertata la tipicità e la corrispondenza con il territorio di origine, è sinonimo di rispetto verso i consumatori e di garanzia nelle relazioni commerciali. Da questa esigenza di autenticità, diffusa in Italia e in Europa, è nato il progetto no profit di Vino Patrimonio Comune, per offrire una risposta alle esigenze delle aziende associate e uno strumento affidabile a disposizione degli operatori del settore vitivinicolo. La Fondazione opererà per studiare i profili di autenticità e sostenibilità di prodotti, imprese e territori, qualità alla base dell'apprezzamento del made in Italy.

TORINO

Si rinnova il successo del Salone del Vino

Il Salone del Vino di Torino ha animato il capoluogo piemontese con la sua seconda edizione articolata in una settimana di eventi a partire da martedì 27 febbraio, che si è conclusa nel Salone che si è svolto nel week-end dal 2 al 4 marzo. La mission del Salone del Vino di Torino 2024 è quella di raccontare il Piemonte del vino in tutte le sue sfaccettature e nella sua



unicità, facendo scoprire al grande pubblico e agli operatori di settore le radici profonde di un territorio che guarda al futuro, attraverso la lente di ingrandimento della sostenibilità. Più di 500 cantine sono state coinvolte nella fiera espositiva, che si è snodata tra le Ogr Torino e il Museo del Risorgimento, con un ricco programma diffuso di eventi. Il calendario comprendeva anche momenti di approfondimento, cene con i produttori ed eventi, coinvolgendo centinaia di luoghi della cultura a partire dal Circolo dei Lettori, Combo, Offtopic, piole e ristoranti importanti, enoteche e spazi informali con musica e degustazioni.



QN ECONOMIA

Data: 11.03.2024 Pag.: 16
Size: 686 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



LA STORIA

In costante crescita da dodici anni

Nata nel 2012 come semplice club di sei soci fondatori, nel 2016 Excellence è diventata

una società cooperativa e nel frattempo i soci sono più che triplicati diventando ventuno. Oggi fanno parte di Excellence: Sagna, Gruppo Meregalli, Cuzziol GrandiVini, Pellegrini, Balan, Sarzi Amadè, Vino Design, Teatro del Vino,

Proposta Vini, Bolis, Les Caves de Pyrene, Premium Wine Selection PWS, Ghilardi Selezioni, Visconti 43, Première, Agb Selezione, Apoteca, Ceretto Terroirs, Philharmonica, Spirits Colori e ViteVini.

Il consorzio muta forma giuridica, ma continuerà a essere riferimento del "buon bere" con oltre 2mila aziende distribuite di **Michele Mezzanica**

Excellence cambia e diventa società «Ci sarà più spazio per i vini italiani»

POCO MENO DI 23 milioni e mezzo di bottiglie distribuite, provenienti dalle 2.185 aziende rappresentate, due terzi delle quali estere. Un fatturato complessivo di oltre 330 milioni, in crescita del 6,25% rispetto all'anno precedente, nonostante una congiuntura economica tutt'altro che favorevole, per un bene voluttuario come il vino. Senza dimenticare i 354 dipendenti e i 2.045 agenti operativi su tutto il territorio nazionale. Numeri che hanno convinto Società Excellence a compiere il grande salto, all'inizio di questo 2024: non più cooperativa ma società di capitali, con conseguente ampliamento della governance (CdA di 7 membri) e contestuale cambio di denominazione. Nasce così Excellence Srl Sidi, acronimo che sta per Società italiana distributori e importatori. Excellence riunisce infatti 21 tra i principali importatori e distributori di fine wines e distillati, con l'obiettivo di creare sinergie a tutto campo, dall'utilizzo di agenti plurimandatari all'annosa questione del recupero crediti, ma anche per fare da lobby in un settore, quello della distribuzione, che nel mondo del vino in Italia è ancora a un livello "amatoriale".

Nata nel 2012 come semplice club di sei soci fondatori, nel 2016 è diventata una società cooperativa e nel frattempo i soci sono diventati 21, dai big come la brianzola Meregalli e la veneta Cuzziol

GrandiVini a realtà più giovani e di nicchia, spesso specializzate in specifici terroir. Tenere insieme realtà numericamente molto diverse, nella nuova forma giuridica per cui si procede a maggioranza, sarà una delle sfide di Excellence Sidi, che si è presentata ufficialmente al ristorante Verso di piazza Duomo a Milano, due stelle Michelin, a sottolineare lo stretto legame con il mondo HoReCa e del fine dining in particolare. D'altra parte, di quelle 23 milioni e mezzo di bottiglie commercializzate nel 2023, il prezzo medio all'ingrosso era pari a 14 euro, vale a dire 40-45 euro al ristorante o in enoteca. Vini di un certo tipo, insomma, in larghissima parte francesi, della mitica triade Champagne-Bordeaux-Borgogna ma anche di territori emergenti, come la valle della Loira o il Jura.

«Il cambio di assetto giuridico è un'evoluzione necessaria - spiega Luca Cuzziol, presidente di Excellence - le dimensioni che la nostra società ha ormai raggiunto, sia per numero di soci che per fatturato aggregato, ci hanno portato a questa naturale evoluzione, l'inizio di una nuova era che ci proietta con ancora maggior forza e solidità nel futuro. Siamo tutti accomunati dalla stessa filosofia, ovvero quella di voler selezionare solo prodotti di qualità, ma quello che ci differenzia è il know how, le competenze e il nostro approccio al mercato basato sull'offerta di un servizio sempre più

331

milioni di euro il fatturato aggregato dei 21 soci di Excellence nel 2023, in crescita del +6,5% rispetto all'anno precedente

specializzato e qualificato al mondo HoReCa. Dalla nostra rete vendita, formata e continuamente aggiornata, alla logistica moderna e affidabile, tutto è volto a interpretare al meglio il comparto della distribuzione del vino in Italia». L'ambizione dichiarata, per un gruppo nato esclusivamente come club di importatori e che ancora oggi tratta per due terzi bottiglie estere, è infatti ampliare la "quota Italia", andando a scardinare alcune logiche che fino ad oggi hanno sempre definito il rapporto coi produttori. «Il mercato dei fine wines e dei distillati di pregio ha inevitabilmente bisogno di una filiera distributiva che curi ogni singolo dettaglio - puntualizza Cuzziol - attraverso corsi di formazione rivolti ad agenti e dipendenti, strategie di comunicazione e marketing, nonché condivisione delle criticità. È quello che facciamo sin dalla nostra nascita e che continua a essere sempre più necessario per tutto il nostro comparto». Meno importatori e più distributori, insomma, cercando di "sedurre" quelle tante, tantissime cantine di qualità ma di dimensioni troppo ridotte per potersi dedicare con efficacia anche a marketing e distribuzione. Questa la fetta di mercato da esplorare, in un contesto come quello italiano caratterizzato

IL PRESIDENTE LUCA CUZZIOL

«Vogliamo diffondere la cultura dell'organizzazione nel commercio di bottiglie e distillati di pregio, settore che sempre più necessita di trasparenza e correttezza»

da una spina dorsale di aziende vinicole piccole e medio-piccole.

Altro obiettivo è invece quello di diventare un riferimento ben definito e riconoscibile, una sorta di "Place d'Italie" per cui a muoversi sui mercati non è una singola azienda, più o meno dimensionata, ma un gruppo strutturato coi numeri di cui sopra. Insomma, basta con la retorica del "piccolo è bello" in favore di un'aggregazione non solo di facciata ma di sostanza, sull'esempio dei cugini francesi per cui il famoso "fare sistema" non è uno slogan ma un business dai risvolti concreti. Allo stesso tempo, però, a fronte dell'evoluzione di Excellence, non è mai cambiato lo scopo che ha contraddistinto sin dalla fondazione questa importante realtà della filiera vinicola italiana, vale a dire «diffondere la cultura del concetto di organizzazione della distribuzione e del commercio di vini e distillati di pregio, settore che sempre più necessita di trasparenza, correttezza ed etica», come spiega Pietro Pellegrini, vicepresidente della società. «In tutti questi anni - prosegue - la nostra azione si è caratterizzata per aver messo a sistema risorse, idee ed esperienze pur rimanendo concorrenti sul mercato. Un esempio unico e virtuoso all'interno del settore enogastronomico italiano».

TUTTI GLI UOMINI DEL CDA

Nella foto sopra, da sinistra, i componenti del cda: **Andrea Montanaro, Sandro Fedele (commercialista di Excellence, esterno al Cda) Lorenzo Righi, Luca Cuzziol, Leonardo Sagna, Alessandro Sarzi Amadè, Marcello Meregalli e Pietro Pellegrini**



DEGUSTAZIONI

Alla Burns Night i whisky di Spirits&Colori



L'importatore e distributore Spirits&Colori ha proposto una speciale Burns Night il 25 gennaio per celebrare il famoso bar-scozzese e godere dell'atmosfera offerta da *Rumore*, l'american bar adiacente al *BeefBar* di Milano. L'iniziativa è stata l'occasione per gustare il pregiato whisky di Duncan Taylor Black Bull e gli imbottigliamenti della serie Octave accompagnati da un menu in pairing appositamente studiati da Sossio Del Prete, bar manager del locale. L'azienda ha presentato una new entry nel catalogo Spirits&Colori, il brand Black Bull, con Kylee e la sua versione torbata adatte per cocktail, e gli

invecchiamenti 12 e 21 anni. Della linea Octave della Duncan Taylor sono stati inoltre degustati Invergordon 31 anni 45,9% sherry hogshead Highlands, Strathclyde 30 anni 48,3% sherry hogshead Lowland, Bunnahabhain 20 anni 54,3% Islay, Glen Moray 15 anni 51,8 % Speyside.



GIASS GIN

Tipologia
Gin

Alcol % vol.
42

Formato
500 ml

Caratteristiche
Realizzato con 18 componenti botaniche tra cui ginepro, coriandolo, angelica, unite a scorza d'arancia, petali rosa, finocchio, cardamomo, cassia, karkadè, cipero, menta, verbena citrus, melissa e timo



DAL GIN AL TREND ANALCOLICO

Novità nel panorama degli spirits e della mixology arrivano anche dall'azienda di Reggio emiliana Spirits&Colori che a Beer & Food Attraction ha presentato diverse proposte interessanti, tra cui una referenza analcolica. In primis Tequila Rose, l'originale crema di fragole a base di tequila, dall'estro esotico, presentata in una bottiglia singolare in vetro nero che tiene lontana la luce. Una curiosità: quando la crema alle fragole raggiunge il giusto grado di raffreddamento, le rose sulla bottiglia passeranno dall'argento al caratteristico rosa. Da degustare in bicchieri liscia, con ghiaccio oppure per miscelarla in cocktail. Dalla collaborazione con Lucano 1894, ecco la distribuzione nel settore Horeca su tutto il territorio italiano di Lucano Amaro Zero, versione alcol free del celebre amaro lanciata per la prima volta nel 2022, e Giass Gin, l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con 18 componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale.



TESTATE ONLINE

Marzo 2024



HORECA



NEWSLETTER



Newsletter Numero 1.262

Le notizie di oggi 15/03/2024 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



EVENTI

Spirits&Colori si prepara a sorprendere alla Mixology Experience

Tra i protagonisti della Mixology Experience anche Spirits&Colori e la sua inedita selezione di prodotti, allo stand C02- C03 presso il Superstudio Max



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](#)



HOREC
IL PORTALE DEL "TURIGIAR" **NEW**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE - HORECA - BUSINESS - PRODOTTI E INGREDIENTI - RUBRICHE - EVI

Spirits&Colori si prepara a sorprendere alla Mixology Experience

Tra i protagonisti della Mixology Experience anche Spirits&Colori e la sua inedita selezione di prodotti, alle stand C02- C03 presso il Superstudio Maxi.

vision
Radazione 5 16 Marzo 2024 - 09:05

f x in sp t



4/12 Spirits&Colori si prepara a sorprendere alla Mixology Experience. [VUOLTA IL](#) [SEAR](#) [HORECA](#) [HORECA](#) [HORECA](#) [HORECA](#) [HORECA](#) [HORECA](#) [HORECA](#)

Spirits&Colori si distingue tra le società italiane per aver partecipato alle principali fiere di settore e per aver realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da **Gabriele Randani - Direttore Marketing e Commerciale** della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, **Spirits&Colori** si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla **Mixology Experience**, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla presenza di **Spirits&Colori**, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa **Difford's Guide**, la **"Original Gin Cocktail Competition 2024"** descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove cantare la ricetta del drink (limite è il 30 aprile), i cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Stoe Gin oppure Old Tom.

Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di firmare la realizzazione dei loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla fine, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.



Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria **Rosville**, oggi nota come **Distilleria Ross & Squibb**. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata "Master of Rye", maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whiskey, anche i più esigenti, non possono non riconoscere l'eccezionale artigianale di **Rosville Junior**, l'unica in grado di offrire una qualità superiore. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria **Rosville** nel 1921.



Sempre dalle Americhe arriva un altro mito che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **Il Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale**, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da aromatizzazioni con botaniche biologiche e naturali, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.



Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange** biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir di natura calcarea e silicea intramezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tuffi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.



Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso** biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.



Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di **Mixology Experience** di **Spirits&Colori** allo stand C02-C03:

Bartender Resident:
Domenica: Matteo Paoillo, Segni (Milano)
Lunedì: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)
Martedì: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:
Domenica: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)
Lunedì: Andrea Ambrosetti, Balhasar Livellanza (Varese), Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo
Martedì: Alessandro Mels, Pandenus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di eccellenza qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con propri distillati.

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!

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: **Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.**



Mixology Experience, torna a Milano la tre giorni dedicata al beverage

Mi-Temomax media partner della terza edizione al Superstudio Maxi dal 17 al 19 marzo

Piero Giannini 10 Marzo 2024



Torna Mixology Experience, tre giorni al **Superstudio Maxi** per quello che è il punto più qualificato, a livello nazionale, per il settore beverage dedicato al mondo del Bar Industry, dei cocktail e della miscelazione. Dovendo più apprezzato in termini di qualità nel settore beverage è in programma domenica 17, lunedì 18 e martedì 19 marzo nella grande struttura di Via Mecenate 33, a pochi passi fermata della metropolitana M2 **Paragallo**.

Una manifestazione che raccoglie l'interesse del mercato trade, di brand, importatori e distributori, oltre che di tutti gli addetti al settore dell'ospitalità, professionisti della miscelazione e imprenditori di locali, bar e ristoranti, ma che inoltre si apre al pubblico di privati ed appassionati accoglierli in un ambiente professionale.

Mixology experience, i percorsi tematici

Organizzato dal gruppo **Bartender.it**, leader italiano nel trade show, la tre giorni di Mixology Experience 2024 presenterà le novità di maggiore tendenza del settore, seguendo percorsi tematici attraverso le Experience che vengono sviluppate ormai dal 2012, e favorendo il matching con i protagonisti, tra produttori, brand ambassador, master distillers, importatori e distributori ma senza dimenticare gli appassionati.

Un panorama completo di grandi distillati e liquori senza dimenticare con il focus su "Coffee Mixology" con il caffè e il suo incontro con gli spiriti nel mondo della miscelazione con la presenza anche del gruppo "Ditta Artigianale". Ma anche Soft Drink e No-Low alcohol, trend in evoluzione nel campo beverage, indispensabili per la preparazione di cocktail e mocktail, oltre a tante attrezzature per la miscelazione.

Per la prima volta una fiera dedicata al mondo beverage espone nuove tendenze anche incrociando altri mondi come quello dell'alta pasticceria. A Mixology Experience, infatti, sarà presente una delegazione **APIC**, l'Associazione degli Ambasciatori Pasticieri dell'Accademia Italiana presieduta da Igino Massari, beste maestri italiani pasticceri e governanti da ogni zona d'Italia presenteranno creazioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria a tema "mixology", ovvero approfondendo il rapporto tra spirito e dolci d'eccezione con densa, salsi e tarting.

Di particolare importanza sarà la tappa italiana di Bartender's edit, la guida di origine londinese che decreta i migliori Cocktail Bar delle città attraverso il voto dei colleghi bartender professionisti. Dopo Londra e Singapore, Milano sarà la nuova città selezionata dal gruppo che presenterà a Mixology Experience i locali top del cocktail mixology. A Mixology Experience tornerà lo "SpeedTaste Challenge" per decretare il bartender più veloce d'Italia del 2024.

Tempo, qualità, rapidità, stile e gusto saranno gli elementi determinanti per una competizione tutta da vivere live con la presenza di giudici tecnici e di degustazione. E il vincitore beneficerà di un viaggio premio in Tasmania (Australia), Spazio alla massima Craft Zone, un'area dedicata ai produttori artigianali e alle loro creazioni "artisanal" messe a disposizione del mercato e quindi della mixology. E nello Stand di Mixology Experience 2024 sarà possibile acquistare tutti i prodotti degli espositori presenti all'interno della manifestazione, ma soprattutto avere la possibilità di trovare limited edition o special mix sia di grandi brand che di produttori ad hoc.

Mixology Experience, la novità degli Awards

Tra le novità di Mixology Experience 2024 ci sono gli Awards dedicati a tre categorie in esame, di tradizione prevalentemente italiana: Gruppo, Venetian o Anami. Sarà un voto a proprio consumo per i prodotti nazionali e internazionali che ne prevede l'assegnazione secondo un severissimo blind tasting: una "degnazione alla cieca" da parte di giudici professionisti, accuratamente selezionati tra Italia ed estero.

Per tutti. Diffusa dalla Food Court, che contemplerà proposte gastroonomiche per tutti i palati, si arricchirà di una proposta Sunday Brunch per la giornata di domenica 17 marzo: una pausa a base di buon cibo e musica (intrattenimento con un quartetto jazz e di sei) nel piazzale antistante l'ingresso del Superstudio Maxi.

Domenica 17 marzo dalle 11.00 alle 20.00

Lunedì 18 marzo dalle 10.00 alle 19.00

Martedì 19 marzo dalle 10.00 alle 19.00

Biglietti su mixologyexperience.it

Mixology Experience, tre domande a Luca Pirola, Bartender.it: «Uno spaccato reale del mercato»

Che cosa distingue Mixology Experience?

«L'apertura a nuovi ruoli per il comparto, ma che giocano un ruolo fondamentale nella loro costituzione. Il food, in primo. Nonostante la crisi dei consumi e nonostante il moltiplicarsi di eventi gratuiti con una predisposizione più a festival, ci carichiamo ancora una volta ad essere l'unica fiera professionale in grado di offrire uno spaccato reale del mercato.

Quali sono le novità della terza edizione?

«Nei due anni precedenti abbiamo consolidato l'interesse intorno al nostro evento da parte di un pubblico altamente qualificato, mettendo insieme piccoli, medi e grandi brand, creando per tutti l'ideale opportunità di marketing e business. Gli Speed Club, i Business Match e gli SpeedDate sono novità che vogliono offrire i migliori prodotti ad esempio nel mercato fatto maggiormente dai grandi gruppi, ma vogliono anche stimolare gli stessi "tag" a parlare di prodotto.



Milano è la piazza ideale per il mondo beverage?

«Lo è per sporcettare, il che significa valutare il protagonismo di imprenditori e professionisti di questo mondo che concorrono alla vitalità della città. Con la Mixology Week, che anticipa e accompagna la fiera, ci proponiamo proprio di valutare chi questo mestiere lo conosce appieno.

Mixology Experience, 4 chicche

Distillata sotto vetro: la Vodka Fashion Diamond. Nata e usata come un diamante, scorbata al polso Fashion Diamond è la prima luxury vodka profumata 100% Made in Italy, risultato dell'esperienza secolare della Distilleria Privata. La scelta della materia prima, la qualità dell'acqua prodotta, la metodologia e le tecniche utilizzate per la fermentazione, la distillazione e il filtraggio distinguono Fashion Diamond da qualsiasi altra vodka presente nel mercato.



Photo: Giannini

Ominata al 100% in grano italiano, è distillata 7 volte per offrire la massima freschezza e pulizia del gusto dei suoi 40%. Nata con una vodka glassata ed esclusiva nota per stipes, aroma ghiaccio, ma anche amaro base per cocktail e long drink. Si presenta con un packaging pregiato e una bottiglia di 1 litro sottile e colorata di bicchieri che riprendono l'idea del diamante e della purezza.

Che cosa sono gli aperitivi analcolici?

Esistono anche aperitivi analcolici. Lo sanno bene in Veneto, dove Fante Margherita 1841 ha lanciato Aqua Zero, Cioè Tonic Zero e Italian Zero, gustati aperitivi realizzati con l'acqua minerale delle Piccole Dolomiti e selezionati aromi naturali, senza coloranti artificiali e senza alcool. Con questi aperitivi Fante Margherita 1841 propone a promozione una forma di socialità responsabile, la possibilità cioè di divertirsi di socializzare bevendo analcolici.



Photo: Giannini

Disponibili nelle originali bottiglie di vetro che rimandano ai tempi passati così come le etichette che sono state rivisitate in chiave contemporanea da importanti designer, gli aperitivi sono destinati al mercato dell'export, italiano ed internazionale, che cerca alternative a nuovi prodotti all'insegna della sostenibilità e di una socialità più responsabile.

Antica Bottega 1934: il vermouth è affascinato

Quando nel 2011, Fabio Cognigni partecipò al concorso "Coca il top spirit" della Regione Piemonte non pensava che l'vecchie siede. Invece la sua idea di vermouth affascinato, come tutto quello dei precursori, si impose mettendo in moto la macchina dei sogni di un bar manager di zona. Oggi il vermouth affascinato è una realtà eleganzante: ha vinto la gara Antica Bottega 1934, azienda fondata da Donato, reduce di Cuggiono grande appassionato della miscelazione della ginebra. Age alla quale si è ispirato per il suo spirit.



Photo: Giannini

«Volevo creare un liquore che desse ai cocktail, a partire dal mio amato Boulevardier, un sapore di affascinato che nel profumo viene rivisitato con l'affascinazione e che di colpo ottiene con l'effetto di un whisky scottato, ancora Cognac. Il risultato è un vermouth dal colore dorato a base cereale con aromi di vaniglia, agrumi e una speziatura dolce, il primo vermouth affascinato al mondo.

E c'è anche la Topologia Rose

L'affascinamento del brand portfolio è la chiave del successo di Lucre. Recentemente è nata la Topologia Rose, originale crema di fragole a base del famoso distillato: una morbida crema rosa che viene ad abbinare il fragole al Topologia, per un risultato scuro, impetante e delizioso. Rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo, con una bottiglia davvero ispirata, in vetro nero che dona l'ambra la base con rose argentate che si colorano in rosa una volta raggiunta la giusta temperatura di servizio.



Photo: Giannini

È ancora: Papa's Pink Rose, un'etichetta sbalzata speciale che nel 2023 della nascita di uno dei più grandi scrittori di tutti i tempi, Ernest Hemingway, rende omaggio alle avventure del grande scrittore e narra del reale coinvolgimento della famiglia Hemingway.

Mixology Experience, la ricetta

Ospite Fred rappresenta l'eccezione nel mondo dei distillati e dei liquori artigianali italiani. La distilleria si affida tra i vini di area dei Borghi più belli d'Italia, Polverara, in provincia di Padova e Friuli Venezia Giulia. Fondatore di Ospite Fred, è un siciliano e ex-athlete, la cui esperienza nel settore degli spiriti si arricchisce da una vita, nel 2014, e creazioni anche che oggi sono celebrate dai bartender di tutto il mondo.

Ogni distillato, dai Gin Fred legati ai liquori Fred Allami, agli Anami herbari fino alla nuovissima Tonic Gorgonzola, è un viaggio attraverso i sapori e le tradizioni del Friuli Venezia Giulia. Dall'antico con la ricetta del cocktail "Captain Hook", che ispira lo spirito innostrato di Ospite Fred. Questa ricetta era barba, servita in Oltretta delle Tirose, il Cocktail Bar di Fred a Polverara, è un invito a sperimentare l'arte della mixology attraverso i prodotti di Fred. La combinazione di Allami, Cagno e Cherry Fred Allami, nata al nero d'arancia alla zucchero filato, crea un'esperienza unica e indimenticabile.

Ingredienti

22.5 ml Allami Fred Allami

22.5 ml Cagno Fred Allami

22.5 ml Cherry Fred Allami

45 ml Succo d'arancia fresco

Top Zucchero Filato

SPIRITS

01 Marzo 2024

Spirits&Colori premiata con la medaglia d'argento al concorso Whisky & Lode

È andata a Spirits&Colori la **medaglia d'argento del Concorso Whisky & Lode** svoltosi nella cornice del Roma Whisky Festival. A essere premiata, nella categoria **Best World Whisky**, la **Dunville's PX 12 anni** prodotta dalla Echlinville Distillery.

Di un colore **giallo miele**, questo whiskey regala al naso un **bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello**, il tutto avvolto da una dolcezza delicata. Al palato emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità.

La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile mentre il **finale persistente** soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Per l'occasione Spirits&Colori, azienda emiliana che si occupa di importazione e distribuzione di distillati ora **guidata da Gabriele Rondani**, ha portato al Roma Whisky Festival anche un'altra eccellenza dell'irish whiskey, il **Wolfburn 10 anni**, un single malt invecchiato 10 anni che segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land".

Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry spagnolo, oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, Wolfburn 10 anni è un **whisky dolce e sontuoso**, una testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.



Al naso la dolcezza dello sherry si fonde con **fichi e uva passa** e un accenno di vaniglia e quercia. Al palato abbondano i **sapori di cioccolato e frutta scura**, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da sentori di noce moscata e fumo di quercia. I tannini setosi creano un finale strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.



Speciale Italia del Gusto



venerdì 1 marzo 2024

Spirits&Colori al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni



Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso 24 e 25 febbraio il Roma Whisky Festival ha visto trionfare Spirits&Colori che si è aggiudicata la medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la Dunville's PX 12 anni, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, **grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita**, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La **Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey**, con una complessità e una raffinatezza che la collocano **tra i migliori al mondo**. La sua inconfondibile **botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey note dolci e fruttate**.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente **Wolfburn 10 anni**. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry

Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whisky deliziosamente dolce e suntuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO - Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e

uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO - La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci

di cioccolato e frutta scura, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia. **FINITURA** - I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.

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.

Pubblicato da [andrea de franceschi](#) alle 05:49



#Turismo del Gusto

Home / Attualità

Spirits&Colori al Roma Whisky Festival

Spirits&Colori al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni



Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso 24 e 25 febbraio il Roma Whisky Festival ha visto trionfare Spirits&Colori che si è aggiudicata la medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la Dunville's PX 12 anni, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.



Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alla turbolenza degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.



Dunville VRPX

La Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey, con una complessità e una raffinatezza che la collocano tra i migliori al mondo. La sua inconfondibile botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey note dolci e fruttate.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticciera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.



10 ANNI - 46%

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente Wolfburn 10 anni. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry

Coloroso di secondo riempimento selezionato a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whiskey deliziosamente dolce e suntuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- AL NASO – La morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.
- AL PALATO – La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci di cioccolato e frutta secca, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia.
- FINITURA – I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.



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 scolarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.

Spirits & Colori SRL
Via del Chionso, 14 – Reggio Emilia (RE)
www.spiritscolori.it



newsfood.com
NUTRIMENTO & nutri-MENTE

AGROALIMENTARE TURISMO ATTUALITÀ SHOP ONLINE

» Spirits&Colori Trionfa al Roma Whisky Festival: Medaglia d'Argento e Nuove Eccellenze Whisky

Spirits&Colori Trionfa al Roma Whisky Festival: Medaglia d'Argento e Nuove Eccellenze Whisky

Dunville's PX 12 Anni Vince la Medaglia d'Argento. Spirits&Colori trionfa al Roma Whisky Festival.

Gabriele Rondani: un'autentica eccellenza irlandese elogiata per la sua complessità e raffinatezza

Newsfood.com, 1 marzo 2024

Spirits&Colori si distingue al [Roma Whisky Festival](#) con la vittoria della medaglia d'argento nella categoria Best World Whisky. La Dunville's PX 12 anni della [Echlinville Distillery](#), simbolo di tradizione e qualità, ha ricevuto lode per la sua complessità e raffinatezza, confermando Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità.

[Spirits & Colori](#): Scopri di più sui premi e la vasta gamma di whisky di alta qualità.

[Dunville's PX 12 anni](#): Approfondisci la storia di questo autentico capolavoro irlandese e la sua vittoria al Roma Whisky Festival. Dunville's PX 12 Anni della Echlinville Distillery si distingue, confermando Spirits&Colori come punto di riferimento nel mondo del whisky.

Spirits&Colori con ben cinque stand al Roma Whisky Festival, sotto la guida di [Gabriele Rondani](#), vince la medaglia d'argento nella categoria Best World Whisky con la Dunville's PX 12 anni della Echlinville Distillery. Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.



La Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey, con una complessità e una raffinatezza che la collocano tra i migliori al mondo. La sua inconfondibile botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey note dolci e fruttate. Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria.

Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey.



10 ANNI - 46%

Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente Wolfburn 10 anni. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whisky deliziosamente dolce e sontuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di [Wolfburn](#).

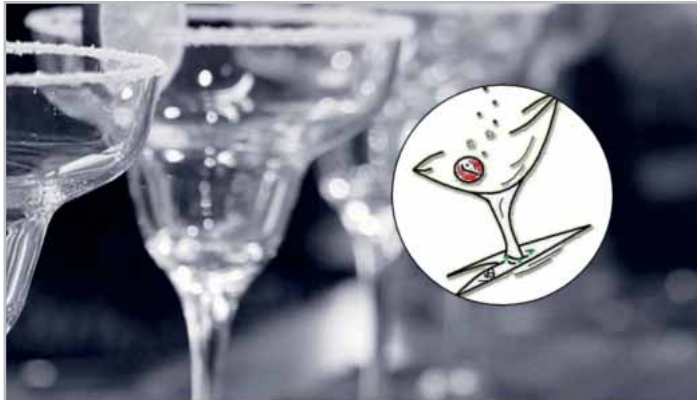
About Spirits & Colori

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.

[Rassegna Stampa Spirits & Colori](#),
[sempre aggiornata \(Clicca qui\)](#)

[SPIRITS&COLORI Srl](#)

Via del Chionso, 14
42122 Reggio Emilia
Tel. 0522.506284



HOME • COCKTAILS • CUCINA • BEVANDE • VINO • FRUIT CARVING

CONCORSI, DRINKS ANALCOLICI, EVENTI, LIQUORI, PRODOTTI, WHISKY

UNA MEDAGLIA E NUOVI WHISKY PER SPIRITS&COLORI

Marzo 4, 2024



Lo scorso 24 e 25 febbraio il Roma Whisky Festival ha visto trionfare Spirits&Colori che si è aggiudicata la medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la **Dunvilles PX 12 anni**, un autentico capolavoro dell'irish whiskey, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni 30 del secolo scorso. Oggi, grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La **Dunvilles PX 12 anni** è un vero gioiello per gli amanti del whiskey, con una complessità e una raffinatezza che la collocano tra i migliori al mondo. La sua inconfondibile botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey note dolci e fruttate.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whiskey di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente **Wolfburn** 10 anni. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry

Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whiskey deliziosamente dolce e sontuoso, una perfetta testimonianza della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

WHISKY & LODI 2024

CATEGORIA "BEST WORLD WHISKY"
SECONDO CLASSIFICATO

**DUNVILLE'S
PX 12YO**

SINGLE MALT IRISH
WHISKEY - 46%
SPIRITS & COLORI









concorsi
eventi
eventi whisky
whisky

By Newsbartenders 0 Comments



Home • Spiriti • Premi e novità nel catalogo whisky di Spirits&Colori

Premi e novità nel catalogo whisky di Spirits&Colori

Di Giuseppe Stabile - 5 Marzo 2024



Dunville's PX 12 yo

L'irish whiskey Dunville's PX 12 yo si è aggiudicato l'argento al Concorso Whisky & Lode. E dalla Scozia è arrivato Wolfburn 10 yo

Riconoscimenti e novità per la selezione di whisky di **Spirits&Colori**. Ad aggiudicarsi il premio è **Dunville's PX 12 yo** prodotto da **Echlinville Distillery**, storica distilleria irlandese tornata in vita una decina di anni fa e i cui distillati sono distribuiti in Italia dall'azienda di Reggio Emilia. L'irish whiskey ha conquistato la **medaglia d'argento** nella categoria **Best World Whisky al Concorso Whisky & Lode**, svoltosi nell'ambito del **Roma Whisky Festival**.

Complesso e raffinato, **Dunville's PX 12 yo** è un **single malt invecchiato 12 anni** e "finito" in **botti di tipo bodegas di Pedro Ximenez**, processo che conferisce al prodotto le sue caratteristiche note dolci e fruttate. Di colore giallo miele, conquista con il suo **bouquet ricco di frutta, sentori erbaccei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello**, il tutto avvolto da una **dolcezza delicata**. Al palato è **morbido e pulito** con note di **crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe**, che creano un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. Chiude con un **finale persistente**, con note di **vaniglia, frutta secca e spezie**.

Il dolce e sontuoso Wolfburn 10 yo



Wolfburn 10 yo

La novità arriva invece dalla Scozia: **Wolfburn 10 yo** (alc 46% in vol), la prima uscita permanente con dichiarazione di età della distilleria **Wolfburn**. Distilleria, anche questa, **riaperta nel 2013**, dopo la chiusura a inizio Novecento, e che ha rilasciato il primo single malt della sua nuova vita nel 2016.

Il nuovo arrivato **matura per un intero decennio in botti di rovere di sherry spagnolo Oloroso** di secondo riempimento selezionate a mano, che contribuiscono al suo carattere **deliziosamente dolce e sontuoso**.

Al naso, la morbida **dolcezza dello sherry** si fonde con **fichi e uva passa**, accompagnati da delicati **accenni di vaniglia e quercia**. Al palato colpisce per la **profondità di sapore**, dove abbondano **note di cioccolato e frutta scura**, con sfumature di **caramello e vaniglia**, il tutto accompagnato da **delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia**. I tannini setosi creano un **finale strutturato**, con note dolci con persistenti sapori di frutta secca e caramello.

Wolfburn 10 yo si aggiunge alle altre referenze del marchio già nel catalogo di Spirits&Colori: **Wolfburn Cask Strength, Wolfburn No458, Wolfburn Northland, Wolfburn Langskip, Wolfburn Aurora e Wolfburn Morven**.



PAMBIANCONews wine & food

HOME NEWS SUMMIT APPROFONDIMENTI EDITORIALI



Ph. Mixology Experience

Mixology Experience, nella terza edizione debuttano Awards e Craft Zone

by Redazione — 11 Marzo 2024

Si scaldano i motori per la terza edizione di **Mixology Experience**, la fiera italiana dedicata al mondo della bar industry, dei cocktail e della miscelazione che si terrà dal 17 al 19 marzo a Milano, presso il **Superstudio Maxi**. Organizzata dal gruppo **Bartender.it**, la manifestazione presenterà le novità di maggiore tendenza del settore grazie alla partecipazione di produttori, brand ambassador, master distiller, importatori e distributori, tra cui **Compagnia dei Caraibi**, **Distilleria Bonaventura Maschio**, **Nonino Distillatori**, **Pellegrini**, **Spirits&Colori**. Nel 2023, l'appuntamento aveva accolto più di 160 aziende e 7.319 visitatori.

Tra le novità 2024 ci sono gli **Awards** dedicati a grappa, vermouth e amaro, i cui vincitori saranno decretati attraverso una degustazione alla cieca da parte di giudici professionisti. "La scelta delle categorie è presto spiegata dal made in Italy", spiega l'organizzatore **Luca Pirola**. "Questi sono tre prodotti che nascono e prendono vita nel nostro territorio, alcuni in forma esclusiva, altri comunque in forma prioritaria".

Al proprio debutto anche la **Craft Zone**, un'area dedicata ai produttori artigianali e alle loro creazioni sartoriali che si contraddistinguono per criteri di territorialità, materie prime ricercate e certificate e metodi di produzione non industriale.

Si conferma poi la presenza della **Speed&Taste Challenge**, per decretare il bartender più veloce d'Italia del 2024, e degli **Speed Date professionali** a cura di **Bargiornale**, ovvero incontri gratuiti di consulenza con gli esperti dell'Horeca italiana ed internazionale che avranno una durata di 15 minuti.

"Gli spazi craft, i business match, gli Speed Date vogliono aiutare i piccoli produttori ad emergere in un mercato fatto maggiormente da grandi gruppi", afferma Pirola. "Vogliamo anche stimolare gli stessi grandi gruppi a parlare di prodotto e delle loro chicche che magari non trovano spazio in televisione o sui palcoscenici internazionali".

Uno spazio di rilievo sarà poi conferito al legame tra spirits e mondo food e, in particolare, alla pasticceria con la presenza di una delegazione di **Apei**, l'associazione degli Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana presieduta da **Iginio Massari**. Sette maestri italiani pluridecorati e provenienti da ogni zona d'Italia presenteranno creazioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria a tema mixology, approfondendo il rapporto tra spirits e dolci d'eccellenza con demo, talk e tasting. "Questo - puntualizza Pirola - sarà solo l'inizio di progetti e contenuti che faranno rivedere il mondo della ristorazione dal punto di vista del bar. Una piccola rivincita con il mondo della cucina che rimane comunque il settore più importante per tutto il mondo dell'ospitalità italiana".

Dopo Londra e Singapore, Milano è la nuova città selezionata da **Bartender's edit**, la guida londinese che decreta i migliori cocktail bar delle città attraverso il voto dei colleghi bartender professionisti. A Mixology Experience, la guida presenterà i locali top del capoluogo meneghino.

Anche quest'anno, infine, Mixology Experience sarà anticipata e accompagnata dalla **Mixology Week**, appuntamento che coinvolge le migliori realtà tra cocktail bar, ristoranti, rooftop e bar d'hotel milanesi. Questa sorta di 'fuori-Mixology' inizierà giovedì 14 marzo e si concluderà nella serata di martedì 19 marzo includendo realtà quali, per esempio, **1930**, **Cà-ri-co**, **Ceresio 7**, **Lacerba**, **Mag Cafè**, **The Spirit**.



fooday
food & beverage today

Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regionali Altre

Spirits&Colori al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni

Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità.

11/03/2024 Categoria:Uncategorized

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO - Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO - La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci di cioccolato e frutta scura, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia.

FINITURA - I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.

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.

<https://www.spiritsecolori.it>



365 **notizi** il giornale in rete
Fatto da Voi

News Tempo Libero e Sport Enogastronomia Spettacolo e Moda Arte e Cultura Cas

Home > Eventi > Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

Redazione Marzo 17, 2024 0 Eventi



Tutto pronto per Milano Mixology Experience, l'appuntamento che dal 17 al 19 marzo riunisce nel capoluogo lombardo i migliori esperti di cocktail e distillati d'Italia e non solo. Tra i protagonisti anche Spirits&Colori e la sua inedita selezione di prodotti, allo stand C02- C03 presso il Superstudio Maxi.

La Mixology Experience di Spirits&Colori

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani – Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana – c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, **Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.**

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla **presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche**, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere **l'eccellenza artigianale di Rossville Union**, l'unica in grado di offrire **una qualità superiore**. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva **un altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.**

Continua così la crescita dell'**azienda di Reggio Emilia** che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paolillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 20: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 20: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

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



Roma Whisky Festival 2024 - Un successo annunciato per l'evento che celebra il Re dei distillati

di Gianni Travaglioli pubblicato il 3 Marzo 2024



Grande affluenza di pubblico e operatori per l'evento più atteso dell'anno dai whisky lovers romani. Si è svolta il 24 e 25 febbraio la XII Edizione del Roma Whisky Festival, una manifestazione consolidata ormai da molti anni nella capitale e che rappresenta l'Eldorado per gli amanti del Re dei distillati - il Whisky - ma che progressivamente ha "aperto" le sue porte anche ad altri distillati come rum e brandy ed a spazi dedicati alla mixology o al food & beer.

Tra le novità di quest'anno la nuova Area Vintage, dedicata agli imbottigliamenti d'epoca. Progetto nato dalla collaborazione con Oro Whisky Bar, ha offerto agli intenditori la possibilità di "entrare in contatto" con etichette rare e particolari, ne citiamo una per tutte: un Port Ellen del 1979.

Una kermesse come questa, con oltre 60 stands, centinaia di etichette, più masterclass ed eventi vari, richiederebbe molto più dei due giorni canonici per un' esplorazione "approfondita" dei prodotti in esposizione. Proviamo a darvi una sintetica panoramica di alcuni degli assaggi effettuati, cercando di evidenziare novità e marchi ancora poco noti al grande pubblico, oltre a qualche bottiglia di maggiore notorietà e indiscusso valore.

Nell'ambito delle novità o di prodotti di nicchia abbiamo assaggiato con piacere alcuni whisky prodotti da distillerie italiane, il cui numero sta progressivamente crescendo negli ultimi anni (oggi sono circa 14 le distillerie italiane che producono whisky, cit. whiskyclub.it), con prodotti che tendono a evidenziare una impronta territoriale e quindi a diversificarsi dagli stili tradizionali dei più blasonati whisky scozzesi, irlandesi, americani o giapponesi.



Iniziamo con il "Whisky from Sardinia" a marchio Silvio Carta. Un whisky di tipo single malt, con 4 anni di invecchiamento e 43,7 gradi alcol, tutto "made in Sardegna", partendo dal cereale fino all'imbottigliamento. Ne abbiamo parlato recentemente e in dettaglio nel bell'articolo di Pino Perrone, realizzato a valle di una degustazione del gruppo di Vinodabere (link). Il fattore che più lo caratterizza è la maturazione e l'affinamento in vecchie botti di castagno che hanno contenuto la Vernaccia di Oristano. Ha sentori che ricordano la mandorla amara, la melassa, lo sherry e il malto, con toni affumicati, cenni salmastri e note vinose che ricordano la Vernaccia. La bocca combina forza e morbidezza, con aromi coerenti con il naso e un finale agrumato e speziato, con una certa potenza alcolica.



Ritorniamo ancora in Sardegna per descrivervi EXMU - Italian Single Malt Whisky - Spirit of Sardinia. Alessandro Cossu e Simona Ruda lo producono nella loro azienda agricola, trasformatasi nel 2018 anche in birreria artigianale e poi in distilleria. Questo whisky (come illustrato in un recente articolo (link) è realizzato distillando il cereale con una filiera di produzione tutta sarda. Invecchiato tre anni e mezzo, viene prodotto in due versioni, distinte per le diverse botti utilizzate: un single cask di vlygin oak ed un single cask di ex-bourbon con 45,5 gradi alcol, quest'ultimo è quello che ci è piaciuto di più. All'olfatto emerge una leggera pungenza alcolica, con cenni floreali e vegetali, di legno, vaniglia e prugna. In bocca rivela una beva piuttosto accattivante, un sozzo levigato, rotondo, con ricordi di prugna, ciliegia sotto spirito, leggero agrume e caramella alla frutta, con finale pepato. Whisky gradevole di buona complessità.



Passiamo poi ad un whisky "di montagna", l'Arëtico - Italian Single Malt Whisky, prodotto a Termezo dalla distilleria Psenner, conosciuta per le sue grappe ed acqueviti di frutta - ed è stata anche la prima a produrre un single malt tutto italiano. L'Arëtico viene prodotto in tre tipologie che si differenziano per i legni delle botti: maturano tutti e tre in parte in piccole botti ex-grappa e in parte, rispettivamente, in ex-sherry, ex-gewurztraminer ed ex-amazone. Ci è piaciuto il 7 anni, affinato in ex-Gewurztraminer, 47% gradi alcol. All'olfatto ha sentori tipici della grappa in purezza (fiori - rosa, gelsomino - e frutta bianca), molto puliti, cui seguono note di liquirizia ed erbe alpine. Al gusto dominano ancora gli aromi di frutta dolce (cedro, uva passa), affinati da spezie dolci e torta natalizia. Un whisky caratterizzato dagli aromi della botte ex-grappa, ma questo è proprio quello che volevano i produttori.



Ancora una distilleria dell'Alto Adige, Puni, la prima distilleria italiana che ha prodotto un whisky (cit. whiskyclub.it). Il primo rilascio è avvenuto nel 2015 (un blended whisky). Oggi ha tre linee di produzione per un totale di 10 imbottigliamenti che spaziano dal single grain al single malt. Tra le etichette in assaggio ci ha colpito il PUNI ARTE Limited Edition 04 - single malt, 48% gradi alcol. Invecchiato per 5,4 anni in botti di ex-merlot. È stato distillato in un alambicco che aveva precedentemente operato con malto torbato, subendo per "strascico" una leggera torbatura. Profumi di legno di sandalo, mallo di noce, con note vinose e leggero fumo. Nel palato ha spessore, si avverte il calore dell'alcol che sale, bilanciato da aromi amaricanti, speziati e cioccolatosi. Whisky di interessante profondità gustativa.



Tra i marchi più conosciuti segnaliamo un whisky raro, di una delle distillerie più cult del momento: uno Springbank 21 anni della regione di Campbeltown, che abbiamo potuto degustare grazie alla cortesia di Max Righi, uno dei nomi più conosciuti nel mondo del whisky: esperto selezionatore, imbottigliatore, rivenditore e collezionista.

Springbank 21 yo - single malt, 46% gradi alcol. Invecchiato in botti di ex-sherry ed ex-porto. Complesso ed elegante, all'olfatto emerge subito una liquirizia intensa, poi rovere, camomilla, miele e agrumi, con una leggera nota salmastra e affumicata (il malto ha una torbatura di circa il 10%). In bocca è armonico, vellutato, con aromi integrati di crema pasticciera e vaniglia, torna la liquirizia dolce, poi canditi e frutta secca. Nel finale rimane una piccantezza di zenzero e peperoncino, accompagnata da ritorni cremosi con cenni di cacao amaro.



Non poteva mancare inoltre un breve "ripasso" del recordman dei whisky torbati, l'Octomore, degustato in una delle ultime release, la 14.1, significativamente diversa (come tutte quelle degli ultimi anni) dalla versione 08.3 che stupì all'epoca gli amanti della torba con i suoi oltre 500 ppm dichiarati. In questo caso si è privilegiato l'equilibrio e l'eleganza, che conducono ad una maggiore bevibilità.

Octomore 14.1 - 59,6 gradi alcol, 128,9 ppm. Invecchiato 5 anni in botti di ex-bourbon first fill, imbottigliato a grado pieno. Il naso conferma la tipica dualità dolce-affumicato del brand, con sentori di vaniglia, miele, pera e caffè, affiancati da note affumicate e di barbecue. La beva è ovviamente potente, emergono la torba e la fuliggine, ma l'alcol rimane sotto controllo per una beva comunque elegante, con aromi che richiamano gli agrumi, le spezie dolci e la frutta bianca.

Negli stands di Spirits & Colori il direttore commerciale e marketing Gabriele Rondani ci ha gentilmente guidato nella degustazione di alcuni whisky appartenenti alla vasta serie di prodotti dell'azienda. Vi diamo una breve descrizione di quelli che più ci hanno impressionato:





The Ultimate Glenlivet 2007, 12 yo - 64,8 gradi alcol. Single malt, single cask & cask strength, distillato in una delle più importanti e storiche distillerie dello Speyside (Glenlivet), maturato in botti ex-sherry e imbottigliato da uno dei più conosciuti independent bottlers (The Ultimate Whisky Company ha tutte le bottiglie numerate e su ogni etichetta è possibile vedere immediatamente la data di distillazione e imbottigliamento, l'età effettiva, il tipo di botte e il numero di botte). Profumi di arancia, frutta secca, spezie dolci, cioccolato fondente e sherry. Grande piacevolezza al primo sorso, note dolci e fruttate, armonico, suntuoso, i palci perfettamente integrati. Aromi di una sultanina, fichi secchi, dattero, prugna, malto. Finale piccante da zenzero e pepe bianco, con ricordi di caramello e noce moscata.



Wolfburn Cask Strength 7 yo - 58,2 gradi alcol. Single malt, invecchiato in botti di ex-bourbon e sherry oloroso, imbottigliato a grado pieno. La giovane (attiva dal 2015) distilleria di Wolfburn si trova a Thurso, nella punta più a nord della Scozia (isole escluse). L'ingresso al naso rivela una leggera torba, secca e terrosa, seguita da note di malto, vaniglia, caramello, con cenzi di rovere e sherry. In bocca prevalgono aromi dolci e cremosi di cioccolato fondente, pasticceria, caramella alla frutta, cannella. Finale equilibrato, con ritorni di aromi vanigliati, spezie e leggera affumicatura.



Tra le varie masterclass che si sono svolte durante il festival ricordiamo con piacere quella tenuta da Fergus Simpson, Global Brand Ambassador dell'imbottigliatore indipendente Duncan Taylor - azienda detentrici di una delle più grandi collezioni private di botti di whisky scozzese rare e vintage nella sua sede ad Huntly, in area Speyside -, che con la sua didattica spiritosa e coinvolgente ci ha guidato nella degustazione dei seguenti prodotti.

Glencauchers 14 yo - cask strength, 54,6 gradi alcol. Distillato nella omonima distilleria dello Speyside e invecchiato in botti di ex-sherry oloroso. Profumi dolci di fichi secchi, dattero, cannella, pera matura e miele. Al gusto rivela aromi coerenti con il naso, è morbido, vellutato, con un finale dolce (amarena sotto spirito, zibibbo) e piccante (zenzero e pepe) ed una leggera affumicatura.



Black Bull 21 yo - 50 gradi alcol. Un blended scotch whisky (55% malto, 45% grano) invecchiato in botti di ex-bourbon ed ex-sherry. Sentori di vaniglia, agrumi, miele di acacia e crème brûlée, con nuance balsamiche. È dolce, levigato, ha sapori di spezie dolci, meringa, caramella al miele, zibibbo e pepe nero. Il finale ricorda il miele, la pera matura, la prugna secca, molto persistente e accattivante.

Kyloe Blended scotch, NAS (maturazione dai 5 agli 8 anni) - 50 gradi alcol. Un blended scotch whisky di malto (in prevalenza) e grano, affinato per il 15% in botti ex-hlay (di whisky molto torbato). Al naso risaltano i cereali, subito seguiti da toni salmastri e di torba leggera ed infine da note dolci di vaniglia e frutta. Al gusto è più semplice, tornano i toni fruttati, di miele, con note tostate.



Battlehill Highland Park 11 yo - 53,7 gradi alcol. Un single malt distillato nella storica Highland Park Distillery, nelle isole Orkney. Invecchiato in botti di quercia e affinato in ex-sherry. Profumi eleganti, floreali, di agrume, di vaniglia e miele, con note costiere, leggeri sentori torbati e di cenere. In bocca ritornano gli agrumi, il miele, la vaniglia, per un finale persistente di pepe bianco e fumo. Un whisky raffinato ed elegante.

Benriach Peated 10 yo - 54,7 gradi alcol. Un distillato single malt della nota distilleria Benriach, nello Speyside, invecchiato in una singola botte ex-sherry, imbottigliato a grado pieno. Molto variegato al naso: spezie dolci, zibibbo, sherry, frutti rossi, note decise di torba, cenzi di barbecue e cuoio. In bocca è carnoso, intenso, con ricordi di uva passa, prugna, fichi secchi e zenzero. Il finale è lungo con note dolci e l'affumicato in primo piano. Un distillato ricco, complesso e raffinato.

In questo articolo 2024, Featured, Roma Whisky Festival, Roma Whisky Festival 2024, whisky

Scritto da
Gianni Travaglini



Sono un appassionato del mondo del vino, mi piacciono i profumi e i sapori che ogni bottiglia di vino racchiude, le sensazioni e le emozioni che trasmette. Mi piacciono molto anche i distillati, in particolare la grande varietà e specificità del mondo del whisky. Laureato in Fisica, con un passato di marketing manager nel settore Servizi e Innovazione di una società leader di telecomunicazioni, oggi critico enogastronomico per passione. Scrive di Vini, Distillati ed Cibi sulla testata giornalistica Vinodabere (www.vinodabere.it). Collabora anche con le testate di settore "Luciano Pignatari" (www.lucianopignatari.it), "Bordolesi" (www.bordolesi.it), "Wining" (www.wining.it) ed "Epulao" (www.epulao.it). Giudice per il concorso internazionale Grenaches du Monde. Assaggiatore per la "Guida Eno Olei" di Marco Orrega. Ha collaborato per l'edizione 2018 con la guida "I vini d'Italia" de l'Espresso. Sommelier AIS dal 2001, Sommelier AISO dell'Orto e degustatore per la Regione Lazio.



Comunicati | 25 Marzo 2024 | Fabio Clarla



Champagne Experience: la VII edizione si svolgerà a Modena il 20 e 21 ottobre

Sul sito della manifestazione disponibili in esclusiva gli abbonamenti e i biglietti giornalieri.

(Modena, 25 marzo 2024) – 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 Maisons e piccoli vigneron, metteranno in degustazione tutte le ultime novità e gli ultimi millesimi a disposizione per i tanti professionisti del settore Ho.Re.Ca. 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 Cuzziol, 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 maisons 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 master class 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 e a veri protagonisti" e "Qualità tra piccole e grandi maisons. 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.

Società Italiana Distributori e Importatori Excellence

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, Cuzziol 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 Selezione Srl, Philharmonica Srl, Spirits & Colori Srl, ViteVini, Apoteca Srl, Ceretto Terroirs.

Fonte: Ufficio stampa Excellence SIDI – fruitecom



Giochi



Mixology Experience, la fiera italiana dedicata al mondo della bar industry, dei cocktail e della miscelazione

A Milano dal 17 marzo

✕ Posta [Condividi](#)

L'intervista di Fabrizio Gaias all'organizzatore Luca Pirola



Terza edizione di **Mixology Experience**, la fiera italiana dedicata al mondo della bar industry, dei cocktail e della miscelazione che si terrà dal 17 al 19 marzo a Milano, presso il **Superstudio Maxi**. Organizzata dal gruppo **Bartender.it**, la manifestazione presenterà le novità di maggiore tendenza del settore grazie alla partecipazione di produttori, brand ambassador, master distiller, importatori e distributori, tra cui **Compagnia dei Caraibi, Distilleria Bonaventura Maschio, Nonino Distillatori, Pellegrini, Spirits&Colori**. Nel 2023, l'appuntamento aveva accolto più di 160 aziende e 7.319 visitatori.

Tra le novità 2024 ci sono gli **Awards** dedicati a grappa, vermouth e amaro, i cui vincitori saranno decretati attraverso una degustazione alla cieca da parte di giudici professionisti. "La scelta delle categorie è presto spiegata dal made in Italy", spiega l'organizzatore **Luca Pirola**. "Questi sono tre prodotti che nascono e prendono vita nel nostro territorio, alcuni in forma esclusiva, altri comunque in forma prioritaria".

Al proprio debutto anche la **Craft Zone**, un'area dedicata ai produttori artigianali e alle loro creazioni sartoriali che si contraddistinguono per criteri di territorialità, materie prime ricercate e certificate e metodi di produzione non industriale.

Si conferma poi la presenza della **Speed&Taste Challenge**, per decretare il bartender più veloce d'Italia del 2024, e degli **Speed Date professionali** a cura di **Bargiornale**, ovvero incontri gratuiti di consulenza con gli esperti dell'HoReCa italiana ed internazionale che avranno una durata di 15 minuti.

"Gli spazi craft, i business match, gli Speed Date vogliono aiutare i piccoli produttori ad emergere in un mercato fatto maggiormente da grandi gruppi", afferma Pirola. "Vogliamo anche stimolare gli stessi grandi gruppi a parlare di prodotto e delle loro chicche che magari non trovano spazio in televisione o sui palcoscenici internazionali".

Uno spazio di rilievo sarà poi conferito al legame tra spirits e mondo food e, in particolare, alla pasticceria con la presenza di una delegazione di **Apel**, l'associazione degli Ambasciatori Pasticcieri dell'Eccellenza Italiana presieduta da **Iginio Massari**. Sette maestri italiani pluridecorati e provenienti da ogni zona d'Italia presenteranno creazioni di pasticceria, cioccolateria e gelateria a tema mixology, approfondendo il rapporto tra spirits e dolci d'eccellenza con demo, talk e tasting. "Questo - puntualizza Pirola - sarà solo l'inizio di progetti e contenuti che faranno rivedere il mondo della ristorazione dal punto di vista del bar. Una piccola rivincita con il mondo della cucina che rimane comunque il settore più importante per tutto il mondo dell'ospitalità italiana".

Dopo Londra e Singapore, Milano è la nuova città selezionata da **Bartender's edit**, la guida londinese che decreta i migliori cocktail bar delle città attraverso il voto dei colleghi bartender professionisti. A Mixology Experience, la guida presenterà i locali top del capoluogo meneghino.

Anche quest'anno, infine, Mixology Experience sarà anticipata e accompagnata dalla **Mixology Week**, appuntamento che coinvolge le migliori realtà tra cocktail bar, ristoranti, rooftop e bar d'hotel milanesi. Questa sorta di 'fuori-Mixology' inizierà giovedì 14 marzo e si concluderà nella serata di martedì 19 marzo includendo realtà quali, per esempio, **1930, Cà-ri-co, Ceresio 7, Lacerba, Mag Café, The Spirit**.



ApeTime
MAGAZINE

NEWS ▾ RUBRICHE ▾ PRODOTTI ▾ CORSI E LAVORO ▾ BAR E LOCALI ▾ RICETTE

Home > Eventi > Mixology Experience si tinge di tante novità con Spirits&Colori

Eventi

Mixology Experience si tinge di tante novità con Spirits&Colori

Da Redazione ApeTime 15/03/2024



Spirits&Colori sbarca alla Mixology Experience con la sua inedita selezione di prodotti

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani – Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana – c'è tutto il piacere di degustare e presentare nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito [web OriginalGinCocktail.com](http://web.OriginalGinCocktail.com) che porta alla pagina dove caricare la ricetta del drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati.

Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata "Master of Rye", maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere l'eccellenza artigianale di Rossville Union, l'unica in grado di offrire una qualità superiore.

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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva un altro mito che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con El Recuerdo Mezcal Joven ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paolillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 20: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Misceatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 20: Alessandro Mells, Pandenus (Milano)



SPIRITS

19 Marzo 2024

Spirits&Colori: tutti gli appuntamenti a Mixology Experience



Un'ampia **selezione di distillati del proprio portfolio**, tra cui **Rye e Bourbon**, frutto dell'esperienza di quasi duecento anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Ross & Squibb. E poi, sempre proveniente dalla stessa distilleria, il bourbon **George Remus**, che si caratterizza per avere la più alta percentuale di segale per la categoria (il 38%). Per non parlare di **El Recuerdo Mezcal Joven**, col caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa.

E' quanto presenta a **Mixology Experience** Spirits&Colori, fazienda di Reggio Emilia che ha visto recentemente l'ingresso come direttore marketing e commerciale di **Gabriele Rondani**.

All'appuntamento milanese non mancheranno neppure i **prodotti italiani**.

In primo piano **Naturale**, bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), con l'aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange** biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne delineano il carattere, coi suoi 18% vol.

Deciso e coinvolgente è infine **Naturale Vermouth Rosso** biologico da Nero d'Avola, altra espressione della Trinacria e di un produttore di Modica.



IL PROGRAMMA

Presso lo stand di Spirits&Colori (C02-C03) sono previste le esibizioni di diversi bartender:

Residents:

Domenica 17 marzo: Matteo Paolillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18 marzo: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 19 marzo: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17 marzo: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18 marzo: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktails & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano e Ibiza

Martedì 19 marzo: Alessandro Mellis, Pandenus (Milano)



Grandi Storie di Piccoli Borghi

VENERDÌ 15 MARZO 2024

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori



Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, **Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.**

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla **presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche**, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta del drink (il limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere **l'eccellenza artigianale di Rossville Union**, l'unica in grado di offrire **una qualità superiore**. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva **un altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.**

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:



Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica: Matteo Paolillo, Sogni (Milano)

Lunedì: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

on [marzo 15, 2024](#)



HORECA
IL PORTALE DEL "PUBBLICITÀ" **NEWS.IT**

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

Spirits&Colori si prepara a sorprendere alla Mixology Experience

Tra i protagonisti della Mixology Experience anche Spirits&Colori e la sua inedita selezione di prodotti, allo stand CO2- CO3 presso il Superstudio Max

Redazione S. 19 Marzo 2024 - 09:08



MIXOLOGY EXPERIENCE
INTERNATIONAL BAR & BEVERAGE TRADE SHOW

EST. 2016
SPIRITS & COLORI
FOR SPIRITS AND FINE WINES

Spirits&Colori si distingue tra le società italiane per aver partecipato alle principali fiere di settore e per aver realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso Impreso da **Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale** della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla **Mixology Experience**, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Max.

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla presenza di **Spirits&Colori**, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa **Difford's Guide**, la "**Original Gin Cocktail Competition 2024**" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom.

Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.



Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come **Distilleria Ross & Squibb**. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata "Master of Rye", maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere l'eccellenza artigianale di Rossville Union, l'unica in grado di offrire una qualità superiore. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.



Sempre dalle Americhe arriva un altro mito che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale**. Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.



Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange** biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tuffi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.



Deciso e coinvolgente è anche **Naturelle Vermouth Rosso** biologico da Niro d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.



Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di **Mixology Experience** di **Spirits&Colori** allo stand C02-C03:

Barrender Resident:

Domenica: Matteo Facillo, Sogni (Milano)

Lunedì: Erika Strappa, Leaf Bar (Lissone)

Martedì: Luca Piegia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica: Adrian Cristari, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kempai (Milano)

Lunedì: Andrea Ambrosetti, Balhasar Livellanza (Varese), Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tuzzi" Pizzi talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di altissima qualità e livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

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.



#Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOK Degustando Eventi Le Brevi Video Libri

Home / Attualità

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta impardibile per tutti i visitatori.



Haymans Difford's Comp

Lo sapeste? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani – Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana – c'è tutto il piacere di degustare e presentare nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.



Ross & Squibb Distillery

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.



Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom.



Haymans Difford's Cocktail Competition_E-Shot International Version

Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di firmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.



Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata "Master of Rye", maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whiskey, anche i più esigenti, non possono non riconoscere l'eccellenza artigianale di Rossville Union, l'unica in grado di offrire una qualità superiore. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.



Sempre dalle Americhe arriva un altro mito che non può non far emergere e tantissimi i ricordi, con El Recuerdo Mezcal Joven ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un salsir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.



Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito**, anch'esso nato da un terroir di natura calcarea e silicea inframazzato da strati di argilla fresca e compatta e da tuffi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola**, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

- Domenica: Matteo Paolillo, Sogni (Milano)
- Lunedì: Erica Stroppa, Leaf bar (Lisone)
- Martedì: Luca Paglia, Pandanus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

- Domenica: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)
- Lunedì: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livallanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo
- Martedì: Alessandro Meis, Pandanus (Milano)



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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Redazione Centrale TdG



ARTICLE MARKETING

Marzo 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTI LOGOUT

Spirits&Colori al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni

Posted on 10 Marzo 2024 by Borderline Agency

Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso 24 e 25 febbraio il Roma Whisky Festival ha visto trionfare Spirits&Colori che si è aggiudicata la medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la **Dunville's PX 12 anni, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey**, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, **grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita**, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La **Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey**, con una complessità e una raffinatezza che la collocano **tra i migliori al mondo**. La sua inconfondibile **botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey note dolci e fruttate**.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whiskey di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente **Wolfburn 10 anni**. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry

Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whiskey deliziosamente dolce e sontuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO – Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO – La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci di cioccolato e frutta scura, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia.

FINITURA – I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.

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.



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Varie](#) » [Blog article: Spirits&Colori al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni](#) | Comunicati stampa

Spirits&Colori al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni

10 Marzo 2024 da [Borderline Agency](#)

Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso **24 e 25 febbraio** il **Roma Whisky Festival** ha visto **trionfare Spirits&Colori** che si è aggiudicata la **medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky**. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la **Dunville's PX 12 anni, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey**, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, **grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita**, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La **Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey**, con una complessità e una raffinatezza che lo collocano **tra i migliori al mondo**. La sua inconfondibile **botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey note dolci e fruttate**.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello. Il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente **Wolfburn 10 anni**. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry

Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whisky deliziosamente dolce e sontuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO - Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO - La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci di cioccolato e frutta secca, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia.

FINITURA - I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.

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.



Home

Spirits&Colori al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni

10 Marzo 2024 di BorderlineAgency

Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso **24 e 25 febbraio** il **Roma Whisky Festival** ha visto **trionfare Spirits&Colori** che si è aggiudicata la **medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode** nella prestigiosa categoria **Best World**

Whisky. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la **Dunville's PX 12 anni, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey**, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, **grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery**, Royal Irish Distillery di Belfast, **questo storico marchio è stato riportato in vita**, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La **Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey**, con una complessità e una raffinatezza che la collocano **tra i migliori al mondo**. La sua inconfondibile **botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey** note dolci e fruttate.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente **Wolfburn** 10 anni. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry

Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whisky deliziosamente dolce e sontuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO – Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO – La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci di cioccolato e frutta scura, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia.

FINITURA – I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.

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 al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni

Pubblicata da: [Borderline](#)



Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso **24 e 25 febbraio** il Roma Whisky Festival ha visto trionfare **Spirits&Colori** che si è aggiudicata la medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria **Best World Whisky**. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la **Dunville's PX 12 anni**, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, **grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery**, Royal Irish Distillery di Belfast, **questo storico marchio è stato riportato in vita**, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La **Dunville's PX 12 anni** è un vero gioiello per gli amanti del whiskey, con una complessità e una raffinatezza che la collocano tra i migliori al mondo. La sua inconfondibile botte di **Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey** note dolci e fruttate.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente **Wolfburn 10 anni**. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry
Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whiskey deliziosamente dolce e sontuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO - Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO - La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci di cioccolato e frutta scura, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia.

FINITURA - I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.

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

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾

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 al Roma Whisky Festival lancia nuovi whisky e vince la medaglia d'argento con Dunville's PX 12 anni

by Borderline Agency | 10 Marzo 2024 | in Comunicati stampa | 0

Un meritato riconoscimento per la maestria degli artigiani dell'Irlandese Echlinville Distillery che conferma Spirits&Colori come punto di riferimento per gli amanti del whisky di alta qualità

Lo scorso **24 e 25 febbraio** il **Roma Whisky Festival** ha visto **trionfare Spirits&Colori** che si è aggiudicata la **medaglia d'argento al Concorso Whisky & Lode nella prestigiosa categoria Best World Whisky**. La bottiglia protagonista di questo straordinario successo è stata la **Dunville's PX 12 anni, un autentico capolavoro dell'Irish whiskey**, prodotta dalla rinomata Echlinville Distillery.

Questa distilleria ha una storia che risale agli anni precedenti alle turbolenze degli anni '30 del secolo scorso. Oggi, **grazie alla dedizione e alla maestria della Echlinville Distillery, Royal Irish Distillery di Belfast, questo storico marchio è stato riportato in vita**, mantenendo intatta la sua eredità culturale e il suo prestigio.

La **Dunville's PX 12 anni è un vero gioiello per gli amanti del whiskey**, con una complessità e una raffinatezza che la collocano **tra i migliori al mondo**. La sua inconfondibile **botte di Sherry Pedro Ximenez conferisce al whiskey** note dolci e fruttate.

Di un invitante colore giallo miele, questo whiskey regala al naso un bouquet ricco di frutta, sentori erbacei, spezie, uva passa, vaniglia e caramello, il tutto avvolto da una dolcezza delicata che anticipa un'esperienza sensoriale straordinaria. Al palato, emergono note di crema pasticcera, caramello, miele, mele verdi, spezie e pepe, creando un equilibrio perfetto tra dolcezza e complessità. La sua morbidezza e pulizia lasciano un'impressione indelebile, mentre il finale persistente soddisfa ogni aspettativa con note di vaniglia, frutta secca e spezie.

Spirits&Colori si conferma così come un punto di riferimento per gli amanti del whiskey di alta qualità, portando sul palcoscenico internazionale un'autentica eccellenza dell'Irish whiskey. Uno dei prodotti più richiesti e che è andato sold-out è sicuramente **Wolfburn 10 anni**. Questo single malt invecchiato 10 anni segna una pietra miliare significativa nella storia della distilleria più a nord della Scozia "main land": "è la nostra prima versione con dichiarazione di età permanente. Realizzato con spirito completamente maturato in botti di sherry

Oloroso di secondo riempimento selezionate a mano, un intero decennio in rovere di sherry spagnolo ha dato come risultato un whisky deliziosamente dolce e sontuoso, una perfetta testimonianza dell'abilità, della dedizione e della pazienza dei mastri distillatori di Wolfburn.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

AL NASO - Al naso, la morbida dolcezza dello sherry si fonde con fichi e uva passa. C'è anche un delizioso accenno di vaniglia e quercia.

AL PALATO - La profondità del sapore è straordinaria. Abbondano i sapori audaci di cioccolato e frutta scura, con sfumature di caramello e vaniglia, il tutto accompagnato da delicati sentori di noce moscata e fumo di quercia.

FINITURA - I tannini setosi creano un finale meravigliosamente strutturato; c'è una dolcezza residua con sapori di frutta secca e caramello che persistono fino alla fine.

Non filtrato a freddo / Colore naturale 46%ABV.



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

Posted on 23 Marzo 2024 by Borderline Agency

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla **presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche**, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web [OriginalGinCocktail.com](https://www.OriginalGinCocktail.com) che porta alla pagina dove caricare la ricetta del drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere l'**eccellenza artigianale di Rossville Union**, l'unica in grado di offrire **una qualità superiore**. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva un **altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tuffi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice**.

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand Co2-Co3:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 19: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 19: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Eventi, Varie, Vino » Blog article: Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori | Comunicati stampa

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

23 Marzo 2024 da Borderline Agency

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, **Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.**

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla **presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche**, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta del drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita al Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere **l'eccellenza artigianale di Rossville Union**, l'unica in grado di offrire **una qualità superiore**. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva **un altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tuffi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.**

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 19: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 19: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

23 Marzo 2024 di BorderlineAgency

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani – Direttore

Marketing e Commerciale della società reggiana – c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, **Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.**

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla **presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche**, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito

web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere **l'eccellenza artigianale di Rossville Union**, l'unica in grado di offrire **una qualità superiore**. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva **un altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.**

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.



Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 19: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 19: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



intopic
il panorama informativo italiano

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

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

Pubblicata da: **Borderline**



Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una meta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**, riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's

Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita al Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere **l'eccellenza artigianale di Rossville Union, l'unica in grado di offrire una qualità superiore**. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva **un altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tuffi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice**.

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 19: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 19: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



informazione.it Comunicati Stampa

Prima pagina | Elenco | Nuovo account | Inserimento | Pannello di controllo | Modifica password

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

bologna, 22/03/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)
Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web OriginalGinCocktail.com che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata "Master of Rye", maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whiskey, anche i più esigenti, non possono non riconoscere l'eccellenza artigianale di Rossville Union, l'unica in grado di offrire una qualità superiore. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva un altro mito che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con El Recuerdo Mezcal Joven ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.



BARTENDER RESIDENT		GUEST	
DOMENICA 17			
MATTEO PAULILLO Sogni (MI)		ADRIAN CRISTIAN Dialogue (BS)	VITO LASELVA Kampai (MI)
LUNEDÌ 18			
ERICA STROPPA Leaf (Lissone - MI)		ANDREA AMBROSETTI Balthasar (Livellanza - VA)	DAMIAN MATUSZYK Doria Wine Bar (SP)
		FRANCO "TUCCI" PONTI	
MARTEDÌ 19			
LUCA PAGLIA Pandemus Gae Aulenti (MI)		ALESSANDRO MELIS Pandemus (MI)	

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 19: Luca Paglia, Pandemus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 19: Alessandro Melis, Pandemus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici Mixology Experience con tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

Mixology Experience con tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

23 Mar 2024 | Comunicati generici | Fiere ed Eventi

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, **Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.**

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla **presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche**, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web [OriginalGinCocktail.com](https://www.OriginalGinCocktail.com) che porta alla pagina dove caricare la ricetta del drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di filmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere **l'eccezionale artigianale di Rossville Union**, l'unica in grado di offrire **una qualità superiore**. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

Sempre dalle Americhe arriva **un altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufi calcarei che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.**

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 19: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 19: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾ •

Mixology Experience si tinge di tante novità, cocktail competition e la cura sartoriale di Spirits&Colori

by Borderline Agency | 22 Marzo 2024 | In Comunicati stampa | 0

Appuntamento a Milano dal 17 al 19 marzo per una selezione molto speciale, con tante novità pronte a stupire appassionati e addetti ai lavori, in uno stand (C02-C03) che si preannuncia una mèta imperdibile per tutti i visitatori.

Lo sapete? Spirits&Colori è l'unica società in Italia che ha partecipato alle principali fiere di settore e che ha anche realizzato un proprio Portfolio Tasting. Nel nuovo corso impresso da Gabriele Rondani – Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana – c'è tutto il piacere di degustare e presentare **nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche**: riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, **Spirits&Colori si prepara a sorprendere e lasciare il segno alla Mixology Experience, a Milano dal 17 al 19 marzo presso il Superstudio Maxi.**

L'edizione 2024 sarà resa ancora più straordinaria dalla **presenza di Spirits&Colori, con una vasta selezione di distillati e esperienze gustative uniche**, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo.

Hayman's Original Gin of London annuncia, in collaborazione con la prestigiosa Difford's Guide, la "Original Gin Cocktail Competition 2024" descritta sul sito web [OriginalGinCocktail.com](https://www.OriginalGinCocktail.com) che porta alla pagina dove caricare la ricetta dei drink (limite è il 30 aprile). I cocktail devono includere uno dei seguenti gin Hayman's: London Dry, o Sloe Gin oppure Old Tom. Il vincitore otterrà 1.000 sterline e un viaggio a Londra per un soggiorno di 3 notti, oltre a premi in denaro per i secondi classificati. Ai 15 finalisti sarà richiesto di firmare la realizzazione del loro cocktail da condividere sulle piattaforme social di Hayman's e Difford's (1 minuto al massimo). Alla finale, tutti i 15 cocktail saranno preparati da un barman e giudicati presso la distilleria Hayman's il 1° luglio.

Tra i protagonisti ci saranno nuovi Rye e Bourbon, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria Rossville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita al Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere **l'eccellenza artigianale di Rossville Union**, l'unica in grado di offrire **una qualità superiore**. 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921. Sempre dalle Americhe arriva **un altro mito** che non può non far emergere a tantissimi i ricordi, con **El Recuerdo Mezcal Joven** ritorna il caratteristico sapore affumicato del distillato messicano dalla consistenza setosa, distillato da alambicco discontinuo.

Tanta Italia e che Italia con **Naturale. Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni e una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da **aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali**, aggiunta di alcool e zucchero per 21% Vol di puro piacere.

Aromi mediterranei anche per **Naturale Vermouth Orange biologico da Moscato passito, anch'esso nato da un terroir** di natura calcarea e silicea inframezzato da strati di argilla fresca e compatta e da tufo calcareo che ne delineano il carattere, con i suoi 18% vol da non perdere.

Deciso e coinvolgente è anche **Naturale Vermouth Rosso biologico da Nero d'Avola, altra splendida espressione della Trinacria e di un produttore di Modica che sa narrare questa terra in ogni calice.**

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Il programma di Mixology Experience di Spirits&Colori allo stand C02-C03:

Bartender Resident:

Domenica 17: Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

Lunedì 18: Erica Stroppa, Leaf bar (Lissone)

Martedì 19: Luca Paglia, Pandenus Gae Aulenti (Milano)

Guest:

Domenica 17: Adrian Cristian, Dialogue Brescia + Vito Laselva Kampai (Milano)

Lunedì 18: Andrea Ambrosetti, Balthasar Livellanza (Varese); Damian Matuszyk (aka Miscelatore Polacco), Doria Cocktail & Food (La Spezia), Franco "Tucci" Ponti talentuoso bar manager e consulente nelle aperture di molti locali a Milano, Ibiza e non solo

Martedì 19: Alessandro Melis, Pandenus (Milano)

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

RASSEGNA STAMPA

Secondo trimestre 2024



30 giugno 2024



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



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

2° trimestre 2024



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Accademia arriva ad arricchire la selezione di Gin District proposta da Spirits&Colori che si conferma un punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate. Il singolare passaggio del distillato in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

CON ACCADEMIA SPIRITS&COLORI AMPLIA L'OFFERTA DI GIN DISTRICT CON UN BARRICATO MOLTO PARTICOLARE

Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

A poco più di un anno dalla sua nascita, Gin District, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, lancia il suo quarto prodotto, Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.



L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.

Accademia, nato proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro,

il gin Accademia è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da sudenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando oltre i confini del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato una composizione unica, selezionando con cura le botaniche per offrire un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato che riflette l'estetica creativa milanese. Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il Compound Gin, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.



COMUNICATO STAMPA

TTO REFERENZE

ccademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, damente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere o del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone rindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, dolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

era rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come te vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcol senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luci e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

RISORSE

- **Sito Web:** www.gindistrict.it • **Instagram:** <https://www.instagram.com/gindistrict.it/>
- **Presentazioni:** <https://www.dropbox.com/scl/fv/v5mo0yld3pelqbw4446/h?key=ch0v9m7ape9w0e98g3mvek&dl=0>
- **Schede tecniche:** <https://www.dropbox.com/scl/fv/g6b35wv8a8eqp8luzv/h?key=up17v8hoga28rthfaw3wvng&dl=0>
- **Immagini:** https://www.dropbox.com/scl/fv/g6gcyqum8ajpwhr002/AP_0H44y1j7zFNLF-BAUk7rkey=st50w6l38czpdk2-3438276dl=0
- **Ricettario:** <https://www.dropbox.com/scl/fv/k7nybqy8x06v6x8rs/h?key=vtvrd2m9e80y1psjgvdtk&dl=0>

GIN DISTRICT è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività, ispirata alla profumieria, riceve un trattamento superficiale "mano-giacca" con la grafica in serigrafia locale. Tutti i tagapi sono in legno massello tondo e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dai principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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 nicchezza, 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 Cioncio, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - T. +39 051 4450204 - T. +39 051 8232715 - press@borderlineagency.com
- MATTED BARRONI - R. +39 349 872548 - m.barroni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Spirits&Colori si distingue ancora una volta al Roma Bar Show 2024, il 13 e 14 maggio, al Palazzo dei Congressi di Roma. Allo stand A1, vasta selezione tra i migliori produttori presenti nel catalogo dell'azienda di Reggio Emilia: esclusive novità la più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park.

SPIRITS&COLORI ACCENDE IL ROMA BAR SHOW CON TANTE NOVITÀ DI PRESTIGIO E CONFERME

Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, **celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage**, è pronta a **lasciare il segno al Roma Bar Show 2024**. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, **al piano terra allo stand A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: **Gin District**, i raffinati spirits di **Mistico Speciale**, **Fred Jerbis** che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di **Magiantosa**, i whisky **Black Bull by Duca Taylor**, **Franco Cavallero Spirits**, **Distilleria St Roch (Ottoz e Levi)**, i **Gin Hayman's Of London**, la crema al whisky **Five Farms**, la novità **Tequila Rose**, i gin norvegesi **Harahorn**, i rum **Papa's Pilar**, **Lucano Amaro Zero**, **Gin Giass**, e il rum **Zafra** con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come **gli analcolici Sober Spirits**, rum **Copalli dal Berlize**, i rum **jamaicani di Worthy Park**, i rye di **Rossville** e il bourbon **George Remus**, i gin **Volcano dall'Etna**, mentre al **Mexican Village**, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezcals **Zignum** ed **El Recuerdo**.

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender:

- **Alienista 201** (La Spezia), con Stefano Maisto
- **Love Craft** (Firenze), con Laura Colistra
- **UMD.bar** (Pozzuoli), con Ugo Volpe
- **Tiki bar al Forte Village** (Cagliari), con Elisa Locci
- **Frida's Tiki Room** (Salice Terme), con Francesco Rana
- **Azzurra** (Londra), con Ilaria Carone
- **Riserva roof top** (Posillipo), con Mickael Reale
- **Antony Meat & cocktails experience** (Napoli), con Salvatore Rippa



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
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



**USCITE EDITORIALI
CARTA STAMPATA**
Aprile 2024



PRODOTTI

Novità nello scenario dei distillati

In occasione di Beer&Food Attraction di Rimini, Spirits&Colori ha presentato alcune novità.

Tequila Rose, una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico e inaspettato. Anche la bottiglia è singolare, in vetro nero con rose argentate che, quando questa deliziosa crema alle fragole è raffreddata alla giusta temperatura, passano dall'argento al rosa.

Papa's Pilar, il rum che rende omaggio alle avventure di Hemingway, nasce dal coinvolgimento della famiglia Hemingway e un'azienda statunitense nata dalla passione del maestro distillatore Ron Call che seleziona alcuni dei rum più ricercati da tutta la regione caraibica, in base alla loro età, carattere e profilo aromatico: Barbados, Repubblica Dominicana, Panama,



What's new in the spirits scene

At Beer&Food Attraction in Rimini, Spirits&Colori presented some novelties.

Tequila Rose, a soft pink cream that manages to combine strawberries with Tequila, for an exotic and unexpected result. Even the bottle is unique, in black glass with silver roses that turn from silver to pink when this delicious strawberry cream is cooled to the right temperature.

Papa's Pilar, the rum that pays homage to Hemingway's adventures, was born from the involvement of the Hemingway family and an American company born from the passion of master distiller Ron Call, who selects some of the most sought-after rums from all over the Caribbean, based on their age, character and aromatic profile: Barbados, Dominican Republic, Panama, Venezuela. There is also the Key West Distillery, the writer's second home, to further enrich the final product. The carefully aged rums are artfully blended through the ancient solera system, in once-used Bourbon, Port wine and Oloroso Sherry casks. Thus, Blonde Rum 7 years, Dark Rum 24 years, and Rums aged in Sherry casks or Rye Whiskey barrels 24 years are born.

Lucano Amaro Zero, first launched in 2022, is an alcohol-free interpretation of the famous Amaro Lucano. A product designed to meet the needs of a consumer who does not want to give up the unique taste of bitter, to be consumed even on those occasions when one cannot or does not want to drink alcohol. With a delicate orange hue, it manifests its Mediterranean essence on the nose: the scents of myrtle, rosemary, and citrus fruits blend elegantly with the note of chamomile, for an intense and bitter taste, reminiscent of pleasant citrus and floral notes.



Venezuela. C'è inoltre la Distilleria di Key West, seconda casa dello scrittore, ad arricchire ulteriormente il prodotto finale. I rum, invecchiati in modo accurato, sono uniti ad arte attraverso l'antico sistema solera, in botti di Bourbon usate una volta, di vino Porto e di Sherry Oloroso. Nascono così Blonde Rum 7 anni, il Dark Rum 24 anni, e i Rum affinati in botti di Sherry o di Rye Whiskey 24 anni.

Lucano Amaro Zero, lanciato per la prima volta nel 2022, è un'interpretazione senza alcol



di del celebre Amaro Lucano. Un prodotto pensato per rispondere alle esigenze di un consumatore che non vuol rinunciare al gusto unico dell'amaro, da consumare anche in quelle occasioni in cui non si può o non si vuole bere alcool. Con una delicata tonalità aranciata, al raso manifesta la sua essenza mediterranea: i profumi di mirto, rosmarino e agrumi si fondono con eleganza alla nota di camomilla, per un gusto intenso e amaricante, che ricorda gradevoli note agrumate e floreali.



PRODOTTI

Gin Giass è l'ultima recente acquisizione del Gruppo Lucano. Si tratta di un dry premium gin, realizzato con diciotto componenti botaniche e ingredienti naturali, senza l'aggiunta di nessun elemento artificiale. Il risultato è un prodotto aromatico, elegante e versatile che può essere apprezzato da solo o in cocktail ricercati e inediti. Un prodotto che stupisce per la sua reinterpretazione moderna del London Dry Gin. La selezione delle erbe officinali utilizzate per la sua creazione è stata



Gin Giass is the Lucano Group's latest acquisition. It is a dry premium gin, made from eighteen botanicals and natural ingredients, without the addition of any artificial elements. The result is an aromatic, elegant and versatile product that can be enjoyed on its own or in sophisticated and unusual cocktails. A product that impresses with its modern reinterpretation of London Dry Gin. The botanicals used in its creation were carefully selected to achieve a balance of floral, fruity, and spicy notes. The main botanical components include juniper, coriander, and angelica, combined with natural ingredients such as orange peel, rose and orange petals, fennel, cardamom, and cassia. The addition of karkadè, cyperus, mint, verbena, lemon balm and thyme give an explosion of flavours and fragrances.

effettuata con cura per raggiungere un equilibrio tra note floreali, fruttate e speziate. Tra le principali componenti botaniche spiccano ginepro, coriandolo e angelica, unite a ingredienti natura-

li come scorza d'arancia, petali di rosa e di arancio, finocchio, cardamomo e cassia. L'aggiunta di karkadè, cipero, menta, verbena, melissa e timo dona un'esplosione di sapori e profumi.



**TESTATE
ONLINE**
Aprile 2024



GUSTO TABACCO

EVENTI

Un nuovo abbinamento da "The Match Maker"

APRILE 3, 2024 - DANIELE VALLESI



LA CUCINA DEL
SANTELLONE

UN NUOVO ABBINAMENTO DA "THE MATCH MAKER"

nuovo evento per
appassionati di
whisky e sigari

Mercoledì 10 Aprile

Mercoledì 10 aprile
ore 20.00
presso La cucina del Santellone
Via del Santellone, 116 Brescia

CUCINA • TABACCO • WHISKY

Menù con abbinamento Vini:

Aperitivo di benvenuto con tre stuzzichini

Risotto con clorofilla di erbe aromatiche e lardo di montagna

Punta di vitello ripiena con patate al rosmarino

il nostro goloso

Acqua - Caffè

Vino

Whisky in degustazione:
Duncan Taylor single cask
Glen Moray 15yo SLR

Sigari in degustazione:
Ernesto Perez Curulle
La Historia E III
ospite: Jorge Maique, direttore generale

Info e prenotazioni:
The Match Maker
Tel e WhatsApp: 030 30 06 27

La rinomata enoteca "The Match Maker" di Brescia ha organizzato un evento di degustazione e abbinamento presso La Cucina del Santellone il 10 Aprile.

L'evento è organizzato in collaborazione con Vandermalere Cigar Family, con la presenza del Country Manager Pasquale Sicilia e Jorge Maique, direttore generale per EPC.

Durante l'evento, i partecipanti potranno provare il sigaro EPC La Historia E III in abbinamento ad un fantastico whisky come il Duncan Taylor single cask Glen Moray 15yo.

Il whisky sarà presentato da Massimo Melis, importatore del distillato per Spirits & Colori.

Per info e prenotazioni:

The Match Maker 030 30 06 27



W **WHISKY CLUB.IT**
CLUB ▾ SHOP ▾ EVENTI ▾ COI

HOME / ONLY DRAM / NEWS / WHISKY CLUB ITALIA

Il programma della Whisky Week Firenze

WHISKY WEEK

domenica
14 Aprile 2024

Whisky Club Italia

IL PROGRAMMA DELLA WHISKY WEEK FIRENZE

Ufficializzato il ricco programma degli eventi in città durante la **Whisky Week Firenze 2024** di domenica 21 aprile.

Informazioni su www.whiskyweek.it.



Whisky Week Firenze 2024

Questa mappa è stata creata con Google My Maps. Crea le tue mappe.

WHISKY WEEK FIRENZE 2024

IL PROGRAMMA

MARTEDÌ 16 APRILE

alle 15:00
"Un Grande Whisky dal paese del Latte e Miele"
Masterclass con Christian Di Giulio
Rasputin, Anthology by Mavolo

alle 19:30
"Ricchi & Poveri"
Serata con degustazione Whisky e Lampredotto
Love Craft Firenze, Fine Spirits

alle 21:00
"The Whistler Dinner"
Food Pairing con The Whistler Irish Whiskey
Djania - American Bar, Cuzziol Craft

alle 21:00
"Milk & Honey Guest Night"
con Christian Di Giulio
Rasputin, Anthology by Mavolo

Informazioni su www.whiskyweek.it.

MERCLEDÌ 17 APRILE

alle 19:00
"The Great Gatsby"
Guest Night con Samuel Immovili (Hotel Plaza Lucchesi)
Gunè, Pallini SpA

alle 20:00
"Vezzo vs Lovecraft"
Cena con abbinamento Filey Bay Whisky
Il Vezzo, Cuzziol Craft

alle 21:00
"Europa chiama Whisky"
Degustazione "Pop" di Whisky Europei
Santarosa Urbano - food & spirits, Whisky To You

alle 21:00
"Bourbon in Barcelona"
Guest Night con Dr. Stravinky, Barcellona
Rasputin, Brown Forman

alle 21:30
"Drinketti con Christian"
Guest Night con ospite Christian Di Giulio e i Whisky Messicani Koch
MAD - Souls & Spirits, Anthology by Mavolo

alle 22:00
"Sentaku Izakaya goes to Locale"
Guest Night con Sentaku Izakaya (Bologna)
Locale Firenze, Brown Forman

Informazioni su www.whiskyweek.it.

GIOVEDÌ 18 APRILE

alle 15:00
"Il Whisky dal cuore toscano, presentazione di Florentis"
Laboratorio con Enrico Chioccioli Altadonna
Rasputin, Winestillery

alle 18:00
"American Whiskey Aperitivo"
Aperitivo con menù dedicato con le referenze Jack Daniel's
Plaza Hotel Lucchesi, Brown Forman

alle 19:30
"A Taste of Ireland with The Whistler Irish Whiskey"
Una serata di pairings, cocktail e tasting con The Whistler
Fitzpatrick's Florence, Cuzziol Craft

alle 21:00
"American Whiskey Night"
Guest Night con Marco Fabbiano di Laurus (Lecce) con le nuove referenze Daniel's: Bonded e Triple Mash
Bitter.Bar, Brown Forman

alle 21:00
"Tuscany Connection, Guest a molteplici mani"
Guest Night con Rasputin e Manifattura
Love Craft Firenze, Winestillery

alle 21:00
"Tuscany Connection, Guest a molteplici mani"
Guest Night con Lovecraft e Rasputin
Manifattura, Winestillery

alle 21:00
"Tuscany Connection, Guest a molteplici mani"
Guest Night con Lovecraft e Manifattura
Rasputin, Winestillery

Informazioni su www.whiskyweek.it.



VENERDÌ 19 APRILE

alle 17:00

"Tasting dei malti della distilleria St. Kilian, inclusa la linea dedicata a Bud Spencer e Terence Hill"

Tasting per appassionati e curiosi
The Joshua Tree Pub, Proposta Spirits

alle 19:30

"Rice is Nice"

Serata con degustazione Whisky Giapponesi e Sushi
Love Craft Firenze, Spirits & Colori

alle 22:30

"Sigari, Barba e Whisky"

Serata in tema "Peaky Blinders" con ospite Lino di Hair Studio Russo con postazione Barbiere
FLK Cocktail bar, café & more, Fine Spirits

Informazioni su www.whiskyweek.it.

SABATO 20 APRILE

alle 15:00

"Puni Distillery Masterclass"

Degustazione della prima distilleria di Whisky Italiana
Enoteca Alessi, PUNI Distillery

alle 22:00

"The Whisky from the Lakes"

Guest Night con Luca Rapetti
Rasputin, Beija Flor srl

Informazioni su www.whiskyweek.it.

DOMENICA 21 APRILE

dalle 12 alle 21

Festival Whisky Week

Masterclass
Hotel Albani, Whisky Week

Informazioni su www.whiskyweek.it.

MASTERCLASS 21 APRILE

alle 13:00

Whisky Club Italia 10° anniversario /2

La storia del club
Conduce Claudio Riva, Davide Terziotti

alle 15:00

Passione Torba

Fine Spirits
Conduce Chiara Beretta

alle 16:00

Ardnamurchan Limited Edition Story and ... more!

Pellegrini SpA
Conduce Antonia Bruce, Davide Monorchio

alle 17:00

Single Malt eRètico, l'Eresia nell'Eresia

Distilleria Psenner
Conduce Werner Psenner

alle 18:00

Florentis Whisky

Winestillery
Conduce Enrico Chioccioli Altadonna

Informazioni su www.whiskyweek.it.

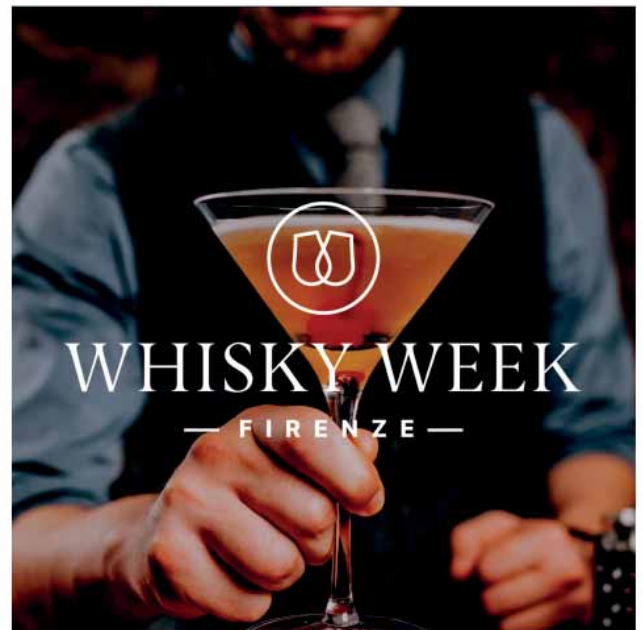
LUNEDÌ 22 APRILE

alle 15:00

"BB&R + Deftmill Tasting"

Laboratorio con Daniele Cancellara
Rasputin, Pallini SpA

Informazioni su www.whiskyweek.it.



Pubblicato in
Whisky Club Italia



GAZZETTA
diMilano.it

HOME GAZZETTAECONOMY CULTURA EVENTI GAZZETTASTYLE FOOD SALUTE

Home > FOOD&WINE > Arriva Accademia Spirits&Colori – Gin District amplia la sua offerta di Gin...

FOOD&WINE News

Arriva Accademia Spirits&Colori – Gin District amplia la sua offerta di Gin d'eccezione



Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, Gin District presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

A poco più di un anno dalla sua nascita, **Gin District**, progetto ideato da quattro giovani imprenditori brianzoli, **lancia il suo quarto prodotto, Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo** che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di **Reggio Emilia**, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, **non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.**

Accademia, nato proprio dal "fratello" Brera, **si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine.** Le **dodici botaniche** che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia **una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida.** Mantenendo i **sentori centrali di ginepro**, il gin Accademia è **arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe.** La **piccantezza del pepe nero** e della cannella e è **rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento.** La **freschezza** è piacevolmente presente **grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo.** Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo **gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.**

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri più rappresentativi, con differenti caratteristiche distintive, andando **oltre i confini del classico gin** per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato **una composizione unica**, selezionando con cura le botaniche per offrire **un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato** che riflette l'estetica creativa milanese. **Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono,** creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. **I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata** che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il **Compound Gin**, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

Andiamo a conoscere le quattro referenze...

Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.



Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.



Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.





Risorse

Sito Web: www.gindistrict.it

Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict.it/>

Presentazioni: <https://www.dropbox.com/scl/fo/w5mo0yld31pe1qhbw4446/h?rlkey=h0vf9m7zape9wv0e98g3mvkex&dl=0>

Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/scl/fo/geb35wy8o8fepyp8luzvz/h?rlkey=upl7vi8hoqa28rqtthfax3xwin&dl=0>

Immagini: https://www.dropbox.com/scl/fo/gxjoynyqwm9ajqxhxr002/AP_OHAKyDf7zEKNJNf-RAUK?rlkey=xb511w61i38czzjdk2s3d382t&dl=0

Ricettario: <https://www.dropbox.com/scl/fo/k7hxbopy6txxl6x6uc8rs/h?rlkey=vtuvrd2m9e8oyxjpsjgwadnik&dl=0>

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'manopesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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.



HOME ARTE & CULTURA ASSAGGI & GUSTI VIAGGI & STILI AUTO & MOTO MANIFESTAZIONI VIDEO



GD Brera

NEWS & GUSTI

NASCE GIN ACCADEMIA – SPIRITS&COLORI

Accademia gin brera, brera, gin, ginepro, isola, montenapoleone, natoconlavaligia, spirits&colori

CON ACCADEMIA SPIRITS&COLORI AMPLIA L'OFFERTA DI GIN DISTRICT CON UN BARRICATO MOLTO PARTICOLARE.

OLTRE ALLE TRE REFERENZE GIÀ A CATALOGO, BRERA, MONTENAPOLEONE E ISOLA, L'AZIENDA DI REGGIO EMILIA PRESENTA UN QUARTO GIN, PERFEZIONATO IN BARRICHE DI ROVERE VERGINE PER UN RISULTATO UNICO E INCONFONDIBILE.



Accademia + scatole

A poco più di un anno dalla sua nascita, Gin District, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, lancia il suo quarto prodotto, Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionata in un astuccio esclusivo che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, gusto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella miscelata, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.

Accademia, nato proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che comporgono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, aneto, tamarindo e licorio, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro, il gin Accademia è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando oltre il canone del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato una composizione unica, selezionando con cura le botaniche per offrire un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato che riflette l'estetica creativa milanese. Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il Compound Gin, che consiste nella miscelazione di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

Le quattro referenze



GD Brera

Il Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere spuntato del pepe nero e della cannella è intensificato dal tannino ottenuto dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.



GD Brera

Il Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono traccelli interi, infusi nell'alcol senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e deaerazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.



GD Montenapoleone

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed eterno, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.



GD Isola

Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare agguerriti ogni istante dell'estate. Prodotto tramite il metodo tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le spezie per unire le stile milanesi a colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla bilanciata data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e stevia, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

26/04/2024 20:39:37 Note stampa "borderbioagency"



STYLE LUOGHI ▾ PERSONAGGI PROGETTI ▾



Gin District lancia la nuova referenza: Gin Accademia.

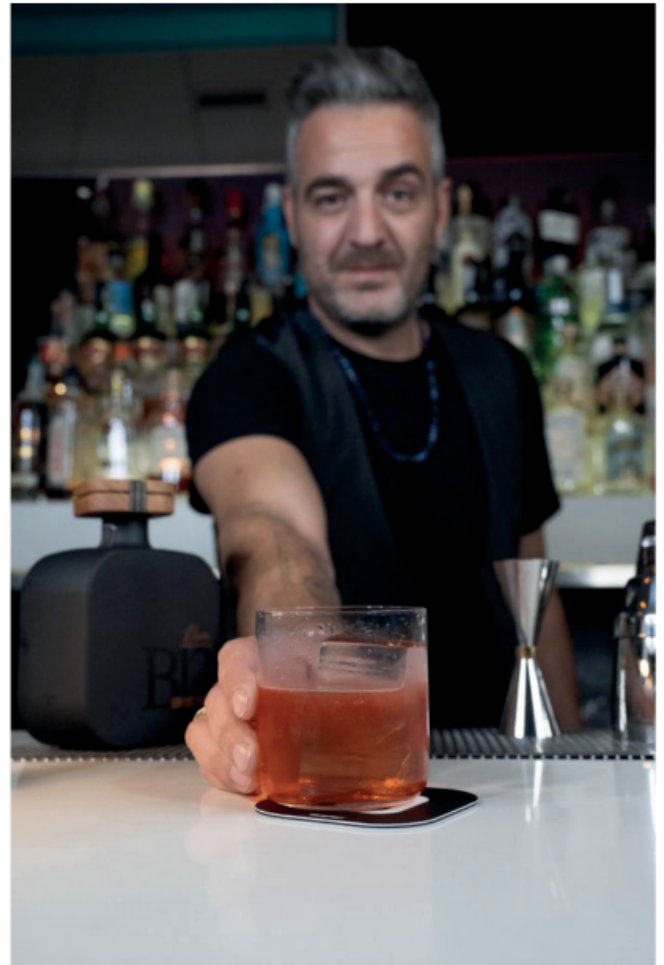
Si amplia così la linea composta già da Brera, Isola e Montenapoleone.



Gin District, l'iniziativa nata dalla visione di quattro intraprendenti giovani imprenditori della Brianza, Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara e Mirko Sanchini, annuncia l'arrivo di una nuova espressione nel suo già distinto portfolio: il "Gin Accademia".

Questo prodotto si distingue per la sua produzione limitata a 500 bottiglie annue, ognuna presentata in un astuccio esclusivo, progettato per ampliare l'esperienza sensoriale offerta dalla linea di Gin District.

Il Gin Accademia di Gin District emerge come una proposta unica nel panorama dei distillati grazie al suo processo di affinamento di tre mesi in barrique di rovere vergine, che permettono di esaltare e integrare le dodici botaniche selezionate per il Gin Brera, tra cui spiccano vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, dando vita a un profilo aromatico complesso e avvolgente.



Queste essenze si fondono in un connubio che mantiene al suo cuore il ginepro, arricchito da note di vaniglia, incenso, mirra e aloe, e accentuato dalla piccantezza del pepe nero e dalla cannella, con un rafforzamento dei tannini dovuto all'invecchiamento.

Il gin si presenta con una tonalità raffinata data dalla maturazione in legno, che non solo conferisce una rotondità unica al distillato, ma lo rende ideale sia per la degustazione in purezza che come base per cocktail sofisticati.

Questa nuova etichetta va ad arricchire l'offerta di *Spirits & Colori* e rafforza anche la filosofia di Gin District, che punta a celebrare l'essenza di Milano e dei suoi quartieri attraverso distillati che trascendono i confini del classico gin per creare un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Il Gin Accademia completa la linea di Gin District che ora comprende quattro referenze, ognuna con le sue peculiarità distintive, celebrate attraverso un design unico e un profilo aromatico inconfondibile, risultato di una ricerca meticolosa e di un'attenzione minuziosa nella selezione delle botaniche e nel processo produttivo, che si avvale della collaborazione con una distilleria artigianale italiana di alto calibro e di master distiller di comprovata professionalità.

Questa la linea che ora caratterizza la proposta di Gin District, portata avanti con passione e rigore dai quattro fondatori e dal brand ambassador Cristian Lodi del Nmilord di Milano:



- Il **Gin Accademia**, come si è evidenziato, conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.



- Il **Gin Brera** rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.



- Il **Gin Montenapoleone** è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.



- Il **Gin Isola** rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.



Il successo di Gin District e la soddisfazione del mercato sono ulteriormente supportati dalla gestione della distribuzione a cura di Spirits & Colori, azienda specializzata nella selezione, importazione e distribuzione di distillati di alta gamma per cocktail bar, lounge bars e ristoranti di tendenza.

Fondata nel 2016 e con sede a Reggio Emilia, **Spirits & Colori** si distingue per un catalogo di prodotti che spazia dai piccoli produttori artigianali a realtà consolidate a livello mondiale, garantendo sempre distillati che stupiscono i palati più raffinati.

=> abbiamo parlato QUI di Spirits & Colori

Il design innovativo della bottiglia di Gin Accademia riflette l'estetica creativa milanese e si ispira alla profumeria, con trattamenti superficiali speciali e una serigrafia lucida che ne esalta la qualità.



Ogni dettaglio, dal tappo in legno massello tornito e lucidato fino alla grafica distintiva, è pensato per offrire non solo un distillato di eccellenza, ma un vero e proprio oggetto di design.



» Guarda QUI uno dei reel della serata di presentazione alla stampa del Gin Accademia.





beverfood
.com

AZIENDE LOCALI MARKETING & COMUNICAZIONE PRODOTTI & BRANDS
SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI

Accademia, l'ultimo nato in casa Gin District per una bevuta diversa

25/04/2024 - 142 LETTURE



Come differenziarsi nell'affollata arena del Gin? La risposta arriva da Gin District, azienda fondata da quattro giovani imprenditori della Brianza. Bottiglia originale e inconfondibile che sa di profumeria, estetica raffinata che omaggia la creatività, per un progetto ispirato ai quartieri milanesi più caratteristici per disegnare una mappa sensoriale della città, fra moda, design e gusto. Con il lancio di Accademia, la quarta referenza, ha provato ad intercettare un target diverso. Grazie al singolare passaggio del distillato in botti vergini di rovere francese, lo rende unico nella sua rotondità, perfetto sia per essere apprezzato in purezza o in miscelazione.

Gin Accademia va ad impreziosire la gamma delle tre referenze già presenti catalogo: Isola, Montenapoleone e Brera. Accademia nasce proprio da Brera, una sorta di figlioccio dopo un passaggio di finitura di tre mesi in botte vergine di rovere francese. Dodici le botaniche presenti in Gin Accademia, mantenendo i sentori centrali di ginepro, è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da ingredienti come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo.





Il lancio ufficiale durante una serata evento organizzato al Broadwine di Milano, in cui abbiamo incontrato Gianni Fontana, che segue la comunicazione dell'azienda. "Con Accademia abbiamo voluto dare continuità alle prime tre etichette, con una produzione limitata di 500 bottiglie all'anno confezionate in un astuccio esclusivo. E' un prodotto che oltre alla miscelazione, può incontrare il favore dei puristi e degli appassionati del distillato da meditazione, una specie di Gin ideale per il dopo cena, ma anche per un pairing. Gin District sta crescendo, siamo partiti subito con l'idea di differenziarci con un packaging molto riconoscibile, ma puntando anche alla qualità del prodotto, visto che seguiamo personalmente tutte le distillazioni fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale con le ricette affidate a master distiller di professionalità. I canali strategici dell'azienda restano i cocktail bar, i ristoranti e le enoteche ma anche gli hotel di lusso e il retail gourmet".



Risale a circa un anno fa l'accordo stipulato con Spirits & Colori, per distribuzione sul territorio nazionale, positivi i risultati ottenuti in questi mesi di attività, sul target previsto di novemila bottiglie per il primo anno operativo. "Siamo molto soddisfatti della collaborazione con Gin District- spiega Gabriele Rondani, direttore commerciale e marketing di Spirits & Colori- E'un prodotto che non passa inosservato nella bottigliera, ma oltre a un packaging di livello è interessante anche la versatilità di prodotti ideali per drink classici e twist speciali che vanno ad inserirsi nel nostro catalogo in maniera perfetta".



Un'azienda ambiziosa che guarda già al futuro, previsto il lancio di altre nuove referenze tra le quali un gin London Dry e un Low-ABV, per arricchire l'offerta in base alle nuove e crescenti abitudini dei consumatori. "Seguiamo con interesse il trend del low alcol e i classici, entro la fine del 2024 ci potrebbero essere delle novità su questo front-chiosa Fontana- Guardiamo con attenzione l'estero, dopo le presenze al BCB di Berlino e ad Athens Bar Show, abbiamo già attivato operazioni commerciali con l'intento di sviluppare l'export e la presenza del marchio all'estero. A ottobre saremo ancora al BCB di Berlino, mentre stiamo valutando la nostra presenza in manifestazioni sia in America che in Asia dove stiamo cercando di sondare il sentiment di alcune piazze importanti".

+ info www.gindistrict.it



SPIRITS

25 Aprile 2024

Gin District presenta Accademia, gin in barrique per un consumo liscio

di Matteo Cioffi



Si sa che il **gin si scatena quando incontra la mixology**. I cocktail esaltano questo white spirit e da tante stagioni ne stanno decretando un successo oramai giunto a tiratura mondiale. Ma oltre allo shaker c'è di più, anche se si tende a parlarne poco. Esistono, infatti, realtà produttive convinte che il percorso **dell'assaggio liscio del distillato di ginepro** non sia assolutamente un concetto utopistico. Tutt'altro. Lo spazio è ancora relativamente sgombro perché tale modalità di assaggio è, di fatto, ancora poco esplorata e battuta, quindi potenzialmente interessante in termini economici, come sostengono i titolari di **Gin District, giovane marchio distribuito dalla società emiliana Spirits&Colori**.



Gianni Fontana, responsabile sviluppo nazionale ed internazionale di Gin District

Un progetto nato dalla sinergia di quattro soci imprenditori di Milano, ognuno impegnato in un ambito professionale diverso dal beverage: **Marco Lantero (pubblicitario), Cristian Vismara (designer), Mirko Sanchini (automotive) e Luca Lantero (giurista ed esperto di istruzione superiore)**. Inizialmente l'offerta è partita con tre referenze 'di quartiere', prodotte con metodo cold compound e **denominate Brera, Montenapoleone e Isola, rispettivamente contraddistinte da un gusto speziato, floreale e agrumato**.

Un tris di gin a tutti gli effetti pensati e utilizzati nella miscelazione, ai quali si aggiunge ora la **neonata Accademia, referenza che scaturisce da un invecchiamento di tre mesi in botte di barrique vergini della medesima ricetta di Brera**. Il nuovo gin si presenta fresco al palato, con elevato grado di morbidezza e rotondità garantito dal legno, mentre il finale lievemente piccante. Un profilo aromatico che, dunque, si slega da un mare ad esclusivo concetto di miscelazione.

*"Noi lo suggeriamo **In purezza**, strizzando l'occhio a un bevitore di rum e whisky - conferma serafico **Gianni Fontana**, responsabile dello sviluppo nazionale ed internazionale di Gin District -. **La barrique dona quella morbidezza che lo rende molto piacevole e ci permette di avvicinare con più ragionevolezza il canale della ristorazione e dell'hotellerie, a cui andiamo quindi a proporre un gin da meditazione, da degustare come post dinner, magari accompagnando il tutto da un buon sigaro**".*

La promozione della novità si appoggia a eventi del settore. *"Dopo essere stati presenti alla Mixology Experience di Milano e al Vinitaly di Verona, il prossimo appuntamento sarà il **Bar Show di Roma**, mentre all'estero parteciperemo al Bar Convent di Berlino dove avremo uno nostro stand. Confermata anche la presenza all'edizione di Atene, mentre stiamo valutando di fare operazioni spot presso locali e alberghi in alcuni paesi dove intendiamo esordire, come Dubai e Singapore"*.

Con un quarto gin in portafoglio crescono anche le aspettative di fatturato. *"Nei primi dodici mesi sono state vendute 9 mila bottiglie - afferma a sua volta **Gabriele Rondani**, commercial e marketing director di Spirits&Colori -. Con l'aggiunta di Accademia, che produrremo in 500 esemplari in questa prima tornata, prevediamo entro un anno di salire a 15 mila pezzi commercializzati. Gin District ha poi in serbo due novità: un **London Dry** che sarà probabilmente presentato entro il 2025, mentre in parallelo i titolari stanno studiando **la ricetta per una referenza low alcohol**. Infine, non è escluso che si possano aggiungere al portafoglio altre categorie di alcolici, come quella del vermouth e dell'amaro"*.

24 oreNews.it

HOME ▾ EVENTI ▾ SALUTE & BENESSERE ▾ ITALIA DA GUSTARE ▾ CINEMA TV RADIO ▾ FASHION ▾ DESIGN

Home > Curiosità > Gin District lancia Accademia un "Must" inconfondibile

Curiosità Goodnews Gusto Italia da gustare Stile italiano

Gin District lancia Accademia un "Must" inconfondibile

27 Aprile 2024



Un gin perfezionato in barrique vergine di rovere francese per un risultato unico e inconfondibile.



GIN DISTRICT

Gin Accademia arriva ad arricchire la selezione dell'azienda lombarda: il singolare passaggio del distillato in botti vergini di rovere francese rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione. A poco più di un anno dalla sua costituzione, Gin District, l'azienda fondata da quattro giovani imprenditori della Brianza, presenta la sua quarta referenza.



Brera Black

Gin Accademia si unisce infatti alle altre etichette a catalogo già presenti in distribuzione: Isola, Montenapoleone e Brera. Ed è proprio da Brera che nasce Accademia dopo un passaggio di finitura di tre mesi in botte vergine di rovere francese. Le dodici botaniche principali, che distillate hanno dato vita a Brera - tra queste la vaniglia, il pepe, la cannella, il ginger, il tamarindo e l'incenso -, si ammorbidiscono e si arrotondano garantendo a Accademia un tono pungente e mellows al tempo stesso.



Monte Black

Fondata nel 2022, Gin District ha lanciato la propria attività nel mese di dicembre dello stesso anno con un evento all'Excelsior Hotel Gallia dove il **Andrea Griggin** e **Paolo Porfidio** hanno fin da subito esaltato le proprietà dei tre distillati - Isola, Montenapoleone e Brera - con raffinati cocktail signature tutt'ora a menu. Esattamente a metà del 2023, con l'incontro e l'accordo stipulato con Spirits & Colori, inizia la distribuzione sul territorio nazionale e oggi, dopo poco meno di un anno, i risultati ottenuti vanno ad assestarsi sul target previsto di novemila bottiglie per il primo anno operativo. Da oggi, alle prime tre etichette, si unisce Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo. I canali strategici dell'azienda restano i cocktail bar, i ristoranti e le enoteche ma anche gli hotel di lusso e il retail gourmet. L'ultimo nato, oltre di quello degli amanti della miscelazione, potrà certo incontrare il favore dei puristi e degli appassionati del distillato da meditazione.



Monte White

Gli obiettivi dell'azienda sono ambiziosi e, questi primi dati non fanno altro che rinfancare le previsioni di sviluppo raggiungendo gli obiettivi prefissati. Ma è solo l'inizio: Gin District, infatti, sta già guardando all'estero e dopo le presenze al BCB di Berlino e ad Athens Bar Show, ha già attivato operazioni commerciali con l'intento di sviluppare l'export e la presenza del marchio all'estero. La presenza al BCB di Berlino è stata inoltre confermata con uno stand di generose dimensioni anche per la prossima edizione. A seguire sono in progetto presenze in manifestazioni sia in America che in Asia. Per quanto riguarda la comunicazione, fin da subito il marchio lombardo ha svolto azioni di marketing e di attivazione commerciale con masterclass e guest in Italia e all'estero

- 1930 Milano, Mag, Candelaria Parigi, Isa Four Seasons Madrid, A For Athens, e altri - oltre eventi e manifestazioni
- come Atene, Berlino, Roma, Milano, Verona, e altre
- Una propensione che continuerà in futuro con un più ampio respiro internazionale. Futuro che vedrà certamente il debutto di altre nuove referenze tra le quali un gin London Dry e un Low-ABV in modo da arricchire l'offerta in base alle nuove e crescenti abitudini dei consumatori.






Gin District

Una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'mano-pesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador **Cristian Lodi** del Milord di Milano.

Accademia Premium Gin

Il gin Accademia, mantenendo i sentori centrali di ginepro, è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella e è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in barili vergini di rovere francese rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.






Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare

Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

29/04/2024 Categoria: Spirits



A poco più di un anno dalla sua nascita, Gin District, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, lancia il suo quarto prodotto, Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.

Accademia, nato proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro, il gin Accademia è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella e è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distinte, andando oltre i confini del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato una composizione unica, selezionando con cura le botaniche per offrire un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato che riflette l'estetica creativa milanese. Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il Compound Gin, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

Le quattro referenze

Il Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Il Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambiccio tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distinte, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

Risorse

Sito Web: www.gindistrict.it

Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict.it/>

Presentazioni: <https://www.dropbox.com/scl/fo/w5mo0yld31pe1ghbw4446/h?rikey=h0v9m7za-pe9wv0e98g3mvekx&dl=0>

Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/scl/fo/geb35wy8o8fepyp8luzvz/h?rikey=upl7vi8hoqa28rqt-hfax3xwin&dl=0>

Immagini: <https://www.dropbox.com/scl/fo/qxjoynvgwm9ajqxhxr002/AP...0HAKyDf7zEKNJNF-RAUk?rikey=xbs1w61i38cczjdk2s3d382t&dl=0>

Ricettario: <https://www.dropbox.com/scl/fo/k7hxbopy6ttxl6x6uc8rs/h?rikey=vtuvrd2m9e8oyxpsjqwadnik&dl=0>

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'mano-pesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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 acclamata qualità a livello mondiale, capaci di stupire con i propri distillati e i palati più esigenti.

<https://www.spiritsecolori.it>



FASHION LUXURY LEISURE DESIGN OF DESIRE TRAVEL SOCIETY TRENDS PEOPLE

Targets
28 Aprile 2024

NUOVA IMPRENDITORIA BRIANZOLA

Gin District, tre identità per Milano



Un gin di qualità, 4 imprenditori brianzoli con la loro idea di storytelling appassionato, una città che detta legge nel mondo beverage. Gli ingredienti ci sono tutti per un nuovo distillato di successo: Gin District lancia Accademia, un gin perfezionato in barrique vergine di rovere francese per un risultato unico e inconfondibile.



Gin District è il risultato di un sogno: catturare il cuore di Milano all'interno di una bottiglia. Nato dalla passione e dalla visione di quattro imprenditori lombardi, Gin District trascende i confini del classico gin per disegnare una mappa sensoriale di Milano, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Il risultato è un prodotto che prende slancio dalla tradizione per proporre il futuro e offrire un'esperienza che avvolge ed eleva tutti i sensi.

Gin Accademia arriva ad arricchire la selezione dell'azienda lombarda: il singolare passaggio del distillato in botti vergine di rovere francese rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

STORIA AZIENDALE - poco più di un anno dalla sua costituzione, Gin District, l'azienda fondata da quattro giovani imprenditori della Brianza, presenta la sua quarta referenza. Gin Accademia si unisce infatti alle altre etichette a catalogo già presenti in distribuzione: Isola, Montenaipolesone e Brera. Ed è proprio da Brera che nasce Accademia dopo un passaggio di fessitura di tre mesi in botti vergine di rovere francese. Le dodici botaniche principali, che distillate hanno dato vita a Brera - tra queste la vaniglia, il pepe, la cannella, il ginger, il tamarindo e l'incenso -, si ammorbidiscono e si arrotondano garantendo a Accademia un tono pungente e mellows al tempo stesso.

Fondata nel 2022, Gin District ha lanciato la propria attività nel mese di dicembre dello stesso anno con un evento all'Excelsior Hotel Gallia dove **Andrea Griggin** e **Paolo Porfido** hanno fin da subito esaltato le proprietà dei tre distillati - Isola, Montenaipolesone e Brera - con raffinati cocktail signature tuttora a menù.

Esattamente a metà del 2023, con l'incontro e l'accordo stipulato con Spirits & Colori, inizia la distribuzione sul territorio nazionale e oggi, dopo poco meno di un anno, i risultati ottenuti vanno ad assestarsi sul target previsto di novemila bottiglie per il primo anno operativo. Da oggi, alle prime tre etichette, si unisce Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo.

I canali strategici dell'azienda restano i cocktail bar, i ristoranti e le enoteche ma anche gli hotel di lusso e il retail gourmet. L'ultimo nato, oltre di quello degli amanti della miscelazione, potrà certo incontrare il favore dei puristi e degli appassionati del distillato da meditazione.

Gli obiettivi dell'azienda sono ambiziosi e, questi primi dati non fanno altro che rinforzare le previsioni di sviluppo raggiungendo gli obiettivi prefissati. Ma è solo l'inizio: Gin District, infatti, sta già guardando all'estero e dopo le presenze al BCB di Berlino e ad Athens Bar Show, ha già attivato operazioni commerciali con l'intento di sviluppare l'export e la presenza del marchio all'estero. La presenza al BCB di Berlino è stata inoltre confermata con uno stand di generose dimensioni anche per la prossima edizione. A seguire sono in progetto presenze in manifestazioni sia in America che in Asia.



Per quanto riguarda la comunicazione, fin da subito il marchio lombardo ha svolto azioni di marketing e di attivazione commerciale con masterclass e guest in Italia e all'estero - 1939 Milano, Mag. Cattedraria Parigi, Isa Four Seasons Madrid, A For Athens, e altri - oltre a eventi e manifestazioni - come Astoria, Berlino, Roma, Milano, Verona, e altre - Una propensione che continuerà in futuro con un più ampio respiro internazionale. Futuro che vedrà certamente il debutto di altre nuove referenze tra le quali un gin London Dry e un Low-ABV in modo da arricchire l'offerta in base alle nuove e crescenti abitudini dei consumatori.



Gin District - Una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale "mano-pecca" con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tinto e lucidato o verniciato in base alle referenze.



I Gin District distillati in tre versioni **Brera** è la creatività milanese racchiusa in bottiglia. L'etere e puro come asili la vera arte ad essere, con un colore dorato che riflette tutto il suo pregio. Le sue 12 spezie, comprese in un mosaico, si combinano perfettamente per formare un carattere deciso e avvincente, che dovrà il vostro gusto il piacere il nostro spirito a cogliere ogni sfumatura. **Montenaipolesone** è una distillazione di stile inconfondibile. Un gin impareggiabile, che evoca il fascino atavistico della rivola e dell'Assos. Realizzato con botaniche raffinate, rende il vostro palato con un abito dal gusto dolce, fresco ed etereo, riflesso delicato di una femminilità raffinata. La voglia di celebrare la vita. Un gin fresco e trasparente che porta con sé i ritmi della movida e il desiderio di gustare appieno ogni istante del nostro esistere. **Isola** usa ognuna delle sue botaniche per sposare lo stile milanese con i colori, i suoni e il gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'atmosfera pervasa cultura di luce e divertimento.

Accademia Premium Gin - Il gin Accademia, mantenendo i sentori centrali di ginepro, è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da tuedanti botaniche come incenso, mirra e aloè. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'Invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in barili vergine di rovere francese rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.





ARTICLE MARKETING

Aprile 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTENUTI LOGOUT

Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare

Posted on 30 Aprile 2024 by Borderline Agency

Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

A poco più di un anno dalla sua nascita, **Gin District**, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, **lancia il suo quarto prodotto**, **Gin Accademia** con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.

Accademia, nato proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro, il gin Accademia è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando oltre i confini del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato una composizione unica, selezionando con cura le botaniche per offrire un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato che riflette l'estetica creativa milanese. Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il Compound Gin, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

Le quattro referenze

Il Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Il Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

Risorse

Sito Web: www.gindistrict.it

Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict.it/>

Presentazioni: <https://www.dropbox.com/scl/fo/wsmo0yldupc1g1br4446/h?rlkey=hov5mzazp9w0c98cm5kcs3d1l=0>

Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/scl/fo/pcb1w7y68fcpyp8luzv/h?rlkey=up1z8hoqz8rqt4facyxwin9dl=0>

Immagini: https://www.dropbox.com/scl/fo/qx0ymy6w09a9dx002/AP_OHAKyDfzEKNJNF-BAUK?rlkey=xb1w6u18czzidkz3d38zt9dl=0

Ricettario: <https://www.dropbox.com/scl/fo/k7h3b0p9t3x166u6c8rs/h?rlkey=vtuvrdzmc80y3dpsiqvndnik9dl=0>

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale "mano-pesca" con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



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: Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare](#) | [Comunicati stampa](#)

Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare

28 Aprile 2024 da [Borderline Agency](#)

Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

A poco più di un anno dalla sua nascita, **Gin District**, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, lancia il suo quarto prodotto, **Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo** che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.

Accademia, nato proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro, il gin Accademia è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella e è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando oltre i confini del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato una composizione unica, selezionando con cura le botaniche per offrire un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato che riflette l'estetica creativa milanese. Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il **Compound Gin**, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

Le quattro referenze

Il **Gin Accademia** conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Il **Gin Brera** rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il **Gin Montenapoleone** è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etero, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il **Gin Isola** rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

Risorse

Sito Web: www.gindistrict.it

Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict/it/>

Presentazioni: <https://www.dropbox.com/sc/fo/w5mo0yld31pe1ghbw4446/h?rkey=h0vf9m7zape9wv0e98g3mvekx&dl=0>

Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/sc/fo/geb35wy8o8fepyp8luzvz/h?rkey=upl7vi8hoqa28rqtfx3xwin&dl=0>

Immagini: https://www.dropbox.com/sc/fo/qxjoynvgwm9ajqxhxr002/AP_OHAKyDf7zEKNJNf-RAUK?rkey=xb5l1w61i38czzjdk2s3d382t&dl=0

Ricettario: <https://www.dropbox.com/sc/fo/k7hxbopy6tcci6x6uc8rs/h?rkey=vtuvrd2m9e8oyxpsjqwadnik&dl=0>

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale "mano-pesca" con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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 ecclerata qualità e livello mondiali, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.

Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare

28 Aprile 2024 di BorderlineAgency

Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

A poco più di un anno dalla sua nascita, **Gin District**, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, **lancia il suo quarto prodotto, Gin Accademia con una produzione limitata ma**

continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, **non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza** e non solo nella mixology, **nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.**

Accademia, nato proprio da Brera, **si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine.** Le **dodici botaniche** che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia **una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida.** Mantenendo i **sentori centrali di ginepro**, il gin Accademia è **arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe.** La **piccantezza del pepe nero** e della cannella è **rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento.** La **freschezza** è piacevolmente presente **grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo.** Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo **gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.**

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando **oltre i confini del classico gin** per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato **una composizione unica**, selezionando con cura le botaniche per offrire **un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato** che riflette l'estetica creativa milanese. **Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono**, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. **I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata** che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il **Compound Gin**, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

Le quattro referenze

Il Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Il Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.



Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

Risorse

Sito Web: www.gindistrict.it

Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict.it/>

Presentazioni: <https://www.dropbox.com/sc/fo/w5mo0yld31pe1ghbw4446/h?rlkey=h0vf9m7zape9wv0e98g3mvkex&dl=0>

Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/sc/fo/geb35wy8o8fepyp8luzvz/h?rlkey=upl7vi8hoqa28rqthfax3xwin&dl=0>

Immagini: https://www.dropbox.com/sc/fo/qxjoyngwm9ajqxhxr002/AP_OHAkyDf7zEKNJNf-RAUk?rlkey=xb5l1w61i38czzjdk2s3d382t&dl=0

Ricettario: <https://www.dropbox.com/sc/fo/k7hxbopy6txxl6x6uc8rs/h?rlkey=vtuvrd2m9e8oyxlpjgqwadnik&dl=0>

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'mano-pesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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 Alt

Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare

Publicata da: **Borderline**



Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barriche di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

A poco più di un anno dalla sua nascita, **Gin District**, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, lancia il suo quarto prodotto, **Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo** che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.

Accademia, nato proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro, il gin Accademia è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando oltre i confini del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato una **composizione unica**, selezionando con cura le botaniche per offrire un gusto ben riconoscibile, così come la **bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato** che riflette l'estetica creativa milanese. **Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono**, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il **Compound Gin**, che consiste nella mescolanza di diversi alcolici per ottenere il gusto desiderato.

Le quattro referenze

Il Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Il Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, ilbero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcol senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

Risorse
Sito Web: www.gindistrict.it
Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict.it/>
Presentazioni: <https://www.dropbox.com/s/cljfoaw5mo0yld31pe1ghbw4446/h7r1key=h0vf9m7zape9ww0e98g3mvkex&dl=0>
Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/s/cljfoaw5mo0yld31pe1ghbw4446/h7r1key=up17vi8hoqa28rqtfx3xwin&dl=0>
Immagine: <https://www.dropbox.com/s/cljfoaw5mo0yld31pe1ghbw4446/h7r1key=vtuvrd2m9e8oyxjpsjqwodnik&dl=0>
Ricettario: <https://www.dropbox.com/s/cljfoaw5mo0yld31pe1ghbw4446/h7r1key=vtuvrd2m9e8oyxjpsjqwodnik&dl=0>

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale "mano-pesca" con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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.



Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare

Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

bologna, 28/04/2024 ([informazione.it](https://www.informazione.it) - comunicati stampa - varie)

A poco più di un anno dalla sua nascita, Gin District, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, lancia il suo quarto prodotto, Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.

Accademia, nato proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro, il gin Accademia è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando oltre i confini del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato una composizione unica, selezionando con cura le botaniche per offrire un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato che riflette l'estetica creativa milanese. Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il Compound Gin, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

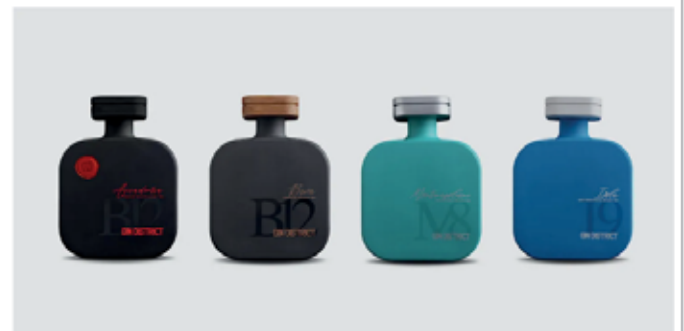
Le quattro referenze

Il Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Il Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.



Risorse

Sito Web: www.gindistrict.it

Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict.it/>

Presentazioni: <https://www.dropbox.com/scl/fo/w5mo0yld31pe1ghbw4446/h?rlkey=h0vf9m7zape9ww0e98g3mvkex&dl=0>

Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/scl/fo/geb35wy8o8fepyp8luzv/h?rlkey=upl7vi8hoqa28rqthfax3xwin&dl=0>

Immagini: https://www.dropbox.com/scl/fo/qxjonyngwm9ajqxhxr002/AP_OHAKyDf7zEKNJf-RAUk?rlkey=xb511w61i38czjdk2s3d382t&dl=0

Ricettario: <https://www.dropbox.com/scl/fo/k7hxbopy6t0xl6x6uc8rs/h?rlkey=vtuvrd2m9e8oyxlpjswadnik&dl=0>



Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'manopesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.spiritscolori.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 Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barrico

Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare

28 Apr 2024 | Comunicati generici

Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

A poco più di un anno dalla sua nascita, **Gin District**, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, lancia il suo quarto prodotto, **Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo** che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, **non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.**

Accademia, nato proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro, il gin Accademia è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella e è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando oltre i confini del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato una **composizione unica**, selezionando con cura le botaniche per offrire un **gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato** che riflette l'estetica creativa milanese. **Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono**, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. **I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata** che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il **Compound Gin**, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

Le quattro referenze

Il Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Il Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcool senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distintive, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

Risorse

Sito Web: www.gindistrict.it

Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict/>

Presentazioni: <https://www.dropbox.com/scl/fo/w5mo0yld31pe1ghbw4446/h?rlkey=h0vf9m7zape9wv0e98g3mvkex&dl=0>

Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/scl/fo/geb35wy8o8fepyp8luzvz/h?rlkey=upl7vi8hoqa28rqtfx3xwin&dl=0>

Immagini: https://www.dropbox.com/scl/fo/qxjoymyqwm9ajqxhr002/AP_OHAKyDf7zEKNJNF-RAUK7rlkey=xb511w61i38czjdk2s3d382t&dl=0

Ricettario: <https://www.dropbox.com/scl/fo/k7hxbopy6txxl6x6uc8rs/h?rlkey=vtuvrd2m9e8oyxlpjswadnik&dl=0>

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'mano-pesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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

• HOME • BLOG COMUNICATI ▾ • CHI SIAMO ▾

Con Accademia Spirits&Colori amplia l'offerta di Gin District con un barricato molto particolare

by Borderline Agency | 30 Aprile 2024 | in Comunicati stampa | 0

Oltre alle tre referenze già a catalogo, Brera, Montenapoleone e Isola, l'azienda di Reggio Emilia presenta un quarto gin, perfezionato in barrique di rovere vergine per un risultato unico e inconfondibile.

A poco più di un anno dalla sua nascita, **Gin District**, l'iniziativa di quattro giovani imprenditori brianzoli, **lancia il suo quarto prodotto, Gin Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo** che si aggiunge alle precedenti etichette già disponibili nel catalogo di Spirits&Colori: Isola, Montenapoleone e Brera.

L'azienda di Reggio Emilia, punto di riferimento nella selezione, importazione e distribuzione di eccellenze ricercate, **non si è fatta sfuggire la quarta e attesa referenza che porta il gin alla degustazione in purezza e non solo nella mixology, nata dalla passione e dalla visione dei quattro imprenditori Marco Maria Lantero, Luca Lantero, Cristian Vismara, Mirko Sanchini.**

Accademia, nato proprio da Brera, **si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine.** Le **dodici botaniche** che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia **una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida.** Mantenendo i **sentori centrali di ginepro**, il gin Accademia è **arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe.** La **piccantezza del pepe nero** e della cannella è **rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento.** La **freschezza** è piacevolmente presente **grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo.** Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo **gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.**

Accademia completa la linea Gin District che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando **oltre i confini del classico gin** per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Gli ideatori di Gin District hanno studiato **una composizione unica**, selezionando con cura le botaniche per offrire **un gusto ben riconoscibile, così come la bottiglia stessa, un oggetto di design raffinato** che riflette l'estetica creativa milanese. **Gin District rappresenta l'armonia vivace in cui il gusto e la bellezza si fondono**, creando un mondo ideale che si manifesta in ogni sorso. **I prodotti della linea Gin District sono il risultato di una ricerca lunga e accurata** che utilizza ingredienti di altissima qualità e attenti processi produttivi per esaltarne le caratteristiche. Il metodo utilizzato è il **Compound Gin**, che consiste nella mescolanza di diversi alcolati per ottenere il gusto desiderato.

Le quattro referenze

Il Gin Accademia conserva le note dominanti di ginepro e si arricchisce con l'aroma di vaniglia, splendidamente accompagnato da botaniche avvolgenti quali incenso, mirra e aloe. Il carattere speziato del pepe nero e della cannella è intensificato dai tannini ottenuti dall'invecchiamento. La vivacità è gradevolmente evidente attraverso l'uso di distillati di agrumi quali arancia amara, limone e tamarindo. L'affinamento in botti di rovere vergine conferisce a questo gin una rotondità unica, rendendolo ideale sia per essere gustato puro sia per creazioni raffinate di cocktail.

Il Gin Brera rappresenta la creatività milanese racchiusa in una bottiglia. Non filtrato, libero e puro come solo l'arte vera sa essere, è realizzato attraverso il metodo del cold compound e presenta un colore dorato che ne esalta il valore. Le sue 12 spezie si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente, che eleva il palato e prepara lo spirito a cogliere ogni ispirazione. Il Gin Brera è arricchito con un infuso di vaniglia. La vaniglia utilizzata sono baccelli interi, infusi nell'alcolico senza l'uso di semi lavorati o aromi artificiali. Dopo un periodo di riposo e decantazione adeguato, si ottiene un infuso dal colore dorato perfettamente limpido che conferisce a Brera la sua cromia tipica e riconoscibile.

Il Gin Montenapoleone è una dichiarazione di stile. Non filtrato e trasparente, evoca il fascino abbagliante della moda e del lusso. Realizzato mediante il metodo del cold compound, il Montenapoleone, con le sue nove spezie, avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo, riflettendo delicatamente una femminilità raffinata. Il Gin Montenapoleone è arricchito con fiori di sambuco. Le sommità fiorite di questo arbusto, dal caratteristico colore bianco-crema, vengono raccolte quando sono al massimo sviluppo, momento in cui accumulano il maggior numero di sostanze aromatiche. Successivamente vengono essiccate e lavorate per ottenere la parte floreale e delicata che caratterizza il Montenapoleone.

Il Gin Isola rappresenta il desiderio di celebrare la vita. Fresco e trasparente, porta con sé i ritmi della movida e il piacere di gustare appieno ogni istante dell'esistenza. Prodotto tramite alambicco tradizionale, l'Isola utilizza tutte e nove le sue spezie per unire lo stile milanese ai colori, ai suoni e al gusto del Mediterraneo, racchiudendo nel suo sapore un'estate eterna ricca di luce e divertimento. Oltre alla balsamicità data dal ginepro, il Gin Isola si distingue per la presenza di una parte di rosmarino. Questa pianta aromatica viene lavorata attraverso la macerazione per estrarre tutte le componenti balsamiche e oleose, che si ritrovano intatte nel prodotto finito. Lime e menta completano il profilo di questo gin, grazie a tecniche avanzate di estrazione che preservano le loro note fresche e distinte, offrendo a Isola tutte le sensazioni tipiche della macchia mediterranea.

Risorse

Sito Web: www.gindistrict.it

Instagram: <https://www.instagram.com/gindistrict.it/>

Presentazioni: <https://www.dropbox.com/scl/fo/w5mo0vld31pe1ghbw4446/h?rlkey=h0v9m7zape9wv0e98g3mvkx&dl=0>

Schede Tecniche: <https://www.dropbox.com/scl/fo/geb35wy8o8fepyp8luzvz/h?rlkey=upl7vi8hoga28rqtthfax3xwin&dl=0>

Immagine: https://www.dropbox.com/scl/fo/qxjovnygwm9ajqxhxr002/AP_OHAKyDf7zEKNJNF-RAUK?rlkey=xb51f1w61i38czzjdk2s3d382t&dl=0

Ricettario: <https://www.dropbox.com/scl/fo/k7hxboxp6bx6x6uc8rs/h?rlkey=vtuvrd2m9e8ovxlpjowadnik&dl=0>

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'manopesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciati in base alla referenza. L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

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**
Maggio 2024



GIN DISTRICT LANCIA ACCADEMIA, UN GIN UNICO E INCONFONDIBILE



Gin Accademia arriva ad arricchire la selezione dell'azienda lombarda: il singolare passaggio del distillato in botti vergini di rovere francese rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

A poco più di un anno dalla sua costituzione, Gin District, azienda fondata da quattro giovani imprenditori della Brianza, presenta la sua quarta referenza.

Gin Accademia si unisce infatti alle altre etichette a catalogo già presenti in distribuzione: Isola, Montenapoleone e Brera. Ed è proprio da Brera che nasce Accademia dopo un passaggio di finitura di tre mesi in botte vergine di rovere francese. Le dodici botaniche principali, che distillate hanno dato vita a Brera – tra queste la vaniglia, il pepe, la cannella, il ginger, il tamarindo e l'incenso –, si ammorbidiscono e si arrotondano garantendo a Accademia un tono pungente e mellows al tempo stesso.

Gli obiettivi dell'azienda sono ambiziosi e in questi primi mesi non fanno altro che rinfancare le previsioni di sviluppo raggiungendo gli obiettivi prefissati. Ma è solo l'inizio: Gin District, infatti, sta già guardando all'estero e dopo le presenze al BCB di Berlino e ad Athens Bar Show, ha già attivato operazioni commerciali con l'intento di sviluppare l'export e la presenza del marchio all'estero. La presenza al BCB di Berlino è stata inoltre confermata con uno stand di generose dimensioni anche per la prossima edizione. A seguire sono in progetto presenze in manifestazioni sia in America che in Asia.

Per quanto riguarda la comunicazione, fin da subito il marchio lombardo ha svolto azioni di marketing e di attivazione commerciale con masterclass e guest in Italia e all'estero – 1930 Milano, Mag, Candelaria Parigi, Isa Four Seasons Madrid, A For Athens, e altri – oltre eventi e manifestazioni – come Atene, Berlino, Roma, Milano, Verona, e altre –. Una propensione che continuerà in futuro con un più ampio respiro internazionale. Futuro che vedrà certamente il debutto di altre nuove referenze tra le quali un gin London Dry e un Low-ABV in modo da arricchire l'offerta in base alle nuove e crescenti abitudini dei consumatori.



Gin District - Giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'mano-pesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza.

L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione

gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

Accademia Premium Gin – Il gin Accademia, mantenendo i sentori centrali di ginepro, è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella e è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in barili vergini di rovere francese rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

A cura della Redazione

PAMBIANCOnews
wine & food

HOME NEWS SUMMIT APPROFONDIMENTI EDITORIALI VIDEO



L'Italia riscopre il whisky e scala le classifiche internazionali

Il mercato mondiale del distillato per eccellenza è in espansione e il Belpaese sembra vivere un rinascimento, trainato dai nuovi consumatori e da progetti con ingredienti locali

by **Giambattista Marchetto** — 2 Maggio 2024

"Se non posso bere whisky e fumare sigari in paradiso, allora non ci voglio andare". La battuta attribuita allo scrittore **Mark Twain** la dice lunga su quanto il distillato romanzesco per antonomasia sia radicato nella cultura del bere 'spiritoso'. E se il mercato italiano ha visto appannarsi il consumo verso la fine del secolo scorso, trovandosi per qualche tempo appiccicata l'etichetta di bevuta *àgée*, oggi il whisky vive una nuova primavera e questo rinascimento non riguarda solo i whisky lover di nuova generazione, ma anche il mondo della distillazione nel Belpaese.

Se infatti il consumo è in crescita su scala globale - l'export di whisky scozzese ha raggiunto i 5,6 miliardi di sterline nel 2023, -9,5% rispetto al 2022 ma +14% rispetto al pre-pandemia (dati **Scotch Whisky Association**) - l'Italia risale nelle classifiche internazionali spinta dai nuovi consumatori e il mercato della penisola, secondo le proiezioni **Statista Market Insight**, dovrebbe crescere ulteriormente dell'1,66% da qui al 2028. E il fenomeno del whisky made in Italy non può che trascinare questo trend.

Grano, acqua, alambicchi

"La prospettiva è sicuramente positiva e il movimento del whisky italiano sta crescendo - conferma **Francesco Bruno Fadda**, direttore della guida *Spirito Autoctono* - soprattutto perché abbiamo tre elementi d'eccellenza importanti: l'acqua, il grano e soprattutto la tradizione della distillazione". In due anni nella guida agli spirits italiani sono due i whisky premiati con l'Ampolla d'oro - **Poli Distillerie** dal Veneto e **Villa de Varda** dal Trentino - ma sono almeno una decina le distillerie che oggi spingono in questa direzione.

"Una strada italiana del whisky non è solo possibile, ma è già stata aperta", chiosa Fadda. E con lui convergono distributori e retailer. "Il whisky italiano è affascinante - afferma **Gabriele Rondani**, direttore marketing di **Spirits & Colori** - e potrebbe essere la prossima onda dopo il gin. E in fondo il trend non stupisce, dato che in un altro Paese di grande tradizione vitivinicola come la Francia le distillerie locali stanno emergendo e sono sempre più apprezzate dagli enotecari". Una fascinazione confermata da **Luca Grilletti** di **Robymarton** (produttore e distributore) che, pur rilevando una fenomeno acerbo, dichiara un interesse appassionato per "una cosa bella e interessante".

"È una novità e deve ancora ritagliarsi la sua fetta di mercato - precisa **Paola Pozzoli**, buyer in **Eataly** per il segmento beverage - ma noi crediamo che le potenzialità di crescita ci siano tutte. I produttori che hanno approcciato il mondo del whisky in Italia, infatti, non sono certo degli improvvisati, ma dei professionisti che vantano una lunga storia nella distillazione". A Eataly hanno puntato sulla distilleria **Villa de Varda**, che ha imbottigliato una selezione dedicata al retailer. "Hanno prodotto un single malt e un rye whisky con malto d'orzo e segale coltivati in montagna e acqua delle Dolomiti - aggiunge Pozzoli - e la materia prima dona un'indelebile impronta territoriale, facendo sì che l'italianità di questi due prodotti sia un marchio tangibile".

New wave tricolore

"C'è un gradissimo interesse tra gli appassionati, che vengono a scoprire le novità in azienda o alle fiere - conferma dalla distilleria trentina **Mauro Dolzan** - ma c'è un'attenzione crescente anche tra i distributori e i retailer, perché emerge con chiarezza il valore aggiunto di un prodotto made in Italy. È attrattivo per chi ama il nostro Paese, magari per averlo visitato come turista, ma chiaramente non è un prodotto modaio".

Anche **Mazzetti d'Altavilla** uscirà quest'anno (verosimilmente in estate) con il suo primo whisky e la ragione è presto detta. "Negli ultimi tempi - dichiara **Silvia Belvedere Mazzetti**, direttore generale - vi è la percezione di una diffusa attenzione verso questo distillato che, pur non essendo tradizionale nel nostro Paese, esercita un evidente appeal. La nostra azienda crede che qualità e marketing debbano avanzare di pari passo e alla stessa velocità. Il mercato italiano sembra pronto per lasciarsi attirare da whisky italiani". E infatti, pur non avendo ancora la disponibilità del prodotto in affinamento, le richieste fioccano. "Crediamo che questo fermento italiano, senza volersi mettere in competizione con le terre più storicamente vocate (come la Scozia), si possa tradurre col tempo nella creazione di una piccola ma interessante identità italiana di un distillato tipicamente straniero", aggiunge l'imprenditrice del Monferrato.

Una visione che anche **Jacopo Poli**, quarta generazione alla guida della storica distilleria di **Schiavon** (Vicenza), secondo il quale "il whisky è sperimentazione e inventiva, per questo la tradizione distillatoria italiana può dire la sua anche in questo ambito come è avvenuto per il Giappone".

Mercato in fermento

Non è solo una questione di bandiera, perché è l'intero segmento - nel variegato panorama degli spirits - a vivere una seconda giovinezza sul mercato italiano. La condivisione di un dram da intenditori nel salotto degli over-40 (sempre uomini) ha lasciato il posto ai curiosi che affollano a migliaia i corsi di **Whisky Club Italia**, ma anche a un pubblico femminile che al **Milano Whisky Festival** nel 2023 ha quasi raggiunto il 40% degli ingressi.

"Il whisky si sta ringiovanendo - sentenza **Rondani** da **Spirits & Colori** - e dopo il Covid l'attenzione di un nuovo pubblico di appassionati è cresciuta. È vero, il whisky non andrà mai fuori moda, ma ora il trend è davvero favorevole". E mentre l'Italia si affaccia sul mercato con le prime etichette, le distillerie statunitensi, irlandesi e francesi crescono, "perché propongono prodotti più morbidi, spesso più dolci e dunque avvicinabili anche dal pubblico fuori dalla cerchia dei puristi dello Scotch", aggiunge **Grilletti** di **Robymarton**.

Visto attraverso la lente delle enoteche di Eataly, il mercato whisky "rimane una nicchia, per quanto importante ed eccellente", chiosa Pozzoli. "Negli ultimi anni non abbiamo registrato né crescita né decrescita importanti, ma un mantenimento della fetta di mercato". E l'offerta di qualità sembra prevalere sui prodotti mainstream.

Forti di un portafoglio che spazia dai grandi classici scozzesi come **The Mccallan** e **Glenfiddich** al giapponese **Nikka** fino a piccole realtà artigianali, da **Velier** confermano la netta evoluzione nel comparto. "I brand più forti, con una storia importante, stanno andando nella direzione di un mercato premium - riferisce **Giacomo Bombana** - con una spinta verso il lusso evidenziata da Mccallan che, per i 200 anni dalla fondazione, lancia una partnership con **Bentley**. Questa tendenza è trainata da un mercato mondiale in pieno boom, con l'Asia che ha iniziato a bere forte e ha spinto i prezzi verso incrementi significativi. Eppure, in questo scenario, cresce una sensibilità più vasta che favorisce le nuove distillerie. Se nel 1995 **Arran** fece scalpore perché da vent'anni nessuno apriva una nuova distilleria in Scozia, oggi gli investimenti sono cresciuti e hanno portato all'apertura di decine di nuove realtà".



Craft e sostenibilità sono le nuove parole d'ordine, con le quali è cambiato l'approccio. "Il whisky da salottino over 40 appartiene al passato – precisa Bombana – perché oggi ai festival si è abbassata molto l'età. E se l'Italia è sempre stato un mercato qualitativo, con grandi imbottiglieri come **Samaroli**, oggi realtà più piccole come **Whiskyfacile** stimolano la gente che da altri mondi si avvicina al distillato con curiosità da nerd". Non per nulla Velier sta lanciando la collaborazione con la toscana **Winestillery** per una nuova etichetta italiana.

La fase del "bevitore curioso" di whisky si mostra con chiarezza anche nella miscelazione. "L'attenzione per i cocktail a base whisky è cresciuta moltissimo negli ultimi dieci anni – conferma il presidente dei barman **Aibes** (Associazione Italiana Barman) **Angelo Donnalioia** – in particolare i bourbon, ma anche i sigle malt torbati permettono ai bartender di giocare su un approccio gustativo complesso. E poi c'è l'attenzione crescente dei clienti, che negli ultimi anni chiedono marchi specifici e hanno consapevolezza del proprio gusto".

Probabilmente non si tornerà ai livelli di consumo (quantitativo) di trent'anni fa, ma giocando sulla qualità il whisky sembra davvero esercitare un fascino nuovo su consumatori e consumatrici in Italia.



Home page > Cultura e Spettacoli

Gin District lancia Accademia, un gin speciale per un risultato inconfondibile

di Redazione - maggio 02, 2024



MILANO - Un prodotto unico e inconfondibile dal sapore speciale. Gin Accademia arriva ad arricchire la selezione dell'azienda lombarda: il singolare passaggio del distillato in botti vergini di rovere francese rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

A poco più di un anno dalla sua costituzione, Gin District, l'azienda fondata da quattro giovani imprenditori della Brianza, presenta la sua quarta referenza.

Gin Accademia si unisce infatti alle altre etichette a catalogo già presenti in distribuzione: Isola, Montenapoleone e Brera. Ed è proprio da Brera che nasce Accademia dopo un passaggio di finitura di tre mesi in botte vergine di rovere francese. Le dodici botaniche principali, che distillate hanno dato vita a Brera - tra queste la vaniglia, il pepe, la cannella, il ginger, il tamarindo e l'incenso -, si ammorbidiscono e si arrotondano garantendo a Accademia un tono pungente e mellow al tempo stesso.

Fondata nel 2022, Gin District ha lanciato la propria attività nel mese di dicembre dello stesso anno con un evento all'Excelsior Hotel Gallia dove il Andrea Griglion e Paolo Porfidio hanno fin da subito esaltato le proprietà dei tre distillati - Isola, Montenapoleone e Brera - con raffinati cocktail signature tutt'ora a menu.

Esattamente a metà del 2023, con l'incontro e l'accordo stipulato con Spirits & Colori, inizia la distribuzione sul territorio nazionale e oggi, dopo poco meno di un anno, i risultati ottenuti vanno ad assestarsi sul target previsto di novemila bottiglie per il primo anno operativo. Da oggi, alle prime tre etichette, si unisce Accademia con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo.

I canali strategici dell'azienda restano i cocktail bar, i ristoranti e le enoteche ma anche gli hotel di lusso e il retail gourmet. L'ultimo nato, oltre di quello degli amanti della miscelazione, potrà certo incontrare il favore dei puristi e degli appassionati del distillato da meditazione.



Gli obiettivi dell'azienda sono ambiziosi e, questi primi dati non fanno altro che rinfrancare le previsioni di sviluppo raggiungendo gli obiettivi prefissati. Ma è solo l'inizio: Gin District, infatti, sta già guardando all'estero e dopo le presenze al BCB di Berlino e ad Athens Bar Show, ha già attivato operazioni commerciali con l'intento di sviluppare l'export e la presenza del marchio all'estero. La presenza al BCB di Berlino è stata inoltre confermata con uno stand di generose dimensioni anche per la prossima edizione. A seguire sono in progetto presenze in manifestazioni sia in America che in Asia.

Per quanto riguarda la comunicazione, fin da subito il marchio lombardo ha svolto azioni di marketing e di attivazione commerciale con masterclass e guest in Italia e all'estero - 1930 Milano, Mag, Candelaria Parigi, Isa Four Seasons Madrid, A For Athens, e altri - oltre eventi e manifestazioni - come Atene, Berlino, Roma, Milano, Verona, e altre -. Una propensione che continuerà in futuro con un più ampio respiro internazionale. Futuro che vedrà certamente il debutto di altre nuove referenze tra le quali un gin London Dry e un Low-ABV in modo da arricchire l'offerta in base alle nuove e crescenti abitudini dei consumatori.

LA STORIA DI GIN DISTRICT: Una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività. Ispirata alla profumeria, riceve un trattamento superficiale 'mano-pesca' con la grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello tornito e lucidato o verniciato in base alla referenza.

L'azienda, attiva da poco più di un anno, raccoglie già soddisfacenti riscontri positivi dal mercato e dei principali protagonisti anche grazie alla distribuzione gestita da Spirits & Colori e al brand ambassador Cristian Lodi del Milord di Milano.

Accademia Premium Gin - Il gin Accademia, mantenendo i sentori centrali di ginepro, è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in barili vergini di rovere francese rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.



La Notte

ITALIA ▾ MONDO ▾ CONSULENTE DI STRADA L'OPINIONE ARTE & SPETTACOLO

Home > Viaggi & Cucina > Gin District lancia Accademia, 500 bottiglie per un gin unico e inconfondibile

Viaggi & Cucina

Gin District lancia Accademia, 500 bottiglie per un gin unico e inconfondibile

By Redazione 3 Maggio 2024

76



A cura di Clara Sardella

Una produzione limitata per un gin esclusivo perfezionato in barrique di rovere vergine che va ad aggiungersi alle tre etichette già a catalogo: Isola, Montenapoleone e Brera.

A poco più di un anno dalla sua costituzione, Gin District, l'azienda fondata da quattro giovani imprenditori della Brianza, presenta la sua quarta referenza, Gin Accademia, che con una produzione limitata ma continuativa di 500 bottiglie/anno confezionate in un astuccio esclusivo, arriva ad arricchire la selezione delle etichette già a catalogo: Isola, Montenapoleone e Brera.

Ed è proprio da Brera che nasce Accademia dopo un passaggio di finitura di tre mesi in botte vergine di rovere francese che rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

Il gin Accademia, mantenendo i sentori centrali di ginepro, è arricchito dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella e è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi come arancia amara, limone e tamarindo.

Fondata nel 2022, Gin District ha lanciato la propria attività nel mese di dicembre dello stesso anno con un evento all'Excelsior Hotel Gallia dove Andrea Griggione Paolo Porfidio hanno fin da subito esaltato le proprietà dei tre distillati - Isola, Montenapoleone e Brera - con raffinati cocktail signature tutt'ora a menu.

Esattamente a metà del 2023, con l'incontro e l'accordo stipulato con Spirits & Colori, inizia la distribuzione sul territorio nazionale e da oggi, alle prime tre etichette, si unisce Accademia. I canali strategici dell'azienda restano i cocktail bar, i ristoranti e le enoteche ma anche gli hotel di lusso e il retail gourmet. L'ultimo nato, oltre di quello degli amanti della miscelazione, potrà certo incontrare il favore dei puristi e degli appassionati del distillato da meditazione.

Gli obiettivi dell'azienda sono ambiziosi, infatti dopo le presenze al BCB di Berlino e ad Athens Bar Show, ha già attivato operazioni commerciali con l'intento di sviluppare l'export e la presenza del marchio all'estero. A seguire sono in progetto presenze in manifestazioni sia in America che in Asia.

Le quattro referenze:

Accademia - un'esperienza sensoriale

Il gin Accademia, pur mantenendo centrale i sentori di ginepro, viene impreziosito dall'aroma della vaniglia chesi integra alla perfezione con suadenti botanicals come incenso, mirra e aloe. La piccantezza della cannella e del pepe nero hanno una spinta in più grazie al tannino frutto dell'affinamento del gin in botti. Nonostante questo la freschezza non è compromessa, ma anzi piacevolmente presente grazie alla presenza dei distillati di agrumi come arancio amaro, limone e tamarindo.

Brera - la creatività milanese

L'aroma inconfondibile di Gin District Brera è caratterizzato dal perfetto connubio di ginepro e vaniglia. All'assaggio la nota fresca iniziale delle erbequali menta eucalipto, lascia in seguito spazio alle note calde della vaniglia, della mirra e dell'incenso. Il fin dibocca asciutto e pulito, grazie alla presenza di pepe e cannella, invita ai sorsi successivi donando alla bevuta un rimando leggermente piccante.

Isola - è voglia di celebrare la vita

Gin Isola è un gin dal profilo mediterraneo, ricco di sentori erbacei e agrumati, in cui il ginepro si unisce all'aroma di rosmarino per aumentarne la carica balsamica. Note di limone e lime si mescolano alla freschezza della menta, per un distillato ricco di sfumature. All'assaggio è equilibrato, intenso e sfaccettato, con chiari richiami atmosferici di macchia mediterranea e agrumati.

Montenapoleone - una dichiarazione di stile

Grazie al ginepro con la sua carica balsamica Gin Montenapoleone è avvolto da sentori floreali e erbacei di fiori come camomilla e rosa. Cannella, chiodi di garofano e pepe aggiungono corpo a questo gin, insieme ad una piacevole piccantezza data da zenzero e galanga. Un gin avvolgente e fresco allo stesso tempo, in cui tutte le diverse note aromatiche sono orchestrate da un piacevole finale dolce di fiori di sambuco.

Gin District è una giovane azienda, fondata da quattro imprenditori lombardi, con l'intento di proporre distillati di qualità ispirati ai quartieri milanesi più caratteristici e pensata per disegnare una mappa sensoriale della città, fondata sui principi del design, della moda e del gusto. Tutte le distillazioni sono fatte in Italia da una piccola distilleria artigianale mentre le ricette sono state affidate a master distiller di professionalità indiscussa. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design dotato di un'estetica raffinata che omaggia la creatività.

Il risultato è un prodotto che prende slancio dalla tradizione per proporre il futuro e offrire un'esperienza che avvolge ed eleva tutti i sensi, composizioni uniche, con botaniche accuratamente selezionate per offrire un gusto unico e riconoscibile tra mille.



Grandi Storie di Piccoli Borghi

LUNEDÌ 6 MAGGIO 2024

Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme



Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio. Vesuvius protagonista con il proprio stand.

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, **celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage**, è pronta a lasciare il segno al Roma Bar Show 2024. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo del Congresso nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, **al piano terra allo stand A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull by Duncan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Glass, e il rum Zafra con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Bar Show 2024, come gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezzal Zignum ed El Recuerdo.

Grazie al sempre numeroso team di Spirits&Colori, ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender:

Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto

Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Ripa

A1 è come l'autostrada che collega Milano a Napoli, e così è stata la collaborazione tra il milanese Gabriele Rondani - Direttore commerciale e Marketing di Spirits&Colori - e il napoletano Maurizio De Fazio, ideatore del gin Vesuvius, per ottimizzare gli sforzi del patron di Torre del Greco che ha chiamato tantissimi bartender da tutto il mondo. Lo stand di Vesuvius sarà un vero spettacolo per due giorni ed esalterà il primo distillato al mondo realizzato con le botaniche del Vesuvio, tra cui la ginestra tanto amata da Giacomo Leopardi.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

su maggio 06, 2024



Home > Spirit > Accademia: il poker "d'annata" di Gin District

Accademia: il poker "d'annata" di Gin District

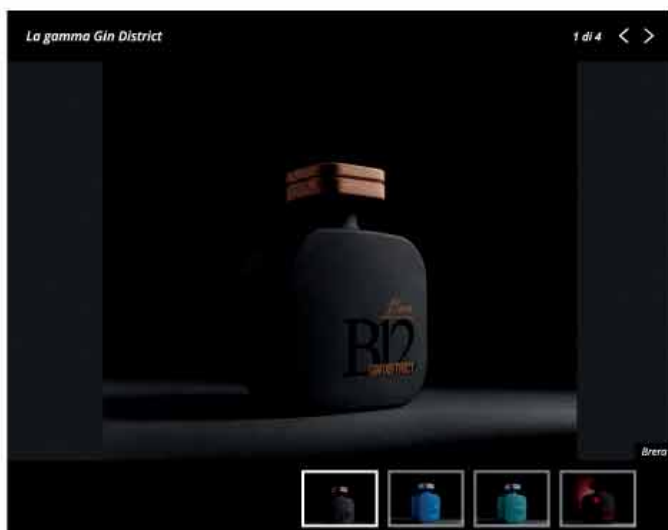
Carlo Carnevale 7 Maggio 2024



Accademia, la nuova referenza di Gin District

La quarta referenza del brand milanese è un compound gin da dodici erbe aromatiche, invecchiato in legno francese. Produzione totale di novemila bottiglie e obiettivo London dry gin

Di quartiere in quartiere, anzi, di distretto in distretto, Milano si esalta e si celebra in quattro edizioni di finezza, estetica e contenuto: **Gin District**, lanciato nel 2022 da **Marco e Luca Lantero, Cristian Vismara e Mirko Sanchini**, presenta la sua quarta uscita e la dedica all'Accademia di Brera, da quasi trecento anni polo assoluto di cultura e bellezza.



Le precedenti tre release raccontavano dei tre quartieri che più degli altri hanno segnato l'identità di Milano, sia ieri che oggi: il **mediterraneo Isola**, il **Montenapoleone** dai sentori più freschi e il **Brera**, più morbido e vanigliato (leggi **Gin District celebra Brera, Montenapoleone e Isola**). **Accademia** è un'evoluzione (o forse un antenato?) del **Brera**, con lo stesso distillato da **dodici erbe aromatiche** che viene **invecchiato tre mesi e mezzo in barrique di rovere francese vergine**, soluzione cui il team è arrivato dopo sperimentazioni che hanno visto tentativi in botti ex sherry o whiskey, nessuna delle quali permetteva le vette del risultato finale.

Un gin rotondo e speziato

Un compound gin dal profilo complessivamente rotondo, impreziosito con punte speziate e avvolgenti, riflessi di incenso, pepe, garofano. Sorprendentemente adatto a una degustazione liscia (non certo l'uso più tradizionale del gin) e ottimo in miscelazione insieme alle tre etichette sorelle, la cui dimostrazione è stata proposta da **Luca Marcellin**, patron del **Broadwine** di Milano, dove si è tenuto il lancio di **Accademia**, alla presenza del brand ambassador del prodotto **Cristian Lodi (Milord Milano)**.

Rimane il riconoscibilissimo packaging dalle linee flesse e identitarie, questa volta in nero matto con inserti rossi, che conserva anche la serigrafia lucida e il tappo in legno massello. Un oggetto di design vero e proprio, che Gin District immagina anche come aggiunta all'arredamento casalingo in una "seconda vita", come contenitore di essenza, lampada, e così via.

Disponibili 500 bottiglie

Dal 2023 Gin District è distribuito da **Spirits&Colori** sul territorio nazionale, con una tiratura da **novemila bottiglie** complessive (formato 700ml), **cinquecento** delle quali saranno di **Accademia**. In futuro, oltre alla presenza in manifestazioni di calibro internazionale come **Athens Bar Show, Berlin Bar Convent, Roma Bar Show**, è previsto il debutto di ulteriori referenze come un **London dry gin** e una **soluzione low-ABV**.



#Turismo del Gusto

ne Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Co

Home / Attualità

Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio



Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage, è pronta a lasciare il segno al Roma Bar Show 2024. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, al piano terra allo stand A01.



L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.



Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull by Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Glass, e il rum Zafrà con i suoi 21 e 30 anni.



Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita della qualità unica che ogni distillato porta con sé.



Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Berlize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezzcal Zignum ed El Recuerdo.



Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.



Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

- Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Malsto
- Love Craft (Firenze), con Laura Colistra
- UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe
- Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci
- Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana
- Azzurra (Londra), con Ilaria Carone
- Riserva roof top (Poellipo), con Mickael Reale
- Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Rippa

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Redazione Centrale T&G



L'aromatico profumo del ginepro, il frizzante accenno di agrumi, e un'infusione di erbe e spezie che danzano sul palato - il gin è molto più di una semplice bevanda alcolica; è un'esperienza sensoriale che affonda le radici nella storia e si spinge verso l'innovazione.

Dai classici gin tonic alle audaci creazioni artigianali, il gin continua a conquistare il palato degli intenditori e a ispirare gli chef e i barman di tutto il mondo.

Gin District presenta con orgoglio la sua ultima creazione, **Gin Accademia**, un nettare distillato con maestria e perfezionato in barrique vergine di rovere francese, donando al liquido un carattere unico e inconfondibile.



Questo nuovo gioiello si aggiunge alla già prestigiosa gamma di etichette proposte dall'azienda lombarda, composta da Isola, Montenapoleone e Brera. Tuttavia, Accademia si distingue per il suo particolare processo di affinamento, trascorrendo tre mesi in botti vergini di rovere francese dopo essere stato distillato nella storica zona di Brera. Questo delicato processo conferisce al gin una rotondità e un equilibrio che lo rendono ideale per essere gustato da solo o come ingrediente base per cocktail sofisticati.



Le dodici botaniche principali utilizzate nella distillazione di Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono armoniosamente durante il processo di affinamento, conferendo ad Accademia un profilo di gusto pungente ma al contempo morbido e avvolgente.



Fondata nel 2022, Gin District ha rapidamente guadagnato popolarità grazie alla qualità e all'innovazione dei suoi prodotti. La distribuzione nazionale è iniziata nel 2023 grazie a un accordo con Spirits & Colori, con risultati che superano le aspettative: previste novemila bottiglie per il primo anno operativo, con Accademia che si unisce ora alle altre tre etichette con una produzione annuale di 500 bottiglie confezionate in un astuccio esclusivo.

Mentre i cocktail bar, i ristoranti e le enoteche rimangono i principali canali di distribuzione, Gin District ha anche messo gli occhi sugli hotel di lusso e i rivenditori gourmet. Accademia, con la sua produzione limitata e la sua versatilità, è destinato a incontrare i gusti sia degli amanti della miscelazione che dei puristi del gin.



Ma l'azienda non si ferma qui: guarda già all'estero, con una presenza confermata ai BCB di Berlino e all'Athens Bar Show, oltre a operazioni commerciali in corso per espandere la presenza del marchio oltre i confini nazionali. La comunicazione è stata un elemento chiave fin dall'inizio, con azioni di marketing mirate e partecipazioni a eventi e manifestazioni in tutto il mondo, con progetti futuri che prevedono il lancio di nuove referenze per soddisfare le crescenti esigenze dei consumatori.



Juri Signorini

Direttore editoriale di No#News Magazine.

Viaggiatore iperattivo, tenta sempre di confondersi con la popolazione indigena.

Amante della lettura, legge un po' di tutto. Dai cupi autori russi, passando per i libertini francesi, attraverso i pessimisti tedeschi, per arrivare ai sofferenti per amore, inglesi. Tra gli scrittori moderni tra i preferiti spiccano Roddy Doyle, Nick Hornby e Francesco Muzzopappa.

Melomane vecchio stampo: è chiamato il fondamentalista del Loggione. Ama il dramma verdiano così come le atmosfere oniriche di Wagner. L'opera preferita tuttavia rimane la Tosca.



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

Aziende

Spirits&Colori al Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

By Redazione 5 - 9 Maggio 2024 249



Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage, è pronta a lasciare il segno al **Roma Bar Show 2024**. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti **Spirits&Colori**, al piano terra allo stand **A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una **selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo**. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: **Gin District**, i raffinati spirits di **Mistico Speciale**, **Fred Jerbis** che festeggia i **10 anni di attività**, i gin e i liquori di **Magiantosa**, i whisky **Black Bull** by **Ducan Taylor**, **Franco Cavallero Spirits**, **Distilleria St Roch (Ottoz e Levi)**, i **Gin Hayman's Of London**, la crema al whisky **Five Farms**, la novità **Tequila Rose**, i gin norvegesi **Harahorn**, i rum **Papa's Pilar**, **Lucano Amaro Zero**, **Gin Giass**, e il rum **Zafra** con i suoi **21 e 30 anni**.


Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di **Spirits&Colori** sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di **Roma Barshow 2024**, come **gli analcolici Sober Spirits**, rum **Copalli dal Belize**, i rum jamaicani di **Worthy Park**, i rye di **Rossville** e il bourbon **George Remus**, i gin **Volcano dall'Etna**, mentre al **Mexican Village**, allo stand **M12**, si potrà incontrare i produttori del mezcal **Zignum** ed **El Recuerdo**.

Grazie al team di **Spirits&Colori** ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di **Spirits&Colori** al **Roma Bar Show 2024** è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da **Spirits&Colori** vedono i seguenti locali e bartender

- Alienista 201 (La Spezia)**, con **Stefano Maisto**
- Love Craft (Firenze)**, con **Laura Colistra**
- UMD.bar (Pozzuoli)**, con **Ugo Volpe**
- Tiki bar al Forte Village (Cagliari)**, con **Elisa Locci**
- Frida's Tiki Room (Salice Terme)**, con **Francesco Rana**
- Azzurra (Londra)**, con **Ilaria Carone**
- Riserva roof top (Posillipo)**, con **Mickael Reale**
- Antony Meat & cocktails experience (Napoli)**, con **Salvatore Rippa**



1 of 5 < >

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.

Fonte: Horecanews.it



HORECA
IL PORTALE DEL "FOODSERVICE" **NEWS.IT**

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

Spirits&Colori al Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

Allo stand di Spirits&Colori novità dalla Jamaica con Worthy Park, la più antica distilleria al mondo ancora attiva e degustazioni con tanti produttori

AZIENDE



Spirits&Colori la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage, è pronta a lasciare il segno al **Roma Bar Show 2024**. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere EUR di Roma, vede tra i suoi protagonisti **Spirits&Colori**, al **piano terra allo stand A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una **selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo**. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noi presenti allo stand: **Gin District**, i raffinati spirits di **Mistico Speciale**, **Fred Jerbis** che festeggia i **10 anni di attività**, i gin e i liquori di **Magiantosa**, i whisky **Black Bull** by **Duncan Taylor**, **Franco Cavallero Spirits**, **Distilleria St Koch** (**Ottoo & Levi**), i **Gin Hayman's Of London**, la crema al whisky **Five Farms**, la novità **Tequila Rose**, i gin norvegesi **Harahorn**, i rum **Papa's Pilar**, **Lucano Amaro Zero**, **Gin Glass**, e il rum **Zafra** con i suoi **21 e 30 anni**.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di **Spirits&Colori** sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di **Roma Barshow 2024**, come gli analcolici **Sober Spirits**, rum **Copalli dal Belize**, i rum jamaicani di **Worthy Park**, i rye di **Rossville** e il bourbon **George Remus**, i gin **Volcano dall'Etna**, mentre al **Mexican Village**, allo stand **M12**, si potrà incontrare i produttori del mezcals **Zignum** ed **El Recuerdo**.

Grazie al team di **Spirits&Colori** ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di **Spirits&Colori** al **Roma Bar Show 2024** è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da **Spirits&Colori** vedono i seguenti locali e bartender:

- Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto
- Love Craft (Firenze), con Laura Colistra
- UMD bar (Pizzuoli), con Ugo Volpe
- Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elsa Lozzi
- Friday's Tiki Room (Salce Terme), con Francesco Rana
- Azzurra (Londra), con Iarla Carone
- Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale
- Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Rippa

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

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!

Puoi ascoltare le nostre notizie in formato audio anche su: **Spreaker, Spotify, Apple Podcast, Google Podcast, Deezer, Castbox.**





09 Maggio 2024 Imprese Iniziative

Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

Spirits&Colori si distingue ancora una volta al Roma Bar Show 2024, il 13 e 14 maggio 2024, al Palazzo dei Congressi di Roma

Di Redazione



Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage, è pronta a lasciare il segno al Roma Bar Show 2024. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio 2024 presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti **Spirits&Colori**, al piano terra allo stand A01.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull by Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Giass, e il rum Zafra con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezcal Zignum ed El Recuerdo.



laVOCEdelLAZIO.it

HOME CULTURA SALUTE SPETTACOLI MOSTRE EVENTI IMPRESA E GL

Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

REDAZIONE | MIXOLOGY | 09 MAGGIO 2024



Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, **celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage**, è pronta a lasciare il segno al **Roma Bar Show 2024**. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, **al piano terra allo stand A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: **Gin District**, i raffinati spirits di **Mistico Speciale**, **Fred Jerbis** che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di **Magiantosa**, i whisky **Black Bull** by Ducan Taylor, **Franco Cavallero Spirits**, **Distilleria St Roch (Ottoz e Levi)**, i **Gin Hayman's Of London**, la crema al whisky **Five Farms**, la novità **Tequila Rose**, i gin norvegesi **Harahorn**, i rum **Papa's Pilar**, **Lucano Amaro Zero**, **Gin Giass**, e il rum **Zafra** con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come **gli analcolici Sober Spirits**, **rum Copalli dal Belize**, i **rum jamaicani di Worthy Park**, i **rye di Rossville** e il **bourbon George Remus**, i **gin Volcano dall'Etna**, mentre **al Mexican Village, allo stand M12**, si potrà incontrare i produttori del **mezcal Zignum** ed **El Recuerdo**.

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto

Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Rippa

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 al Roma Bar Show con i suoi tanti marchi

Home / Rubriche / Eventi / Spirits & Colori al Roma Bar Show con i suoi tanti marchi



[Eventi, Rubriche](#)

Spirits & Colori al Roma Bar Show con i suoi tanti marchi

Spirits & Colori partecipa al **Roma Bar Show 2024** con una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi presenti allo stand (A1): Gin District, i raffinati spirits di Místico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magliantosa, i whisky Black Bull by Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottox e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, il gin norvegese Harahorn, i rum Papa's Pillar, Luciano Amaro Zero, Gin Glass, e il rum Zafrà con i suoi 21 e 30 anni. Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, il gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezcál Zignum ed El Recuerdo.

Le Guest di Spirits & Colori

- Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto
- Love Craft (Firenze), con Laura Colistra
- UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe
- Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci
- Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana
- Azzurra (Londra), con Ilaria Carone
- Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale
- Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Rippa



Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

13 MAGGIO 2024 | REDAZIONE

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage, è pronta a lasciare il segno al Roma Bar Show 2024. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, al piano terra allo stand A01.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull by Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Giass, e il rum Zafra con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezcal Zignum ed El Recuerdo.

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto

Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Rippa



[Home](#) [Le riviste](#) [Awards](#) [Shop](#) [News](#) [Annual Directory](#) [Spot Tv](#) [About us](#)

Leggi News

[mediakey.tv](#) » [News](#) » [Leggi News](#)

VESUVIUS MAGMA GIN TRA LE CENTO ECCELLENZE FORBES FOOD AND BEVERAGE



Il primo distillato al mondo realizzato con le botaniche del Vesuvio, tra cui la ginestra tanto amata da Giacomo Leopardi, piace molto anche oltreoceano.

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ricevuti dal Gin, infatti, e dopo aver spaziato tra i banconi dei bar più cool, da Capri a Ibiza fino a Dubai, il Vesuvio Magma nei giorni scorsi è stato riconosciuto dalla prestigiosa rivista statunitense Forbes tra le cento eccellenze italiane del food and beverage.

Un traguardo importante per Maurizio De Fazio, brand manager, e tutta la sua squadra che appena due anni fa ideavano il Vesuvius Magma Gin, per valorizzare il territorio e portare il nome della città di Torre del Greco in giro per il mondo.

«London Dry Gin con una gradazione alcolica di 41°, Vesuvius - si legge sul Forbes, la più potente rivista di finanza, investimento e marketing del mondo - è un gin campano al cento per cento, dal ciclo dalla raccolta delle botaniche fino alla distillazione. Il progetto nasce a Napoli e si basa su un'antica ricetta del 1944, anno dell'ultima eruzione del Vesuvio. Le botaniche sono interamente territoriali: alloro, finocchietto, ginestra e rosmarino vengono raccolti sulle pendici del vulcano mentre il ginepro proviene dall'area salernitana». Solo lo scorso anno il distillato aveva vinto vari importanti premi, ed era entrato nella «Gin Guide Awards 2023».

Ma le novità non finiscono qui per festeggiare i due anni del prestigioso gin vesuviano: nelle scorse settimane si è aggiudicato il secondo posto del podio di «Berlin Intl Spirits competition», tra le più importanti in Europa dedicate al beverage ed è stato acquisito da un catalogo di distribuzione nazionale con esclusiva di vendita, Spirits&Colori. «Il Vesuvius Magma Gin cammina da solo - ha detto il brand manager Maurizio De Fazio - come un figlio che cresce e cammina sulle proprie gambe. Siamo talmente orgogliosi di tutti questi successi, sia perché stiamo riuscendo a portare il nostro territorio in giro per il mondo, sia perché ciò che conquista sono sempre i prodotti di qualità, con un grosso studio alla base ed emblema di quel "Made in Italy" che ci caratterizza da anni. Inoltre, il nostro marchio è molto vicino alle realtà più fragili e alla solidarietà: molti sono gli eventi di beneficenza e le iniziative che promuoviamo per diffondere la cultura accessibile a tutti». A maggio, infatti, riprenderanno le passeggiate sul Vesuvio gratis per i ceti meno abbienti: da una convenzione tra Magma Gin e l'associazione «Vesuvio Natura da esplorare», i giovani in condizioni più disagiate potranno avvalersi di ticket gratis per il Vesuvio, acquistati grazie alla vendita delle confezioni magnum del Gin.

Il 13-14 maggio il Vesuvius Magma sarà al Roma Bar Show, evento internazionale dedicato ai superalcolici.

«Abbiamo organizzato delle manifestazioni estemporanee particolari - conclude De Fazio - chiamando bartender da ogni parte del mondo che si esibiranno ognuno ogni ora del giorno. Ciascuno di loro porterà la propria esperienza con il Vesuvius Magma Gin».



HOME CHI SIAMO SERVIZI MALTI DA SOGNO LEGAMI

WOLFBURN N.177 CARIBBEAN RUM (2023, OB, 46%)

Publicato il 10 Maggio 2024 • By whiskyfacile • 4:11 pm



Cos'è anno a che fare la costa settentrionale delle Highlands più estreme e le pacifiche isole delle Antille? Niente, direte voi, giusto le acque dell'Atlantico, anche se fare un bagnetto ad Aruba non è la stessa cosa di tuffarsi a Thurso. Ad ogni modo, avete ragione, non c'entrano una mazza. Però il mondo va così, mica sempre si può pretendere la ragionevole logica nelle cose. E dunque, eccoci a recensire un single malt della **più settentrionale distilleria della Scozia continentale**, Wolfburn, affinato in botti di **rum caraibico**. Che è un po' come Babbo Natale in bikini o Giacomo a una gara di body building: cose improbabili da provare. Meno filosofia, più alcol. Andiamo al sodo: small batch release di 2900 bottiglie, prima maturazione in first fill bourbon hogsheads, seconda in rum barrels appunto. Lo abbiamo recuperato all'ultimo Milano Whisky Festival al banchetto di **Spirits & Colori**, che lo importa. Il colore è paglierino.



N. Più Caraibi che Scozia, fin da subito. Una vibrante dolcezza molto gialla ci accoglie, sotto forma di aromi fruttati che vanno dalla pera all'ananas, fino al succo di mango. Fresco, con una punta di aloe ad amplificare questa sensazione di freschezza. Poi accade una cosa strana: mentre sentiamo suggestioni di Pastiglia Leone al limone, siamo colti da un'epifania, ovvero il Sauvignon. Non sappiamo da dove arrivi questa nota vinoso, ma è croccante e palpabile, con lampi di frutta bianca (soprattutto melone). Chiude il naso la parte più evidentemente dettata dal bourbon, con vaniglia, banana, biscotti al burro. Un gelato panna e ananas con del talco spolverato sopra.

P. Giovane, la dolcezza è ancora protagonista ma in maniera sobria, con un limone (anzi, limoncello) esuberante. L'ananas ora è più acerbo, compare una sfumatura erbacea che rende tutto un filo più amarognolo. Niente più suggestioni vinoso, restano la frutta gialla, l'albedo di limone. Orzo dolce, bolo de arroz (i dolcetti di riso portoghesi). Il corpo è interessante, la parte erbacea è in crescendo (acqua di cetriolo, betulla), il mouthfeel è così così: "lega" un po'.

F. Pulito ma amarognolo, indivia, zenzero, mandorla e buccia di pesca bianca.

A un naso interessantissimo e ben riuscito segue un palato meno emozionante, in parte per l'inattesa virata amarognola che non ci saremmo aspettati da un mix di botti first fill bourbon e rum. Intendiamoci, non è per nulla cattivo, lo spirito fresco di Wolfburn ben si presta a questo tipo di maturazione. Solo qualche anno in più forse avrebbe levigato le imperfezioni soprattutto al palato e nel finale. Promosso pienamente comunque, viva gli esperimenti quando riescono: **84/100**.

Sottofondo musicale consigliato: *Millencolin - Penguins and polar bears*



WINEcOULTURE

WINECULTURE • PROTAGONISTI COLLECTION • CHAMPAGNE STORY • EVENTI TRADE TRENDS SPIRITS INTERNATIONAL

Homepage • Spirts • Roma Bar Show • Spirts&Colori (protagonisti principali dell'evento)

SPIRITS

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

DI ROBERTA BANCATI | 10 MAGGIO 2024



La rinomata azienda Spirts&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, in programma il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vedrà Spirts&Colori tra i protagonisti principali, con il suo stand A01 al piano terra.

L'azienda emiliana presenterà una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio portfolio. Dai distillati provenienti da tutto il mondo alle esperienze di gusto uniche, si offrirà una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che sottolineano la continua innovazione dell'azienda.



Tra i marchi rinomati presenti allo stand spiccano nomi come Gin District, i pregiati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che celebra i suoi 10 anni di attività, i gin e liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull di Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Glass e il rum Zafra con le sue varianti da 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e discutere potenziali utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni, offrendo una comprensione approfondita delle qualità uniche di ogni distillato.

La visita allo stand di Spirts&Colori offrirà anche l'opportunità di scoprire le novità presentate appositamente per il Roma Bar Show 2024, tra cui gli analcolici Sober Spirits, i rum Copalli del Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rosville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna. Al Mexican Village, presso lo stand M12, i visitatori potranno incontrare i produttori del mezcals Zignum ed El Recuerdo.

Grazie al team di Spirts&Colori, ogni assaggio si trasformerà in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e presentazioni innovative. La partecipazione di Spirts&Colori al Roma Bar Show 2024 rappresenta un'opportunità imperdibile per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Spirits&Colori: Gabriele Rondani nuovo direttore commerciale e marketing



Il 2024 si apre per Spirts&Colori, azienda magiana che da quasi un decennio seleziona e distribuisce in Italia liquori e distillati provenienti da ogni parte del mondo, con la nomina di Gabriele Rondani alla guida dell'area commerciale e marketing. Con ... Leggi tutto

WineCouture

Tra le Guest previste da Spirts&Colori figurano alcuni locali e bartender di spicco:

Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto

Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Rippa



Con Voi on line dal 2004

NATOCONLAVALIGIA



ASAGGI & GUSTI ASAGGI & PRODOTTI NATOCONLAVALIGIA SPINTE

SPIRITS&COLORI ACCENDE IL ROMA BAR SHOW

SPIRITS&COLORI ACCENDE IL ROMA BAR SHOW CON TANTE NOVITÀ DI PRESTIGIO E CONFERME.
ALLO STAND A-1, ALL'INGRESSO DEL PRANO TERRA, DALLA JAMAICA LA NOVITÀ DELLA PIÙ ANTICA DISTILLERIA AL MONDO IN ATTIVITÀ, WORTHY PARK E UNA VASTA SELEZIONE DI PRODUTTORI PRESENTI AI BANCHI DI ASSAGGIO.



S|Rum-Capall-Pilar-Sober-Worthy-Zignum

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, celebra per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage, è pronta a lasciare il segno al **Roma Bar Show 2024**. Questo evento (10-11 per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, al piano terra allo stand **A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spiriti del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.



Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spiriti di Misticco Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Maglietta, il whiskey Black Bull by Duncan Taylor, Franco Cavallero Spirite, Distilleria St Roch (Ottavio e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whiskey Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahom, i rum Papa's Pilar, Luciano Amaro Zero, Gin Glass, e il rum Zafra con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come gli analcolici Sober Spirits, rum Capalli del Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Roanville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mecal Zignum ed El Ricuerdo.

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

- Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Malito
- Love Craft (Firenze), con Laura Colistra
- UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe
- Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Eliso Locci
- Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rona
- Azzurra (Londra), con Ilaria Carone
- Rivera roof top (Posillipo), con Mickael Reale
- Antony Meat & cocktail's experience (Napoli), con Salvatore Ripa

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.

13/05/2024 21:36:13 rivista stampa "borderlineagency"



WINEcouture

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

sarziamadè
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1968

Le storie dell'ultima settimana:

Spirits

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](#)

[VEDI ALTRO SU WINECOUTURE](#)



WineCouture N. 3 / 4 - 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 Marillo 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.

Spirits & Colori, a Roma il bitter "skizzato" e la crema di tequila low alcol

Da Stefano Fossati 15/05/2024



Il Roma Bar Show è stato anche quest'anno una vetrina importantissima per oltre 230 aziende provenienti da tutto il mondo, che hanno potuto far conoscere i loro prodotti a un pubblico qualificato di addetti ai lavori e appassionati.

Una due giorni fittissima di appuntamenti e dal clima festoso che ha coinvolto tutta la capitale, al di là del Palazzo dei Congressi dell'Eur sede della manifestazione, con numerosi eventi fuori salone. Un appuntamento imprescindibile per **importatori e distributori di spirit** che, negli ultimi anni, hanno intensificato l'impegno nella ricerca e nella selezione di **prodotti di qualità e novità inedite** dai quattro angoli del mondo, trovando proprio nella kermesse romana la principale opportunità per mostrare i loro **cataloghi dedicati alla mixology**, sempre più ricchi e strutturati a 360 gradi.



Gabriele Rondani

Fra questi l'emiliana **Spirits & Colori**, protagonista di un momento di espansione sul mercato (circa 70 i marchi attualmente rappresentati) sottolineato anche dal **recente arrivo di Gabriele Rondani** alla guida dell'area commerciale e marketing. E proprio Rondani, **intervistato da Nicole Cavazzuti per ApeTime** al termine del Roma Bar Show ([clicca qui per vedere il video della diretta](#)), traccia un **bilancio ampiamente positivo** della manifestazione: "L'organizzazione è migliorata anno dopo anno, arrivando a proporre un grandissimo show con moltissime *experience*", dice. "Sono stati bravi a creare un clima di festa tenendo però fuori dal palazzo quel tipo di frequentatori interessati solo a bere e a 'sfarsi' con l'alcol. Per questo, come espositori, siamo molto soddisfatti: abbiamo trovato un **pubblico di qualità, preparato e in linea di massima giovane**, che ha voluto informarsi sui nostri spirit e sulle nostre novità".

Le novità di Spirits & Colori al Roma Bar Show

Novità fra le quali spicca un prodotto tutto italiano: **Bitteranza** è il bitter nato dalla collaborazione (e dall'amicizia) fra il produttore di spirit **Franco Cavallero** e **Raffaele "Skizzo" Bruscella**, ex autore teatrale e televisivo ("Colorado Café", "La pupa e il seccioncino..."), oggi proprietario del Balthazar di Varese. "Insieme hanno creato un prodotto gradevolissimo per non addetti ai lavori, caratterizzato dalla classica gradazione alcolica 25% vol. del bitter italiani", spiega Gabriele Rondani. "E' **imbottigliato in un contenitore di latta da un litro**, con una decorazione che non passa inosservata in bottigliera: il personaggio raffigurato è lo stesso Skizzo che balla 'Space Cowboy' di Jamiroquai. Unico problema: abbiamo iniziato a distribuirlo da pochi mesi, ma il successo è stato tale che siamo già andati fuori stock, anche se solo per un paio di settimane...".



Bitteranza

Tutt'altro genere di prodotto è **Tequila Rose**, anch'esso in distribuzione da qualche mese ma ancora in maniera non capillare: una sorta di **frullato di fragole a base di tequila con soli 15 gradi alcolici**. Anche in questo caso, la bottiglia presenta una particolarità: le rose sull'etichetta, normalmente di colore grigio, **assumono una colorazione rosa** (la stessa del liquido contenuto) quando il prodotto raggiunge in frigorifero la **temperatura di servizio** di 4 gradi.



Tequila Rose

Uno spirit che si inserisce perfettamente nel **trend low alcol** che sta conquistando sempre più spazio nella miscelazione. "Un trend che per noi rappresenta un'opportunità ulteriore", continua il manager di Spirits & Colori; "Ci crediamo in quanto, sebbene da noi l'alcolismo non rappresenti un'emergenza sociale come in alcuni paesi nordici o anglosassoni, nondimeno la tendenza del low alcol e del no alcol va incontro a chi magari beve abitualmente e vuole **abbassare la gradazione alcolica per non rischiare la patente o per motivi di salute**, ma anche **per chi non è avvezzo al consumo di superalcolici**. Per questo abbiamo arricchito il nostro catalogo con una **linea completa di prodotti** per la realizzazione di cocktail a bassa gradazione o zero alcol".



IL TIRRENO

Livorno

MENU TOSCANA ITALIA MONDO SPORT CRONACA TEMPO LIBERO VIDEO PODCAST SHIPPING CERCA

Livorno > Cronaca

Riconoscimenti

Elettrico, la distilleria migliore d'Italia parla livornese. «E ora inauguriamo il cocktail bar»

di Francesca Suggi



A sinistra Piercristian Elettrico dietro al bancone e accanto col padre Fabio dentro al locale

Oggi l'apertura. I titolari: «Locale unico, si degusta ciò che si produce»

21 maggio 2024

3 MINUTI DI LETTURA

LIVORNO. È livornese la miglior distilleria d'Italia per l'anno 2024. È da 12 anni in via dell'Antimonio, una traversa di via Mastacchi. A consacrare ancora una volta Fabio e Piercristian Elettrico e la loro azienda Il Re dei Re sui gradini più alti del settore è il Frankfurt International Trophy, evento che si è affermato tra i grandi concorsi di liquori e distillati europei. Per Livorno e la sua azienda di alchimie ben 5 riconoscimenti tra medaglie d'oro, grand gold e ampolla d'oro. Poker. «È la prima volta che in una vetrina così importante una distilleria vince tre medaglie d'oro, anzi due d'oro e una grand gold, in tre diverse categorie ed è per questo che ci hanno consacrato come la migliore distilleria d'Italia del 2024: la soddisfazione più grande è portare il nome di Livorno fuori», racconta con grande orgoglio Elettrico senior che col figlio sono in procinto di intraprendere un'altra sfida che si chiama Elektro Fusion.

Distilleria cocktail bar

Elektro Fusion è un locale unico nel suo genere. Design. Col cuore amaranto e blu. Con archi storici. È al pian terreno di quel palazzo dove nacque Mastacchi. Inaugura oggi alle 19, in via Mastacchi 39 (è all'angolo con via Pera 1). Una inaugurazione di 3 giorni fino al 23 maggio, sempre dalle 19 in poi, per permettere alla gente di poter conoscere meglio il locale. E non poteva essere altrimenti considerando che la Distilleria labronica "Il Re dei Re" nel 2023 viene considerata dalla prestigiosa rivista statunitense Forbes tra le 100 eccellenze italiane. Da Livorno al top del mondo collezionando medaglie d'oro e primati grazie ad una azienda a gestione familiare, e si ringrazia di cuore anche Leonella, che ha stregato il pianeta con liquori e distillati che conficciano le loro radici nelle ricette segrete della mamma (Angela, cui è dedicato il liquore Amarangela) e della nonna. Tradizione, innovazione e l'amore per un settore dove lui, l'alchimista Fabio Elettrico, cosentino di nascita e livornese d'adozione, si è buttato nel 2012. «Nel raggio di 200 chilometri crediamo di essere l'unica distilleria con area cocktail bar, taglieri e show room: è una nuova avventura dai colori amaranto e blu per il forte legame con la città e il suo mare».

Si degusta ciò che si fa

La filosofia di Elektro Fusion è far fare ai clienti un percorso sensoriale. «Qui come a casa, si degusta ciò che si produce, quindi prodotti a cm zero che sono i nostri cocktail», va avanti Piercristian Elettrico. Con Davide staranno dietro al bancone. Tra kit per mixology, un alambicco per tenere in futuro lezioni sulla distillazione e sulla miscelazione dei prodotti e cristalleria che si nota. All'ingresso c'è il punto vendita che sarà aperto ogni giorno dalle 16.30 alle 20. «Il cocktail bar sarà aperto mercoledì, venerdì e sabato dalle 19 in poi - continua Piercristian - Due volte al mese inviteremo una special guest, barman famosi che faranno serate con loro signature e musica». Sono 25 i posti a sede e al locale si va su prenotazione (info 347 8409809). Su prenotazione sarà la serata di inaugurazione che avrà musica dal vivo, una drink list di benvenuto con l'assaggio di tre drink. «Qui si bevono emozioni».

I nostri drink

Elektrogin, Ginerator (london dry gin da 42°). E ancora Amarea, Aperimare e Apieritivo che servono per fare happy hour all'acqua di mare sono solo alcuni dei cocktail "made" by Distilleria Elettrico. Poi l'ingrediente plurimedagliato al top del mondo, quel Bitter Amaranto che servirà per una versione dello Spritz esclusiva. «Abbiamo creato un cocktail che ha per protagonista il ponce insieme alla liquirizia e alla crema di caffè». Chiude Elettrico senior: «Insieme ai drink al tavolo spiegheremo ai clienti che cosa bevono».



ARTICLE MARKETING

Maggio 2024



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Fiere e Segre, Varie, Vino](#) » Blog article: [Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme](#) | [Comunicati stampa](#)

Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

13 Maggio 2024 da [Borderline Agency](#)

Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, **celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage**, è pronta a **lasciare il segno al Roma Bar Show 2024**. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti **Spirits&Colori, al piano terra allo stand A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull by Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Glass, e il rum Zafrà con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come **gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezcal Zignum ed El Recuerdo.**

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

Allenista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto

Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Rippa

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 e i palati più esigenti.



Home

Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

13 Maggio 2024 di BorderlineAgency

Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, **celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage**, è pronta a **lasciare il segno al Roma Bar Show 2024**. Questo evento clou

per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, **al piano terra allo stand A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull by Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Giass, e il rum Zafra con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Il sigaro TUCO CARRELLLO™ AXL e Vinoo&Design presentano Fred Jerbis con Gin Double Barrel e cioccolato di Iccwer.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come **gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna**, mentre **al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezcal Zignum ed El Recuerdo**.

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto

Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Ripa

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 accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

Pubblicata da: [Borderline](#)



Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, **celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage**, è pronta a lasciare il segno al **Roma Bar Show 2024**. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, **al piano terra allo stand A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull by Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Giass, e il rum Zafra con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come **gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezcals Zignum ed El Recuerdo.**

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto

Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Ripa

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 accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio

Bologna, 13/05/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage, è pronta a lasciare il segno al Roma Bar Show 2024. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, al piano terra allo stand A01.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: Gin District, i raffinati spirits di Mistico Speciale, Fred Jerbis che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di Magiantosa, i whisky Black Bull by Ducan Taylor, Franco Cavallero Spirits, Distilleria St Roch (Ottoz e Levi), i Gin Hayman's Of London, la crema al whisky Five Farms, la novità Tequila Rose, i gin norvegesi Harahorn, i rum Papa's Pilar, Lucano Amaro Zero, Gin Glass, e il rum Zafra con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come gli analcolici Sober Spirits, rum Copalli dal Belize, i rum jamaicani di Worthy Park, i rye di Rossville e il bourbon George Remus, i gin Volcano dall'Etna, mentre al Mexican Village, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del mezcal Zignum ed El Recuerdo.

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

Alfenista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto



Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Ripa

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.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<http://www.spiritscolori.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 accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme >

Spirits&Colori accende il Roma Bar Show con tante novità di prestigio e conferme

13 Mag 2024 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi

Allo stand A-1, all'ingresso del piano terra, dalla Jamaica la novità della più antica distilleria al mondo in attività, Worthy Park e una vasta selezione di produttori presenti ai banchi di assaggio

Spirits&Colori, la rinomata azienda con sede a Reggio Emilia, **celebre per alcune delle più prestigiose etichette nel mondo del beverage**, è pronta a lasciare il segno al **Roma Bar Show 2024**. Questo evento clou per gli appassionati del settore, il 13 e 14 maggio presso il Palazzo dei Congressi nel quartiere Eur di Roma, vede tra i suoi protagonisti Spirits&Colori, **al piano terra allo stand A01**.

L'azienda di Reggio Emilia presenta una selezione imperdibile dei migliori spirits del proprio catalogo. Distillati provenienti da tutto il mondo ed esperienze di gusto ineguagliabili offrono una vetrina eccezionale per le materie prime selezionate e i processi produttivi artigianali che evidenziano la costante innovazione dell'azienda.

Tra i marchi noti presenti allo stand: **Gin District**, i raffinati spirits di **Mistico Speciale**, **Fred Jerbis** che festeggia i 10 anni di attività, i gin e i liquori di **Magiantosa**, i whisky **Black Bull by Ducan Taylor**, **Franco Cavallero Spirits**, **Distilleria St Roch (Ottoz e Levi)**, i **Gin Hayman's Of London**, la crema al whisky **Five Farms**, la novità **Tequila Rose**, i gin norvegesi **Harahorn**, i rum **Papa's Pilar**, **Lucano Amaro Zero**, **Gin Giass**, e il rum **Zafra** con i suoi 21 e 30 anni.

Gli appassionati e gli esperti del mondo del beverage e della mixology avranno l'opportunità unica di esplorare le caratteristiche organolettiche di ogni prodotto e di discutere possibili utilizzi, guidati direttamente dai produttori. Queste interazioni promettono di essere ricche di informazioni e di fornire una comprensione approfondita delle qualità uniche che ogni distillato porta con sé.

Una visita allo stand di Spirits&Colori sarà anche l'occasione per conoscere le novità presentate proprio in occasione di Roma Barshow 2024, come **gli analcolici Sober Spirits**, **rum Copalli dal Belize**, i **rum jamaicani di Worthy Park**, i **rye di Rossville** e il **bourbon George Remus**, i **gin Volcano dall'Etna**, mentre al **Mexican Village**, allo stand M12, si potrà incontrare i produttori del **mezcal Zignum** ed **El Recuerdo**.

Grazie al team di Spirits&Colori ogni assaggio si trasforma in un'esperienza sensoriale unica, ideale per chi è alla ricerca di novità e di presentazioni innovative. La presenza di Spirits&Colori al Roma Bar Show 2024 è dunque un'occasione da non perdere per tutti coloro che desiderano immergersi in un mondo di eccellenza nel campo dei distillati e della mixology.

Le Guest previste da Spirits & Colori vedono i seguenti locali e bartender

Alienista 201 (La Spezia), con Stefano Maisto

Love Craft (Firenze), con Laura Colistra

UMD.bar (Pozzuoli), con Ugo Volpe

Tiki bar al Forte Village (Cagliari), con Elisa Locci

Frida's Tiki Room (Salice Terme), con Francesco Rana

Azzurra (Londra), con Ilaria Carone

Riserva roof top (Posillipo), con Mickael Reale

Antony Meat & cocktails experience (Napoli), con Salvatore Rippa

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.



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Giugno 2024



Silver Heights

Fondata nel 2007 da Linn Gao e sua figlia Emma, questa cantina sorge sulle pendici orientali delle montagne di Helan, immerse nella regione del Ningxia. Il vigneto, collocato su un altipiano a 1.200 metri sul livello del mare, aspro e desertico, si distingue come uno dei più elevati della Cina. Il vero



punto di svolta per Silver Heights è arrivato con l'ingresso in scena di Emma, laureata in enologia all'Università di Bordeaux, diventando così la prima donna cinese a ottenere tale titolo. Emma Gao si è distinta come pioniera del vino di qualità in Cina, abbracciando una filosofia improntata a cura artigianale, sostenibilità ambientale e rispetto del terroir. Un elemento chiave della produzione di Silver Heights è l'uso di lieviti autoctoni e un minimo intervento in vinificazione, permettendo ai vini di esprimere appieno il loro carattere unico. Con una ridotta quantità di solforosa ed evitando la filtrazione per la maggior parte dei prodotti, Silver Heights si distingue per la sua attenzione a purezza e autenticità dei vini. Per i vini bianchi utilizza vitigni europei conosciuti, quali Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc e Gewurztraminer, mentre per i vini rossi sono impiegati Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Marselan.

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

Il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, fondato nel 1946, conta più di 410 aziende associate e 13 denominazione tutelate. Con il progetto di restyling il Consorzio aspira a comunicare l'unicità delle varietà vinicole del territorio attraverso nuove etichette che raccontino la storia e l'identità di ogni DOCG. Questo



Silver Heights

Founded in 2007 by Linn Gao and his daughter Emma, this winery is located on the eastern slopes of the Helan Mountains, nestled in the Ningxia region. The vineyard, located on a plateau 1,200 metres above sea level, rugged and desert-like, stands out as one of the highest in China. The real turning point for Silver Heights came with the arrival on the scene of Emma, a graduate in oenology from the University of Bordeaux, thus becoming the first Chinese woman to obtain such a title. Emma Gao has distinguished herself as a pioneer of quality wine in China, embracing a philosophy of craftsmanship, environmental sustainability, and respect for terroir. A key element of Silver Heights' production is the use of indigenous yeasts and minimal intervention in winemaking, allowing the wines to fully express their unique character. With a reduced amount of sulphur dioxide and avoiding filtration for most products, Silver Heights stands out for its focus on purity and authenticity of the wines. For the white wines, it uses well-known European grape varieties such as Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, and Gewurztraminer, while for the red wines, Pinot Noir,

Cabernet Sauvignon, Merlot, and Marselan are used.

Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato

The Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, founded in 1946, has more than 410 member companies and 13 protected designations. With the restyling project, the Consortium aspires to communicate the uniqueness of the area's wine varieties through new labels that tell the story and identity of each DOCG. This project, which celebrates the idea of 'United

PRODOTTI

Gin affinato in botte di rovere

Accademia completa la linea Gin District, Isola, Montenapoleone e Brera, che riunisce quattro gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, con differenti caratteristiche distintive, andando oltre i confini del classico gin per creare una mappa sensoriale di Milano basata su design, moda e gusto. Il risultato è un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro, offrendo un'esperienza che coinvolge ed eleva tutti i sensi.

Questa quarta referenza, nata proprio da Brera, si caratterizza per l'affinamento di tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che compongono Brera, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono, conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida. Mantenendo i sentori centrali di ginepro, il gin Accademia è arricchito

dall'aroma di vaniglia, perfettamente integrato da suadenti botaniche come incenso, mirra e aloe. La piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino derivante dall'invecchiamento. La freschezza è piacevolmente presente grazie alla presenza di distillati di agrumi

come arancia amara, limone e tamarindo. Il passaggio in botti di rovere vergine rende questo gin unico nella sua rotondità e perfetto per essere apprezzato in purezza o in sapiente miscelazione.

La linea Gin District è distribuita da Spirits&Colori.



Gin refined in oak barrels

Accademia completes the Gin District, Isola, Montenapoleone, and Brera line, which brings together four innovative gins that celebrate the essence of Milan and its districts, with different distinctive features, going beyond the boundaries of classic gin to create a sensory map of Milan based on design, fashion, and taste. The result is a product that builds on tradition, but looks to the future, offering an experience that engages and elevates all the senses.

This fourth reference, born from Brera, is characterised by three months of refinement in virgin oak barrels. The twelve botanicals that make up Brera, including vanilla, pepper, cinnamon, ginger, tamarind and incense, blend and mellow, giving Accademia a distinctive, intense yet soft note. Maintaining the central hints of juniper, Accademia gin is enriched by the aroma of vanilla, perfectly complemented by persuasive botanicals such as frankincense, myrrh, and aloe. The

spiciness of black pepper and cinnamon is reinforced by tannin from ageing. Freshness is pleasantly present thanks to the presence of citrus distillates such as bitter orange, lemon, and tamarind. The passage in virgin oak barrels makes this gin unique in its roundness and perfect to be enjoyed on its own or in a skilful blending. The Gin District line is distributed by Spirits&Colori.



Aziende



di Jurgen Cecconi

IL PORTFOLIO TASTING DI SPIRITS&COLORI

Nel nuovo corso impresso da **Gabriele Rondani**, Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana, c'è tutto il piacere di degustare e presentare nuove opportunità nel mondo dei distillati e delle bevande alcoliche

Riunendo i migliori produttori del proprio vasto assortimento, Spirits&Colori sorprende e lascia il segno non solo alla Mixology Experience di Milano ma anche nel resto d'Italia, coinvolgendo i bartender **Matteo Paolillo** del Sogni e **Luca Paglia** del Pandenus Gae Aulenti di Milano, **Erica Stroppa** del Leaf bar di Lissone.

La selezione di distillati e esperienze gustative uniche, grazie all'utilizzo di materie prime selezionate, processi produttivi artigianali e un costante spirito innovativo, è davvero vasta.

Continua così la crescita dell'azienda di Reggio Emilia che dal 2016 **ha incessantemente ampliato un assortimento di elevata ricercatezza**, collaborando con piccoli produttori provenienti da tutto il mondo, riuscendo a stupire anche i palati più esigenti grazie a distillati riconosciuti per la loro qualità assoluta.

Tra i protagonisti, nuovi **Rye** e **Bourbon**, frutto dell'esperienza di quasi 200 anni di attività della distilleria **Rossville**, oggi nota come Distilleria

Ross & Squibb, che dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey.

Gli amanti di whisky, anche i più esigenti, non possono non riconoscere l'eccellenza artigianale di **Rossville Union**, l'unica in grado di offrire una qualità superiore. Tanta Italia e che Italia con **Naturale, Bitter biologico da Cerasuolo di Vittoria** che dalla Sicilia Sud-Orientale porta un elisir, frutto di pigiature e rimontaggi giornalieri manuali, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Una fusione tra Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), caratterizzato da aromatizzazione con botaniche biologiche e naturali, aggiunta di alcool e zuccheri per 21% Vol di puro piacere.





FUORICASA

Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits&Colori, racconta tendenze attuali in fatto di cocktail e mixology: *"a Mixology Experience abbiamo presentato il Vermouth Naturale e poi il Bitteranza di Franco Cavallero e le reazioni sono state positive. Sono ottimi nella degustazione liscia e sono stati subito capiti dal pubblico e dagli addetti ai lavori. Invece, Bitteranza, il bitter di... livellanza, ha una storia che parte dalle erbe"*.

È lo stesso Cavallero che parla: *"ho iniziato a lavorarci sopra per aromatizzare. Tutto è nato testando, Raffaele Skizzo, autore di comici e teatranti, è stata la persona diventata riferimento del prodotto, più di un testimonial. Così, con il modo di fare, oggi chiunque con Bitteranza può farsi un cocktail a casa"*.

C'è una tendenza verso cocktail più leggeri e a basso contenuto alcolico?

E qui abbiamo un **London Light** di Haymans di Londra con il 12,5% di alcol e un **Lucano Zero** 100% analcolico.

Quali saranno le tendenze di questa estate?

Diverse. Tra queste, la Tequila Rose, molto instagrammabile.

Spirits&Colori in azione

Spirits&Colori rappresenta e cura il posizionamento di distillati di alta qualità, porta **novità assolute nel panorama degli spirits e della mixology** in Italia, che sapranno entusiasmare un pubblico variegato e molto ampio, dai più giovani fino ai palati più esperti, senza trascurare proposte destinate a stupire senza distinzione di genere.

La notte si tinge di rosa

Tequila Rose è l'originale crema di fragole a base del famoso distillato. Una morbida crema rosa che riesce ad abbinare le fragole al Tequila, per un risultato esotico, inaspettato e delizioso, rappresentando il liquore a base di fragole più venduto al mondo. A stupire, però, non è solo il contenuto, ma anche **una bottiglia davvero singolare**, un "tubino nero", ossia un vetro nero che tiene lontana la luce, per garantire la freschezza e il sapore, mentre le rose argentate richiamano il colore rosa dato dalle fragole, che fanno risaltare questa bottiglia sullo scaffale o al bar.



Gabriele Rondani, quali ingredienti stanno diventando sempre più popolari nelle bevande miscelate e su quali puntate voi?

Il **Gin di Haymans** e anche **Vesuvius**. Entrambi sono andati molto bene. Abbiamo presentato Rossville Union, una distilleria davvero importante tra i Rye dall'Indiana, USA.

La mixology influenza la crescente attenzione verso ingredienti locali e sostenibili.

Tra i prodotti mi viene in mente il **Gin Clacialis**, fatto con una sola botanica di ginepro proveniente della Val D'Aosta e su idea del dottor Nicola Rosset dalla distilleria Levi.

rita la parte più amaricante bilanciandola alle note balsamiche. Un progetto sfidante ma che ha regalato grandi soddisfazioni al brand e a noi”.

Cosa mi dice della linea di toniche Double Dutch?

Arriva dall'Inghilterra, ma ha radici in Olanda grazie all'iniziativa di due sorelle gemelle partner in questa storia. Questo è un prodotto molto in linea col genere femminile ed è definito **Champagne**



style. Con **12 gusti**, dalle toniche più classiche a quella con melograno e basilico. Sono arrivate anche le **lattine da 15 ml**.

Isola di Favignana è un london dry gin. È fatto con prodotti botaniche esclusivamente italiani?

Esattamente, in parte coltivati e raccolti naturalmente sull'isola di Favignana. È un **wild natural ingredients** derivato da ginepro, coriandolo, angelica, assenzio, limone, rosmarino, foglie di mirto, camomilla romana, menta dolce, verbena, elicriso, foglie di ulivo. È la nostra storia ispirata dai paesaggi incontaminati dell'isola, dalle radici del nostro patrimonio culturale e dal nostro amore per la terra. Così è stato creato un **gin speciale, che riflette l'aroma di ogni botanica** raccolta da un terreno sano. Quello di Favignana è un gin con un packaging molto curato e realizzato da un gruppo giovane e dinamico.

Interessante è l'estensione di gamma dei prodotti no alcol.

Abbiamo un **Vermouth analcolico della gamma JNPR**. Tutto il gusto dei grandi aperitivi italiani senza alcol, ottimo da bere ghiacciato; un'acqua tonica, soda o acqua frizzante, ideale in miscelazione per servire i classici Negroni o Americano, rigorosamente senza alcol. Nelle note di degustazione troviamo uva, assenzio, rosmarino e spezie.

VERSATILITÀ IN TUTTE LE CATEGORIE DI DISTILLATI

Ci abbiniamo a tutti gli spiriti, incoraggiando combinazioni classiche e creative. Qual è il tuo abbinamento perfetto? Mirtillo rosso e zenzero con cognac? Pompelmo rosa con tequila?



SPIRITO DI VINO

Data: 01.06.2024 Pag.: 12



Percezioni liquide



8. HARAHORN GIN

Solitamente i Gin, almeno quelli usciti negli ultimi anni, hanno una spiccata territorialità delle botaniche, specie quelle provenienti dal Mediterraneo. Harahorn invece prende spunto in gran parte dal terroir norvegese. Questo non significa che questo Gin debba avere un tratto gustativo necessariamente rigido o algido. Il ginepro in questo caso proviene da Roros (il paese dalle tipiche casette di legno, eletto Patrimonio dell'umanità Unesco), i mirtilli dalla periferia di Oslo, il rabarbaro da Grimstad e il kelp (tipologia di alga) da Stadt. Dopo la ri-distillazione delle botaniche messe a macerare, nascono solo 300 litri di Gin, a ribadire la produzione molto limitata di questo spirito. Favoloso il Gin e favoloso il suo nome. L'Harahorn è infatti un animale di fantasia, immortalato sulla bottiglia di questo Gin made in Norvegia. Harahorn Gin, distribuito da Spirits & Colori, spiritsecolori.it

9. L'EQUILIBRIO DEL GRANDE MAESTRO D'ORCHESTRA

Avere equilibrio è fondamentale, per tutti, anche per la Grappa. L'invecchiamento, di fatto, specie quello in legno, è una sorta di processo in cui si smussano quelle spigolosità del distillato. A questo procedimento, diciamo più usuale, Berta ha deciso di affiancare un altro legato all'armonizzazione. Il risultato è ampliato in scena, pardon nel bicchiere, durante una degustazione realizzata durante il Vinitaly 2024. In questa occasione Distillerie Berta ha presentato insieme a Innoxa Veris, progetto capeggiato dal maestro Peppe Vessicchio, Dittirambo. Si tratta di una Grappa, nello specifico la SoloPerGian, sottoposta a un ulteriore trattamento armonico naturale a base di musica, composta proprio dal maestro. L'armonizzazione, della durata di 20 minuti, viene effettuata quando lo spirito è in botte. Il risultato, verificato confrontando lo stesso distillato prodotto con e senza armonizzazione, è piuttosto netto. La Dittirambo risulta più armonica, oltre al fatto che, all'assaggio, sembra quasi essere stata sottoposta a un affinamento più prolungato. La Dittirambo di Distillerie Berta è stata prodotta in 600 esemplari e uscirà sul mercato subito dopo l'estate. Dittirambo Grappa, Distillerie Berta, distillerieberta.it



10. SPIRITO SARDO

Il flacone simile a quello di un famoso profumo è solo un pretesto per intrappolare in una forma semplice tutto il carattere gustativo di un luogo dalla forte identità e altrettanta personalità come la Sardegna. SpiritoSardo con il Filò mette in bottiglia non solo un distillato di vinaccia realizzato con grande cura, ma anche una storia ricca di suggestioni. Quella del filo 'e ferro. Alla fine dell'800 i distillatori clandestini, una volta realizzata la loro grappa, pare nascondessero sotto terra il fumo del loro lavoro, lasciando che dal terreno tuttavia spuntasse un filo di ferro. Uno stratagemma utilissimo per recuperare le proprie bottiglie e parte dell'attrezzatura, senza incappare in sanzioni da parte delle autorità. SpiritoSardo Filò, distribuito da Proposta Vini, propositovini.com

11. WHISKY SPETTACOLARE

Visto il nome definire un Whisky spettacolare basterebbe? Forse no perché qui abbiamo un distillato in grado di coniugare, senza mai che nessuna delle caratteristiche che lo contraddistinguono prevalga sulle altre, dolcezza golosa e intrinseca fumosa. La novità di questo Ardbeg Spectacular risiede in particolar modo nella scelta, effettuata per la prima volta in casa Ardbeg, di invecchiare il proprio Whisky in botti che in precedenza hanno contenuto Porto. Spectacular rappresenta un'edizione limitata che all'assaggio mescola un amaro floreale di lavanda e incenso, con note marine e un finale di cacao, noce e cioccolato dolce. Ardbeg Spectacular Whisky, distribuito da Moli Honey Italy, molihoney.it



DISTILLATI

Gin District si completa con Gin **Accademia**

Barbara Amati

La linea di gin innovativi che celebrano l'essenza di Milano e dei suoi quartieri, distribuita da Spirits&Colori, si amplia con il primo distillato maturato per tre mesi in botti di rovere vergine, che si affianca a Brera, Montnapoleone e Isola



Gin Accademia, che s'ispira alla scuola per giovani artisti di Brera, è l'ultima etichetta del progetto di quattro imprenditori che, pur operando in altri settori, per passione hanno deciso di creare una linea di gin eleganti con i nomi dei quartieri più rappresentativi di Milano. Una produzione che si distingue per la qualità elevata e il packaging raffinato

Sono quattro imprenditori brianzoli impegnati in altri settori - i fratelli Marco e Luca Lantero, Cristian Vismara e Mirko Sanchini - che, per passione, hanno voluto creare il proprio gin fondando, un anno fa, Gin District, azienda che produce e firma solo distillati di livello. Etichette che si chiamano Isola, Montnapoleone e Brera, dai nomi dei quartieri milanesi più distintivi ai quali ben si addice questo gin innovativo che celebra l'essenza di Milano. E, ora, ai primi tre, se ne è affiancato un quarto, Accademia, un gin nato da Brera, affinato per tre mesi in botti di rovere vergine. Le dodici botaniche che lo compongono, tra cui vaniglia, pepe, cannella, zenzero, tamarindo e incenso, si fondono e si addolciscono conferendo ad Accademia una nota distintiva, intensa e allo stesso tempo morbida in cui la piccantezza del pepe nero e della cannella è rafforzata dal tannino che deriva dall'invecchiamento. Il Gin Accademia ha una produzione limitata di 500 bottiglie all'anno.

"Il nostro gin doveva essere un prodotto che si distinguesse, per la qualità elevata e la particolarità del packaging: un prodotto che si basa sulla tradizione, ma guarda al futuro - spiega Marco Lantero - Produciamo 9 mila bottiglie all'anno, più un'edizione limitata in mille bottiglie. Il progetto è nato a dicembre 2021, abbiamo fatto una ricerca di mercato per capire il posizionamento e nel 2022 abbiamo cercato i master distiller e i fornitori migliori per le bottiglie e il loro trattamento, e per il particolare tappo ligneo. Abbiamo fatto tantissimi test e alla fine abbiamo creato il Gin Brera e poi Montnapoleone e Isola. È

andata bene, sono piaciuti e siamo molto soddisfatti. E ora vogliamo lanciarli all'estero".

"Sono gin che si distinguono dagli altri: svelano profumi e sapori alla degustazione in purezza e sono perfetti nella mixology", dice Gabriele Rondani, Commercial & Marketing Director di Spirits&Colori, azienda di Reggio Emilia che li distribuisce in esclusiva. Gin Brera, non filtrato, ha 12 spezie che si combinano armoniosamente per creare un carattere deciso e coinvolgente; è arricchito con una infusione post distillazione in bacche di vaniglia che conferisce al prodotto un colore dorato. Gin Montnapoleone, non filtrato e trasparente, con le sue nove spezie avvolge il palato con un gusto dolce, fresco ed etereo: i fiori di sambuco costituiscono la parte floreale e delicata che lo caratterizza. Gin Isola, fresco e trasparente, utilizza nove spezie per unire lo stile milanese al gusto del Mediterraneo e, oltre alla balsamicità data dal ginepro, si distingue per la presenza del rosmarino completato da lime e menta. Originale e inconfondibile è anche la bottiglia: un oggetto di design con un'estetica vellutata ispirata alla profumeria con una grafica in serigrafia lucida. Tutti i tappi sono in legno massello.

Sono gin perfetti per accompagnarsi alla cucina fusion, sia in purezza che in cocktail, come ha dimostrato l'evento che ha visto il debutto di Gin Accademia al *Broadwine* di Milano, un'osteria contemporanea raffinata e vivace che ha proposto piatti gustosi e creativi, perfetti per il pairing. **FCB**



**TESTATE
ONLINE**
Giugno 2024



GUSTOTABACCO

EVENTI

Evento Sanremo 18 giugno Aliados EPC

GIUGNO 17, 2024 - DANIELE VALLESI



Martedì 18 giugno a Sanremo presso il Ristorante 18 presenteremo la seconda serata incentrata sulla figura di Ernesto Pérez Carrillo e le sue collaborazioni.

Dopo aver potuto degustare un RomaCraft Quinquagenario guidati da Lorenzo Venegoni e Stefano Bertini questa volta vi racconteremo la storia di un'altra produzione "one shot" di E.P. Carrillo.

Spalleggiati da:

- Pierluigi Serravezza, Brand Ambassador di Oliva e Vandermalere Family, ormai un amico del nostro gruppo di appassionati che ha aiutato la nostra tabaccheria a crescere e diventare un Vandermalere Exclusive Partner
- Simone Parisi e Simone Sarchi: il primo degustatore AIS specializzato in distillati, il secondo amante e conoscitore di whisky, che assieme gestiscono il canale YouTube <https://www.youtube.com/@SimonTheWhiskyLover>
- Simone di Spirits & Colori che ci faranno conoscere il loro whisky scelto per accompagnare al meglio la fumata

La serata comincerà con un aperitivo a buffet ed un Oliva Connecticut Reserve (sigaro da poco disponibile per il mercato italiano); a seguire cena.

Chiuderemo con un Aliados EPC Cabinet Edition Churchill, sigaro importante che differisce dalla linea standard non essendo prodotto in Honduras ma appunto in Repubblica Dominicana, vista la collaborazione di Ernesto Pérez Carrillo abbinato ad un whisky scelto dall'ampio catalogo di Spirits&Colori.

Serata a numero chiuso vista la natura del prodotto in questione.

La Tabaccheria Babalù vi aspetta a Sanremo!

Per info più dettagliate contattateci via WhatsApp al numero 0184503473 o tramite sito o qualsiasi canale social.

#followthepug



Daniele Vallesi

Sono il fondatore di GustoTabacco: il primo Blog italiano sul lento fumo ed il buon vivere. Scrivo tutte le recensioni del blog e ne supervisiono tutti i contenuti.

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 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 vignaiolo friulano 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 piante essiccate, 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.**



Nuovi 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 Chiosso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it

borderline UFFICIO STAMPA COMMUNICATION & P.R. - T. +39 051 4462024 - F. +39 051 823275 - press@borderlineagency.com
- M. +39 349 672546 - m.borloni@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

• 2 - 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 segale 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, coccolato, 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 Prel, 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, 39 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritsandcolori.it

Ufficio Stampa
COMMUNICATION & P.R. - T. +39.054465204 - F. +39.054622395 - press@spiritsandcolori.com
- M.TELEGRAMMI: +39.340557246 - [branding@spiritsandcolori.com](https://t.me/branding@spiritsandcolori.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 rebarbaro 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 | 0 | 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 – (amari): 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

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](#)



HO RE CA
IL PORTALE DEL "FOODSERVICE" **NEWS.IT**

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE HO RE CA BUSINESS PRODOTTI E INGREDIENTI RUBRICHE EVENTI IL NOSTRO NET

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

CATERING E DISTRIBUZIONE

Redazione 18 Lug 2024 - 11:58



CATERING E DISTRIBUZIONE - 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'ottimizzare nuovi brand e creare interesse per quelli già presenti nel portafoglio. Il mercato non è favorevole, diventa giovani agenti che non hanno mai studiato così così notevoli, ma non abbiamo timore quando la rotta è tracciata: prima o poi il mare diventerà più calmo o semplicemente capiranno 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: "Vivono a casa mia a Milano c'è un'atmosfera 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 ory - ginepro, cardamomo e cartamomo - che lascia spazio alle liquorine, questo gin è caratterizzato per l'uso di botaniche provenienti dall'area di Lourdes, distillato di iris e estratto di pino. La composizione è poi arricchita da acque marine distillate, 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 la diversa gamma di **Opificio Fred**:

Fred Jerbita - (gin): Gin43, Gin Double Finish Cassi, Gin? Camomilla Limited Edition,
Jerberita - (amaro): Amaro 16, Bitter24, Fernet25,
Sagrestan - (vermouth): Vermut 25

Fred Aikanti - (liquori artigianali): Cherry Rastafà, Rosolio Bergamotto, Alchermes, Crema Victoria, Elisir Cassia, Dry Curacao, Marschino.

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 Cremaschi, sagrestano del paese, un tempo proprietario dei terreni dove Federico Cremaschi coltiva tutte le sue erbe e spezie. La nuova etichetta di Sagrestan, disegnata a mano dall'artista triestina 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 dai **Bitter24** 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 delle culture locali.

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.



HorecaNews ti informa ogni giorno i propri lettori su notizie, indagini e ricerche legate alla ristorazione, piatti tipici, ingredienti, ricette, consigli e iniziative dagli 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!



mixer
P L A N E T

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

me Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Co

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'aperto 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 Femei25
- **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 lesta 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, facendo 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.

Redazione Centrale TdG



WINEcouture

"Il vino non si beve soltanto: si annusa, si osserva, si degusta, si sorreggia... 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 / lo 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 20194
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



SPRIT 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 spezziate (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: Produttori



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 Alkemi: 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 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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati e palati più esigenti.

<https://www.spiritiscolori.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 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 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 Ton 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'affrire 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'antoteca 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 Ratafia**, **Rosolio 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 **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 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 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.

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: Spiriti&Colori in crescita e ci sono ancora novità a catalogo | Comunicati stampa

Spiriti&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, **Spiriti&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 Spiriti&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 Spiriti&Colori:

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

Jerbaria: 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.

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

www.spiritsecolori.it

Spiriti & 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.



Home

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 ha 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 del 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 rapidità, 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, Alcherme, 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. "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 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 essicata, 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](mailto: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 e palati più esigenti.



TESTATE ONLINE

Agosto 2024



ILGIN.it Enciclopedia Ricette Gin Bar Articoli eBook GinShop Masterclass

Non Categorizzata

1861 London Dry Gin: più premiato di un campione olimpico

Vanessa Pirrotta 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 nei "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 Kokrhanek 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 & Colori**, che ha sede a Reggio Emilia ed è dal 2016 che si distingue per la grande cura con cui il suo catalogo è selezionato.

Intatti Spirits & Colori 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

Marzo 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 ruggetti di cocodrillo a quello che ha presentato il lolipop 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 5000 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 Parolonia) 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 Schiliaci (Bistrot Lo Zero a Montespertoli) e Antonello Sardi (Serrae, a Fiesole).

Tra le **new entries**, invece, hanno debuttato Marco Anselmi (DSMO Cucina), Fabio Nistri (Degusteria Italiana), Simone Caponnetto (Locale) ed Elivs Dedi (San Martino 26, San Gimignano). Ma alla serata, condotta da Annamaria Toscani, erano presenti anche i gelati di Sergio Dondoli, Cinzia Otri e Gianfrancesco Cutelli, le pizze di Marco Manzi (Giotto) e Tommaso Mazzei (Lo Spiela), i dolci di Paolo Rufo, David Bedu e della Scuola Tessleri, 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).



Polpo al vapore con spuntina di zucchine in scapace. 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'ospice pediatrico Fondazione Casa Maria. L'evento, che conta sul patrocinio del Comune di Firenze, di Confcommercio 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 "FUDRIGOR" **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 Set 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 accreditata 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 - 15 Settembre 2024

13



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 e palati più esigenti.



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 ibee 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 ibee**, 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 i palati più esigenti.



17 Settembre 2024 Imprese Lanci prodotto

Sabadì 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 Sabadì, 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**



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 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.



**OTTICHE PARALLELE MAGAZINE**
Cultura e "juke" 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 Comment

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 Sabaini, 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 libee 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 libee 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 i 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 Confcommercio 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 | 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 casi 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.



HO RE CA

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

TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HO RE CA ▾ 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 professional" 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 Grandvini Srl, Pellegrini SpA, Balan Srl, Sarzi Amadè Srl, Vino & Design Srl, Teastro 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 Selezione Srl, Philharmonica 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



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.

<https://www.spiritscolori.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 sorreggia.... E se ne parla"
Eduardo VII



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'eno-gastronomia 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 » Spinto » 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.



Home

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 i 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.

RASSEGNA STAMPA

Quarto trimestre 2024



31 dicembre 2024



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



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

4° trimestre 2024



LA NOTIZIA IN BREVE

Spirits&Colori ha trionfato alla decima edizione di Showrum 2024, l'Italian Rum Festival, confermando la leadership dell'azienda reggiana nella distribuzione di rum di altissima qualità, vincendo con tre eccezionali rum: *Worthy Park Rum-Bar White Overproof*, *Labourdonnais Original* e *Zafra 21 Anni*. Il *Worthy Park Overproof* è un rum giamaicano ad alta gradazione, noto per le sue note tropicali e la distillazione tradizionale. Il *Labourdonnais Original*, prodotto a Mauritius, è un rum agricolo dalla morbidezza vellutata, invecchiato in botti di Ruby Port e arricchito con vaniglia. Infine, lo *Zafra 21 Anni*, un rum panamense super premium, invecchiato in botti di ex Bourbon, è celebrato per il suo gusto ricco e complesso.

**TRIPLICE VITTORIA DI SPIRITS&COLORI
 A SHOWRUM 2024, UN SUCCESSO CHE NASCE
 DA LONTANO CON QUALCHE SORPRESA**

Con *Worthy Park Overproof 67% Vol.*, *Labourdonnais Original rum bianco* e *Zafra 21 anni* un tritico di medaglie che consolida la società di Reggio Emilia come uno dei principali attori nella distribuzione di rum di alta qualità in Italia.

La decima edizione di Showrum, l'Italian Rum Festival, ha visto trionfare Spirits&Colori, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata tre importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questo trionfo rappresenta un riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum, grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: *Worthy Park Rum-Bar White Overproof*, *Labourdonnais Original* e *Zafra 21 Anni*. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.



Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: *light ed heavy*. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

<https://spiritscolori.it/worthy-park/>



Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il *Domaine de Labourdonnais*, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.

<https://spiritscolori.it/labourdonnais-2/>



21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

La leggenda nel mondo dei rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole produzione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco deez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. *21 Anni*, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che porta il rum a un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. *Zafra* significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il rapporto profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo *Zafra 21 Anni* è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

<https://spiritscolori.it/zafra/>

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma **Gabriele Rondani** (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro".



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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.
 Spirits&Colori Srl - Via del Chronos, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it

borderline UFFICIO STAMPA
 COMMUNICATION & P.R. - T. +39 059 4462024 - F. +39 059 6232795 - press@borderlineagency.com
 - M. MATTEO BARBONI - F. +39 340 872546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

È arrivata una doppia novità nel mondo spirits, con il gin e la tonica di Flower Good, un brand innovativo nato dalla collaborazione tra Joe Bastianich e Flower Farm che combina tradizione italiana e modernità. I prodotti, caratterizzati dall'uso di olio essenziale di canapa, esaltano artigianalità, innovazione e territorialità, con etichette create dall'illustratore Sergio Gerasi. Il Gin Flower Good, ricco di botaniche come ginepro e cardamomo e la Tonic Flower Good, aromatica e agrumata, offrono un'esperienza sensoriale unica. Flower Good, distribuita da Spirits&Colori, celebra il made in Italy ed è pensata per un pubblico alla ricerca di esperienze gustative originali.

**DALL'IDEA DI BASTIANICH & FLOWER GOOD
 AL CATALOGO DI SPIRITS&COLORI**

Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.



Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità di Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra Joe Bastianich e Flower Farm. Questo progetto innovativo rappresenta un **connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana**, con **prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che infonde **aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi di gradazione alcolica**, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo emergono con forza**, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail

conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.



Flower Good Tonic è un'acqua tonica **agrumata e aromatica**, impreziosita dalla **varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un **equilibrio di sapori fresco e dissetante**, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da Spirits & Colori, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come **sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis"**, impresso su **tutte le etichette**, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una **chiave innovativa**, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.



COMUNICATO STAMPA

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry



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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.
 Spirits&Colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Con Elena Spirits, una linea di distillati e vermouth che esalta il legame con le Langhe, il catalogo di Spirits&Colori si amplia con una gamma ristretta ma curata: un gin e tre vermouth. Il gin è prodotto con botaniche alpine locali e distillato con metodi antichi, mentre i vermouth utilizzano vini prestigiosi come *Timorasso Derthona* e *Barolo Lazzarito*, arricchiti con botaniche piemontesi selezionate secondo ricette familiari. La tradizione vitivinicola e l'attenzione alla qualità guidano Elena Penna e Luca Currado Vietti di Cascina Penna Currado nel creare prodotti unici che rappresentano il gusto autentico e raffinato della loro terra.

**IL GUSTO DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE
 NEL GIN E NEI VERMOUTH DI ELENA SPIRITS**

Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti, già noti produttori di vini d'eccellenza con Cascina Penna Currado. Con l'intento di **riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne**, nasce Elena Spirits, azienda dedicata alla produzione di **liquori e distillati tipici e di alta qualità**, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include **un gin e tre vermouth**, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel **prestigioso catalogo di Spirits&Colori**. Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. **Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari**, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.



Elena Penna e Luca Currado Vietti



Elena Gin

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.



Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino *Timorasso Derthona 2021* è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.



Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso

Elena Vermouth di Torino Rosso



COMUNICATO STAMPA

Vermouth di Torino Rosso - Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano, zione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note otto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con o, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

la generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo istillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un **progetto innovativo**, con una filosofia sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'**attenzione verso gli**: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come er i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Spirits&Colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - T. +39 051 4462024 - F. +39 051 6233715 - press@borderlineagency.com
 MATEO BARBONI - F. +39 349 5972549 - mbarboni@borderlineagency.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Ottobre 2024



VIVI NORDEST

Data: 28.10.2024 Pag.: 13
Size: 134 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



la novità

Pizza in teglia e drink
per il «trio di Polcenigo»

Il trio Federico Cremasco, Marco Pessotto e Alessandro Pillot rilancia. Dopo il successo di «Officina delle Tinture» e la riapertura della storica «Pizzeria Vecchio Caffè» a Polcenigo, i tre imprenditori si impegnano in una nuova avventura a Spilimbergo. Si tratta dell'osteria Al Mus C'Al Svuale (letteralmente «All'asino che vola»), che riapre con una nuova veste di pizzeria con cucina e cocktail. «Uniamo così i format che ci hanno fatti conoscere a Polcenigo — spiega Cremasco — Ci concentriamo sul padellino tondo in stile abruzzese e la pizza in teglia alla romana». Nel frattempo, all'«Officina delle Tinture» c'è una novità che riguarda il lato



cocktail. «Abbiamo un nuovo listino libero: è il cliente a scegliere gli ingredienti e, sulla base dei gusti, lo accompagniamo nella composizione del drink». E gli ingredienti sono davvero «home made», perché i locali sono connessi alla distilleria Opificio Fred di Polcenigo, con cui hanno in comune la stessa proprietà. Così gin, vermouth, liquori e amari, che a livello nazionale vengono distribuiti attraverso Spirits & Colori, arrivano direttamente accanto a pizze e focacce, ora anche a Spilimbergo.

AL MUS C'AL SVUALE VIA XX SETTEMBRE 10, SPILIMBERGO (PN) ☎ 042751588



**TESTATE
ONLINE**
Ottobre 2024



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

MIXOLOGY

Home » I whisky di Spirits & Colori in tour...



I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

02/10/2024 17:20 | Redazione Agenfood | MIXOLOGY

(Agen Food) – Roma, 2 ott. – 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 Burns 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.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1864. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese **Abe Rosenberg**, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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.

Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti

– Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30

Masterclass con tasting presso

NANDO AL PALLONE – Str. Sorianese 1 – VITERBO

– Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00

Masterclass con tasting presso

RASPUTIN WHISKY BAR – Borgo Tegolaio – FIRENZE

– Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30

Masterclass con tasting presso

ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA – via Messedaglia – VILLAFRANCA DI VERONA.

– Domenica 6 Ottobre – Whisky Week by Whisky Club Italia – Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

– Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30

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 dà vita al Rye più pregiato 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**. D

alla 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921. Oggi Spirits & Colori ripropone questa straordinaria selezione con 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.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rossville Union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret

– 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(Agen Food) – Roma, 2 ott. –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 Burns 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.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1864. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese **Abe Rosenberg**, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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.



Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti

– Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30

Masterclass con tasting presso

NANDO AL PALLONE – Str. Sorianese 1 – VITERBO

– Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00

Masterclass con tasting presso

RASPUTIN WHISKY BAR – Borgo Tegolaio – FIRENZE

– Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30

Masterclass con tasting presso

ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA – via Messedaglia – VILLAFRANCA DI VERONA.

– Domenica 6 Ottobre – Whisky Week by Whisky Club Italia – Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

– Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30

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 Rosville, oggi nota come **Distilleria Ross & Squibb**. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whiskey. La **Rosville 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. D**

alla 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rosville 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 artigiano. Ecco una breve cronologia di come tutto è iniziato e di come siamo arrivati dove siamo oggi.

Quando George Ross aprì la Rosville Distillery, ora Ross & Squibb Distillery, sulle rive del Tanmer's Creek nel 1847, fu una delle prime distillerie di Lawrenceburg. Sono state le legendarie segali realizzate da George Ross ad attirare i fedelissimi del whiskey e altri appassionati di distillazione. Non ci volle molto perché Lawrenceburg diventasse la capitale mondiale del whiskey. 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 whiskey non ritornò.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rosville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rosville union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whiskey di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto e cannella.

Alc. Vol. 50°

STRAIGHT RYE WHISKEY BARREL PROOF

Invecchiato perfettamente per 7 anni, questo whiskey 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 Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret

– 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

Home > Eventi > Un appuntamento itinerante con il whisky

Eventi

Un appuntamento itinerante con il whisky

Da Redazione ApeTime 02/10/2024



I whisky di Spirits & Colori in tour in giro per l'Italia 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 Burns 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.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1864. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese Abe Rosenberg, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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.

Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti

– Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30

Masterclass con tasting presso

NANDO AL PALLONE – Str. Sorianese 1 – VITERBO

– Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00

Masterclass con tasting presso

RASPUTIN WHISKY BAR – Borgo Tegolaio – FIRENZE

– Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30

Masterclass con tasting presso

ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA – via Messedaglia – VILLAFRANCA DI VERONA.

– Domenica 6 Ottobre – Whisky Week by Whisky Club Italia – Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

– Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30

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 dà 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 travestimenti 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.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rossville union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo



BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rossville union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret

- 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





Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

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

01/10/2024 Categoria: Varie



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 Burns 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.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1864. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese Abe Rosenberg, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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.

Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti:

- Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso **NANDO AL PALLONE** - Str. Sorianese 1 - **VITERBO**
- Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00 - Masterclass con tasting presso **RASPUTIN WHISKY BAR** - Borgo Tegolaio - **FIRENZE**
- Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso **ENOTECA VILAFRANCA DI VERONA** - via Messadaglia - **VILAFRANCA DI VERONA**,
- Domenica 6 Ottobre - Whisky Week by Whisky Club Italia - Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

- Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30 - 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 Rosville, oggi nota come Distilleria Ross & Squibb. Tale distilleria dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata "Master of Rye", maestra del Rye Whiskey. La Rosville 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rosville 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 artigiano. Ecco una breve cronologia di come tutto è iniziato e di come siamo arrivati dove siamo oggi.

Quando George Ross aprì la Rosville 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.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rosville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rosville union, Ian Stirrman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 **Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret**

- 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 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.

<https://www.spiritsecolori.it>



APPUNTAMENTI

03 Ottobre 2024

I whisky di Spirits&Colori in tour. Presenti gli ambassador Fergus Simpson e Michele Reina



Un tour tra Firenze, Verona, Treviso, Roma, Napoli, Bari e Campobasso, con ambassador d'eccezione come **Fergus Simpson** e **Michele Reina** con l'obiettivo di **promuovere il portfolio di whisky** distribuiti in Italia da **Spirits&Colori**.

Tra i brand presenti dell'evento itinerante non mancheranno il **Dunville's PX 12 anni**, medaglia d'argento al Roma Whisky Festival, e il **Wolfburn 10 anni**, un simbolo della distilleria più a nord della Scozia. 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 dà vita ai **Rye più pregiati d'America** in quanto 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.

Proviene 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 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921.

I PROSSIMI APPUNTAMENTI CON FERGUS SIMPSON

Giovedì 3 ottobre, dalle 16.00

Masterclass con tasting presso Rasputin Whisky Bar - Borgo Tegolaio - Firenze

Venerdì 4 ottobre, dalle 20.30

Masterclass con tasting presso Enoteca Villafranca di Verona - via Messedaglia - Villafranca di Verona

Domenica 6 ottobre - Whisky Week by Whisky Club Italia - Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

Lunedì 7 ottobre, dalle 16.30

Masterclass con tasting presso Ristorante Antica Torre - Treviso

I PROSSIMI APPUNTAMENTI CON MICHELE REINA

Lunedì 21 ottobre dalle 21:00

Masterclass con tasting a Campobasso

Martedì 22 ottobre dalle 15:00

Masterclass con tasting a Bari

Mercoledì 23 ottobre

Masterclass con tasting a Napoli

Mercoledì 24 ottobre

Masterclass con tasting presso Oro Whisky Bar, Roma



mixer
P L A N E T

Bar / Ristorante / Caffè / Mixology / Tendenze

Home / Bar / spirits

SPIRITS

03 Ottobre 2024

Vermouth toscano: nasce la 'Carta Etica'. E in futuro si punta alla tutela IGT



Unire i produttori toscani di vermouth attraverso una serie di valori condivisi: nasce con questo fine la **'Carta Etica'** del vermouth toscano, lanciata proprio alla vigilia del **Salone del Vermouth** che si terrà sabato 5 ottobre a Firenze.

Il progetto è frutto dell'idea di **Enrico Chioccioli Altadonna** (Winestillery), **Tommaso Pieri** (Duit) e del giornalista **Federico Silvio Bellanca**, e in pochissimo tempo ha trovato il favore di realtà produttive di cinque province (Firenze, Prato, Siena, Grosseto e Livorno) unite dalla volontà di **preservare la tradizione secolare locale della fortificazione del vino**, e - all'interno della regolamentazione europea che già pone delle regole per la produzione - **autoimporsi ulteriori paletti per la definizione in etichetta della dizione "Vermouth Toscano"**.

«Nel mondo del gin abbiamo visto come si possono aggirare le regole con estrema facilità - spiega Federico Silvio Bellanca - ad esempio facendosi produrre il distillato a Londra o in qualche grande distilleria industriale collocata geograficamente in un'altra area della penisola, e poi chiamarlo toscano. Anche se a livello di legge non c'è nessun illecito, è comunque fuorviante per il consumatore e disincentiva lo sviluppo del settore a favore della semplice private label, senza dunque portare valore al territorio».

La carta ha la forma di una lettera aperta che mira a coinvolgere anche gli altri produttori regionali: **le regole** che i produttori si sono auto-imposti **sono sostanzialmente due**, ovvero che la produzione avvenga dentro i confini regionali e che il vino di base del vermouth sia prodotto in Toscana. *«Fa sorridere che in un momento storico in cui si parla di espianti della vite per sovrapproduzione - chiosa Bellanca - non si apra un dibattito su come il vino della nostra regione possa essere valorizzato in maniera alternativa, ad esempio per prodotti fortificati come questi».*

Quello della Carta Etica però è solo il primo passo: in futuro si punta a una **categoria tutelata anche a livello istituzionale con una IGT**, e su questo fronte si aprirà presto un confronto con le istituzioni. *«Vorremmo lavorare in tal senso, magari riscoprendo le differenze storiche dal Piemonte, come ad esempio l'utilizzo dei vini rossi invece che i bianchi caramellizzati. Ma ora è presto per questo tipo di ragionamento, siamo molto soddisfatti della carta dei valori che ci siamo dati»* conclude Bellanca.

I CINQUE VALORI DELLA CARTA ETICA DEL VERMOUTH TOSCANO

Noi produttori, distillatori, trasformatori, esperti del settore, distributori, consumatori, utilizzatori, intendiamo pensare, progettare, produrre, pretendere, usare un vermouth che sia toscano in quanto:

- 1) Realizzato usando interamente vini prodotti nel rispetto della Indicazione Geografica Tipica "Toscana"
- 2) Prodotto ed imbottigliato esclusivamente in Toscana
- 3) Rispettoso delle uve, dei vini e dei metodi tradizionali del luogo di produzione
- 4) Naturale tanto nei metodi produttivi quanto nella scelta delle materie prime
- 5) Fedele alle origini del Vermouth storicamente prodotto in Toscana

Ad oggi **le aziende firmatarie** sono: **Winestillery** (Galole in Chianti), **Duit** (Firenze), **Nannoni Grappe** (Civitella Paganico), **Distilleria Elettrico** (Livorno), **Opificio Nunquam** (Prato), **Fermenthinks** (Firenze), **Vermouth Del Mugello** (Barberino di Mugello), **Senensis Spirits** (Castellina in Chianti), **Mr Liquor** (Lucca), **Tenuta Lenzini** (Capannori), **La Selva** (Orbetello) e **Giochi di Spiaggia** (Prato).

A supportare il progetto sono anche alcune distribuzioni di livello nazionale come **Fine Spirit**, **Spirits&Colori** e **Velier** che si sono già impegnate a utilizzare il nome "vermouth toscano" solo per prodotti che rispettino i requisiti, e che al contempo proveranno a privilegiare a parità di condizioni chi lavora in maniera etica sostenibile e territoriale.



HORECA NEWSLETTER



Image

Newsletter Numero 1.381

Le notizie di oggi 04/10/2024 consultabili sul sito HorecaNews.it

Eventi

Spirits & Colori: masterclass e degustazioni in Italia con whisky d'eccellenza

Spirits & Colori ha dato vita ad un tour con gli ambassador Fergus Simpson e Michele Reina. Una straordinaria opportunità per degustare whisky pregiati



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](#)



HO RE CA
 IL PORTALE DEL "FOODSERVICE" **NEWS.IT**

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

Spirits & Colori: masterclass e degustazioni in Italia con whisky d'eccezione

Spirits & Colori ha dato vita ad un tour con gli ambassador Fergus Simpson e Michele Reina. Una straordinaria opportunità per degustare whisky pregiati!

EVENTI
 Redazione 4 Ottobre 2024 - 10:58



EVENTI - Un evento itinerante di rilevanza nazionale dedicato al **whisky**, organizzato da **Spirits & Colori**, conferma il ruolo della società come punto di riferimento per la distribuzione di alcolici e distillati di eccellenza, sia italiani che esteri. L'azienda si è distinta per iniziative significative, come la Burns Night di inizio anno, che ha segnato una nuova direzione sotto la guida di **Gabriele Randani**, Direttore Marketing e Commerciale. Questo percorso di eccellenza è continuato con il prestigioso riconoscimento al Concorso Whisky & Lade nella categoria Best World Whisky.

Tornando al presente, **Spirits & Colori** sta attualmente promuovendo un tour in Italia con la partecipazione di due ambassador di rilievo: **Fergus Simpson** e **Michele Reina**, che presenteranno alcune delle eccellenze mondiali del whisky.

Uno dei principali marchi coinvolti è **Duncan Taylor**, fondato nel 1938 a Glasgow da un commerciante di botti, Duncan Taylor, che già possedeva whisky risalenti al 1864. L'azienda ha proseguito la sua attività fino alla fine degli anni Sessanta, quando fu acquistata da Abe Rosenberg, un esperto commerciante di distillati di New York. Rosenberg ha arricchito la collezione fino a oltre 4.500 botti, tra Single Malt e Grain Whisky, grazie alla sua passione per il blending di alta qualità. Dopo la morte di Rosenberg nel 1994, l'azienda è stata acquistata da Euan Shand, riportando Duncan Taylor in Scozia e consolidandone la presenza nei mercati internazionali.

Uno delle linee di punta della collezione Duncan Taylor è l'**Octave Cask**. L'Octave Cask è una botta che contiene circa 50 litri di whisky, un ottavo delle dimensioni standard. Questo tipo di botta consente di ottenere un whisky più complesso e audace, pur mantenendone l'autenticità. I whisky della selezione Octave provengono dalle migliori distillerie scozzesi e vengono imbottigliati a grado pieno, senza filtrazione né aggiunta di coloranti. Ogni butte produce circa 70 bottiglie, rendendo ogni release unica.



Ecco le date delle masterclass con degustazione di Fergus Simpson in Italia:

- Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30
 Masterclass con tasting presso
 NANDO AL FALLONE - Str. Sorianese 1 - VITERBO
- Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00
 Masterclass con tasting presso
 RASPUTIN WHISKY BAR - Borgo Tegnale - FIRENZE
- Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30
 Masterclass con tasting presso
 ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA - via Messadaglia - VILLAFRANCA DI VERONA.
- Domenica 6 Ottobre - Whisky Week by Whisky Club Italia - Novecenta di Pavia (TV)
 Masterclass con tasting
- Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30
 Masterclass con tasting presso
 Ristorante Arca Torre - TREVISO



Altra protagonista di questo tour è la **Distilleria Ross & Squibb**, conosciuta per la produzione di **Rye** e **Bourbon**. Tale distilleria dà vita al Rye più pregiato d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whisky. La Rossville Union, creatrice del 84% del Rye dello Stato dell'Illinois, 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921. Oggi **Spirits & Colori** ripropone questa straordinaria selezione con orgoglio di chi sa di offrire qualcosa di assolutamente raro e di elevato valore.



Dal 1809 a oggi, la distilleria Ross & Squibb ha attraversato diverse fasi della sua storia, mantenendo un forte legame con l'artigianato locale. Fondata nel 1847 da George Ross lungo le rive del Tanner's Creek a Lawrenceburg, divenne presto famosa per i suoi whisky di segale. Successivamente, nel 1921, la distilleria fu acquistata da George Remus, che la utilizzò per produrre il suo bourbon durante l'epoca del proibizionismo. 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'ingresso dell'America per il whisky non ritornò.

Tra le proposte della distilleria troviamo:

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKY
 Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggini anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia.
 Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate.
 Alc. Vol. 47%.

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI
 Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.
 Alc. Vol. 47%.

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKY
 Il mastro distillatore di Rossville Union, Ian Stronman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di menta verde, cioccolato, matto 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 19:00
Masterclass con tasting presso Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret
- 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 19:00
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



Leggi l'articolo anche su [MixologyItalia.com](https://www.mixologyitalia.com) e [Foodstyle.com](https://www.foodstyle.com)

[Horecanews.it](https://www.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!

Eventi, Convegni e Fiore

Un viaggio tra i migliori whisky del mondo: Spirits & Colori in tour in Italia

By Redazione - 4 Ottobre 2024

257



Un evento itinerante di rilevanza nazionale dedicato al **whisky**, organizzato da **Spirits & Colori**, conferma il ruolo della società come punto di riferimento per la distribuzione di alcolici e distillati di eccellenza, sia italiani che esteri. L'azienda si è distinta per iniziative significative, come la Burns Night di inizio anno, che ha segnato una nuova direzione sotto la guida di **Gabriele Rondani**, Direttore Marketing e Commerciale. Questo percorso di eccellenza è continuato con il prestigioso riconoscimento al Concorso Whisky & Lode nella categoria Best World Whisky.

Tornando al presente, **Spirits & Colori** sta attualmente promuovendo un tour in Italia con la partecipazione di due ambasciatori di rilievo: **Fergus Simpson** e **Michele Reina**, che presenteranno alcune delle eccellenze mondiali del whisky.

Uno dei principali marchi coinvolti è **Duncan Taylor**, fondato nel 1938 a Glasgow da un commerciante di botti, Duncan Taylor, che già possedeva whisky risalenti al 1864. L'azienda ha proseguito la sua attività fino alla fine degli anni Sessanta, quando fu acquisita da Abe Rosenberg, un esperto commerciante di distillati di New York. Rosenberg ha arricchito la collezione fino a oltre 4.500 botti, tra Single Malt e Grain Whisky, grazie alla sua passione per il blending di alta qualità. Dopo la morte di Rosenberg nel 1994, l'azienda è stata acquistata da Euan Shand, riportando Duncan Taylor in Scozia e consolidandone la presenza nei mercati internazionali.

Uno delle linee di punta della collezione Duncan Taylor è l'**Octave Cask**. L'Octave Cask è una botte che contiene circa 50 litri di whisky, un ottavo delle dimensioni standard. Questo tipo di botte consente di ottenere un whisky più complesso e audace, pur mantenendone l'autenticità. I whisky della selezione Octave provengono dalle migliori distillerie scozzesi e vengono imbottigliati a grado pieno, senza filtrazione né aggiunta di coloranti. Ogni botte produce circa 70 bottiglie, rendendo ogni release unica.



Ecco le date delle masterclass con degustazione di Fergus Simpson in Italia:

– Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30
 Masterclass con tasting presso
 NANDO AL PALLONE – Str. Sorianese 1 – VITERBO

– Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00
 Masterclass con tasting presso
 RASPUTIN WHISKY BAR – Borgo Tegalalo – FIRENZE

– Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30
 Masterclass con tasting presso
 ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA – via Messedaglia – VILLAFRANCA DI VERONA.

– Domenica 6 Ottobre – Whisky Week by Whisky Club Italia – Noventa di Piave (TV)
 Masterclass con tasting

– Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30
 Masterclass con tasting presso
 Ristorante Antica Torre – TREVISO



Altra protagonista di questo tour è la **Distilleria Ross & Squibb**, conosciuta per la produzione di **Rye e Bourbon**. Tale distilleria dà 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 travestimenti 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.



Dal 1809 a oggi, la distilleria Ross & Squibb ha attraversato diverse fasi della sua storia, mantenendo un forte legame con l'artigianato locale. Fondata nel 1847 da George Ross lungo le rive del Tanner's Creek a Lawrenceburg, divenne presto famosa per i suoi whisky di segale. Successivamente, nel 1921, la distilleria fu acquistata da George Remus, che la utilizzò per produrre il suo bourbon durante l'epoca del proibizionismo. 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.

Tra le proposte della distilleria troviamo:

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia.

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate.

Alc. Vol. 47°.

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°.

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

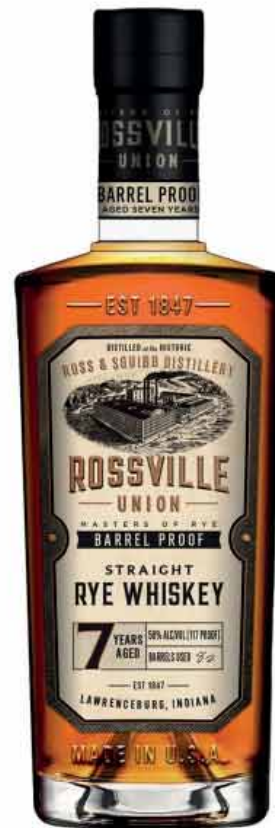
Il mastro distillatore di Rossville Union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret
- 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





Mixology
ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

HOME NOTIZIE PRODOTTI SPIRITS PROTAGONISTI RUBRICHE

Home > Eventi e Fiere > I whisky di...

I whisky di Spirits&Colori in un tour inedito con i migliori ambassador

EVENTI E FIERE Redazione 04/10/2024 0 231



Un evento itinerante di rilevanza nazionale dedicato al **whisky**, organizzato da **Spirits & Colori**, conferma il ruolo della società come punto di riferimento per la distribuzione di alcolici e distillati di eccellenza, sia italiani che esteri. L'azienda si è distinta per iniziative significative, come la Burns Night di inizio anno, che ha segnato una nuova direzione sotto la guida di **Gabriele Rondani**, Direttore Marketing e Commerciale. Questo percorso di eccellenza è continuato con il prestigioso riconoscimento al Concorso Whisky & Lode nella categoria Best World Whisky. Tornando al presente, **Spirits & Colori** sta attualmente promuovendo un tour in Italia con la partecipazione di due ambassador di rilievo: **Fergus Simpson** e **Michele Reina**, che presenteranno alcune delle eccellenze mondiali del whisky.

Uno dei principali marchi coinvolti è **Duncan Taylor**, fondato nel 1938 a Glasgow da un commerciante di botti, Duncan Taylor, che già possedeva whisky risalenti al 1864. L'azienda ha proseguito la sua attività fino alla fine degli anni Sessanta, quando fu acquisita da Abe Rosenberg, un esperto commerciante di distillati di New York. Rosenberg ha arricchito la collezione fino a oltre 4.500 botti, tra Single Malt e Grain Whisky, grazie alla sua passione per il blending di alta qualità. Dopo la morte di Rosenberg nel 1994, l'azienda è stata acquistata da Euan Shand, riportando Duncan Taylor in Scozia e consolidandone la presenza nei mercati internazionali.

Uno delle linee di punta della collezione Duncan Taylor è l'**Octave Cask**. L'Octave Cask è una botte che contiene circa 50 litri di whisky, un ottavo delle dimensioni standard. Questo tipo di botte consente di ottenere un whisky più complesso e audace, pur mantenendone l'autenticità. I whisky della selezione Octave provengono dalle migliori distillerie scozzesi e vengono imbottigliati a grado pieno, senza filtrazione né aggiunta di coloranti. Ogni botte produce circa 70 bottiglie, rendendo ogni release unica.



Ecco le date delle masterclass con degustazione di Fergus Simpson in Italia:

– Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30

Masterclass con tasting presso

NANDO AL PALLONE – Str. Sorianese 1 – VITERBO

– Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00

Masterclass con tasting presso

RASPUTIN WHISKY BAR – Borgo Tegolaio – FIRENZE

– Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30

Masterclass con tasting presso

ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA – via Messedaglia – VILLAFRANCA DI VERONA

– Domenica 6 Ottobre – Whisky Week by Whisky Club Italia – Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

– Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30

Masterclass con tasting presso

Ristorante Antica Torre – TREVISO



Altra protagonista di questo tour è la **Distilleria Ross & Squibb**, conosciuta per la produzione di **Rye e Bourbon**. Tale distilleria dà 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 travestimenti 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.



Dal 1809 a oggi, la distilleria Ross & Squibb ha attraversato diverse fasi della sua storia, mantenendo un forte legame con l'artigianato locale. Fondata nel 1847 da George Ross lungo le rive del Tanner's Creek a Lawrenceburg, divenne presto famosa per i suoi whisky di segale. Successivamente, nel 1921, la distilleria fu acquistata da George Remus, che la utilizzò per produrre il suo bourbon durante l'epoca del proibizionismo. 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.



Tra le proposte della distilleria troviamo:

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia.

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate.

Alc. Vol. 47°.

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°.

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rossville Union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret

- 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



04 Ottobre 2024 Imprese Iniziative

I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

Degustazioni di etichette rare e pregiate, come Duncan Taylor Octave Cask, George Remus e Rossville Union.

Di Redazione

1' di lettura



Credit: Spirits & Colori

Spirits & Colori, azienda che opera nella distribuzione di distillati di alta qualità, ha organizzato un tour nazionale esclusivo con i suoi ambassador, **Fergus Simpson** e **Michele Reina**. L'obiettivo? Far conoscere al pubblico italiano alcune delle etichette più pregiate e rare del panorama internazionale.

Un viaggio nel tempo e nei sapori

Il tour, che toccherà le principali città italiane, sarà un'occasione unica per degustare whisky di eccezionale qualità, provenienti da distillerie storiche e rinomate. Tra i protagonisti indiscussi, troviamo:

- **Duncan Taylor:** un nome sinonimo di eccellenza nel mondo del whisky scozzese. Le botti Octave Cask, selezionate con cura, offrono un'esperienza di degustazione unica, grazie alla loro complessità e al loro carattere deciso.
- **George Remus:** un bourbon leggendario, ispirato alla figura di George Remus, il "Re dei contrabbandieri" del proibizionismo americano. Prodotto dalla distilleria Rossville, questo bourbon si distingue per la sua alta percentuale di segale, che gli conferisce un carattere deciso e speziato.
- **Rossville Union:** la distilleria che ha fatto la storia del rye whisky americano. I suoi prodotti, caratterizzati da una qualità superiore, sono il risultato di quasi 200 anni di esperienza e tradizione.

Grazie all'esperienza e alla passione di Fergus Simpson e Michele Reina, i partecipanti al tour potranno scoprire i segreti di questi whisky eccezionali, degustandoli e apprezzandone le sfumature aromatiche. Ma non solo: gli ambassador saranno a disposizione per rispondere a tutte le domande e per condividere aneddoti e curiosità sul mondo del whisky.

Questo testo è stato realizzato con supporto dell'intelligenza artificiale.

© Riproduzione totale e parziale riservata

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

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Articoli

Persone

Learning

Lavoro

Post di Rassegna Business



Rassegna Business

3.763 follower

2 giorni



Spirits & Colori porta in Italia i migliori whisky.

Gli ambassador Fergus Simpson e Michele Reina presenteranno le eccellenze di Duncan Taylor, George Remus e Rossville Union.

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



I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

Consiglia

Commenta

Condividi



WHISKY CLUB.IT

CLUB - SHOP - EVENTI - CORSI - ONAIR - MAPPE - 0,00€ LOGIN

HOME / EVENTI / GOURMET / CASEIFICIO IRIS BIO (APPENNINI PARMENSI)

Caseificio Iris Bio (Appennini Parmensi)

SABATO 19 OTTOBRE 2024
H.15:00

WHISKY GOURMET
CASEIFICIO IRIS BIO
TOUR, DEGUSTAZIONE, CENA

AGRICOLA IRIS, LESIGNANO D. (PARMA)
WHISKYCLUB.IT/EVENTI

SPRITS & COLORI


Memori della fantastica **esperienza del 2023**, torniamo anche questo autunno presso l'**Azienda Agricola IRIS** di Rivalta di **Lesignano de' Bagni (Parma)**, minuscolo e idilliaco paesino dell'Appennino parmense. Faremo due passi lungo i calanchi (canyon) della valle, visiteremo il caseificio, degusteremo i loro formaggi abbinati a qualche dram di whisky, e chiuderemo in serata con due piatti serviti a tavola.

Azienda Agricola Iris, Parmigiano Biologico dal 1997

Salendo per i tornanti che da Lesignano de' Bagni portano alla frazione di Rivalta ci si immerge progressivamente in un paesaggio agricolo nel quale il tempo sembra essersi fermato. Chi arriva qui sarà sorpreso dalla straordinaria capacità di agricoltori, allevatori, casari, norcini e altri personaggi locali, di coniugare le antiche modalità produttive con la biodiversità al fine di salvaguardare e custodire quel patrimonio di civiltà e cultura che caratterizza questo luogo.

Le biodiversità agricole e naturali che, nei secoli, hanno caratterizzato questo territorio, sono state riscoperte e conservate grazie alle storie, leggende e tradizioni custodite da alcuni agricoltori e allevatori locali.

L'Azienda Agricola Iris biologica continua la propria attività ogni giorno circondata dalla natura che, unita al silenzio, ferma il tempo. Colpisce l'ordine e la cura con la quale ogni appezzamento, anche il più scosceso, viene recuperato all'attività agricola. In questo contesto risaltano per la loro suggestione le formazioni calanchive tipiche della zona e l'altrettanto tipico fenomeno dei Barboj.




Parco dei Barboj

Sulle colline a sud di Parma, tra Lesignano de' Bagni e Traversetolo, si trova il parco dei Barboj, che deve il suo nome ai borbottii di piccoli vulcanelli che accompagnano l'emissione di gas metaniferi e fanghi dal sottosuolo.

Una camminata di 7 km scarsi, circa 2 ore, un percorso adatto a tutti. Costeggeremo frutteti e un'importante realtà alimentare della zona, La Rosa dell'Angelo, con la sua fattoria didattica. Incontreremo poi i "calanchi", ovvero i canyon dell'Appennino Parmense, creste di roccia argillosa e sabbiosa piuttosto suggestive, "amabili" come tutto il territorio collinare.

Attraverseremo campagne coltivate, piccoli agglomerati di case, e - prima di tornare all'Azienda Agricola Iris - assaggeremo il primo dram di whisky.



Camminata e Esperienza in Caseificio

Sabato 19 ottobre 2024, h.15:00

Caseificio IRIS Biologico
Via Torchio, 3 - Rivalta
43037 Lesignano Bagni (PR)

In collaborazione con **Spirits & Colori**

PROGRAMMA

h.14:45 Ritrovo al Caseificio

h.15:00 Camminata nel **Parco dei Barboj** (7 km, 2 ore)

- Assaggio primo dram di whisky
Black Bull 21 anni, 50%
Blended Scotch Whisky

h.17:00 Ritorno al Caseificio

h.17:30 **Visita** all'Azienda Agricola

Prima tappa il caseificio, a seguire la stalla e infine la cantina del Pioniere

h.18:30 **Degustazione** whisky e Parmigiano Reggiano, guidata da Claudio Riva e Gabriele Rondani

- Parmigiano Reggiano biologico DOP 24 mesi**
Parmigiano Reggiano iris è biologico dal 1° maggio all'1° maggio
Whitlaw 5 anni The Ultimate, 46%
Island Single Malt Scotch Whisky
Affinato in Dechar/Rechar Butt
- Pioniere biologico**
l'omaggio prodotto con latte intero, in particolare quello ottenuto dalla mungitura del mattino delle razze Friesa e Bergamasca, affinato per almeno 24 mesi
Craigellachie 10 anni Duncan Taylor, 54.5%
Speyside Single Malt Scotch Whisky
Single cask, oak wood
- Fieno di Maggio biologico**
Un formaggio nato nel 2021, è prodotto con il latte di Bardigiana e affinato contro giorni in cantina all'interno della Cantina del Pioniere, avvolta nel fieno di maggio
Wolfburn Morven Lightly Peated, 46%
Single Malt Scotch Whisky
- Finet biologico**
Un formaggio di latte di Bardigiana con un sentore intenso, si crosta lavata e posta morbida
Aultmore 11 anni The Ultimate, 46%
Speyside Single Malt Scotch Whisky
Affinato in Refill Butt

h.20:00 **Cena** presso "La Veggia da Iris", 1 piatto e 1 dolce serviti a tavola:

- Tagliere: culatta stagionata e caciotta Rivalta, accompagnati da focaccia di grano antico Verna e confettura bio
- Tortelli con farina di grano Verna biologico, erbetta e ricotta, conditi con Parmigiano Reggiano 24 mesi
- Panna cotta
- Vino: Lambrusco e Malvasia del territorio
- Caffè

Costo complessivo 69€

Esperienza limitata a 30 persone, prenotazione con versamento acconto di €23 (costo whisky), il saldo di €46 viene pagato direttamente al Caseificio.

In caso di maltempo l'evento è comunque confermato e avrà inizio alle h.17 con la visita all'azienda agricola.

Per informazioni dram@whiskyclub.it o 031.7186626





Whisky Art

L'ARTE DI GUSTARE WHISKY...
CON LEGGEREZZA

INTERVISTE | WHISKY WEEK

Road to Whisky Week Treviso: Spirits & Colori

da LAMBERTO LAMARINA
12/10/2021

Lascia un commento

Due chiacchiere con Douglas Cristoffoli di Spirits & Colori



Sperando di contribuire all'hype per la sempre più vicina **Whisky Week di Treviso** all'Openream del 23 e 24 ottobre, conosciamo un altro dei partecipanti all'evento.

Realtà nata nel 2016, **Spirits & Colori** si è specializzata nell'importazione e distribuzione di distillati, con uno sguardo attento al mondo sempre più in crescita della mixology.



Spirits & Colori

Presentatevi brevemente a chi vi verrà a trovare alla Whisky Week di Treviso.

Distribuzione e importazione di prodotti da tutto il mondo, prevalentemente dedicata al canale Horeca.

Il whisky è passione ma anche socialità: quanto è importante riprendere con eventi dal vivo di questa portata?

Il mercato Spirits è sempre in completa evoluzione, i whisky pure, e più che mai gli eventi di questa portata non possono che farci del bene culturalmente.

Tutto è cambiato eppure tutto è rimasto lo stesso: cosa vi aspettate dalla due giorni della Whisky Week?

Speriamo di avere un entusiasmo simile, se non ancora più significativo, rispetto a quello che ci ha dato la Whisky Week di Como.

E cosa dovranno aspettarsi i visitatori che si affacceranno al tuo stand? Perché dovrebbero venire alla Whisky Week di Treviso?

Nel nostro assortimento si respira un'aria molto *craft* di uno dei distillati più bevuti al mondo. Venire alla WWT è fondamentale per tutti noi, dando un segnale fortissimo.

Qualcosa che sarà assolutamente da non perdere?

Da noi, le nostre release di Battlehill, sempre di **Duncan Taylor**.

E il vostro, di entusiasmo, a che punto è?



Tripla vittoria di Spirits & Colori a ShowRUM 2024.
 Il successo di un'eccellenza italiana nella distribuzione di Rum Premium.

77

La decima edizione di ShowRUM, l'Italian Rum Festival, si è conclusa con un trionfo per Spirits & Colori, azienda emiliana che si è imposta come uno dei principali protagonisti della distribuzione di rum di alta qualità in Italia. L'evento, tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso lo Spazio DUMBO di Bologna, ha premiato l'azienda con tre medaglie grazie a prodotti di straordinaria eccellenza: il Worthy Park Rum-Bar White Overproof, il Labourdonnais Original e lo Zafra 21 Anni.

Questo successo non solo consolida la reputazione di Spirits & Colori nel panorama del rum italiano, ma sottolinea la continua dedizione dell'azienda alla ricerca e distribuzione di distillati di altissimo livello, destinati a soddisfare i palati più esigenti.

Tre Premi di Eccellenza

I premi ricevuti da Spirits & Colori a ShowRUM 2024 rappresentano un traguardo importante per l'azienda, che ha portato alla ribalta tre rum distintivi, provenienti da regioni diverse del mondo, ognuno dei quali incarna la maestria e la tradizione di storiche distillerie internazionali.

Nonostante la sfida di non poter presentare ai giudici l'intera gamma di prodotti, tra cui i rum **Worthy Park** e **Montebello** e la cachça **Princesa Isabel**, l'obiettivo di incrementare ulteriormente il numero di premi l'anno prossimo è già fissato.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: l'autentico spirito giamaicano

Il Worthy Park Rum-Bar White Overproof, con il suo potente 67% di alcol, rappresenta l'essenza del rum giamaicano. Proveniente dalla storica distilleria **Worthy Park**, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è il frutto di oltre 350 anni di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità.



La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso dei secoli, si è distinta per la sua fedeltà alla tradizione della **distillazione discontinua di melassa**, un metodo che assicura l'autenticità e la purezza del prodotto.

Il Rum-Bar White Overproof offre un bouquet aromatico che spazia da frutta tropicale come ananas, lime e banana, con un tocco di agrumi e spezie. Al palato, è corposo, caldo e speziato, con un lungo finale variegato che ne esalta la qualità.

Labourdonnais Original: l'innovazione raffinata di Mauritius

Il **Labourdonnais Original** è un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius, presso il **Domaine de Labourdonnais**, una distilleria giovane e innovativa fondata nel 2006, immersa in un paesaggio lussureggiante di giardini e frutteti.



Questo rum agricolo è ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, una caratteristica che conferisce al prodotto una morbidezza e una complessità uniche.

Spirits & Colori ha portato questo rum in Italia per la sua capacità di fondere tradizione e modernità, offrendo un'esperienza gustativa sofisticata che incarna l'essenza della distilleria mauriziana: un sapore delicato e fresco, che si evolve in bocca con note complesse di frutta esotica e spezie.

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte panamense

A chiudere il trio di successi, **Zafra 21 Anni**, una leggenda nel mondo del rum, prodotto a **Panama** e distribuito da Spirits & Colori per il suo profilo di qualità **super premium**. Questo rum è il risultato della maestria del celebre **Mastro Romero Francisco Fernandez**, un veterano dell'industria del rum.



Invecchiato per 21 anni in botti di ex Bourbon americano, il Zafra 21 Anni offre un'esperienza complessa e bilanciata, dove la dolcezza della canna da zucchero si mescola armoniosamente con note legnose e speziate. Il nome stesso, **Zafra**, che in spagnolo significa "raccolta della canna da zucchero", evoca il legame profondo tra il terroir e la cultura rumiera panamense, rendendo questo distillato un tributo alla tradizione e alla passione per il rum.

Una visione di successo

Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori, commenta con entusiasmo:

77



"ShowRUM 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore. La vittoria di questi tre prodotti distintivi è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza, già prima del mio arrivo."

Nel 2013 avevo inventato *"Il giro del mondo in 8 rum"* proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro."

Fondata nel 2016 a Reggio Emilia, Spirits & Colori si è rapidamente affermata come leader nella selezione e distribuzione di distillati di alta gamma per cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti di prestigio in Italia. Il loro catalogo comprende prodotti provenienti da piccoli produttori di fama mondiale, attentamente selezionati per offrire ai clienti un'esperienza unica e ricercata, capace di soddisfare i palati più sofisticati.

La tripla vittoria a ShowRUM 2024 è solo l'ultimo capitolo di una storia di successo che continua a crescere, spinta dalla passione per la qualità e l'innovazione nel mondo dei distillati.





MIXOLOGY

Home » Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024: un...



Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024: un successo con sorprese

10/10/2024 10:15 | Redazione Agerfood | MIXOLOGY

(Ager Food) – Bologna, 10 ott. – La decima edizione di **Showrum, l'Italian Rum Festival**, ha visto **trionfare Spirits&Colori**, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata **tre importanti premi** durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Ager Food) – Bologna, 10 ott. – La decima edizione di **Showrum, l'Italian Rum Festival**, ha visto **trionfare Spirits&Colori**, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata **tre importanti premi** durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna.

Questo trionfo rappresenta un **riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum**, grazie a **tre prodotti distintivi** che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: **Worthy Park Rum-Bar White Overproof, Labourdonnais Original e Zafra 21 Anni**. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: *light* ed *heavy*. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il *Domaine de Labourdonnais*, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo dei rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Il *Zafra 21 Anni*, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine *Zafra* significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo *Zafra 21 Anni* è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma **Gabriele Rondani** (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una **testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo**. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma **Gabriele Rondani** (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una **testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo**. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle



NEWS ▾ RUBRICHE ▾ PRODOTTI ▾ CORSI E LAVORO ▾ BAR E LOCALI ▾ RICETTE

Home > Liquore > Distillato > Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024

Liquore - Distillato

Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024

Da Redazione ApeTime 10/10/2024



Spirits&Colori trionfa all'Italian Rum Festival

Con Worthy Park Overproof 67% Vol., Labourdonnais Original rum bianco e Zafra 21 anni un trittico di medaglie che consolida la società di Reggio Emilia come uno dei principali attori nella distribuzione di rum di alta qualità in Italia.

La decima edizione di **Showrum, l'Italian Rum Festival**, ha visto trionfare **Spirits&Colori**, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata tre importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna.

Questo trionfo rappresenta un riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum, grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: **Worthy Park Rum-Bar White Overproof, Labourdonnais Original e Zafra 21 Anni**. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità.

La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa.

Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: light ed heavy. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il Domaine de Labourdonnais, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica.

Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo dei rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium.

Il Zafra 21 Anni, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine Zafra significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum.

Lo Zafra 21 Anni è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore."

Afferma **Gabriele Rondani** (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo.

Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero.

Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"



HORECA NEWSLETTER



Newsletter Numero 1.385

Le notizie di oggi 10/10/2024 consultabili sul sito [HorecaNews.it](https://www.horecanews.it)

Premi e Riconoscimenti

Spirits&Colori si distingue con tre premi a Showrum

Triplice vittoria per Spirits&Colori a Showrum con tre prodotti di alta qualità: Worthy Park, Labourdonnais e Zafra 21 Anni



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](#)



Spirits&Colori si distingue con tre premi a Showrum

Triplice vittoria per Spirits&Colori a Showrum con tre prodotti di alto qualità: Worthy Park, Labourdonnais e Zafra 21 Anni

NEWS & INNOVATION



PREMI E RICONOSCIMENTI - Spirits&Colori, azienda specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità, ha ottenuto tre importanti riconoscimenti alla recente edizione di Showrum, evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Centro Convegni dello Spazio D'Amico a Bologna. Questi premi rappresentano per l'azienda un importante riconoscimento nel mondo del rum, ottenuto grazie a tre prodotti che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: Worthy Park Rum-Bar White Overproof, Labourdonnais Original e Zafra 21 Anni. L'azienda ha progettato di incrementare il numero di medaglie con la partecipazione del prossimo anno, per questa edizione non è stato infatti possibile presenziare ai giudizi sui rum di Worthy Park, di Morabito e della cartusa Primitiva rosata.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con una gradazione alcolica del 57%, il Worthy Park Rum-Bar White Overproof è un esempio esemplare dell'autentico rum giamaicano. Questo rum bianco proviene dalla storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine. La distilleria, gestita da sette fra famiglie nel corso di oltre 350 anni, è sempre stata dedicata alla produzione di rum puro, realizzato tramite distillazione doppia e senza il processo di produzione meticcio, che ricicla con la raccolta manuale della canna da zucchero e viene applicato a rum di due tipi: light ed heavy. Il rum di presenza cristallina, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica, come ananas, lime e banana, accompagnato da sentori agricoli. Al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale spaziale e accenti di vaniglia che completano questo distillato.



Scopri di più sul Worthy Park Rum-Bar White Overproof

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Il Labourdonnais Original è un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius, presso il Domaine de Labourdonnais, intorno al grande lago argenteo e fruttato ringhiato fondato nel 1774. Il Domaine ospita una distilleria costruita nel 2006, che si distingue per un approccio innovativo e una spietata giovinezza e disinvoltura. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha rimpianto gli appassionati grazie alla sua morbidezza e complessità. Labourdonnais rappresenta un'alternativa innovativa e rispettosa per la tradizione, grazie soprattutto alla distillazione industriale, con tagli complessi che risultano raffinati al palato.



Scopri di più sul Labourdonnais Original

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Il Zafra 21 Anni è considerato una vera leggenda nel mondo del rum, parlato in tutto da Spirits&Colori per la sua eccellente espressione di rum panamense. Questo distillato è il frutto della maestria del leggendario Maestro Rosendo Fernandez, nota per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium, invecchiato in botti di ex Bourbon americani. Il Zafra 21 Anni deriva da un processo di produzione meticcio, che ricicla con la raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che conferisce al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, presenta un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spazio, con un finale elegante e panamense. Il termine "Zafra" significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo. Un nome che celebra il legame tra la tradizione agricola e quella del rum. Il Zafra 21 Anni non è solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.



Scopri di più sul Zafra 21 Anni

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." afferma **Sabirio Rosendi, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colors** "La vittoria di questi tre prodotti distillati nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccezione, gli premi del rum-arrivato. Nel 2023, infatti, l'azienda ha investito "il giorno del raccolto" in rumi premium per far emergere la diversità di ogni settore del distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premium rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal rigoroso rum giamaicano, alla raffinata rivincita. Una alta qualità espressione panamense da realizzare e perfetta per il pairing con i legumi".



Spirits & Colors è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata da 20 anni nella selezione, importazione e distribuzione di rumi e liquori di qualità. Il nostro team, composto da esperti, ha a cuore la promozione del settore e la valorizzazione del prodotto di eccellenza. Per maggiori informazioni, visitate il nostro sito www.spiritsandcolors.it o contattateci al numero verde 800 20 20 20.



giovedì
 10 Ottobre 2024

Alice Dell'Orto

ROSSVILLE DISTILLERY, 'MAESTRI DEL RYE'

ROSSVILLE DISTILLERY – 'Maestri del Rye'

Mercoledì 25 settembre Whisky Club Italia ha avuto il piacere di partecipare ad una cena con whisky pairing organizzata da Spirits & Colori presso il ristorante Pit Beef, nel cuore di Milano. Coraggio, whisky pairing, dal momento che i protagonisti della serata erano i bourbon e rye di Rosville Distillery, situata in Indiana, USA.

La stessa esperienza la potrete vivere alla fine del nostro corso [Whisky Pairing, Master Livello III](#). Forza ultimi 4 posti!

Oratore della serata Michele Reina, brand ambassador di MGP, marchio che, tra le varie, ha acquisito nel 2011 le quote di menziona della Rosville Distillery.



La Storia

Ora conosciuta come **Ross & Squibb Distillery**, Rosville è stata fondata nel 1847 nella piccola città di Lawrenceburg, proprio nel momento in cui l'Indiana stava per diventare la capitale mondiale del whiskey di segale, a differenza del vicino Kentucky, patria del Bourbon.

Oltre alla sua posizione commerciale privilegiata lungo il fiume Ohio, la distilleria Ross & Squibb beneficiava anche del fatto di trovarsi direttamente sopra una falda acquifera. L'acqua utilizzata per la produzione del whiskey era naturalmente filtrata dal calcare, riducendo così il contenuto di zolfo e ferro che influisce negativamente sul gusto del whiskey, conferendo al distillato un gusto puro e unico.

Nel 1902, Ross & Squibb era abbastanza grande da contenere 60.000 barili di whiskey alla volta diventando maggiori produttori del Paese. La segale era alla base di molti cocktail popolari nel XIX secolo, tra cui l'Old Fashioned. Poco prima del proibizionismo, il 96% dei liquori consumati in America era costituito da whiskey di segale.

Durante il proibizionismo, la distilleria è stata una delle poche distillerie in grado di diversificare la propria produzione a causa del calo di interesse degli americani per il whiskey. Se non fosse stato per questa svolta industriale, è improbabile che esisterebbe ancora oggi e la rinascita della segale americana non sarebbe stata possibile.

I whiskey Rosville Union sono una celebrazione della storica distilleria Ross & Squibb che ha fatto conoscere Lawrenceburg. Rosville Union riporta in auge l'età d'oro della segale, perfezionando le miscele uniche che erano quasi scomparse durante il proibizionismo.

Ad oggi, MGP è la prima responsabile di whiskey di segale nel mondo, coprendo l'85% della produzione del distillato nell'Indiana, considerando anche le 360 private label che essi creano per conto terzi. Non è una distilleria sicuramente standardizzata, dal momento che utilizza 27 mashbill differenti e produce - oltre a distillati - prodotti alternativi derivati dal grano, come proteine e milkshake.

La Degustazione

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY, 47% ABV

Remus è un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo, catturando lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20. Michele, infatti, espone tale prodotto raccontando la novella di *The Bourbon King*. George Remus, farmacista e avvocato tedesco, il *Re dei Contrabbandieri* acquisisce nel 1921 la Ross & Squibb Distillery, dopo aver capito che il whiskey poteva essere venduto a livello medicinale. Grazie alla sua conoscenza delle leggi in vigore negli Stati Uniti inizia a comprare le bonded warehouses dallo Stato vendendole attraverso la farmacia, che era coperta da assicurazione, e fingendo che alcune di esse risultassero rubate: in tal modo l'assicurazione pagava la farmacia per queste botti, che in realtà George vendeva al mercato nero, diventando così il **primo bootlegger** della storia. Inizia dunque a realizzare con cura il suo bourbon 'medicinale', che in seguito divenne parte della distilleria stessa.



Remus Straight Bourbon Whiskey viene utilizzato, in questo caso, in miscelazione e il cocktail è accompagnato con mandorle affumicate.

Invecchiamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Note di degustazione: aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia.

MASTER CRAFTED RYE 5yo – Straight rye whiskey, 47%

Abbino ad un ottimo Chicago Beef Sandwich, iniziamo la degustazione del primo rye whiskey di Rosville.



Nel disciplinare dei rye whiskey è prevista la possibilità di aggiungere max 2.5% di added materials per rendere il distillato più accattivante; nel caso dello Straight Rye Whiskey, invece, è prevista l'aggiunta solo di acqua e caramello.

LE REGOLE DEL RYE WHISKEY

- Prodotto con almeno il 51% di segale
- Invecchiato in botti di quercia vergine carbonizzata
- Distillato a non più di 160 proof (80% ABV)
- Immissione in botte per l'invecchiamento a una gradazione non superiore a 125 proof (62,5% ABV)
- Imbottigliato a non meno di 80 proof (40% ABV)

Ross & Squibb Distillery prevede 3 tipi di warehouses:

- Tradizionale, soggetta a stagionalità – aromi varianti
- Red brick – che assorbono la temperatura
- Cemento armato – chiusura ermetica con conseguente angel share elevato.

Come il bourbon, il whiskey di segale viene invecchiato in botti di quercia nuova carbonizzata, estraendo sapori di caramello, fumo e vaniglia. Ma la speziatura del rye aggiunge uno strato di audacia che esalta il sapore complessivo.

Note di degustazione: il whiskey di segale è caratterizzato da un sapore piccante e pepato, infatti sono predominanti le note di pepe nero, spezie ma anche di violetta, lavanda e rosa, grazie al bilanciamento tra mais e orzo, che rende il distillato più o meno morbido.

In abbinamento con Chicago Beef Sandwich.



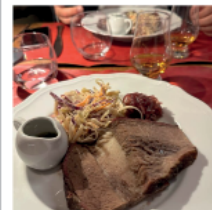
BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY 6yo, 58% ABV

Il termine **bottled in bond** prevede una serie di caratteristiche: deve essere distillato dallo stesso master, invecchiato per almeno 4 anni e imbottigliato a 50% ABV. Il liquido è quindi 100% proveniente dalla propria distilleria, non terziario ed è un marchio di qualità e garanzia.



Il mastro distillatore di Rosville Union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whiskey di segale imbottigliato di sei anni. Spiccano sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto e cannella.

In abbinamento con USA Wagyu brisket con apple coleslaw e cipolle caramellate al bourbon.



STRAIGHT RYE WHISKEY BARREL PROOF 7yo, 58.5% ABV

Essendo **barrel proof**, non è prevista alcuna aggiunta di acqua al momento dell'imbottigliamento (58,5%ABV). La propria consistenza non è nell'ABV ma nel sapore, che si apre con note di finocchio tipiche del rye, ma anche di violetta, lavanda e sapori erbacel che fanno parte del grano in sé.



Dulcis in fundo, in abbinamento con Straight Rye Whiskey Barrel Proof 7yo è prevista la Pecan Pie.



Conclusione

È stata una piacevolissima serata in compagnia di Michele Reina, che ringrazio per avermi fatto appassionare anche alla categoria dei rye whiskey, di cui ignoravo (sbagliando) storia, aroma e caratteristiche. Grazie anche a **Gabriele Rondani** e **Massimo Mellis** per l'invito, per la calorosa compagnia e per avermi trasmesso la passione per questo lavoro *spiritoso*. Infine, grazie allo staff del ristorante Pit Beef per aver creato dei piatti eccellenti.



Italia a Tavola

10ª EDIZIONE

HOME » WINE » CONCORSI ENOLOGICI e GUIDE

ShowRUM, Bologna risponde presente al debutto come nuova location

ShowRUM 2024 debutta a Bologna con 2700 accessi e successo del nuovo format serale. Con masterclass sold-out e grande affluenza di operatori e consumatori, il festival conferma la sua crescita e importanza nel settore

10 ottobre 2024 | 18:38

ShowRUM 2024 ha debuttato a Bologna il 6 e 7 ottobre presso il Binario Centrale -Spazio DumbQ, mantenendo lo stesso entusiasmo e affluenza delle edizioni precedenti a Roma. Con 2700 accessi, di cui 1000 riservati agli operatori di settore, l'evento si conferma un riferimento nazionale e internazionale per il mercato del rum.



Bologna ha ospitato per la prima volta ShowRUM

Un nuovo inizio per ShowRUM a Bologna

Il cambio di sede ha dimostrato il potenziale di Bologna come nuova casa per il festival, con una partecipazione equilibrata tra consumatori e professionisti del settore. La manifestazione ha accolto 58 brand in esposizione, quattro aree bar tematiche e un'intera area dedicata al Brasile. Le sette masterclass proposte tra domenica e lunedì, con 45 posti ciascuna, hanno registrato il tutto esaurito, testimoniando l'interesse dei partecipanti per la formazione e l'approfondimento nel settore del rum.



ShowRUM ha fatto registrare 2.700 accessi

Il nuovo format serale "Drink Around" ha coinvolto otto locali bolognesi, riscuotendo un grande successo in termini di affluenza e visibilità. Un format efficace che ha contribuito a consolidare l'evento. Leonardo Pinto, fondatore e direttore della rassegna, ha dichiarato: «Bologna ha superato ogni aspettativa, mostrando un enorme potenziale per lo sviluppo futuro del festival. Abbiamo lanciato uno ShowRUM 2.0, un'evoluzione rispetto a quanto fatto finora».

ShowRUM, i premiati

Ecco l'elenco dei premiati durante la decima edizione di ShowRUM

- 100% Fresh Juice <1 y.o. - Labourdonnais Blanc Original Rum
- 100% Fresh Juice 1-3 y.o. - Mauricia Heritage Rum Ambré
- 100% Fresh Juice 3-6 y.o. - HSE VSOP
- 100% Fresh Juice >6 y.o. - Barbancourt Rhum 15 y.o.
- Cachaça Prata - Magnifica Cachaça Bica de Alambique
- Cachaça Amaranada - Cachaça Blu Ambarana
- Traditional 100% Column 4-7 y.o. - Ron Abuelo 7 y.o.
- Traditional 100% Column 8-12 y.o. - Ron Abuelo XII Three Angels
- Traditional 100% Column >12 y.o. - Zafra Rum Master Reserve 21 y.o.
- Traditional Pot Still & Blended <1 y.o. - Worthy Park Rum Overproof
- Traditional Pot Still & Blended 4-7 y.o. - Mount Gay Black Barrel Rum
- Traditional Pot Still & Blended 8-12 y.o. - El Dorado Rum Single Still Versailles 2009
- Traditional Pot Still & Blended >12 y.o. - El Dorado Rum 15 y.o.
- Traditional Pot Still & Blended No Age Declared - Mount Gay Eclipse Rum
- Embargo Esplendido Rum Añejo - Embargo Esplendido Rum Añejo
- Spiced / Flavoured Rum - Black Tears Spiced Rum

© Riproduzione riservata



Mixology
ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

HOME | NOTIZIE | PRODOTTI | SPIRITS | PROTAGONISTI | RUBRICHE

Home > Premi e Riconoscimenti > Triplice vittoria per...

Triplice vittoria per Spirits&Colori a Showrum

PREMI E RICONOSCIMENTI



Redazione

10/10/2024



232



Spirits&Colori, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità, ha ottenuto tre importanti riconoscimenti alla decima edizione di Showrum, evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questi premi rappresentano per l'azienda un importante riconoscimento nel mondo del rum, ottenuto grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: **Worthy Park Rum-Bar White Overproof**, **Labourdonnais Original** e **Zafra 21 Anni**. L'azienda ha progettato di incrementare il numero di medaglie con la partecipazione del prossimo anno: per questa edizione non è stato infatti possibile presentare ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello e della cachaca Princesa Isabel.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con una gradazione alcolica del 67%, il Worthy Park Rum-Bar White Overproof è un esempio significativo dell'autentico rum giamaicano. Questo rum bianco proviene dalla storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, è sempre stata dedicata alla produzione di rum puro, realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale è fondamentale per preservare l'autenticità e la qualità del prodotto, e viene applicato a rum di due tipi: light ed heavy. Il rum si presenta cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica, come ananas, lime e banana, accompagnate da sentori agrumati. Al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato.



[Scopri di più sul Worthy Park Rum-Bar White Overproof](#)

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Il Labourdonnais Original è un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius, presso il Domaine de Labourdonnais, immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondato nel 1774, il Domaine ospita una distilleria costruita nel 2006, che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha conquistato gli appassionati grazie alla sua morbidezza e complessità. Labourdonnais rappresenta la fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità distintive della distilleria mauriziana, con sapori complessi che risultano raffinati al palato.



[Scopri di più sul Labourdonnais Original](#)

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Il Zafra 21 Anni è considerato una vera leggenda nel mondo dei rum, portato in Italia da **Spirits&Colori** per la sua eccellente espressione di rum panamense. Questo distillato è il frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, noto per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Invecchiato in botti di ex Bourbon americano, lo Zafra 21 Anni deriva da un processo di produzione meticoloso, che inizia con la raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che conferisce al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, presenta un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale elegante e persistente. Il termine "Zafra" significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo Zafra 21 Anni non è solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.



[Scopri di più sul Zafra 21 Anni](#)



"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma **Gabriele Rondani**, **Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori** "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"



Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2010 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



WINEcouture

WINECOUTURE • PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL

Homepage • Spirits • Spirits&Colori trionfa a Showrum 2024 con i suoi Rum

SPRITS

Spirits&Colori trionfa a Showrum 2024 con i suoi Rum

DI REDAZIONE | 11 OTTOBRE 2024



La decima edizione di Showrum, l'Italian Rum Festival, ha visto trionfare Spirits&Colori, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata tre importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questo trionfo rappresenta un riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum, grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: Worthy Park Rum-Bar White Overproof, Labourdonnais Original e Zafra 21 Anni. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: light ed heavy. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.



Spirits&Colori: Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il Domaine de Labourdonnais, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.



Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo dei rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Il Zafra 21 Anni, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine Zafra significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo Zafra 21 Anni è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.



"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma Gabriele Rondani (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits&Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"



CANALE VINO.IT
TUTTO QUELLO CHE CERCHI DAL MONDO DEL VINO E DEGLI SPIRITS

HOME PAGE NOTIZIE IL SETTORE PROTAGONISTI EMOZIONI VIDEO, PODCAST

Home > Premi e Riconoscimenti > Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiato con 100/100 da Wine Enthusiast

Premi e Riconoscimenti

Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiato con 100/100 da Wine Enthusiast

pubblicato da Redazione 5 14/10/2024 224 LETTURE 0



Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del **Marsala Heritage** l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.



La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo *"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"*. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto **"Heritage – Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.



Oltre al trionfo del **Marsala Heritage 1980**, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il **Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004**, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: *"Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"*. Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.



WHISKY CLUB.IT

HOME / DAILY DRAM / NEWS / WHISKY CLUB ITALIA

Whisky in Hotel @ Whisky Week Veneto

giovedì
3 Ottobre 2024

Whisky Club Italia

WHISKY IN HOTEL @ WHISKY WEEK VENETO

Con la **Whisky Week Veneto** ormai nel pieno delle attività - nella giornata odierna tutti i **44 locali coinvoliti** organizzano eventi - l'attenzione si sposta progressivamente verso la giornata di domenica.

Il ricco festival finale **Whisky in Hotel** si terrà domenica 6 ottobre, a Noventa di Piave (Venezia), presso il Base Hotel, a 100 metri dall'uscita della Autostrada A4. Dalle 12 alle 21 sarà possibile assaggiare i migliori whisky provenienti da Scozia, Irlanda, Stati Uniti, Giappone, Italia.

Noi siamo pronti, il #DRAMTEAM ti aspetta!

WHISKY IN HOTEL

Domenica 6 ottobre 2024 - dalle 12 alle 21

Base Hotel, Sala Dubai
Via Rialto 8, Noventa di Piave (Venezia)

Ingresso: 20€ (solo bicchiere), 65€ (bicchiere e 50 wtokem).
 Il biglietto è [acquistabile online](#) o direttamente all'ingresso.

LE MASTERCLASS

Nel pomeriggio di domenica 6 ottobre, prenotabili su www.whiskyweek.it.

Duncan Taylor, whisky senza compromessi
 Degustazione guidata di 5 scotch whisky
 Relatore: Fergus Simpson

Florentis, tuscan malt whisky
 Degustazione guidata di 2 tuscan malt whisky
 Relatore: Daniele Cancellara

Sherry Parade, Natale in bottiglia?
 Degustazione guidata di 4 single malt scotch whisky
 Relatore: Lamberto Lamarinà

Single Malt eRètico, l'Eresia nell'Eresia
 Degustazione guidata di 1 grappa e 3 single malt italiani
 Relatore: Werner Pserner

Whisky Club Italia 10° anniversario, parte III
 Degustazione guidata di 4 islay single malt scotch whisky
 Relatori: Claudio Riva e Davide Terziotti

Wilson & Morgan, the Italian way to Scotland's finest whiskies
 Degustazione guidata di 5 single malt scotch whisky
 Relatore: Fabio Rossi

Informazioni e iscrizione su www.whiskyweek.it.

AZIENDE & BRAND PRESENTI

Informazioni e biglietti su www.whiskyweek.it.

BELJA-FLOR

Alistair Walker, Bimber, Cadenhead's, Clydeside, Copperworks, Cù Bocàn, Glengayne, Hazelburn, Holyrood, Kilchoman, Kilkerran, Killowen, Lakes, Lochlea, Longrow, Shizuoka, Springbank, Tamdhu, Thompson Bros, Tomatin, Wilson & Morgan
belja-flor.it

CUZZIOL CRAFT

Boann Distillery, Daddy Rack, Spirit of Yorkshire, The Whistler, Waterloo
cuzziol.it

FINE SPIRITS

Ardnahe, Benriach, Dalmore, Fettercairn, Glendronach, Glenglassaugh, Isle of Harris, Jura, Mars, Smokehead, West Cork
finespirits.it

I LOVE LAPHROAIG

Selezione imbottigliamenti Ardbeg, Bowmore, Bunnahabhain, Caol Ila Kilchoman, Lagavulin, Laphroaig, provenienti dalle selezioni del club e dai festival dell'Isola di Islay
laphroaig.it

FERRO BEVERAGE & CO.

Carn Mor, The Glenallachie
ferrowine.it

MULINO DI SASSELLO 1830

Moonshine italiano
mulinodisassello.it

PELLEGRINI

Adelphi Selection, Ardnamurchan, Koval, Kyoto Miyako
pellegrinispa.net

PROPOSTA SPIRITS

Blackadder, King's Inch, St. Kilian
propostavini.com

PSENNER

Eretico
psenner.com

SPIRITS & COLORI

Clonakilty, Duncan Taylor, Echlinville, Five Farms, Jiu Hai Bu Gan, Kujira, Pintail, Rossville, Shinobu, The Ultimate Whisky, Tipperary, Whisky Cellar, Wolfburn
spiritsecolori.it

STRADA FERRATA

Strada Ferrata
stradaferrata.xyz

VELIER

Elements of Islay, Nikka, Stauning, Waterford
veller.it

WINESTILLERY

Florentis
winestillery.it

WHISKY CLUB ITALIA

Book shop, Master of Whisky, WhiskyGourmet, WhiskyPedia, WhiskyTasting
whiskyclub.it

PEAT CORNER

Ampla selezione whisky torbati da Ardbeg, Bowmore, Caol Ila, Lagavulin, Laphroaig, Port Charlotte, Lochindaal, Octomore, Bunnahabhain, Talisker, Highland Park, Ardmore, Glenturret, Smokey Joe
whiskyclub.it

AGRICOLE DAY

Ampla selezione di Rhum Agricoli di puro succo di canna da zucchero
rumweek.it

Publicato in
 Whisky Club Italia



Le cantine Intorcia brillano con il Marsala Heritage, unico vino italiano a ottenere 100/100 da Wine Enthusiast

Le Cantine Intorcia raggiungono un traguardo storico con il Marsala Heritage Riserva Vergine 1980, premiato con 100/100 da Wine Enthusiast, elevando il vino marsalese a livello internazionale.

by [Elisabetta Cina](#) 14 Ottobre 2024



Le Cantine Intorcia brillano con il Marsala Heritage, unico vino italiano a ottenere 100/100 da Wine Enthusiast - (Credit: www.igeetorcia.it)

Il mondo del **vino italiano** ha accolto con entusiasmo un traguardo storico: le **Cantine Intorcia** hanno raggiunto un punteggio perfetto di **100/100** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980** sulla rinomata rivista **Wine Enthusiast**. Questo straordinario riconoscimento non solo posiziona il Marsala tra i vini più prestigiosi al mondo, ma lo eleva anche a unico vino fortificato italiano a ottenere tale punteggio. Con questa vittoria, il vino marsalese acquisisce una nuova notorietà e conferma la propria eccellenza nel panorama vitivinicolo globale.

Riconoscimenti internazionali per il Marsala Heritage

Il punteggio di **100/100** assegnato al **Marsala Heritage** non è solo un riconoscimento isolato, ma rappresenta una serie di successi per le **Cantine Intorcia** che, da oltre novant'anni, portano avanti una tradizione di qualità enologica. L'autrice della recensione, **Danielle Callegari**, ha descritto il vino come un "oro liquido", un'affermazione che riflette non solo la qualità del prodotto, ma anche la sua capacità di evocare emozioni profonde. Le **Cantine Intorcia**, grazie alla collaborazione con **Vino&Design**, hanno potuto ampliare la distribuzione del **Marsala Heritage**, presentandolo a un pubblico internazionale e specializzato.

La critica ha evidenziato come questo vino non debba essere limitato alla sua tradizionale funzione da dessert, bensì possa accompagnarsi a una varietà di piatti raffinati, rivelando la sua versatilità e ricchezza gustativa. Il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia", che sostiene questa visione, mira a ridisegnare l'immagine del **Marsala**, promuovendo la sua idoneità a essere degustato in diverse occasioni culinarie.

Successo continuato con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004

Non solo il **Marsala Heritage 1980** ha conquistato i giudici, ma un altro vino delle **Cantine Intorcia** ha brillato: il **Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004**, che ha ottenuto un punteggio di **98/100**. Anche in questo caso, la **Callegari** ha descritto il vino con parole evocative, sottolineando la sua capacità di creare un'esperienza sensoriale indimenticabile. La recensione ha parlato di un "abbraccio avvolgente", catturando la ricchezza e la complessità di un prodotto che si distingue nel panorama vitivinicolo.

Questi punteggi testimoniano non solo la qualità intrinseca dei vini, ma anche il lavoro di anni di esperienza e passione che la famiglia **Intorcia** ha investito nella produzione vinicola. Ogni bottiglia rappresenta una storia, una tradizione che si intreccia con l'innovazione, sotto la direzione attenta di **Francesco Intorcia**, il quale si impegna costantemente a valorizzare il vino di **Marsala**.

La tradizione vinicola di Marsala e il futuro delle Cantine Intorcia

Le **Cantine Intorcia** sono profondamente radicate nella storia vitivinicola di **Marsala**, una zona che ha visto la produzione di vini di qualità ineguagliabile per secoli. Fondate nel **1930**, queste cantine incarnano un perfetto equilibrio tra il rispetto delle tradizioni storiche e la ricerca continua di nuovi metodi e tecnologie per migliorare la qualità del vino. Questo approccio ha consentito alle **Cantine Intorcia** di divenire un punto di riferimento non solo a livello locale, ma anche internazionale.

I successi recenti sottolineano il ruolo delle **Cantine Intorcia** come ambasciatrici del vino marsalese. Grazie ai riconoscimenti ricevuti e alla loro costante dedizione, la cantina sta portando il vino di **Marsala** sulle tavole di tutto il mondo, contribuendo a un rinnovato interesse per la viticoltura italiana. L'attenzione verso la qualità e l'impegno nel preservare la tradizione vinicola italiana si riflettono nel lavoro quotidiano dei produttori, rendendo il **Marsala** un vino da scoprire e apprezzare in ogni occasione.

Ultimo aggiornamento il 14 Ottobre 2024 da [Elisabetta Cina](#)



HORECA NEWS

Newsletter 1.387 del 14/10/2024

Premi e Riconoscimenti

Il Marsala di Cantine Intorcia ottiene 100/100 punti su Wine Enthusiast

Le Cantine Intorcia raggiungono un traguardo storico con il Marsala Heritage...



Ambiente e Sostenibilità

Si conclude il progetto di inclusione sociale "Pazzi per il caffè"

"Pazzi per il Caffè" nasce per promuovere la cultura del caffè e l'inclusione sociale...



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

SCRIVI A redazione@horecanews.it



HorecaNews - 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 NEWS

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

Il Marsala di Cantine Intorcia ottiene 100/100 punti su Wine Enthusiast

Le Cantine Intorcia raggiungono un traguardo storico con il Marsala Heritage, premiato da Wine Enthusiast con 100/100 punti

PREMI E RICONOSCIMENTI

Badazione 5
14 Ottobre 2024 - 14:39

PREMI E RICONOSCIMENTI

WINE ENTHUSIAST

100

POINTS
Cellar Selection

Marsala Heritage
Riserva Vergine 1980

PREMI E RICONOSCIMENTI - Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del **Marsala Heritage** l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinizia italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.

La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "**Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia**" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1989 dall'imprenditore e sommelier Stefano Di Stefano rappresenta un punto di riferimento per il settore HoReCa e per le aziende più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e mirato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla miscelazione di cocktail e trendy loungebar.

Leggi l'articolo anche su [CanaleVino.it](#)

HorecaneWS ti 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 del settore pasticceria, gelateria, pizzeria, caffè, ospitalità, food e beverage, miscology e cocktail, food delivery, offerte di lavoro, marketing, premi e riconoscimenti, distribuzione Horeca, Catering, retail e tanto altro!

41



EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI ISTITUZIONI SOSTENIBILITA' E HI-TECH APPROFONDIMENTI

SERVIZI OFFERTI

VINO E BIRRE

Home » A Marsala Heritage di Intorcia 100/100 da Wine...



A Marsala Heritage di Intorcia 100/100 da Wine Enthusiast

14/10/2024 18:45 Redazione Agenfood NL, NS, VINO E BIRRE

(Agen Food) – Marsala (Tp), 14 ott. – Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage – Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.



MARSALA HERITAGE DI CANTINE INTORCIA

STRAORDINARIO RICONOSCIMENTO PER L'ENOLOGIA ITALIANA: MARSALA HERITAGE DI CANTINE INTORCIA PREMIATA CON 100/100 DA WINE ENTHUSIAST.

GRAZIE ALLA DISTRIBUZIONE DI VINO&DESIGN E DI SPIRITS&COLORI, QUESTA ECCELLENZA È ORA DISPONIBILE PER ESSERE APPREZZATA DA UN PUBBLICO PIÙ AMPIO E SPECIALIZZATO, CONSOLIDANDO IL RUOLO DI AMBASCIATORE DELLA GRANDE TRADIZIONE VINICOLA NAZIONALE.



Wine-Enthusiast-Marsala-Vintage-1980-Riserva-Vergine

Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenuto per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.



Padre-Antonio-Intorcia-e-Figlio-Francesco-Intorcia

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'insediamento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Daniele Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Ora liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Questo parire riflette la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.



Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozioni: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'irrimediabile potenzialità e versatilità di questo vino unico.



MARSALA
VINTAGE 1980
RISERVA VERGINE

tino n.1



Vitigni
 Grillo
Invecchiamento
 Oltre 40 anni in fusti di rovere.
Tenore Alcolico
 Gr. 18% in volume minimo.

Un Marsala autentico, dal colore giallo dorato lambrusco con tonalità vivace e calda di oro antico. Dato e garbato nate dall'unione di uva di eccellenza e clima. Sostanziale in tannini ed agrumi, di frutta secca e carta sapida. Dai tannini soffici ed onnivori, la dolcezza d'arancia, dal finale minerale e salino. Il gusto è pieno, secco, caldo e morbido, con una perfetta controposizione delle sensazioni profumate allibitrici, grandiosità e spiccate quasi salmastre. Un vino elegante, strutturato e persistente.

Devi servire come spiritoso fresco (8-10°C) da abbinare a tartine con pesce affumicato, crostacei di acqua salata, con fazzoletti croccanti da 100-200 con uovo di Ricci e Bottega di Terni. Vini da conservazione (14-16°C), da abbinare a formaggi stagionati di buona persistenza, a dolci secchi e cioccolato fondente, ma occasionale anche da solo. Consigliato da servire in un calice a tulipano di medio ampiezza.

- FORMAGGI CROSTACEI
- RICOTTA PASTICCERIA
- FRUTTA SECCA
- BOTTARGA DI TONNO
- CIOCCOLATO



MARSALA
VINTAGE 2004
SUPERIORE AMBRA DOLCE

tino n.9



Vitigni
 Grillo
Invecchiamento
 Oltre 15 anni in fusti di rovere.
Tenore Alcolico
 Gr. 18% in volume minimo.

Giallo Ambra brillante. Intenso allibitico con note dolci che ricordano la frutta secca tosti e datteri con del sentore di agnelli di sovrappeso di canola, liquore e caramello. Al palato risulta morbido, dolce ed elegante, ben integrato di tutti gli aromi piacevoli che si riscontrano allibitico. Ottima freschezza che lo caratterizza e lo rende sempre più piacevole nella sua persistenza. Vino con un ottimo equilibrio.

Se serve a 14°C preferisce abbinamenti con dolci a base di ricotta come il cannolo, cassata siciliana, biscotti secchi, frutta secca, cioccolato. E esemplare da solo. Consigliato da servire in un calice a tulipano di medio ampiezza.

- PASTICCERIA
- RICOTTA CIOCCOLATO
- FRUTTA SECCA
- BISCOTTI UVETTA PASSA
- CIOCCOLATO

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1990 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla miscologia riformando cocktailbar e trendy loungebar.



[UDC]
UOMINI & DONNE
DELLA COMUNICAZIONE

MARKETING | TREND METER | TECH & DIGITAL | MEDIA | SOCIAL | CAMBI POLTRONA | INTERVISTE | FI

HOME > MARKETING > BRAND > MARSALA HERITAGE È STATA PREMIATA DA WINE ENTHUSIAST



Marsala Heritage è stata premiata da Wine Enthusiast

Postato da: Redazione | Il Ottobre 14, 2024 | In: Brand, MARKETING, wine

Stampa | Email

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano**, ottenendo **per la prima volta un punteggio di 100/100** sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'**unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento**, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzata, consolidandone il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana**, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.

La **recensione di Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo **"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"**. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'**eccellenza enologica italiana**.

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Un risultato che premia contestualmente il progetto **"Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004**, premiato con **98/100 punti**. Anche in questo caso, la **descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"**. Questo sottolinea la **ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia**.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1950** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le **Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.



Rassegna Business

3.861 follower
ora • 🌐

+ Segui ...

La decima edizione di Showrum, l'Italian Rum Festival, ha visto trionfare **Spirits & Colori srl**, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata tre importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna.

🗣️ Gabriele Rondani Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori, ha affermato:

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore."

#business #imprese #beverage #spirits #italia #pmi #imprenditoria



Vino, prestigioso riconoscimento per le Cantine Intorcia di Marsala



Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



TrapaniOk - registrazione Tribunale di Palermo n° 17/2014 - Direttore responsa

Home **Politica** Cronaca **Salute** Un caffè con... **Sport** **Nera**

Inserita in **Cultura** il 15/10/2024 da **Patrizia Carcagno**

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast



Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo

dell'eccellenza enologica italiana.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology riformando cocktailbar e trendy loungebar.



16 Ottobre 2024 Imprese Premi

Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Cantine Intorcia: un trionfo per il Marsala. Due vini storici premiati con punteggi da record.

Comunicato stampa

1' di lettura



Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980.

La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

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: [Cantine Intorcia](#)

Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Post di Rassegna Business



Rassegna Business

3.882 follower

3 ore



Marsala Heritage di **Cantine Intorcia Heritage** premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

[#business](#) [#imprese](#) [#pmi](#) [#italia](#) [#vino](#) [#wine](#)

<https://lnkd.in/d-cWUTSA>

The advertisement features a dark green header with the text "FRANCESCO INTORCIA HERITAGE" and "ANTOLOGIE DEI VINI DI FAMIGLIA". Below this, a bottle of wine is shown with a label that reads "FRANCESCO INTORCIA HERITAGE MARSALA VINTAGE 1980 RISERVA VERGINE SECCO". To the right of the bottle, the text "WINE ENTHUSIAST" is displayed in large, bold letters. Below this, a circular graphic contains the number "100" and the text "POINTS Cellar Selection". At the bottom of the graphic, the text "Marsala Heritage Riserva Vergine 1980" is written.

Consiglia

Commenta

Condividi



WINECOUTURE

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTIONS CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL

Homepage » Collections » Il Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiato con 100/100 da Wine Enthusiast

COLLECTION

Il Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiato con 100/100 da Wine Enthusiast

DI LUCIO PROSPERI | 16 OTTOBRE 2024



Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di **Danielle Callegari**, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.



Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage – Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.



WINEcouture

INTERNATIONAL EDITION

"One not only drinks the wine, one smells it, observes it, tastes it, sips it and-one talks about it"
King Edward VII



SERENA
CHOOSE YOUR WAY

SERENA

Welcome to WineCouture International Edition, a weekly newsletter dedicated to keep updated
20K wine operators in 33 markets around the globe

The latest news on wine:

Cantine Intorcia's Marsala Heritage Awarded 100/100 by Wine Enthusiast



Cantine Intorcia has marked a new historic milestone for Italian wine, obtaining a score of
100/100 for the first time in the prestigious international magazine Wine Enthusiast with
their Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. This result makes Marsala Heritage the ...
[Leggi tutto](#)

[READ MORE ON WINECOUTURE](#)

Follow us:



WINEcouture

Copyright © 2024 Nelson. All rights reserved.

WineCouture International Edition is a weekly newsletter, founded in 2023, dedicated to keep updated
20K wine operators in 15 markets around the globe on the latest industry news worldwide.

Our mailing address is:
Nelson
Via Murillo 3
Milano, MI 20149
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.



GUSTOTABACCO

EVENTI

October's Oliva

17 OTTOBRE 2024 - DANIELE VALLESÌ



TABACCHERIA
COLAFRANCESCO

EVENTO DI ANTEPRIMA NAZIONALE

serata dedicata
agli appassionati
di sigaro

24 Ottobre - Collegno



October's Oliva

Siamo super felici di annunciarvi finalmente un nuovo evento in programma, dopo lo stop estivo!

Ripartiamo alla grande con un'anteprima nazionale in cui verrà presentato in esclusiva nella nostra Lounge il nuovo OLIVA SERIE O HABANO CORONA 🍂 e come abbinamento Rumus Straight Bourbon Whiskey 🍷

I relatori che accompagneranno questa esplosiva serata saranno: Massimo Melis per Spirits & Colori e Pierluigi Serravezza per Oliva!

Naturalmente non mancheranno le sorprese !

Costo serata ➡ €40(con obbligo di acconto di € 20 tramite (Satispay, bonifico, contanti o carta)

Il numero di partecipanti è di MAX 15! 🚫

➡ Info e prenotazioni al numero 0114155068 o passando in negozio !

Che dirvi ... vi aspettiamo🍂🍷🍷🍷 !!

A presto !

Tabaccheria Colafrancesco

The screenshot shows the website interface for the article. At the top, the logo 'bargiornale.it' is displayed in a large, white, sans-serif font against a dark background. Below the logo is a navigation bar with categories: SPIRIT, VINO E BIRRA, CAFFÈ, BEVANDE, BARFOOD, ARREDI E ATTREZZATURE, GE. A secondary navigation bar includes: BARITALIA, BARAWARDS, EVENTI, IL BIBLIOTECARIO, BARGIORNALE.TV, CORSI. The main content area features the article title 'Vermouth e bitter bio a marchio Naturale le new entry di Spirits&Colori' in a large, bold, black font. Below the title is the author information 'Di Giuseppe Stabile - 18 Ottobre 2024'. The central image shows three bottles of 'Naturale' spirits: Vermouth Naturale Rosso, Vermouth Naturale Orange, and Bitter Naturale. Below the image is a paragraph of text describing the products and their production. At the bottom of the article, there is a carousel titled 'La linea Naturale' showing a single bottle of Vermouth Naturale Rosso in a larger view, with three smaller thumbnails below it.

100% naturali

Vermouth Naturale Rosso, Vermouth Naturale Orange e Bitter Naturale le tre referenze che compongono la gamma Naturale, nata dalla volontà dei due soci di realizzare e portare sul mercato **spirit bio** realizzati a partire da **vino naturale dell'isola**. Uve biologiche vinificate con **processi naturali** che rispettano al massimo la materia prima, **fermentazioni spontanee**, che avvengono **sulle bucce** utilizzando esclusivamente **lieviti indigeni**, caratterizzano la base di vino dei prodotti, che vuole **riflettere in pieno il terroir siciliano**. Base poi aromatizzata con **botaniche sempre biologiche e naturali** e senza aggiunta di caramello.

Le tre referenze

Andando più nel dettaglio dei prodotti entrati nel catalogo di Spirits&Colori, il **Vermouth Naturale Rosso** (alc 18% in vol) esprime l'essenza della Sicilia sud-orientale. È realizzato a partire da **Nero d'Avola**, un vitigno simbolo dell'isola e ha tra le componenti botaniche distintive la **nepetella** e la **camomilla**. Dal **carattere deciso**, con un **profilo aromatico complesso**, dove spiccano le **note erbacee** e i **profumi agrumati** delle scorze di arance siciliane, è ideale sia da servire da solo sia come base per cocktail classici e nuove creazioni.

Elegante e raffinato, il **Vermouth Naturale Orange** (alc 18% in vol) è invece ottenuto da una **base di moscato passito naturale**, prodotto con uve Moscato bio. **Sambuco, fico e gelsomino** le botaniche caratterizzanti e che ne delineano il **ricco profilo aromatico**, dove alle note degli ingredienti citati si aggiungono i **sentori fruttati di albicocche**. Ricco e avvolgente al palato, con una persistente chiusura fruttata e speziata, è indicato sia per la realizzazione di cocktail aperitivi sia di drink dal tocco esotico.

Una base vino di **Cerasuolo di Vittoria**, a sua volta frutto di un blend di uve Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), dà vita al **Bitter Naturale** (alc 21% in vol), che si distingue il profilo aromatico intenso e complesso dove spiccano note di **genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee**. Dal **gusto deciso**, ha il suo momento di servizio ideale nell'aperitivo, dove può essere proposto in purezza o utilizzato come ingrediente per grandi classici come il **Negroni**.



Ambiente e natura Arte e mostre Cinema e teatro Cucina e
enti Fiere e sagre Fuori le mura Musica e spettacolo New
port Vino e Cantine

Modena si prepara per Champagne Experience



La città si troverà ad accogliere le migliaia di visitatori che ogni anno si danno ormai appuntamento a **Modena per Champagne Experience** domenica 20 e lunedì 21 ottobre. Con ben 168 Maison iscritte alla

manifestazione, la kermesse diventa attrazione e punto di riferimento per tutti gli amanti dello champagne, trasformandosi in un vivace centro di incontri, scambi e degustazioni. Il crescente successo di Champagne Experience, giunto alla sua settima edizione, si riflette non solo nell'adesione degli espositori e nell'affluenza, ma anche nelle numerose iniziative che anticipano e accompagnano l'evento principale. Dunque, non solo un salone di degustazione con vigneron e responsabili commerciali delle più note maison francesi produttrici delle più nobili bollicine d'oltralpe, ma anche, nei giorni precedenti, oltre 60 eventi in programma lungo tutta l'Emilia e oltre, in grado di intercettare l'interesse di appassionati e operatori professionali già prima dell'apertura ufficiale della manifestazione nei padiglioni di ModenaFiere.

Un importante appuntamento anche in vista delle festività: importatori italiani e produttori francesi saranno al centro di un programma ricco e articolato, che metterà in luce le ultime novità del settore, in vista del cruciale periodo natalizio, quando gli ordini di champagne raggiungono il loro picco. L'evento non sarà solo un incontro in cui degustare potenzialmente fino a più di 900 diverse etichette, ma un vero e proprio momento in cui il mondo del vino italiano si dà appuntamento per un aggiornamento professionale oltre che per educare un pubblico di appassionati sempre più desideroso di comprendere in cosa consiste il fenomeno champagne, prendere confidenza con le diverse aree di produzione e ascoltare dalla viva voce dei produttori la storia delle loro aziende e dei loro prodotti. Champagne Experience è un appuntamento con una doppia anima in grado di rappresentare motivo di interesse sia per il wine lover sia per coloro che invece si occupano di vino professionalmente.



Durante la manifestazione, importatori e produttori avranno la possibilità di incontrarsi, confrontarsi e prepararsi al meglio per il mercato natalizio, tradizionalmente il momento più importante per le vendite. Le nuove tendenze enologiche, le etichette inedite e le proposte innovative saranno tra i principali protagonisti della manifestazione, offrendo un'anteprima esclusiva di ciò che arricchirà le tavole durante le festività.

A rendere ancora più speciale il weekend di Champagne Experience sarà la **ricca serie di eventi** che si dipaneranno tra enoteche, ristoranti gourmet e locali storici. Questi appuntamenti, spesso nati su iniziativa di singoli locali, maison e aziende di distribuzione, offriranno esperienze uniche in quasi tutta Italia: dalla via Emilia fino a Torino e Milano, per poi scendere verso le Marche, Perugia e Latina, senza trascurare la Puglia. Questi eventi sono pensati per offrire momenti esclusivi di incontro tra produttori e consumatori, favorendo la scoperta di bottiglie più o meno rare e abbinamenti gastronomici classici oppure sorprendenti. In un contesto così vivace, a Modena e dintorni non solo si accolgono i visitatori, ma si trasformano città e locali in un vero e proprio teatro delle bollicine, offrendo un'esperienza a 360 gradi che celebra la cultura del vino e dell'ospitalità.

Società Italiana Distributori e Importatori Excellence

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, Cuzziol 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 Selezione Srl, Philarmonica Srl, Spirits & Colori Srl, ViteVini, Apoteca Srl, Ceretto Terroirs.



domenica
 20 Ottobre 2024 Claudio Riva

IRIS, NON C'È 2 SENZA 36

Si è ripetuta ieri sera l'esperienza Formaggio e Whisky presso l'azienda agricola Iria, cui colla parmenese. Dopo l'entusiasmante visita di un anno fa, anche questa mattina la sensazione è stata quella di rivisitare con un senso che nessun evento potrà toglierci per almeno una settimana. Un mese inclemente, che ha parzialmente condizionato la visita, non ha bloccato l'entusiasmo delle amiche e degli amici giunti da tutto il nord Italia, da Milano a Ravenna, e persino da Vasto in Abruzzo. Fortemente voluto dall'amico Andrea Ferri, l'incontro si è svolto in quattro tappe: benvenuto, visita al caseificio, degustazione con abbinamento e cena.

Oltre ai presenti e ad Andrea, ringrazio Monica e Davide di Iria per l'ineguagliabile accoglienza, Gabriele e Spirito & Colori per i dram superlativi e Albice per le foto e l'assistenza.

Ricordatevi di non mancare la prossima visita, tra un anno giusto!

In questo [nuovo articolo](#) trovate tutte le informazioni sull'azienda agricola Iria, fino dal 1997. Di seguito il racconto della degustazione.



La degustazione

Queste al contributo di Spirito & Colori e ai racconti di Gabriele Rondani, abbiamo abbinato 5 dram ai prodotti dell'azienda agricola Iria. Ho raccolto i pareri di tutti i presenti, ed ho ricevuto le conferme di quanto sta apprezzato il pairing Whisky e Formaggio e delle diverse preferenze.



Black Bull 21 anni

Fino dai primi giorni (1854), George Wilscher ha desiderato offrire ai clienti del suo negozio di Dundee un'esperienza di gusto e di sapore senza precedenti, un vero e proprio highlander con un grande pedigree. Utilizzando un minimo del 50% di whisky di malto nei suoi blended e imbottigliando al 50% abv, ha esaltato il profilo a favore dell'aroma. Wilscher era un agricoltore che allevava bestiame e quindi il suo vero preferito occupava un posto d'onore sull'etichetta del suo whisky più iconico. Originariamente denominato *Pride of the North*, dai clienti venne sempre ordinato come "dammi un dram di quel fuso nero", da cui l'origine del nome commerciale, che ha subito raggiunto un successo internazionale.

Il marchio è stato rivalutizzato nel 2001 da Euan Shand di Duncan Taylor.

Il Black Bull 21 anni è un notevole e raro blended scotch whisky di Duncan Taylor, caratterizzato dalla lunga maturazione e dalla presenza di circa il 35% di whisky di malto. Affinato in un mix di botti ex sherry e ex bourbon, è non filtrato a freddo. Molto fresco al naso, con note di crema al limone che contrastano quelle tostate e speziate dello sherry e che trasmettono armonia e dolcezza. Più vivace al palato, con note di pepe, tuffe, biscotto e buccia di limone. Finale lungo, più secco.

Il dram che ha accompagnato la nostra passeggiata in Caseificio.



Craigellachie 10 anni Duncan Taylor, 54.5%

Si è rimasti in casa Duncan Taylor per l'assaggio di un single malt della linea single cask e gradazione piena. La scelta è stata quella di abbinare il Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi di Iria con Craigellachie 10 anni con maturazione in una botte ex bourbon.

Le riconoscibili note dolci, pannaose, del parmigiano di Iria sono state contrastate dalla dolcezza pungente del dram dello Speyside, con il suo ingresso in bocca da crema pasticcera con note di mandorla, e il suo finale latticino, un poco soffice e carnoso.

Per nulla fastidioso, al mio palato, la gradazione alcolica.



Whitlaw 5 anni, Dechar/recharred Butt, 46%, The Ultimate

Un dram sorprendente. La linea The Ultimate dell'azienda Van Wees è caratterizzata da una selezione di single cask imbottigliati al 46% abv, senza coloranti e senza filtraggio a freddo. Tutti prodotti da bare, ammassamenti, distillati e senza inutili frenesi.

Il **Whitlaw**, nome soppattito, è un highland Park a cui non è consentito utilizzare il nome della distilleria. Il trovarsi tra le muraie un giovanissimo occidiano, imbottigliato non a gradazione piena dopo soli 5 anni in una botte ex sherry ringhiante, potrebbe facilmente portare a pensare ad un whisky barata. E invece, grande sorpresa, è stato il dram preferito della serata. La tuffa fresca, molto più marcata rispetto a quella dei soliti HP ha antichito l'eleganza di un single malt bianchissimo e ricchissimo.

L'abbinamento è andato verso il grasso Parmigiano biologico di Iria, un formaggio ottenuto con lo stesso processo di produzione del Parmigiano, ma con un latte intero - in particolare quello ottenuto dalla mangiatura del mattino della razza Bruna e Barlangiana - e affinato per 18-20 mesi.

Molto piacevole il contrasto dell'aroma burroso del formaggio con la tuffa secca del Whitlaw.



Wolfburn Morven lightly peated, 46%

Abbiamo assaggiato pochi giorni fa il Wolfburn Morven con l'amatissimo Mack Westerland e mi avevo evidenziato l'uso gastronomico. Detto, fatto.

Maturato in una combinazione di botti quarter cask di taly e di ex botti di Bourbon, per circa quattro/cinque anni, mantiene una freschezza marina accompagnata a sentori di crema al limone, di miele di acacia e di leggera speziatura.

Lo abbiamo abbinato con il Fiano di Maggio biologico di Iria, un formaggio nato nel 2021 e che utilizza il latte della razza Modenese (Bianca Val Padana) e un affinamento in botticelle, avvolto nel fieno del mese di maggio. Un aroma dolce, floreale, una consistenza grassa, che ben si sono sposati con l'aroma selvaggio proveniente dal profondo nord della Scozia.



Aultmore 2010 11 anni Refill Butt, The Ultimate, 46%

L'ultimo arrivato in casa Iria è il Ribet biologico. Lo assaggiavo per la nostra prima volta. Un formaggio di latte di razza Barlangiana con un sentore intenso da puzzone della Formandina, a crosta lavata e pasta morbida. Un formaggio che avremmo facilmente abbinato a frutta secca, miele di castagno e mostarda di ciliegia, tutti aromi che abbiamo ritrovato in questo dram di Aultmore in refill butt.

La distilleria, fondata nel 1897 da Alexander Edward il pieno boom di fine XIX secolo, ha sempre fornito malto alle grandi case del Highlands; che lo apprezzavano per la morbidezza del suo spirito. Il passaggio di botti ex sherry ha conferito un carattere più austero, autunnale.



Il Parmigiano Whisky Club Italia

È successo anche questo, un DaGà vs.



Con Ita e con Andrea l'appuntamento è per l'anno prossimo, con questa forma di Parmigiano tra 36 mesi esatte!

Produzione 19/10/2024, marchiata Whisky Club Italia e battezzata con un generoso dram di Black Bull 21 anni!



Pubblicato in
Whisky Club Italia



fooday
food & beverage today

Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Grazie alla distribuzione di *Vino&Design* e di *Spirits&Colori*, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.

21/10/2024 Categoria: Vino

FRANCESCO INTORCIA HERITAGE
ANTOLOGIE DEI VINI DI FAMIGLIA

WINE ENTHUSIAST

100 POINTS
Cellar Selection

Marsala Heritage Riserva Vergine 1980

Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di *Vino&Design*, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di *Spirits&Colori*.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la **potenza** emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e *sommelier* olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione *Spirits & Colori* che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

<https://www.vinoedesign.it>

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Matteo Barboni**



Home > Spirit > I rye whiskey da "master of rye" di Ross&Squibb nel portfolio di...

I rye whiskey da "master of rye" di Ross&Squibb nel portfolio di Spirits&Colori

Carlo Carnevale 24 Ottobre 2024



Ian Stirsman, Master Distiller di Ross&Squibb

Già nota come Rossville Union, la mitica distilleria dell'Indiana ha svelato a Milano quattro referenze di whiskey, distribuite in Italia da Spirits&Colori

Quasi due secoli di attività, eppure le novità continuano a venire fuori dagli alambicchi con naturale freschezza. **Ross&Squibb** (nata come Rossville Distilleries nel 1847, con radici fino a inizio Ottocento) tira fuori dal portfolio tre nuove chicche, presentate al Pit Beef di Milano come parte di un itinerario a tappe che vedrà **Spirits&Colori**, distributore in esclusiva per l'Italia, arrivare fino a Napoli il prossimo 23 ottobre, per il tasting finale.



La distilleria Ross & Squibb

Una particolare fotografia delle tradizioni e dei tempi che furono, rimessa in bottiglia: **tre espressioni di rye whiskey, prodotto icona della distilleria** (non a caso nota come *Master of Rye*) che sotto l'egida della Rossville Union realizza l'84% del rye dello stato dell'Indiana, si affiancano al bourbon "George Remus" (39% di segale, la più alta per la categoria) tributo al "re dei contrabbandieri". **Fu proprio**

George Remus, farmacista, avvocato e maestro del contrabbando dell'epoca del proibizionismo, ad acquisire la distilleria Rossville nel 1921 e salire alle luci della ribalta per una produzione ai limiti della legalità ma di comprovata eccellenza (durò tredici anni, prima della cessione a Seagrams). **Oggi Spirits&Colori ripropone questa rara selezione e si avvale del supporto di Michele Reina, consulente, esperto e fondatore della London Bourbon Experience.**

Nei piatti la tradizione del barbecue a stelle e strisce curata da Pit Beef, nei vetri le **referenze, realizzate dal master distiller di Rossville Union, Ian Stirsman**, che raccontano di estrema pulizia e una certa fedeltà ai sapori più classici del prodotto, con alcune licenze artistiche di assoluto livello: **Master Crafted Rye Syo (47°)** mantiene la spezia tipica del rye e la anticipa con un impatto morbido, caramellato, apprezzabile e interessante anche in miscelazione.



Già di maggiori spigoli il **Bottled In Bond Straight Rye Whiskey (50°)**, sei anni di invecchiamento, rilasciato a tiratura limitata nel 2023: torrefazione e freschezza in un connubio importante, arricchito dalle rigide norme della dicitura *Bib* (invecchiamento minimo di quattro anni, gradazione minima a 50°, produzione da singolo distillatore e singola stagione, invecchiamento in magazzini certificati) che rendono il prodotto un autonomo marchio di eccellenza.

Lo **Straight Rye Whiskey Barrel Proof (58,5°)** è muscoli, carattere e velluto, invecchiato per sette anni e imbottigliato direttamente dalla botte: impatto alcolico rilevante, ma vaniglia al naso, legno e mou al palato. *Remus Straight Bourbon Whiskey (47°)* è la chicca assoluta, circa sei anni di invecchiamento

in rovere tostata, beva del bourbon classico invigorita dalla segale, affilata e pepata, che è il marchio di fabbrica.



WHISKY CLUB.IT

MENU 0,00€

HOME / DAILY DRAM / NEWS / WHISKY CLUB ITALIA

«Eccellenze in Villa» @ Whisky Week Como

lunedì
28 Ottobre 2024



Claudio Riva

«ECCELLENZE IN VILLA» @ WHISKY WEEK COMO

Oltre al **Festival** della domenica e agli eventi in città e sul lago durante la settimana, la **Whisky Week Como** proporrà nella giornata di sabato una serie di laboratori di pairing con eccellenze gastronomiche.

In collaborazione con **Casale Roccolo**, **Cuzziol Craft**, **Fine Spirits**, **MAI Officina Gastronomica**, **Meat Japan**, **PassionCocoa**, **Spirits & Colori**, **Velier**.



«ECCELLENZE IN VILLA»

Laboratori di abbinamento whisky con eccellenze gastronomiche.

Sabato 9 novembre 2024, h. 15-21

Presso *Villa Geno*, Como

Prenotazione su WhiskyWeek.it



+ 15:00 formaggio di capra Casale Roccolo

+ 16:00 brisaola e violino di capra della Valchiavenna (Presidio Slow Food)

+ 17:00 formaggi delle valli del Bitto e Storico Ribelle (Presidio Slow Food)

+ 18:00 wagyu e whisky giapponese

+ 19:00 cioccolato PassionCocoa

Pubblicato in
Whisky Club Italia



ARTICLE MARKETING

Ottobre 2024



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Varie](#), [Vino](#) » [Blog article: Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast](#) | [Comunicati stampa](#)

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

18 Ottobre 2024 da [Borderline Agency](#)

Grazie alla distribuzione di [Vino&Design](#) e di [Spirits&Colori](#), questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano**, ottenendo **per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'**unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento**, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è **ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato**, consolidandone il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana**, con l'inserimento anche nel catalogo di [Spirits&Colori](#).

La **recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio**, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo **"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"**. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo **vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana**.

Un **risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti**. Anche in questo caso, **la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"**. Questo **sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia**.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1930** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, **le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



Home

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

18 Ottobre 2024 di BorderlineAgency

*Grazie alla distribuzione di **Vino&Design** e di **Spirits&Colori**, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.*

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano**, ottenendo **per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast** con il loro

Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'**unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento**, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è **ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato**, consolidandone il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana**, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.

La **recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio**, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo **"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"**. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo **vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana**.

Un **risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage – Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti**. Anche in questo caso, **la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"**. Questo **sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia**.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1930** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, **le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Publicata da: [Borderline](#)



*Grazie alla distribuzione di **Vino&Design** e di **Spirits&Colori**, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.*

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.** Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è **ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande**

tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo *"Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima"*. Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo **vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.**

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.**

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1930** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, **le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



informazione.it Comunicati Stampa

Prima pagina Elenco Modifica account Inserimento Pannello di controllo Modifica password

Straordinario riconoscimento per l'enologia italiana: Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Grazie alla distribuzione di Vino&Design e di Spirits&Colori, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.

bologna, 18/10/2024 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Le Cantine Intorcia hanno segnato un nuovo traguardo storico per il vino italiano, ottenendo per la prima volta un punteggio di 100/100 sulla prestigiosa rivista internazionale Wine Enthusiast con il loro Marsala Heritage Riserva Vergine 1980. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di Vino&Design, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato, consolidandone il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana, con l'inserimento anche nel catalogo di Spirits&Colori.

La recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana.

Un risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia" la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.



Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti. Anche in questo caso, la descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare". Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una tradizione familiare che risale al 1930 e testimoniano la dedizione di generazioni nel valorizzare il territorio di Marsala, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, sotto la guida di Francesco Intorcia, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione Spirits & Colori che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.vinoedesign.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 > Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

Marsala Heritage di Cantine Intorcia premiata con 100/100 da Wine Enthusiast

18 Ott 2024 | Comunicati generici · Prodotti

*Grazie alla distribuzione di **Vino&Design** e di **Spirits&Colori**, questa eccellenza è ora disponibile per essere apprezzata da un pubblico più ampio e specializzato, consolidando il ruolo di ambasciatore della grande tradizione vinicola nazionale.*

Le **Cantine Intorcia** hanno segnato un **nuovo traguardo storico per il vino italiano**, ottenendo **per la prima volta un punteggio di 100/100** sulla prestigiosa rivista internazionale **Wine Enthusiast** con il loro **Marsala Heritage Riserva Vergine 1980**. Questo risultato fa del Marsala Heritage l'**unico vino fortificato italiano a ricevere un tale riconoscimento**, elevando ulteriormente la fama del vino marsalese nel mondo.

Grazie al supporto di **Vino&Design**, azienda di Reggio Emilia punto di riferimento assoluto nel settore della distribuzione vitivinicola, è **ora disponibile per essere apprezzato da un pubblico più ampio e specializzato**, consolidandone il ruolo di **ambasciatore della grande tradizione vinicola italiana**, con l'inserimento anche nel catalogo di **Spirits&Colori**.

La **recensione di Danielle Callegari, autrice del punteggio**, ha esaltato la straordinaria qualità del Marsala Heritage definendolo "**Oro liquido, un'esperienza sensoriale che cattura il cuore e l'anima**". Queste parole riflettono la profondità, la complessità e la potenza emotiva di questo **vino d'eccezione, un simbolo dell'eccellenza enologica italiana**.

Un **risultato che premia contestualmente il progetto "Heritage - Antologie dei Vini di Famiglia"** la cui missione è promuovere il Marsala, liberandolo dalla percezione limitativa di vino da dopo pasto, dimostrandone la versatilità nell'accompagnarsi a piatti complessi.

Oltre al trionfo del Marsala Heritage 1980, le Cantine Intorcia hanno ottenuto **un altro successo con il Marsala Heritage Superiore Ambra Dolce 2004, premiato con 98/100 punti**. Anche in questo caso, la **descrizione della Callegari è stata carica di emozione: "Un abbraccio avvolgente che potrebbe farti piangere nel momento in cui lo lasci andare"**. Questo sottolinea la ricchezza sensoriale e l'intensità di un altro capolavoro firmato Intorcia.

Questi riconoscimenti rappresentano il frutto di una **tradizione familiare che risale al 1930** e testimoniano la dedizione di generazioni nel **valorizzare il territorio di Marsala**, una terra che ha prodotto vini di qualità ineguagliabile per secoli. Le Cantine Intorcia incarnano un equilibrio perfetto tra rispetto per la tradizione e innovazione, **sotto la guida di Francesco Intorcia**, impegnato a portare il Marsala sulle tavole di tutto il mondo.

Con questi premi, **le Cantine Intorcia consolidano la propria posizione come ambasciatrici del vino marsalese**, rendendo evidente al mondo l'immensa potenzialità e versatilità di questo vino unico.

www.vinoedesign.it

Vino & Design è un'azienda con sede a Reggio Emilia tra i principali leader del settore della distribuzione vitivinicola. Fondata nel 1999 dall'imprenditore e sommelier olandese Dick Ten Voorde rappresenta un punto di riferimento per il settore Ho.Re.Ca e per le enoteche più rinomate d'Italia grazie a un catalogo eccellente che comprende un vasto e variegato assortimento di vini pregiati provenienti da tutto il mondo. Nel 2016 l'azienda si è sviluppata creando la divisione **Spirits & Colori** che si dedica con molto successo alla mixology rifornendo cocktailbar e trendy loungebar.



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



Ti trovi su: Home » Weblog » Eventi, Varie » Blog article: Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024, un successo che nasce da lontano con qualche sorpresa | Comunicati stampa

Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024, un successo che nasce da lontano con qualche sorpresa

12 Ottobre 2024 da Borderline Agency

Con *Worthy Park Overproof 67% Vol.*, *Labourdonnais Original rum bianco* e *Zafra 21 anni* un tritico di medaglie che consolida la società di Reggio Emilia come uno dei principali attori nella distribuzione di rum di alta qualità in Italia.

La decima edizione di **Showrum, l'Italian Rum Festival**, ha visto trionfare **Spirits&Colori**, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata tre importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questo trionfo rappresenta un riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum, grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: **Worthy Park Rum-Bar White Overproof**, **Labourdonnais Original** e **Zafra 21 Anni**. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: *light* ed *heavy*. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

<https://spiritsecolori.it/worthy-park/>

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il *Domaine de Labourdonnais*, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.

<https://spiritsecolori.it/labourdonnais-2/>

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo del rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Il *Zafra 21 Anni*, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine *Zafra* significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo *Zafra 21 Anni* è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

<https://spiritsecolori.it/zafra/>

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma Gabriele Rondani (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024, un successo che nasce da lontano con qualche sorpresa

12 Ottobre 2024 di BorderlineAgency

Con *Worthy Park Overproof 67% Vol.*, *Labourdonnais Original rum bianco* e *Zafra 21 anni* un tritico di medaglie che consolida la società di Reggio Emilia come uno dei principali attori nella distribuzione di rum di alta qualità in Italia.

La decima edizione di **Showrum, l'Italian Rum Festival**, ha visto trionfare **Spirits&Colori**, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che **si è aggiudicata tre**

importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questo trionfo rappresenta un **riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum**, grazie a **tre prodotti distintivi** che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: ***Worthy Park Rum-Bar White Overproof***, ***Labourdonnais Original*** e ***Zafra 21 Anni***. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: *light* ed *heavy*. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

<https://spiritsecolori.it/worthy-park/>

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il *Domaine de Labourdonnais*, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.

<https://spiritsecolori.it/labourdonnais-2/>

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo dei rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Il *Zafra 21 Anni*, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine *Zafra* significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo *Zafra 21 Anni* è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

<https://spiritsecolori.it/zafra/>



“Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un’esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore.” Afferma **Gabriele Rondani** (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) *“La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l’azienda seleziona e distribuisce distillati d’eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato “il giro del mondo in 8 rum” proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell’arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro”*

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024, un successo che nasce da lontano con qualche sorpresa

Pubblicata da: [Borderline](#)



Con *Worthy Park Overproof 67% Vol.*, *Labourdonnais Original rum bianco* e *Zafra 21 anni* un tritico di medaglie che consolida la società di Reggio Emilia come uno dei principali attori nella distribuzione di rum di alta qualità in Italia.

La decima edizione di **Showrum, l'Italian Rum Festival**, ha visto trionfare **Spirits&Colori**, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata **tre importanti premi** durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questo trionfo rappresenta un riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum, grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: *Worthy Park Rum-Bar White Overproof*, *Labourdonnais Original* e *Zafra 21 Anni*. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: light ed heavy. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

<https://spiritsecolari.it/worthy-park/>

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il Domaine de Labourdonnais, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.

<https://spiritsecolari.it/labourdonnais-2/>

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo del rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Il Zafra 21 Anni, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine Zafra significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo Zafra 21 Anni è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

<https://spiritsecolari.it/zafra/>

*"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma **Gabriele Rondani** (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"*

www.spiritsecolari.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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024, un successo che nasce da lontano con qualche sorpresa

Con *Worthy Park Overproof 67% Vol.*, *Labourdonnais Original rum bianco* e *Zafra 21 anni* un tritico di medaglie che consolida la società di Reggio Emilia come uno dei principali attori nella distribuzione di rum di alta qualità in Italia.

bologna, 12/10/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

La decima edizione di Showrum, l'Italian Rum Festival, ha visto trionfare Spirits&Colori, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata tre importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questo trionfo rappresenta un riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum, grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: *Worthy Park Rum-Bar White Overproof*, *Labourdonnais Original* e *Zafra 21 Anni*. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: *light* ed *heavy*. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

<https://spiritsecolori.it/worthy-park/>

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il *Domaine de Labourdonnais*, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.



<https://spiritsecolori.it/labourdonnais-2/>

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo del rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Il *Zafra 21 Anni*, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine *Zafra* significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo *Zafra 21 Anni* è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

<https://spiritsecolori.it/zafra/>

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma Gabriele Rondani (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Per maggiori informazioni

Sito Web

<https://www.spiritsecolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024, un successo che nasce da

Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024, un successo che nasce da lontano con sorpresa

12 Ott 2024 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi

Con Worthy Park Overproof 67% Vol., Labourdonnais Original rum bianco e Zafra 21 anni un tritico di medaglie che consolida la società di Reggio Emilia come uno dei principali attori nella distribuzione di rum di alta qualità in Italia.

La decima edizione di Showrum, l'Italian Rum Festival, ha visto trionfare Spirits&Colori, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata tre importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questo trionfo rappresenta un riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum, grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: **Worthy Park Rum-Bar White Overproof, Labourdonnais Original e Zafra 21 Anni**. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: *light* ed *heavy*. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

<https://spiritsecolori.it/worthy-park/>

Labourdonnais Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il *Domaine de Labourdonnais*, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.

<https://spiritsecolori.it/labourdonnais-2/>

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo dei rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Il *Zafra 21 Anni*, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine *Zafra* significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo *Zafra 21 Anni* è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

<https://spiritsecolori.it/zafra/>

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma Gabriele Rondani (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione in autoedizione

EVENTI

COMUNICATO STAMPA

Triplice vittoria di Spirits&Colori a ShowRUM 2024, un successo che nasce da lontano con qualche sorpresa

14/10/24 Emilia Romagna (Reggio nell'Emilia)

di Matteo Barboni

Con Worthy Park Overproof 67% Vol., Labourdonnaise Original rum bianco e Zafra 21 anni un tritico di medaglie che consolida la società di Reggio Emilia come uno dei principali attori nella distribuzione di rum di alta qualità in Italia.

La decima edizione di Showrum, l'Italian Rum Festival, ha visto trionfare Spirits&Colori, azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità che si è aggiudicata tre importanti premi durante l'evento tenutosi il 6 e 7 ottobre 2024 presso il Binario Centrale dello Spazio DUMBO a Bologna. Questo trionfo rappresenta un riconoscimento di eccellenza nel mondo del rum, grazie a tre prodotti distintivi che incarnano la tradizione e la maestria di distillatori rinomati a livello internazionale: Worthy Park Rum-Bar White Overproof, Labourdonnaise Original e Zafra 21 Anni. Considerando che non è stato possibile fornire ai giudici tutti i rum di Worthy Park, di Montebello o della cachaca Princesa Isabel, l'intenzione è quella di aumentare il numero di medaglie l'anno prossimo.

Worthy Park Rum-Bar White Overproof: la tradizione giamaicana

Con il suo impressionante 67% di alcol, si distingue come un esempio perfetto dell'autentico rum giamaicano. Nato nella storica distilleria Worthy Park, fondata nel 1670 a St. Catherine, questo rum bianco è frutto di secoli di esperienza nella produzione di distillati di alta qualità. La distilleria, gestita da sole tre famiglie nel corso di oltre 350 anni, si è sempre dedicata alla produzione di rum puro, rigorosamente realizzato tramite distillazione discontinua di melassa. Questo metodo tradizionale, essenziale per il mantenimento dell'autenticità e della qualità del prodotto, viene applicato a rum di due tipi: light ed heavy. Cristallino, con un naso tropicale intenso che rivela note di frutta esotica come ananas, lime, banana e sentori agrumati, al palato, offre un'esperienza fruttata, calda e ricca, con un finale speziato e accenti di vaniglia che completano questo distillato d'eccezione.

<https://spiritsecolori.it/worthy-park/>

Labourdonnaise Original: raffinatezza dal cuore di Mauritius

Un rum bianco prodotto nel cuore di Mauritius presso il Domaine de Labourdonnais, un luogo immerso in giardini lussureggianti e frutteti rigogliosi. Fondata nel 1774, la tenuta ospita una distilleria costruita nel 2006 che si distingue per un approccio innovativo e una squadra giovane e dinamica. Questo rum agricolo, ottenuto dalla fermentazione del succo di canna da zucchero puro, ha saputo conquistare gli appassionati per la sua morbidezza e complessità. Questo rum è l'espressione della fusione tra innovazione e rispetto per la tradizione, qualità che caratterizzano la distilleria mauriziana, con sapori complessi, risultando elaborato e particolarmente raffinato al palato.

<https://spiritsecolori.it/labourdonnais-2/>

Zafra 21 Anni: l'apice dell'arte distillatoria di Panama

Una vera leggenda nel mondo del rum, portato in Italia da Spirits&Colori per la sua pregevole espressione di rum panamense, frutto della maestria del leggendario Mastro Ronero Francisco Fernandez, famoso per la sua esperienza e passione nella produzione di rum di qualità super premium. Il Zafra 21 Anni, invecchiato in botti di ex Bourbon americano, è il risultato di un processo di produzione minuzioso che parte dalla raccolta manuale della canna da zucchero e culmina con un affinamento che dona al rum un profilo gustativo ricco e profondo. Al palato, questo distillato offre un equilibrio perfetto tra dolcezza, note legnose e spezie, con un finale che incanta per eleganza e persistenza. Il termine Zafra significa "raccolta della canna da zucchero" in spagnolo, un nome che celebra il legame profondo tra la tradizione agricola e quella del rum. Lo Zafra 21 Anni è quindi non solo un rum di straordinaria qualità, ma anche un tributo alla cultura del rum panamense e alla sua storia.

<https://spiritsecolori.it/zafra/>

"Showrum 2024 ha dimostrato ancora una volta di essere il palcoscenico perfetto per valorizzare le eccellenze del rum internazionale, offrendo un'esperienza unica agli appassionati e agli esperti del settore." Afferma Gabriele Rondani (Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori) "La vittoria di questi tre prodotti distintivi nelle loro categorie, è una testimonianza della cura con cui l'azienda seleziona e distribuisce distillati d'eccellenza già prima del mio arrivo. Nel 2013 avevo inventato "il giro del mondo in 8 rum" proprio per far emergere la diversità di ogni terroir nel distillato, grazie anche alle diverse canne da zucchero. Ogni rum premiato rappresenta una diversa sfumatura dell'arte del distillato, dal vigoroso rum giamaicano, alla raffinatezza mauriziana, fino alla sublime espressione panamense da meditazione e perfetto per il pairing con il sigaro"

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

<https://www.spiritsecolori.it>



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Concorsi, Eventi, Varie](#) » [Blog article: I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador | Comunicati stampa](#)

I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

12 Ottobre 2024 da [Borderline Agency](#)

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 Burns 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.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1864. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese Abe Rosenberg, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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.

Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti:

- Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso **NANDO AL PALLONE** - Str. Sorianese 1 - VITERBO

- Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00 - Masterclass con tasting presso **RASPUTIN WHISKY BAR** - Borgo Tegolaio - FIRENZE

- Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso **ENOTECA VILAFRANCA DI VERONA** - via Messedaglia - VILAFRANCA DI VERONA.

- Domenica 6 Ottobre - Whisky Week by Whisky Club Italia - Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

- Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30 - 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 dà 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 travestimenti 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.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rossville union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 **Comezzano (BS)**, Osteria Finil del Pret



- 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

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.

I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

12 Ottobre 2024 di BorderlineAgency

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 Burns 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.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1864. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese Abe Rosenberg, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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.

Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti:

– Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30 – Masterclass con tasting presso NANDO AL PALLONE – Str. Sorianese 1 – VITERBO

– Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00 – Masterclass con tasting presso RASPUTIN WHISKY BAR – Borgo Tegolaio – FIRENZE

– Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30 – Masterclass con tasting presso ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA – via Messedaglia – VILLAFRANCA DI VERONA.

– Domenica 6 Ottobre – Whisky Week by Whisky Club Italia – Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

– Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30 – 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 dà 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 travestimenti 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.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rossville Union, Ian Stirman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret
- 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

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 Alt

I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

Publicata da: **Bordertime**



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 Burns Night a segnare il nuovo corso impresso da Gabriele Rondani - Direttore Marketing e Commerciale della società reggiana - poi sfociato nel prestigioso riconoscimento al Concours 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, iniziato dai brand del primo.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky maturati sino al 1884. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese Abe Rosenberg, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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 nata, 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.

Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti:

- Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso NANDO AL PALLONE - Str. Sorianese 1 - VITERBO
- Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00 - Masterclass con tasting presso RASPUTIN WHISKY BAR - Borgo Tegrino - FIRENZE
- Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso l'INOTELCA VILLAFRANCA DI VERONA - via Messedaglia - VILLAFRANCA DI VERONA,
- Domenica 6 Ottobre - Whisky Week by Whisky Club Italia - Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

- Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30 - 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 dà vita ai Rye più pregiati d'America in quanto la distilleria è considerata **"Master of Rye"**, maestra del Rye Whisky. La **Rossville Union** **ha creato 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** (B) 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 travestimenti o segretezza e acquistò la distilleria Rossville nel 1921. Oggi Spirits & Colori ripropone questa straordinaria selezione con 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 legendarie 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.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo, Remus bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia.

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rossville union, Ian Stiersman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 Comerziano (TS), Osteria Fini del Prete
- Mercoledì 25 settembre 2024 dalle 21:00 - Masterclass con tasting presso PilsBeef, 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 Orò Whisky Bar, Roma

www.spiritscolori.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 mondiale, capaci di stupire con i propri distillati i palati più esigenti.



I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambasciatori

Spirits & Colori in tour con gli ambasciatori 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.

bologna, 12/10/2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

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 Burns 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 ambasciatori 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.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1864. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese Abe Rosenberg, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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 da 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.

Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti:

- Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso NANDO AL PALLONE - Str. Sorianese 1 - VITERBO

- Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00 - Masterclass con tasting presso RASPUTIN WHISKY BAR - Borgo Tegolaio - FIRENZE

- Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA - via Messedaglia - VILLAFRANCA DI VERONA.

- Domenica 6 Ottobre - Whisky Week by Whisky Club Italia - Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

- Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30 - 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 dà 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 travestimenti 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.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°



MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

Invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

Il mastro distillatore di Rossville Union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret

- 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 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.

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 | I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

I whisky di Spirits & Colori in tour con i migliori ambassador

12 Ott 2024 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi

Spirits & Colori in tour con gli ambassador Fergus Simpson e Michele Reina. Una straordinaria opportunità per degustare eccellenze del calibro di Duncan Taylor, il 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 Burns 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.

Nel 1938, al numero 20 di Renfield Street, a Glasgow, un commerciante di botti ed estremo appassionato del loro contenuto, Duncan Taylor, fondò la sua nuova attività, avendo già in casa whisky risalenti sino al 1864. Continuò la sua opera sino alla fine degli anni Sessanta quando il newyorchese Abe Rosenberg, commerciante di distillati di lunga esperienza, rilevò il brand e, negli anni, ampliò 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.

Fergus Simpson sarà protagonista nelle date seguenti:

- Mercoledì 2 Ottobre 2024 dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso NANDO AL PALLONE - Str. Sorianese 1 - VITERBO

- Giovedì 3 Ottobre 2024, dalle 16.00 - Masterclass con tasting presso RASPUTIN WHISKY BAR - Borgo Tegolaio - FIRENZE

- Venerdì 4 Ottobre 2024, dalle 20.30 - Masterclass con tasting presso ENOTECA VILLAFRANCA DI VERONA - via Messedaglia - VILLAFRANCA DI VERONA.

- Domenica 6 Ottobre - Whisky Week by Whisky Club Italia - Noventa di Piave (TV)

Masterclass con tasting

- Lunedì 7 Ottobre 2024, dalle 16.30 - 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 dà 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 travestimenti 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.

REMUS STRAIGHT BOURBON WHISKEY

Un bourbon ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo. Remus Bourbon cattura lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Finale morbido e lungo, che lascia il posto alla sottile dolcezza della vaniglia

Affinamento: 5/6 anni in botti di rovere bianco americano tostate

Alc. Vol. 47°

MASTER CRAFTED RYE 5 ANNI

invecchiato per 5 anni, il master crafted straight rye whiskey di Rossville Union offre un dolce naso di caramello, un palato fruttato e un corpo affumicato e speziato che finisce molto pulito.

Alc. Vol. 47°

BOTTLED IN BOND STRAIGHT RYE WHISKEY

il mastro distillatore di Rossville union, Ian Stirsman, ha selezionato a mano questo whisky di segale imbottigliato di sei anni. Questo rye whiskey 2023 a rilascio limitato, magistralmente realizzato, ha sentori caramellati e di moka con un ricco corpo di frutta candita e un leggero finale di mela verde, cioccolato, malto 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 Comezzano (BS), Osteria Finil del Pret

- 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

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.



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Novembre 2024

PRODOTTI



IL BITTER CHE SORPRENDE

Bitteranza è un Bitter nato per la miscelazione, creato da **Franco Cavallero**. La sapiente unione di erbe aromatiche, frutta ed erbe amaricanti si fa essenza in un prodotto dai profumi definiti e dal gusto pieno, perfetto per le alchimie dell'alta miscelazione. Non scontato e con un packaging invitante, nell'inconfondibile latta rossa, Bitteranza è l'emblema di una miscelazione moderna, che supera gli schemi del classico. Questo bitter unisce sostanzialmente la tradizione con la contemporaneità, senza trascurare il tema della tutela ambientale: la sua confezione di alluminio è completamente riciclabile e sostenibile.

IL VERMOUTH BIOLOGICO CALABRESE D'ECCELLENZA

Il Vermouth rosso **Giacobini** stupisce per intensità e carattere. Prodotto biologico d'eccellenza, frutto di anni di sperimentazione, è un vino fortificato che celebra il Mediterraneo attraverso l'intensità dei sentori e profumi della Calabria. La parte amaricante è intensa e persistente e lo rende un prodotto perfetto per la miscelazione. Avvolgente e morbido, si abbina perfettamente a cocktail classici come il **Martinez** o a un freschissimo **Tom Collins**.



ICONA ITALIANA NEL MONDO



Italicus è un prodotto che ha saputo nobilitare la tradizione italiana di una tipologia di liquore dimenticata, il **Rosolio**, che era il liquore utilizzato per la maggiore prima dell'avvento del **Vermouth**. Questo liquore a base di bergamotto e altre erbe aromatiche, nel quale proprio il bergamotto dona freschezza e aromaticità, ha saputo divenire negli ultimi anni una vera e propria icona d'italianità e la sua bellissima bottiglia azzurra è divenuta un must sulle bottigliere dei migliori cocktail bar del mondo. Perfetto come aperitivo, ma anche nella miscelazione più complessa, è un prodotto incredibilmente versatile, che può facilmente essere utilizzato tanto nello stile classico quanto in quello moderno.



**TESTATE
ONLINE**
Novembre 2024



WHISKY CLUB.IT

[CLUB](#) [SHOP](#) [EVENTI](#) [CORSI](#)

HOME / DAILY DRAM / NEWS / WHISKY CLUB ITALIA

Ross & Squibb main sponsor della Whisky Week Como 2024

domenica
3 Novembre 2024

ROSS & SQUIBB MAIN SPONSOR DELLA WHISKY WEEK COMO 2024

Distilleria Ross & Squibb

Spirits & Colori porterà un Whisky Bar a Villa Geno con i Rye di Rossville Union e i Bourbon George Remus.

La Distilleria Ross&Squibb è main sponsor dell'edizione della Whisky Week Como, che celebra il 10° anniversario di Whisky Club Italia, con molte iniziative.

RYE E BOURBON DI SPIRITS & COLORI MAIN SPONSOR DELLA WEEK DI COMO

Spirits & Colori porterà un Whisky Bar a Villa Geno con i Rye di Rossville Union e i Bourbon George Remus.

La Distilleria Ross&Squibb sarà main sponsor dell'edizione della Whisky Week Como che celebra il 10° anniversario di Whisky Club Italia, con molte iniziative.

Agli stand a Villa Geno domenica 10 novembre, gli appassionati potranno degustare e acquistare una selezione pregiata di whisky dal catalogo Spirits & Colori, compresi i whisky dell'Indiana. Sarà inoltre allestita una bar station con l'obiettivo di servire cocktail tipicamente americani per ricreare quell'atmosfera libertina tipica degli anni '20. Sarà presente Giuliano Facchini del Leaf Bar di Lissone che durante la Week realizzerà cocktail a base di Rye di Rossville.

Fondata nel 1847 in Indiana, patria della segale, Ross&Squibb Distillery si distingue per la produzione artigianale di bourbon e rye whiskey che incarnano tutto il carattere del Midwest e un'eredità radicata in oltre due secoli di storia.

George Ross e William Squibb, due pionieri della distillazione che hanno stabilito lo standard di maestria nella produzione del whiskey.

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.

Grazie a questo, 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.

Il Rye Whiskey era l'ingrediente principale in molti cocktail popolari del XIX secolo, come l'Old Fashioned. Nei periodi antecedenti al proibizionismo, il 96% dei liquori consumati in America era rappresentato dal whiskey di segale.

George Remus Bourbon è ispirato al miglior bourbon dell'epoca del proibizionismo, catturando lo spirito ribelle dei ruggenti anni '20 con un pizzico di vaniglia, un aroma d'acero e un sapore di segale dolce ma caratteristico. Il Rye Whiskey è invece amato per il suo carattere deciso e speziato; è un distillato versatile, perfetto per i cocktail, perché viene risaltata la sua intensità.

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 Bottled in Bond Straight Rye Whiskey, selezionato con cura dal mastro distillatore Ian Stirman, 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%.



Accanto ai classici, la distilleria Ross & Squibb presenta **Rossville Rye 6 anni** anche chiamato **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.



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%.

Informazioni su www.spiritsecolori.it.



Come Arrivare

Consigliamo di venire a Como in treno e di scendere alla Stazione Como Lago, che si trova proprio all'inizio di Viale Geno. A chi volesse arrivare in auto, visto che i parcheggi lungo Viale Geno si riempiono velocemente, consigliamo di parcheggiare presso l'Autostrada Valduse e di percorrere a piedi l'affascinante lungolago che porta sino a Villa Geno.

Info e prenotazioni su www.whiskyweek.it

sabato
 9 Novembre 2024



WHISKY WEEK COMO, COME ACCEDERE

Saremo accolti da un weekend scagionato di fine autunno. Il festival in Villa, evento di chiusura della [Whisky Week Como 2024](#), si svolge in due giornate con contenuti molto differenti.



**Eccellenze in Villa
 Sabato 9 novembre, dalle 15 alle 21**

Villa Geno, Viale Geno 12 – Como

- Ingresso libero, entrare dall'ingresso principale della Villa e salire direttamente al Piano Primo
- Solo i laboratori di abbinamento whisky con eccellenze gastronomiche, i banchi di assaggio saranno disponibili solo nella giornata di domenica 10 novembre

Sono prenotabili online, o – sino ad esaurimento posti – in Villa Geno:

- Brisaia e vitigno di capra della Valchiavenna (Presidio Slow Food)
- formaggi delle valli del Bitto e Sticco Ribelle (Presidio Slow Food)
- wagyu e whisky giapponese
- formaggio di capra Casale Roccolo
- cioccolato PassionCacao

Chi ha prenotato un laboratorio online dovrà presentare la mail con il nome e il numero di ordine.

Programma e prenotazioni su [Eccellenze in Villa](#).

**Festival in Villa
 Domenica 10 novembre, dalle 12 alle 21**

Villa Geno, Viale Geno, 12 – Como

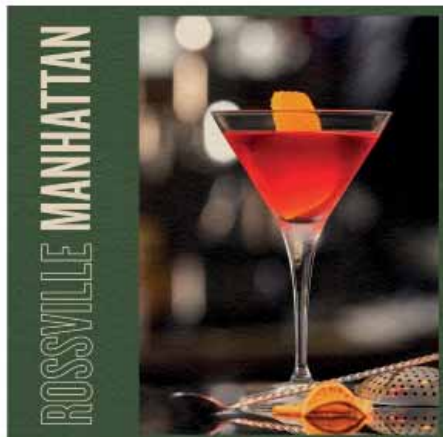
Spirito & Color porterà un Whisky Bar a Villa Geno con i Rye di Rossville Union e i Bourboni George Ferraz. La Distilleria [Ros&Squibb](#) è Main Sponsor dell'edizione della Whisky Week Como 2024 che celebra il 10° anniversario di Whisky Club Italia.

Ingresso a pagamento che include il bicchiere con tacca e l'intrattenimento.

Chi ha pre-acquistato il biglietto dovrà presentarsi al banco di check in con la mail di conferma online.

- Disponibili 40 banchi di assaggio, con circa 400 differenti whisky in degustazione
- Book shop a *Il Buco* a cura di Whisky Club Italia
- Gli assaggi da 2cl sono proposti ad costo a partire da 2€ (1 wToken = 1€, acquistabili sul posto)
- Durante la giornata consigliamo di partecipare alle Masterclass, le degustazioni guidate dalle aziende
- Per accedere alle Masterclass è indispensabile possedere un biglietto di ingresso alla manifestazione
- L'angolo food è a cura di *Suntikka Catering*

Programma e prenotazioni sulla [Biglietteria Online](#).





lunedì
11 Novembre 2024



UNA GRANDE WHISKY WEEK

L'idea della **Whisky Week** del X° anniversario del Club era sicuramente ambiziosa: eventi, degustazione, collaborazioni, cene, il festival in Villa e i Laboratori delle Eccellenze.

Ne è uscita una settimana irripetibile.

Ringraziamo lo staff, i 500+ visitatori (sempre più giovani), le aziende, lo sponsor Ross&Squibb (Spirits & Colori), i professionisti del Lago e il meteo pazzesco.

L'appuntamento con tutti è a Napoli, a fine marzo!



Publicato in
Whisky Club Italia



WHISKY CLUB ITALIA
12 Novembre 2024

WHISKY WEEK COMO 2024

IL WHISKY, A 360 GRADI

Como, 12 novembre 2024. Si è chiusa con la settima edizione della **Whisky Week**, la manifestazione itinerante ideata da Whisky Club Italia nel 2020.

Una edizione realizzata nel territorio in cui il club ha visto i propri natali l'8 novembre 2014. Una edizione che ha accolto i festeggiamenti del decimo anniversario del Club, forte dei suoi 23.000 iscritti e del nuovo record di attività organizzate sul territorio nazionale - dalla Sicilia all'Alto Adige. Quest'anno verrà aggiunto per la prima volta il numero di 200 eventi, tra corsi, degustazioni, come giornate a visite a distillerie.

Una edizione che ha coinvolto una nutrita schiera di professionisti di Como e delle sponde del Lago, oltre agli iscritti al Club provenienti da tutto il Nord Italia e dalla Toscana. Barman e Chef hanno potuto liberamente esprimere la loro creatività. Lo Chef Davide Carandini (Ristorante Mataro, Comerio, a cui è stata confermata la stella Michelin proprio nel giorno di inizio della Week) ha proposto la sua portata del menu di degustazione Caccia a fionzo in abbinamento ad altrettanti drink di Scotch Whisky serviti in purezza e raccontati da Mirko Turconi di Fine Spirits. Una esperienza gastronomica che, a detta dei presenti, ha toccato il suo apice con il pairing tra la tartare di capriolo e il single malt Andrew, e tra lo staccato di cinghiale e il single malt The Hearsh, due whisky ischiosi torlati.

Nei cocktail bar del Lago è stato possibile assaggiare scotch Whisky Flight - percorsi guidati di degustazione, o Cocktail tradizionali e sperimentali. Un approccio sempre legato ai territori e alla cultura delle distillerie di whisky che ha atteso l'attenzione di un consumatore sempre più giovane e competente.

Infine, il Festival di chiusura, presso la meravigliosa Villa Geno, è stato strutturato in due tappe. Nella giornata di sabato 9 novembre gli iscritti di lunga data e la stampa hanno potuto sperimentare abbinamenti innovativi con il whisky: il formaggio di capra, la bruciata e il vitello di capra della Valchiavenna, lo Sturco Ribelle, il Wagyu giapponese e una innovativa e curvicolore nuova interpretazione della cagna più classica, whisky & cioccolato. Gli artigiani del gusto di qualità eccellenza gastronomica al posto messi in gioco e hanno consentito agli appassionati di arrivare le regole del pairing tra il distillato e il cibo.

Nella luminosa giornata di domenica 10 novembre le porte di Villa Geno sono state aperte a tutti gli appassionati e ai curiosi, attratti anche dai cuori della ammissione del Maestro Giacinto Percozzi. I suoi 600 partecipanti hanno potuto mettere a nudo su un magnifico di differenti abbinamenti, provenienti sia dai tradizionali paesi di produzione - la Scozia, l'Irlanda, gli Stati Uniti e il Giappone, che dai territori emergenti, tra cui la nostra Italia, presente con ben 6 distillerie provenienti da Trentino, Alto Adige, Liguria, Toscana e dalle Brianze. È stata la ghiotta occasione anche per presentare in anteprima il whisky *Thorn* del Lago di Como.

Il Main Sponsor **Rosobisdistill**, distilleria americana dell'Indiana rappresentata in Italia da Spitta & Coleri, ha portato in Villa un Whisky Bar con il Ripet di Rosobis Union e i Bourbon George Remus.

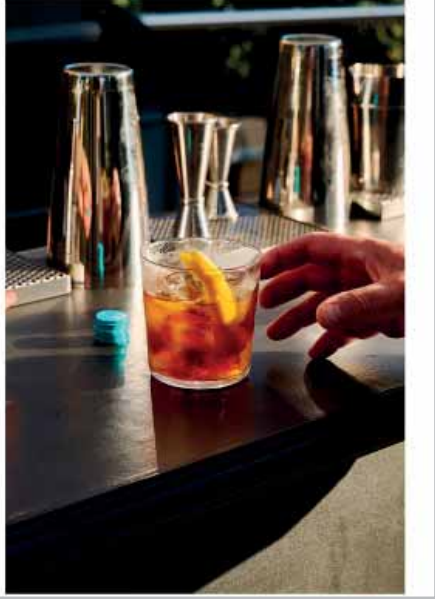
Un pomeriggio trascorso in modo conviviale assaggiando il drink preferito di whisky in giardino o partecipando alle Masterclass proposte al primo piano della Villa e che hanno registrato i consensi di proprietari, master blender e ambasciatori provenienti da Scozia, Italia e Finlandia. Oggetti d'onore l'arcivo portogese Salvatore Maravito, che ha proposto un avvincente viaggio nel tempo attraverso una sua selezione personale di single malt.

Appuntamento finale per i festeggiamenti dei 10 anni di Whisky Club Italia è a Napoli, a fine marzo. August Whisky Club Italia

Whisky Week Como 2024
5-11 novembre
Maggiori informazioni su www.whiskyclub.it



August Whisky Club Italia - Claudio Riva e Davide Terzetti









Ultime Notizie Località Turismo Food Lifestyle Intrattenimento Contatti

Località | Pianicie | Fossò | Poreta | Gaeta | Itri | Ladino | Ostia | Sessano | Sperlonga | Terracina

Nasce l'Azienda Agricola Naturale: il nuovo protagonista degli alcolici biologici in Sicilia

by Donatella Ercolano 17 Settembre 2024



Nasce l'Azienda Agricola Naturale: il nuovo protagonista degli alcolici biologici in Sicilia - Photo: Agrofoto | Salsotto

L'unione di due esperti nel campo dell'enogastronomia siciliana dà vita a un'innovativa iniziativa nel mondo degli alcolici artigianali. **Simone Sabaini** e **Giusto Occhipinti**, figure di spicco nel panorama enogastronomico, hanno lanciato l'**Azienda Agricola Naturale**, impegnata nella produzione di **Vermouth** e **Bitter biologici** a partire da vino naturale siciliano. Questa sinergia si avvale anche della distribuzione di **Spirits&Colori**, punto di riferimento per le eccellenze italiane e internazionali nel settore degli alcolici.

Un progetto all'insegna della purezza

L'essenza dell'Azienda Agricola Naturale

L'**Azienda Agricola Naturale** si differenzia per il suo approccio focalizzato sulla purezza e l'autenticità dei prodotti. *Una scelta che si traduce nell'impiego di uve biologiche coltivate seguendo i principi dell'agricoltura naturale.* Le uve vengono vinificate rispettando al massimo la materia prima, attraverso processi che includono fermentazioni spontanee. Queste avvengono sulle bucce, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni, in modo da garantire un prodotto finale che cattura appieno il **terroir siciliano**.

Il risultato di questa pratica è la creazione di vini naturali ottenuti attraverso metodi che esaltano la tipicità del territorio. Su queste basi, vengono aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti distintivi: il **Vermouth Naturale Rosso**, il **Vermouth Naturale Orange** e il **Bitter Naturale**. Questa innovazione rappresenta una novità unica nel panorama dei vini e dei distillati, combinando tradizione, sostenibilità e innovazione.

Vermouth Naturale Rosso: l'anima siciliana in un bicchiere

Caratteristiche e aromi

Il **Vermouth Naturale Rosso** è il fiore all'occhiello della gamma proposta dall'**Azienda Agricola Naturale**. Realizzato a partire da **Nero d'Avola biologico**, un vitigno simbolo della **Sicilia**, il prodotto si distingue per la fermentazione spontanea sulle bucce e l'utilizzo di lieviti indigeni. La ricchezza delle botaniche presenti, come la **nepetella** e la **camomilla**, conferisce a questo vermouth un carattere deciso e unico.

A livello sensoriale, il **Vermouth Naturale Rosso** evidenzia un profilo aromatico complesso, dove emergono le note erbee tipiche delle campagne iblee, unite ai profumi agrumati delle scorze di **arance siciliane**. Con una gradazione alcolica di 18 gradi, si presta sia ad essere gustato da solo, sia come base per cocktail creativi. *La sua versatilità lo rende un ingrediente particolarmente apprezzato nelle miscele moderne.*

Vermouth Naturale Orange: un viaggio di sapori

Un prodotto elegante e raffinato

Il **Vermouth Naturale Orange**, realizzato con uve di **Moscato biologico**, segue anch'esso i criteri di naturalità che caratterizzano l'**Azienda Agricola Naturale**. La vinificazione prevede la fermentazione spontanea sulle bucce e l'uso di lieviti indigeni, creando così un prodotto che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche delle uve.

Questo vermouth, ideale da degustare liscio o in aperitivi con l'aggiunta di acqua gasata, si distingue per le botaniche di **sambuco**, **fico** e **gelsomino**. La sua gradazione alcolica di 18 gradi lo rende perfetto per chi cerca un'alternativa elegante e complessa, da utilizzare anche in cocktail esotici. *Gli aromi delicati e fruttati lo trasformano in un'esperienza di degustazione raffinata.*

Bitter Naturale: un liquore che racconta la tradizione

La novità sul mercato siciliano

Il **Bitter Naturale**, il primo del suo genere in **Sicilia**, è realizzato con una base di **Cerasuolo di Vittoria biologico**, un blend di **Frappato di Vittoria** e **Nero d'Avola**. La produzione di questo liquore si caratterizza per le intense note aromatiche di **genziana**, **cedro**, **arancia** ed **erbe spontanee** che crescono nelle campagne iblee.

Con una gradazione alcolica di 21 gradi, il **Bitter Naturale** si presenta come una scelta audace per gli amanti di gusti decisi. *La sua versatilità lo rende ideale sia per la miscelazione in cocktail classici, come il **Negroni**, sia per essere degustato in purezza.* Questo prodotto porta con sé l'autenticità e le tradizioni della terra siciliana, offrendo al consumatore una nuova dimensione di sapore.

Ultimo aggiornamento il 17 Settembre 2024 da [Donatella Ercolano](#)



ELENA SPIRITS, GIN E VERMOUTH DI TRADIZIONE PIEMONTESE

16 novembre 2024 / Redazione James / News / Spiriti

Nel cuore della Langhe, passione, tradizione e innovazione si fondono nel progetto di **Elena Penna** e **Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccezione con **Cascina Penna Currado**. Con l'intento di riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce **Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di alta qualità, con una linea di prodotti che rievoca il forte legame con il territorio. La gamma include un gin e tre vermouth, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel prestigioso catalogo di **Spirits&Colors**. Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langhe del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e, ormai, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatore inavvertito.

ELENA GIN



Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. (I componenti botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langhe style"). È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langhe, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'abbondanza che si crea al palato che smorza il tenace alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

ELENA VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE BIANCO



Un vermouth in cui il vino Timorasso Dertona 2021 è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distinte, con note di arancio dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziato. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

ELENA VERMOUTH DI TORINO SUPERIORE ROSSO



Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

ELENA VERMOUTH DI TORINO ROSSO



Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. Estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un progetto innovativo, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'attenzione verso i dettagli, dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langhe come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

SPIRIT&COLORIT

Cover: Elena Penna e Luca Currado Vietti



MIXOLOGY

Home » Il Gusto della tradizione piemontese nei Gin e...



Il Gusto della tradizione piemontese nei Gin e Vermouth Elena

21/11/2024 14:00 | Redazione Agenfood | MIXOLOGY

(Agen Food) – Serralunga d'Alba (Cn), 21 nov. – Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel progetto di **Elena Penna e Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con **Cascina Penna Currado**.



Con l'intento di **riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di **liquori e distillati tipici e di alta qualità**, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio.

La gamma include **un gin e tre vermouth**, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel **prestigioso catalogo di Spirits&Colori**. Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. **Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari**, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin – Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco – Un vermouth in cui il vino *Timorasso Derthona 2021* è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso – Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso – Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un **progetto innovativo**, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'**attenzione verso i dettagli**: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.



Home > Spirit > Il gin e i vermouth di Elena Spirits new entry nel catalogo...

Il gin e i vermouth di Elena Spirits new entry nel catalogo di Spirits&Colori

Di Giuseppe Stabile - 22 Novembre 2024



Rispetto per la tradizione, solide radici nel territorio, quello delle Langhe, e tanta sperimentazione la filosofia alla base dei prodotti Elena Spirits, nuovo progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti, nomi noti del mondo vinicolo, ora distribuiti in esclusiva dall'azienda emiliana

Nuovi arrivi nel catalogo di **Spirits&Colori**. A fare il suo ingresso nel portafoglio di spirit distribuiti in esclusiva dall'azienda di Reggio Emilia sono i vermouth e il gin di **Elena Spirits**, giovane realtà del beverage fondata da **Elena Penna** e **Luca Currado Vietti**, coppia anche nella vita, già nota per la produzione di **vini di alta qualità**, prima alla guida della Vietti di Castiglione Falletto (Cuneo), poi acquisita dal gruppo Krause, e quindi con **Cascina Penna Currado**, azienda vitivinicola da loro creata dopo l'uscita dal gruppo.



Elena Spirits è dunque un nuovo progetto della coppia, portato avanti con i figli **Giulia e Michele**, e come da loro tradizione tutto votato all'eccellenza. Altra caratteristica del progetto è il **forte radicamento nel territorio, quello delle Langhe** dove l'azienda sorge, per la precisione a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del XVI secolo fondata dai marchesi Falletti, nome di punta della storia del vino italiano, in quanto creatori a inizio Ottocento del Barolo, che si estende su una superficie di 2.400 mq e dotata di un sistema produttivo amico dell'ambiente.

Un dry gin langa style

La gamma di Elena Spirits entrata nel catalogo di **Spirits&Colori** comprende un **gin** e **tre vermouth**, tutti realizzati con materie prime locali, accuratamente selezionate, e frutto di lunghe sperimentazioni tese a coniugare tradizione e modernità.

Guardando i prodotti più nello specifico, **Elena Gin** (alc 42% in vol, bottiglia 700 ml) è un gin dry "Langa style", realizzato partendo da una vecchia ricetta di famiglia. Viene preparato con **9 botaniche** provenienti **dalla Langa e dalle Alpi Marittime** che circondano il Piemonte, raccolte a mano e **senza uso di aromi ed estratti artificiali**: ginepro delle Alpi Marittime, mandorlo, timo, fiori di sambuco nero di Langa, fiore di Angelica delle Alpi, menta selvatica alpina, camomilla di campo, buccia di cedro e di chinotto. Le botaniche, infuse o in percolazione, vengono distillate con l'alcol una sola volta, utilizzando un **distillatore in rame del Settecento a fuoco a legna**.

Al naso si presenta con una **decisa nota di ginepro** e con **sentori di erbe aromatiche leggermente agrumate**, mentre è **opulento al palato, oleoso e denso**, con sapore corposo e ricco dal quale emergono le note aromatiche, con un **finale spaziato ed erbaceo**. Di colore trasparente, leggermente fumé, è ideale da servire **on the rocks** per apprezzarne la pienezza al palato e l'intensità olfattiva superiore alla media, ed è perfetto per i **classici cocktail a base gin** e per un **Gin&Tonic**, in questo caso abbinato a una tonica neutra.

La tavolozza dei vermouth

Passando ai vermouth, **Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco Tim 21** (alc 18% in vol, bottiglia da 750 ml) ha una **base di vino Timorasso Derthona 2021**, miscelata con botaniche ed erbe piemontesi. L'uso del Timorasso, una sfida dei produttori, conferisce al prodotto particolare **freschezza ed eleganza**, impreziosite da note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore **vinoso, armonioso e persistente**, è ideale per essere servito on the rocks, senza aggiunte di scorze di agrumi, o come base per cocktail sofisticati.

Il **Barolo Lazzarito 2019** e una parte di **Roero Arneis** è invece la base vino alla quale si amalgamano le botaniche, erbe e spezie naturali piemontesi, tra le quali come genziana, liquirizia e artemisia, per dare vita a **Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso Laz 19** (alc 18% in vol, bottiglia da 750 ml). Un prodotto, dal colore rosso granato, con unghia aranciata, e dal **profilo sensoriale elegante e raffinato, vinoso e tannico**, con una **lunga persistenza speziata** e un **finale piacevolmente dolce**, perfetto da servire con ghiaccio.

Infine, **Elena Vermouth di Torino Rosso** (alc 18% in vol bottiglia da 1 l), realizzato con vini piemontesi e con l'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane, si caratterizza per l'aroma **equilibrato e raffinato**, con **note di chinotto, cannella e chiodi di garofano**. Un vermouth **versatile**, sia da servire da solo, con ghiaccio, sia come ingrediente da miscelazione per la preparazione di classici come **Negroni e Manhattan**.



FOODaffairs

CLASSIFICHE TREND MEDIA GREEN BUSINESS SALUTE TURISMO

Home / 2024 / Novembre / 25 / Joe Bastianich e Flower Good presentano due nuove proposte da bere

NOVITÀ

Joe Bastianich e Flower Good presentano due nuove proposte da bere



Due nuove proposte firmate **Flower Good**, il brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**, si apprestano a rivoluzionare il mondo della mixology. Questo progetto innovativo unisce modernità e tradizione italiana, esaltando artigianalità, innovazione e territorialità. Il protagonista assoluto è il puro olio essenziale di canapa, ingrediente che regala aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica.

Gin Flower Good: un distillato di eleganza e freschezza

Il **Gin Flower Good** è un distillato d'eccellenza che combina i terpeni della varietà di cannabis **Holy Grail** con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con una gradazione alcolica di 42 gradi, il gin si distingue per la sua morbidezza e aromaticità.

Le note di cardamomo dominano al primo assaggio, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene **Holy Grail** aggiunge freschezza balsamica, mentre una leggera nota agrumata di cannabis chiude il profilo gustativo, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic: equilibrio perfetto tra agrumi e aromi

La **Flower Good Tonic** è un'acqua tonica dalle note agrumate e aromatiche, arricchita dalla varietà di cannabis **High Level**. Caratterizzata da un sapore unico grazie alle note di bergamotto e cedro, si rivela fresca e dissetante, con un contenuto di zucchero moderato.

Questa tonica è l'abbinamento ideale per il **Gin Flower Good**, creando un gin tonic inedito che sorprende e conquista anche i palati più esigenti.

Un marchio che celebra il Made in Italy

Distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink di qualità, il marchio **Flower Good** promuove il **Made in Italy** attraverso lo slogan "**Manifattura Italiana Cannabis**", presente su tutte le etichette.

Le grafiche sono firmate dall'illustratore italiano **Sergio Gerasi**, che con immagini a china anticipa l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale offerta dai prodotti.

Radici pugliesi per un'esperienza mediterranea

I prodotti **Flower Good** nascono nei campi di Puglia, un contesto ideale dove ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio. Le note aromatiche ricordano i profumi delle botaniche mediterranee, offrendo un'esperienza unica e autentica.

Una celebrazione delle tradizioni italiane in chiave innovativa

Elegante e contemporaneo, **Flower Good** celebra la bellezza delle tradizioni italiane con un approccio innovativo. Ogni dettaglio del progetto riflette una dedizione assoluta alla qualità e al gusto, rendendo questi prodotti un simbolo del connubio perfetto tra passato e futuro.



fooday
food & beverage today

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

Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits

Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

25/11/2024 - Categoria: Spirits



Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti, già noti produttori di vini d'eccellenza con Cascina Penna Currado. Con l'intento di riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce Elena Spirits, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di alta qualità, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include un gin e tre vermouth, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel prestigioso catalogo di Spirits&Colori. Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino Timorasso Derthona 2021 è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distinte, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso - Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un progetto innovativo, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'attenzione verso i dettagli: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

<https://www.spiritsecolori.it>



HORECA NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter 1.415 del 25/11/2024

Ristorazione

Al Cannavacciuolo Bistrot Torino tutto il gusto delle feste

Tradizioni e contrasti per il menu di Natale di chef Cannavacciuolo e dell'Head Chef...



Alcolici e Spirits

Elena Spirits: il gin e il vermouth che raccontano le Langhe

Elena Spirits amplia il catalogo Spirits&Colori con un gin e tre vermouth, prodotti con...



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



HorecaNews - 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 NEWS

TUTTE LE NOTIZIE **MOTUS** **HORECA** **BUSINESS** **PRODOTTI E INGREDIENTI** **RICERCHE** **AVANTI** **IL NOTIZIO NOTTING**

Elena Spirits: il gin e il vermouth che raccontano le Langhe

Elena Spirits amplia il catalogo Spirits&Colori con un gin e tre vermouth, prodotti con botaniche locali e vini prestigiosi delle Langhe.



ALCOLICI E SPIRITS - Nel cuore della Langhe, passione, tradizione e innovazione si fondono nel progetto di **Elena Penna** e **Luca Curado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccezione con **Cascina Penna Curado**. Con l'intento di riproporre e reinterpretare anche tradizione, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce **Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di alta qualità, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include un gin e tre vermouth, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel prestigioso catalogo di **Spirits&Colori**. **Cascina Penna Curado** è la nuova "casa" di Elena e Luca Curado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a **Serralunga d'Alba**, nell'area cuneese dal 1564 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore delle Langhe del Barolo, è dotata di un sistema produttivo all'avanguardia dal punto di vista energetico e ambientale. Entrambe le famiglie producono in passato il vermouth e ormai, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla scoperta di questo distillato come consumatore innovativo.



Elena Penna e Luca Curado Vietti

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per la stile London Dry). Dopo di che nel gin così prodotto vengono infusi fiori di samburo, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langhe Gin". Il gin che ama esprimere il carattere del luogo e momento della Langhe, pensato per chi ama i sapori dolci e naturali, lasciato in equilibrio in botta, anche bevuto in purpurea, con un'acidità che si crea al palato che emana il terrore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltarne così le note aromatiche del gin.



Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino Timorasso Dertona 2021 è macerato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'arizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distinte, con note di arancio dolce, lime e vaniglia. Il frutto avvelto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente. È ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.



Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida volta dalla famiglia Curado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il **Barbaresco** o il **Barolo** (a seconda della annata), una parte di **Rosso Arneis** e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come **genoviana**, **liquirizia** e **anemone**, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, visivo e tattico, con una lunga permanenza speziata e un finale piacevolmente dolce.



Elena Vermouth di Torino Rosso - Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'aromazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.



Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un progetto innovativo, con una filosofia basata sull'eccezionalità e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'attenzione verso i dettagli, dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langhe come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

Spirits&Colori è un marchio italiano con sede a Poggio Sileto specializzato dal 2015 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati aromatici e cocktail Rum, Brandy, Tequila e Vodka. Il suo catalogo comprende un'ampia gamma di prodotti di elevata qualità, caratterizzati da precisi profumi di alta qualità e livelli eccezionali, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

CADGAL: QUATTRO VISIONI DI MOSCATO BIANCO



L'azienda **Ca' D'Gal** è stata fondata nel 1989 da **Alessandro Boido** che si pose sin da subito lo scopo di valorizzare le potenzialità del **Moscato d'Asti**. Situata a Valdivilla, frazione di Santo Stefano Belbo l'azienda deve il suo curioso nome (Ca' D'Gal sta per Cascina del Gallo) al nonno di Alessandro che, essendo l'unico maschio in una famiglia di donne, si sentiva

come "un gallo nel pollaio".

Unico vitigno nei 12 ettari di vigneto è il **Moscato bianco**, con viti che arrivano anche ai settant'anni d'età, dalle quali si ricavano ben quattro diverse tipologie di vino.

Nel 2023 la proprietà viene acquistata da **Alessandro Varagnolo** e dalla famiglia **Cova** che ora dispone di due distinte tenute, la **Tenuta Valdivilla**, dove si trovano i vigneti di Moscato e la **Tenuta Cova** situata a Calamandrana dove invece troviamo Barbera, Chardonnay e Sauvignon blanc.



L'azienda mira a ridefinire una nuova identità per il Moscato d'Asti, con l'ambizione di creare una versione capace di competere con i grandi bianchi dolci d'Europa, per fare ciò s'avvale della collaborazione dell'agronoma **Maresa Novara** e della grande esperienza del consulente enologo **Luca Caramellino**.

Sono circa 100.000 le bottiglie prodotte annualmente, di queste circa 70.000 sono rappresentate dal Moscato d'Asti e circa 7.000 sono d'Asti Spumante, l'80% della produzione è destinata all'export, la parte rimanente viene distribuita in Italia da **Vino & Design**.

Nota: la nuova proprietà ha cambiato il nome all'azienda che ora si chiama **CADGAL** (tutto attaccato) il primo vino che riporta in etichetta questa nuova denominazione è, come potete vedere, il **Canelli Sant'Ilario**.

Il vitigno

Il Moscato bianco è uno degli otto vitigni inseriti col nome Moscato nel Registro Nazionale della Vite e del Vino, quattro sono a bacca bianca, tre a bacca rossa ed uno a bacca rosa (ci sarebbe poi da aggiungere il Moscatello).

Di tutti il Moscato Bianco, detto comunemente Moscato di Canelli e che vanta numerosi sinonimi è il più importante, non solo dal punto di vista numerico. Nel solo Piemonte ce ne sono circa 10.000 ettari (secondo vitigno dopo la Barbera) tra le province di Asti, Cuneo e Alessandria.

La produzione nel 2022 (tra Asti e Moscato d'Asti) è stata di oltre 795.000 ettolitri con un imbottigliato che ha superato i 103 milioni di unità.



Moscato bianco - Foto tratta dal Catalogo Nazionale delle
Varietà di Vite

I dati riferiti al 2023 parlano invece di un calo della produzione, stimabile attorno ai 90 milioni di bottiglie con un rapporto di due a uno a favore dell'Asti Spumante rispetto al Moscato d'Asti.

Il disciplinare di produzione dell'Asti prevede diverse tipologie di vino: Asti (o Asti Spumante), Asti (o Asti Spumante) Metodo Classico, Moscato d'Asti e Moscato d'Asti vendemmia tardiva.

Una tra le differenze fondamentali che contraddistinguono l'Asti (Spumante) dal Moscato d'Asti è data dall'effervescenza, ovvero la sovrappressione in bottiglia al momento della stappatura, che per il Moscato d'Asti non deve superare i 2,5 bar, caratteristica comune a tutti i vini Frizzanti.

I vini

Son ben quattro i vini prodotti con Moscato di Canelli: un Asti Spumante, un Moscato d'Asti, un Canelli ed un Mosto da Uve parzialmente fermentate.

Noi li abbiamo assaggiati tutti e quattro, ecco quindi il nostro pensiero:



- Asti Spumante Docg

Il vigneto, situato a Valdivilla si trova a 400 metri d'altitudine su suolo composto da marne bianche e argille blu, è disposto a Nord ed è allevato a Guyot con densità di 5.500 ceppi/ha, l'età media varia dai 20 ai 45 anni e la resa è di 70 ha/ha.

Vendemmia nella prima decade di settembre, spumantizzazione in autoclave.

Spuma bianchissima, abbondante ed evanescente, buona l'effervescenza.

Giallo paglierino luminoso il colore, di buona intensità.

Discreta l'intensità olfattiva, agrumato, pesca matura, mela, pera, accenni nocciolati. Cremoso, presenta sentori di crema pasticceria, pesca gialla, albicocca, agrumi maturi, mandorle, pasticceria, lunga la sua persistenza.

- Moscato d'Asti Docg "Lumine" 2023

La posizione del vigneto è la medesima del precedente vino, quello che cambia è la densità d'impianto, che in questo caso è di 4.500 ceppi/ha e la resa che è contenuta in 67 q.hl/ha.

Vendemmia nella prima decade di settembre, fermentazione in autoclave.





Il colore è paglierino di media intensità.

Intenso al naso, agrumato, pesca gialla, albicocche, mandorle, scorza d'arancia candita, pasticceria, note aromatiche e di fiori bianchi.

Fresco e succoso, presenta netti sentori d'arancia matura, pesca gialla, papaia, uvetta passa, caramella frizzantina agli agrumi, bella la sua vena acida e lunga la persistenza.



– **Canelli Docg "Sant'Ilario" 2023**

Canelli è stata, sino a poco tempo fa, una sottozona del Moscato D'Asti che s'avvaleva di un capitolo, all'interno del disciplinare di produzione, leggermente diverso (e più rigoroso).

Nel giugno 2023 si è definitivamente staccato dal Moscato d'Asti, ottenendo una propria denominazione con il nome di Canelli che va a costituire la 19ma Docg del Piemonte.

La prima annata dal riconoscimento, ovvero la 2023, ha visto una produzione di poco meno di 6.000 ettolitri di vini, ed un imbottigliato di poco più di 131.000 pezzi.

Le uve provengono da un vigneto situato a Valdivilla a 400 metri d'altitudine su suolo composto da marne bianche e argille blu con esposizione Nord-Est, il sistema d'allevamento è il Guyot con densità di 5.500 ceppi/ha e la resa è di 55 hl/ha.

La vendemmia s'effettua nella seconda metà del mese di settembre, le uve vengono pressate sotto neve carbonica e la fermentazione si svolge in autoclave dove poi il vino sosta sulle fecce fini sino alla primavera successiva.

Il vino riposa poi in bottiglia sino al mese di settembre.

Si presenta nel bicchiere con un color giallo dorato scarico, luminoso.

Buona la sua intensità olfattiva, le note aromatiche sono completate da sentori d'agrumi, canditi, pesca, crema pasticcera, pasta di mandorle.

Cre moso al palato dove emergono le note d'arancia matura e i sentori di scorza d'arancia candita, di pesca e di succo di pesca, albicocca, dolce ma non stucchevole con una bella vena acido/agrumata, chiude con buona persistenza.

– **Mosto Parzialmente Fermentato "Vite Vecchia" 2018**

Sono necessari alcuni chiarimenti su questo prodotto (non si può chiamare vino) che sino a poco tempo fa veniva commercializzato come Moscato d'Asti Docg (e che ancora potrebbe esserlo).

La differenza tra vino (nello specifico Moscato d'Asti) e Mosto Parzialmente



Fermentato sta nel grado alcolico svolto (ovvero effettivo) che, nel caso del Moscato d'Asti dev'essere compreso tra il 4,5% Vol. ed i 6,5% Vol. mentre per i Mosti (d'uva) Parzialmente Fermentati questo range è compreso tra l'1% Vol. e i 3/5 del suo titolo alcolometrico (volumico) totale.



Ma veniamo al "prodotto" le cui uve provengono da un vigneto situato a Valdivilla a 400 metri d'altitudine su suolo composto da marne bianche e argille blu con esposizione Sud-Est, il sistema d'allevamento è il Guyot con densità di 5.500 ceppi/ha e la resa è di 40 hl/ha. La vendemmia s'effettua tra fine settembre ed inizio ottobre con uve leggermente surmature, la fermentazione si svolge in autoclave, segue una sosta sulle fecce fini sino alla

primavera successiva.

Una volta imbottigliato viene posto per 60 mesi in casse colme di sabbia, in condizione di buio, umidità, isolamento e condizioni statiche ideali.

Molto bello il suo colore, giallo oro, luminoso e brillante.

Mediamente intenso al naso, elegante e delicato, ampio, presenta sentori di pasticceria, confetto, mandorla, cedro e scorza d'arancia candita, note d'agrumi e di pesca bianca.

Fresco, agrumato, arancio maturo, succoso, pesca, papaia, nuovamente confetto, la sua dolcezza non è mai stucchevole, buona la sua vena acida e lunga la persistenza.

Lorenzo Colombo

25 NOVEMBRE 2024 | DA LORENZO COLOMBO



ON AIR LA NUOVA
CAMPAGNA
NAZIONALE CON
USAIN BOLT PER IL
LANCIO DI
COCCOLINO
WONDER WASH



DALL'IDEA DI
BASTIANICH &
FLOWER GOOD AL
CATALOGO DI
SPIRITS & COLORI



PRODOTTI PER IL CONSUMER

DALL'IDEA DI BASTIANICH & FLOWER GOOD AL CATALOGO DI SPIRITS & COLORI

Pubblicato da **Redazione** 25/11/2024



Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità** di Flower Good, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e Flower Farm. Questo progetto innovativo rappresenta un **connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana**, con **prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail** si combinano armoniosamente con **ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, **impresiosita dalla varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il **marchio**, distribuito da Spirits & Colori, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su **tutte le etichette**, create dall'**illustratore italiano Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano l'**eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale**.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la **bellezza delle tradizioni italiane** attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del Gin Flower Good:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione Alcolica: 42°

Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della Flower Good Tonic:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.



MIXOLOGY

25 Novembre 2024

Spirits&Colori, la new-entry di Elena Spirits con un gin e tre vermouth



Nuovo progetto per **Elena Penna e Luca Currado della Cascina Penna Currado** di Serralunga d'Alba. Prende il via **Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di qualità, con una **linea di prodotti legati al territorio** e con l'obiettivo di riprendere e reinterpretare antiche tradizioni attraverso tecnologie e metodologie moderne.

La gamma, inserita nel catalogo di **Spirits&Colori**, include **un gin e tre vermouth, realizzati con materie prime locali** a partire dalle selezioni botaniche fino alle tecniche di produzione, proseguendo con l'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth e il numero limitato di bottiglie.

ELENA GIN

Elena Gin è un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano e prive di aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati insieme all'alcol una sola volta, per preservarne gli aromi, e successivamente infusi con fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella. Dal carattere selvaggio e montano della Langa, **Elena Gin offre sapori naturali e un perfetto equilibrio al palato**, con un'oleosità che attenua il tenore alcolico di **42% vol.** Può essere servito **in purezza o abbinato ad acque toniche neutre.**

I TRE VERMOUTH

Il primo vermouth è **Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco**, in cui il vino Timorasso Derthona 2021 viene miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, conferendo freschezza con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto da sfumature floreali e speziate. **Dal sapore vinoso, può essere bevuto 'on the rocks' o utilizzato come base per cocktail.**

Il secondo, **Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso**, è, invece, realizzato con Barbaresco o Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso, creando un profilo sensoriale vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata.

Infine, **Elena Vermouth di Torino Rosso** riflette il concetto dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. Può essere servito **da solo, con ghiaccio, o utilizzato come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.**



Elena Gin





FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE ▾ FOOD ▾ BEVERAGE ▾ MIXOLOGY E SPIRITS ▾ PROTAGONIST

MIXOLOGY E SPIRITS

Elena Spirits: il vermouth e il gin che raccontano le Langhe

By Redazione 5 - 25 Novembre 2024

231 0



Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel progetto di **Elena Penna e Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con **Cascina Penna Currado**. Con l'intento di riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce **Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di alta qualità, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include un gin e tre vermouth, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel prestigioso catalogo di **Spirits&Colori**. Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.



Elena Penna e Luca Currado Vietti

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.



Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino Timorasso Derthona 2021 è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.



Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.



Elena Vermouth di Torino Rosso – Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.



Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un progetto innovativo, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'attenzione verso i dettagli: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



HORECA NEWS

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

LE PRINCIPALI NOTIZIE DI OGGI



Elena Spirits: il gin e il vermouth che raccontano le Langhe

ALCOLICI E SPIRITS Redazione 5 25 Nov 2024 10:58

Elena Spirits amplia il catalogo Spirits&Colori con un gin e tre vermouth, prodotti con botaniche locali e vini prestigiosi delle Langhe.

[Guarda tutte le notizie](#)

HORECA
IL PORTALE DEL PUBBLICISTA **NEWS.IT**



CONTATTI

Email: redazione@horecanews.it

INFO

Viale Antonio Gramsci, 17/B - 80122 Napoli

Testata giornalistica iscritta al n. 48/2018 del Registro Stampa del Tribunale di Napoli.

Direttore Resp: Fabio Russo

Notizie più lette



Le novità Caffè Borbone a Host 2023: la moka a cialde MokaCiao e due nuove versioni di Crema Caffè

Redazione 12 Ottobre 2023 11:22



La Campania è la regione dove si mangia meglio al mondo, la capitale mondiale del cibo è Roma

Redazione 2 19 Dic 2023 11:44



Il caffè è amico del cuore: nuove conferme da uno studio italiano

Redazione 5 Lug 2022 07:04



Home > Spirits > Elena Spirits: il vermouth e il gin che raccontano le Langhe

Elena Spirits: il vermouth e il gin che raccontano le Langhe

SPIRITS Redazione 5 25/11/2024 0



Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel progetto di **Elena Penna** e **Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con **Cascina Penna Currado**. Con l'intento di riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce **Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di alta qualità, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include un gin e tre vermouth, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel prestigioso catalogo di **Spirits&Colori**. Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.



Elena Penna e Luca Currado Vietti

Elena Gin – Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.



Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco – Un vermouth in cui il vino Timorasso Derthona 2021 è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.





Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso – Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.



Elena Vermouth di Torino Rosso – Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.



Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un progetto innovativo, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'attenzione verso i dettagli: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

MIXOLOGY E SPIRITS Gin

Due novità firmate da Joe Bastianich e Flower Farm: il gin e la tonica alla canapa

Flower Good, di Joe Bastianich e Flower Farm, rivoluziona la mixology con un gin e una tonica innovativi all'olio essenziale di canapa.

By Redazione 2 - 26 Novembre 2024

236



Nel mondo della mixology si aprono nuovi orizzonti grazie alle ultime creazioni firmate **Flower Good**, il marchio nato dall'incontro tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto, che unisce radici italiane e uno sguardo rivolto al futuro, celebra un perfetto equilibrio tra tradizione artigianale e innovazione contemporanea. Al cuore di questa iniziativa si trova un ingrediente d'eccezione: il puro olio essenziale di canapa, capace di donare ai prodotti un carattere unico, ricco di aromi intensi e di una straordinaria profondità sensoriale.



Con queste novità, **Flower Good** punta a ridefinire gli standard del settore, proponendo un'esperienza che esalta la qualità e la creatività del made in Italy. Il progetto si distingue per l'attenzione ai dettagli e alla territorialità, offrendo una proposta che fonde sapientemente tradizione e modernità per soddisfare le esigenze dei palati più esigenti.

Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di **cannabis Holy Grail** si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.



Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distintive di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero. Si sposa magnificamente con il **Gin Flower Good**, dando vita ad un gin tonic inedito, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.



I prodotti **Flower Good** affondano le radici nei campi di Puglia, il contesto ideale in cui ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee.

Raffinato e alla moda, **Flower Good** celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del Gin Flower Good

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione Alcolica: 42°

Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della Flower Good Tonic

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità e livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Flower Good: la nuova frontiera della mixology italiana con canapa e botaniche uniche

Flower Good, frutto della collaborazione tra Joe Bastianich e Flower Farm, introduce un gin e una tonica innovativi che celebrano la mixology italiana attraverso l'uso di olio essenziale di canapa.

by Laura Rossi | 26 Novembre 2024

Flower Good: la nuova frontiera della mixology italiana con canapa e botaniche uniche - Gaeta.it

La **mixology** italiana si prepara a ricevere una ventata di freschezza grazie a **Flower Good**, un brand nato dall'alleanza fra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto ambizioso unisce la tradizione artigianale italiana a innovazioni audaci, ponendo l'accento sull'uso del puro olio essenziale di **canapa**. I prodotti firmati **Flower Good** si propongono di offrire esperienze sensoriali uniche che celebrano i sapori autentici del territorio.

Gin Flower Good: l'anima della **mixology**

Il **Gin Flower Good** si distingue come un distillato d'alta gamma, con una gradazione alcolica del 42%. La sua composizione è un perfetto equilibrio tra ingredienti aromatizzati, con terpeni della varietà di **cannabis Holy Grail** che si integrano sapientemente con botaniche come **ginepro**, **cardamomo**, **coriandolo** e **liquirizia**. Questo blend ha il vantaggio di offrire una sensazione morbida e armoniosa al palato.

Nel momento in cui si assapora questo gin, le note di **cardamomo** si manifestano in primo piano, seguite dalle dolci sfumature di **liquirizia**. Il terpene **Holy Grail** apporta una freschezza balsamica inaspettata, mentre una leggera nota agrumata di **cannabis** all'inizio e alla fine dell'esperienza consente ai gusti di emergere in modo delicato, preparando il palato ad accogliere ulteriori tonalità di **ginepro** e **coriandolo**.

Questo prodotto non è soltanto ideale per cocktail classici; la sua complessità aromatica lo rende perfetto per la degustazione diretta. Si presta anche ad un abbinamento con **tonic water** secche, arricchendo così il gusto e l'esperienza del drink.

Flower Good Tonic: un'essenza rinfrescante

Flower Good Tonic è un'acqua tonica arricchita con aromi di **agrumi** e caratterizzata dall'olio essenziale di **canapa** pura, con terpeni **High Level**. Questa combinazione offre un prodotto distintivo, perfetto per chi cerca un'acqua tonica che vada oltre il comune. Le note di **bergamotto** e **cedro** creano un equilibrio rinfrescante, rendendo ogni sorso una vera delizia per il palato.

Realizzata con un moderato contenuto di zucchero, **Flower Good Tonic** si abbina in modo sublime con il **Gin Flower Good**, offrendo un gin tonic che si distingue per la sua originalità. Questo cocktail è una sorta di "pozione" che può sorprendere anche i palati più sofisticati, grazie alla sua freschezza dissetante e alle complesse note aromatiche.

Radici pugliesi e **design** italiano

I prodotti di **Flower Good** trovano le loro origini nei campi della **Puglia**, una regione dove il sole e la tradizione agricola favoriscono la crescita di piante di **cannabis** dalle essenze uniche. Questo ambiente consente a ogni pianta di assorbire i profumi del territorio, che si riflettono nelle creazioni della linea. In questo contesto, il marchio non si limita a produrre bevande, ma celebra la cultura e la storia italiana, evidenziando la qualità e il benessere.

Distribuito da **Spirits & Colori**, **Flower Good** si distingue per la promozione del **Made in Italy**, richiamando l'attenzione su una produttività artigianale di eccellenza. Le etichette dei prodotti, create dall'illustratore **Sergio Gerasi**, esprimono eleganza e raffinatezza, offrendo un'anticipazione visiva dell'esperienza sensoriale che i consumatori possono aspettarsi.

Dalla combinazione di tradizione e modernità, **Flower Good** rappresenta un'avventura gastronomica capace di affascinare e incantare, mantenendo sempre al centro la passione per la qualità e il gusto italiano.

Ultimo aggiornamento il 26 Novembre 2024 da [Laura Rossi](#)

by Laura Rossi | Published November 26, 2024

Due novità firmate da Joe Bastianich e Flower Farm: il gin e la tonica alla canapa

BEVANDE ALCOLICHE



Redazione 2

26/11/2024

0



Nel mondo della mixology si aprono nuovi orizzonti grazie alle ultime creazioni firmate **Flower Good**, il marchio nato dall'incontro tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto, che unisce radici italiane e uno sguardo rivolto al futuro, celebra un perfetto equilibrio tra tradizione artigianale e innovazione contemporanea. Al cuore di questa iniziativa si trova un ingrediente d'eccezione: il puro olio essenziale di canapa, capace di donare ai prodotti un carattere unico, ricco di aromi intensi e di una straordinaria profondità sensoriale.



Con queste novità, **Flower Good** punta a ridefinire gli standard del settore, proponendo un'esperienza che esalta la qualità e la creatività del made in Italy. Il progetto si distingue per l'attenzione ai dettagli e alla territorialità, offrendo una proposta che fonde sapientemente tradizione e modernità per soddisfare le esigenze dei palati più esigenti.

Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di **cannabis Holy Grail** si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.



Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distinte di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero. Si sposa magnificamente con il **Gin Flower Good**, dando vita ad un gin tonic inedito, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.



I prodotti **Flower Good** affondano le radici nei campi di Puglia, il contesto ideale in cui ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee.

Raffinato e alla moda, **Flower Good** celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del Gin Flower Good

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione Alcolica: 42°

Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della Flower Good Tonic

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

26 Novembre 2024 Imprese Lanci prodotto

Joe Bastianich e Flower Farm presentano Flower Good: gin e tonic alla canapa

Joe Bastianich e Flower Farm presentano Flower Good: un gin e tonic artigianale e innovativo, con un tocco di canapa.

Comunicato stampa

2' di lettura



Ascolta la versione audio dell'articolo



Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le due novità di **Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana, con prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del puro olio essenziale di canapa, ingrediente chiave che infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica.

Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distintive di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un gin tonic inedito, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, promuove il **Made in Italy**, come sottolineato dallo slogan "*Manifattura Italiana Cannabis*", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano **Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

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: [Flower Farm](#)

▼ Fonti e Note

Comunicato stampa Borderline Agency



Rassegna Business

4.479 follower

29 minuti •

+ Segui ...

Flower Good, il nuovo brand nato dalla collaborazione tra Joe Bastianich e **Shop hoa tươi TPHCM Flower Farm - Dịch vụ điện hoa online uy tín**, rivoluziona il mondo della mixology con il suo gin e tonic alla canapa. Un connubio perfetto tra tradizione italiana e innovazione, con un tocco di artigianalità e un'esperienza sensoriale unica.

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



Joe Bastianich e Flower Farm presentano Flower Good: gin e tonic alla canapa

rassegnabusiness.news

Consiglia

Commenta

Diffondi il post

Invia



Aggiungi un commento...





cerca notizie e documenti



cerca aziende e prodotti



BIRRA - 26/11/2024

ALDI UK: nuove birre realizzate con prodotti alimentari in eccedenza, contro lo spreco alimentare

In collaborazione con birrifici sostenibili, la gamma The Hop Foundry di Aldi ora include due birre uniche che trasformano il...

f x p in



SPIRITS, DISTILLATI, LIQUORI - 26/11/2024

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits&Colori

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le due novità di Flower Good, un brand nato dalla collaborazione tra...

f x p in



MIXOLOGY

Home » Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo...



Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo Spirits & Colori

26/11/2024 16:45 | Redazione Agenfood | MIXOLOGY, NL

(Agen Food) – Roma, 26 nov. – Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità di Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta un **connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana**, con **prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.



Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail** si combinano armoniosamente con **ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica **agrumata e aromatica**, impreziosita dalla **varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il **Gin Flower Good**, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più

esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come sottolineato dallo slogan **"Manifattura Italiana Cannabis"**, impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano **Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, **Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa**, in cui **ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto**.

Caratteristiche del Gin Flower Good:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione Alcolica: 42°

Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della Flower Good Tonic:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.



DEGUSTA

HOME NEWS DEGUSTA TV LA RIVISTA CONTATTI Q

Market & News 26 Novembre 2024 4 Minuti

Dall'idea dello chef Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

Gf L

Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le due novità di Flower Good, un brand nato dalla collaborazione tra Joe Bastianich e Flower Farm. Questo progetto innovativo rappresenta un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana, con prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del puro olio essenziale di canapa, ingrediente chiave che infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica.



Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distintive di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un gin

tonic inedito, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da Spirits & Colori, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Geraci che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei campi di Puglia, il contesto ideale in cui ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee.

Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.



Caratteristiche del Gin Flower Good:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione Alcolica: 42°

Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della Flower Good Tonic:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.



Via del Chionso 14
42122 Reggio Emilia
Tel. 0522.506284
Fax 0522.513578
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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di accertata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



HORECA NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter 1.416 del 26/11/2024

Eventi

Fedegroup e Starhotels presentano "Auguri Sotto Le Stelle"

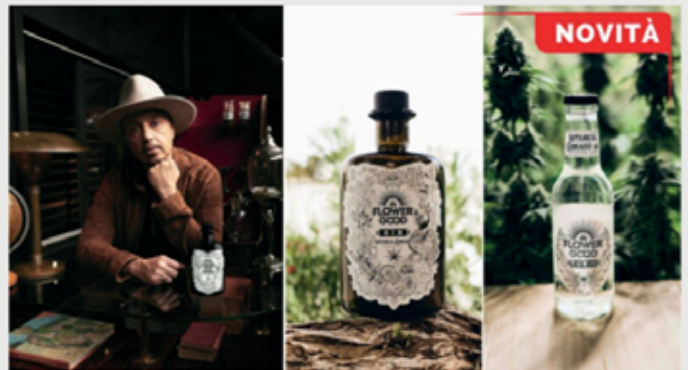
Auguri Sotto Le Stelle è un ciclo di cene
realizzato da Fedegroup e Starhotels con...



Alcolici e Spirits

Due novità firmate da Joe Bastianich e Flower Farm: il gin e la tonica alla canapa

Flower Good, di Joe Bastianich e Flower
Farm, rivoluziona la mixology con un gin e...



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

SCRIVI A redazione@horecanews.it



HorecaNews - 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 NEWS

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

Due novità firmate da Joe Bastianich e Flower Farm: il gin e la tonica alla canapa

Flower Good, di Joe Bastianich e Flower Farm, rivoluziona la mixology con un gin e una tonica innovativi all'olio essenziale di canapa.

ALCOLICI E SPIRITS

Redazione 2 | 26 Nov 2024 - 09:55



ALCOLICI E SPIRITS - Nel mondo della mixology si aprono nuovi orizzonti grazie alle ultime creazioni firmate **Flower Good**, il marchio nato dall'incontro tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto, che unisce radici italiane e uno sguardo rivolto al futuro, celebra un perfetto equilibrio tra tradizione artigianale e innovazione contemporanea. Al cuore di questa iniziativa si trova un ingrediente d'eccezione: il puro olio essenziale di canapa, capace di donare ai prodotti un carattere unico, ricco di aromi intensi e di una straordinaria profondità sensoriale.



Con queste novità, **Flower Good** punta a ridefinire gli standard del settore, proponendo un'esperienza che esalta la qualità e la creatività del made in Italy. Il progetto si distingue per l'attenzione ai dettagli e alla territorialità, offrendo una proposta che fonde sapientemente tradizione e modernità per soddisfare le esigenze dei palati più esigenti.

Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di **cannabis Holy Grail** si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia, il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.



Flower Good Tonic è un'arqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distinte di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetanti, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero. Si sposa magnificamente con il **Gin Flower Good**, dando vita ad un gin tonic inedito, un'autentica "posizione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccezione, promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Carnivato", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Geraci che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.





I prodotti **Flower Good** affondano le radici nei campi di Puglia, il contesto ideale in cui ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee.

Raffinato e alla moda, **Flower Good** celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del Gin Flower Good

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione Alcolica: 42°

Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della Flower Good Tonic

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

Agente a Careri è un'azienda italiana con sede a Poggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di eccelsa qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Leggi l'articolo anche su [FoodyFlex.com](https://www.foodyflex.com) e [MixologyItalia.com](https://www.mixologyitalia.com)



OTTICHE PARALLELE MAGAZINE
Cultura e 360° a portata di click

HOME · CONTATTI · REDAZIONE · INFORMAZIONI

NON SOLO CIBO E VINO

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori: gin e tonica doppia novità



Data: 26 novembre 2024
0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 3 minuti - 525 parole

“ Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana. I prodotti, caratterizzati dall'uso di olio essenziale di canapa, esaltano artigianalità, innovazione e territorialità.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le due novità di Flower Good, un brand nato dalla collaborazione tra Joe Bastianich e Flower Farm. Questo progetto innovativo rappresenta un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana, con prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del puro olio essenziale di canapa, ingrediente chiave che infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica.

Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distintive di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero.



Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un gin tonic inedito, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da Spirits & Colori, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei campi di Puglia, il contesto ideale in cui ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee. Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del Gin Flower Good
Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo
Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura
Gradazione Alcolica: 42°
Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis
Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca

Caratteristiche della Flower Good Tonic
Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level
Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro
Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.





WINEGOUTURE

WINEGOUTURE • PROFANONISTI • COLLECTION • CHAMPAGNE • STORF • EVENTI • TRADE • TREND • SPIRITS • INTERNATIONAL

Meditazioni • Spiriti • Flower Good: l'innovazione della Mixology con Joe Bastianich e Flower Farm

SPRITS

Flower Good: l'Innovazione della Mixology con Joe Bastianich e Flower Farm

DI ROBERTA RAVICATI | 26 NOVEMBRE 2024



Flower Good, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e Flower Farm, è pronto a rivoluzionare il mondo della **mixology** con due nuove proposte. Questo progetto innovativo combina modernità e tradizione italiana, esaltando artigianalità, innovazione e territorialità, grazie all'uso del puro olio essenziale di canapa, che dona aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica.

Gin Flower Good

Gin Flower Good è un distillato che unisce i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con una gradazione alcolica di 42°, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite da sfumature dolci di liquirizia. Il terpene Holy Grail aggiunge una freschezza balsamica, mentre una leggera nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.



Flower Good Tonic

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, arricchita dalla varietà di cannabis High Level. Con note di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie al suo moderato contenuto di zucchero. Si abbina perfettamente con il Gin, creando un gin tonic innovativo che sorprende anche i palati più esigenti.



Il marchio è distribuito da Spirits & Colors, nota per la selezione di distillati e soft drink d'eccellenza. Promuove il Made in Italy con lo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette create dall'illustratore italiano Sergio Geraci, che anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei campi di Puglia, dove ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee. Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane con un tocco innovativo, riflettendo una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del Gin

- Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo
- Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura
- Gradazione Alcolica: 42°
- Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis
- Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secco

Caratteristiche della Flower Good Tonic

- Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level
- Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro
- Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry



GAMBERO ROSSO

Notizie

Joe Bastianich lancia le bevande alla canapa (sfidando le norme italiane)

27 Nov 2024, 10:32 | a cura di **Silvana Sirriani**



L'imprenditore della ristorazione e personaggio televisivo, questa volta si lancia in un'impresa che profuma di cannabis e di cocktail innovativi: Flower Good, una linea di bevande a base di canapa che comprende al momento un gin e una tonica

Ascolta questo articolo ora...

Già noto per la sua carriera nella ristorazione e nella musica, lo chef ma non solo Joe Bastianich, si avventura in una nuova impresa. In collaborazione con Flower Farm, azienda leader in Europa nella produzione di prodotti a base di cannabis, ha lanciato sul mercato una nuova linea di bevande a base di canapa, chiamata Flower Good.



Flower Good, la nuova impresa di Bastianich

Il brand vuole posizionarsi come un marchio innovativo che mira a rivoluzionare il mondo della mixology, unendo la tradizione italiana alla modernità e all'utilizzo di ingredienti di alta qualità. L'obiettivo è quello di offrire un'esperienza sensoriale unica, grazie all'utilizzo del puro olio essenziale di canapa, ingrediente chiave che conferisce ai prodotti aromi intensi e una profondità di gusto inconfondibile.

Il gin e la tonica che piacciono allo chef

I primi due prodotti lanciati sul mercato sono il Gin Flower Good e la Flower Good Tonic. Il primo è un distillato di alta qualità che unisce i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail a botaniche classiche come ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Il risultato è un gin morbido e aromatico, con una gradazione alcolica di 42°, che si distingue per le note di cardamomo, liquirizia e un finale agrumato di cannabis. Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, arricchita dalla varietà di cannabis High Level. Caratterizzata da note di bergamotto e cedro, questa tonica offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, con un contenuto di zucchero moderato. L'abbinamento perfetto per il Gin Flower Good, per un gin tonic a dir poco inedito. Il progetto Flower Good ha alla sua base la promozione dell'eccellenza del Made in Italy, l'attenzione alla territorialità e alla valorizzazione delle risorse locali: e, infatti, lo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", presente su tutte le etichette, ha lo scopo di evidenziare l'utilizzo solo di ingredienti di alta qualità provenienti da coltivazioni italiane, in particolare dalla Puglia. Le etichette, realizzate dall'illustratore italiano Sergio Gerasi, contribuiscono a creare un'immagine raffinata e contemporanea del brand

Al di là del nome famoso che accompagna il progetto, Flower Good rappresenta comunque un'interessante novità nel panorama del beverage italiano, proponendo un'esperienza di gusto innovativa e di alta qualità, che celebra l'incontro tra tradizione e modernità. L'utilizzo della canapa come ingrediente principale, poi, apre nuove frontiere nel mondo della mixology, offrendo un'alternativa originale e raffinata per i palati più curiosi.

Canapa in tavola

L'uso della canapa a scopo alimentare, sotto forma di oli, integratori, prodotti da forno e caramelle, sta diventando sempre più diffuso, soprattutto dopo che diversi studi, hanno evidenziato le proprietà nutrizionali dei semi, privi di THC, ricchi di antiossidanti e acidi grassi omega-3. Nonostante il crescente interesse, però, la normativa che regola l'uso alimentare della canapa è complessa e in evoluzione.

Un alimento legale, ma con regole precise

In Italia, l'uso alimentare dei semi di canapa e dei loro derivati è stato riconosciuto compatibile con la legislazione alimentare da una circolare del 2009. Tuttavia, la normativa italiana in materia di stupefacenti complica il quadro. Punto di svolta per la canapa in Italia, lo ha segnato la legge 242/2016 che ne ha promosso la coltivazione e la filiera agroindustriale. La legge si applica solo alle varietà di canapa con THC inferiore allo 0,2%, iscritte nel Catalogo comune europeo. Il Decreto Ministeriale del 4 novembre 2019, poi, ha definito i limiti massimi di THC negli alimenti derivati dalla canapa: 2 mg/kg per semi e farina, 5 mg/kg per l'olio. Solo semi, farina e olio ottenuti dai semi di canapa possono essere lavorati e commercializzati in Italia. Insomma, la canapa alimentare offre diverse opportunità per l'industria alimentare e per i consumatori, ma il suo sviluppo è condizionato da un quadro normativo complesso e in continua evoluzione. Resta che il Gin e la tonica Flower Good siano assolutamente legali.



28 Novembre 2024, giovedì

La Notte®

ITALIA ▾ MONDO ▾ CONSULENTE DI STRADA L'OPINIONE ARTE & SPETTACOLO
SALUTE OROSCOPO VIAGGI & CUCINA

Home > Arte & Spettacolo > Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits&Colori

Arte & Spettacolo

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits&Colori

By Redazione 28 Novembre 2024

9 0



Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità di Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta **un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana**, con **prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove **i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumatae aromatica, impreziosita dalla **varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come **sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis"**, impresso **su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano **l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale**.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, **Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa**, in cui **ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto**.

Caratteristiche del Gin Flower Good:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione Alcolica: 42°

Note di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della Flower Good Tonic:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

Riceviamo e pubblichiamo integralmente



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Lunedì 02 Dicembre 2024 - Aggiornato alle 09:20

NON SOLO VINO [NEWSLETTER](#) [LA CANTINA DI WINENEWS](#) [DICONO DI NOI](#) [WINENEWS TV](#)

MONDO

LA CURIOSITÀ

Joe Bastianich investe sulla cannabis per renderla protagonista nel mondo delle bevande

L'imprenditore del wine & food e Flower Farm, leader europeo nel settore, cavalcano l'ultima tendenza nel drink e lanciano Flower Good

NEW YORK, 29 NOVEMBRE 2024, ORE 14:30



Joe Bastianich investe sulla cannabis per bevande

La filiera italiana della cannabis light impiega 10.000 persone, con un fatturato annuo di 150 milioni di euro. La legalizzazione, secondo uno studio recente, potrebbe portare nelle casse dello Stato Italiano fino a 7 miliardi all'anno con la creazione di 35.000 nuovi posti di lavoro, secondo le stime del Consorzio Nazionale per la Canapa. "Il mercato cambierà profondamente ed entro il 2030 sarà popolato di brand di prodotti per uso domestico che contengono cannabidiolo, spinto anche dall'impulso di legalizzazione che si sta realizzando in molti Paesi del mondo, in testa gli Stati Uniti - spiega, in particolare, Zora Milenkovic, direttore settore bevande e tabacco Euromonitor - ciò significa che consumeremo sempre più bevande, cosmetici e integratori, nutraceutici per lo sport, drink senza alcol e infusi che contengono i principi attivi della cannabis e li compreremo ovunque, anche al supermercato. Il primo settore industriale che risentirà della rivoluzione cannabis è quello delle bevande. Si prevede che i soft-drinks e le bevande rilassanti saranno sempre più a base di cannabidiolo". Negli Usa è già possibile trovare prodotti che combinano acqua pura e cannabidiolo (Cbd). Stando agli ultimi "Consumer Insights" di Bdsa, si fa avanti anche l'ipotesi di coesistenza tra i settori degli alcolici e della cannabis ([WineNews ne ha parlato qui](#)). "L'industria del Cbd alimentare, in particolare quello destinato alle bevande, sta ricevendo un'attenzione sempre maggiore da parte di alcune delle più grandi aziende del mondo. C'è stato un enorme interesse non solo tra le aziende di cannabis, ma anche tra le principali aziende di bevande", ha spiegato Michael Bronstein, presidente American Trade Association for Cannabis and Hemp (Atach). E, a cavallo tra Usa e Italia, da un'idea di Joe Bastianich, imprenditore della ristorazione e del vino con la sua azienda in Friuli Venezia Giulia, [Bastianich Wines](#), e di Flower Farm, leader europeo nella coltivazione di cannabis a basso contenuto di Thc, nasce il brand "Flower Good": una linea di prodotti beverage altamente innovativa, caratterizzata dalla valorizzazione degli aromi naturali della pianta che combina l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana. I prodotti, caratterizzati dall'uso di olio essenziale di canapa, esaltano artigianalità, innovazione e territorialità, con etichette create dall'illustratore Sergio Gergio Garasi, sono distribuiti da Spirits & Colori, e celebrano il made in Italy, pensati per un pubblico alla ricerca di esperienze gustative originali. Due in particolare: il Gin Flower Good, un distillato dove i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia, e il Flower Good Tonic, un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level con note distintive di bergamotto e cedro.



ARTICLE MARKETING

Novembre 2024



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

Posted on 29 Novembre 2024 by Borderline Agency

Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità** di **Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta un **connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana**, con **prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, **impresiosita dalla varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come **sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis"**, impresso su tutte le etichette, create dall'**illustratore italiano Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, **Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa**, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



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: Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori | Comunicati stampa

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

29 Novembre 2024 da **1** Borderline Agency

Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità di Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta **un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana**, con **prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla **varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come **sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis"**, impresso su **tutte le etichette**, create dall'**illustratore italiano Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano **l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale**.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, **Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa**, in cui **ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto**.

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Home

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

29 Novembre 2024 di BorderlineAgency

Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità di Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich e Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta

un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana, con prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, **impresiosita dalla varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come **sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis"**, impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano **Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, **Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa**, in cui **ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto**.

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

Publicata da: [Borderline](#)



Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità di Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich e Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta **un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana, con prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica **agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano l'**eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale**.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



informazione.it Comunicati Stampa

Prima pagina Elenco Nuovo account Inserimento Pannello di controllo Modifica password

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

bologna, 29/11/2024 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le due novità di Flower Good, un brand nato dalla collaborazione tra Joe Bastianich e Flower Farm. Questo progetto innovativo rappresenta un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana, con prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del puro olio essenziale di canapa, ingrediente chiave che infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica.

Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distintive di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un gin tonic inedito, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da Spirits & Colori, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei campi di Puglia, il contesto ideale in cui ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee.

Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura



Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

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 | Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

29 Nov 2024 | Comunicati generici | Prodotti

Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le due novità di Flower Good, un brand nato dalla collaborazione tra Joe Bastianich e Flower Farm. Questo progetto innovativo rappresenta un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana, con prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del puro olio essenziale di canapa, ingrediente chiave che infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica.

Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distintive di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un gin tonic inedito, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da Spirits & Colori, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei campi di Puglia, il contesto ideale in cui ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee.

Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

by Borderline Agency | 29 Novembre 2024 | in Comunicati stampa | 0

Doppia new entry nello scenario italiano con un'autentica "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccellenza artigianale italiana.

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità** di **Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich** e **Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta un **connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana**, con **prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, **impresiosita dalla varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come **sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis"**, impresso su tutte le etichette, create dall'**illustratore italiano Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano l'**eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale**.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui **ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.

Raffinato e alla moda, **Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa**, in cui **ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto**.

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTACI LOGOUT

Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits

Posted on 26 Novembre 2024 by Borderline Agency

Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel **progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con *Cascina Penna Currado*. Con l'intento di **riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di **liquori e distillati tipici e di alta qualità**, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include **un gin e tre vermouth**, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel **prestigioso catalogo di Spirits&Colori**. *Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti*, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. **Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari**, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino *Timorasso Derthona 2021* è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziata. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso - Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un **progetto innovativo**, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'**attenzione verso i dettagli**: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



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: Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits | Comunicati stampa

Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits

📅 24 Novembre 2024 da [Borderline Agency](#)

Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel **progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con *Cascina Penna Currado*. Con l'intento di **riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di **liquori e distillati tipici e di alta qualità**, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include **un gin e tre vermouth**, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel **prestigioso catalogo di Spirits&Colori**. *Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti*, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. **Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari**, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino *Timorasso Derthona 2021* è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso - Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi **un progetto innovativo**, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'**attenzione verso i dettagli**: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits

24 Novembre 2024 di BorderlineAgency

Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel **progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con *Cascina Penna Currado*. Con l'intento di

riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce Elena Spirits, azienda dedicata alla produzione di **liquori e distillati tipici e di alta qualità**, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include **un gin e tre vermouth**, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel **prestigioso catalogo di Spirits&Colori**. *Cascina Penna Currado* è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. **Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari**, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin – Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco – Un vermouth in cui il vino *Timorasso Derthona 2021* è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso – Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso – Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un **progetto innovativo**, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'**attenzione verso i dettagli**: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits

Publicata da: [Borderline](#)



Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel **progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con Cascina Penna Currado. Con l'intento di **riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce Elena Spirits, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di alta qualità**, con una linea di

prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include **un gin e tre vermouth, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel prestigioso catalogo di Spirits&Colori**. Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. **Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari**, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino Timorasso Derthona 2021 è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso - Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi **un progetto innovativo**, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'**attenzione verso i dettagli**: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits

Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

bologna, 24/11/2024 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti, già noti produttori di vini d'eccellenza con *Cascina Penna Currado*. Con l'intento di riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce *Elena Spirits*, azienda dedicata alla produzione di liquori e distillati tipici e di alta qualità, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include un gin e tre vermouth, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel prestigioso catalogo di Spirits&Colori. *Cascina Penna Currado* è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin – Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco – Un vermouth in cui il vino *Timorasso Derthona 2021* è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.



Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso – Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso – Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi un progetto innovativo, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'attenzione verso i dettagli: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

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 » Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena

Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits

24 Nov 2024 | Comunicati generici · Prodotti

Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel **progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con *Cascina Penna Currado*. Con l'intento di **riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di **liquori e distillati tipici e di alta qualità**, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include **un gin e tre vermouth**, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel **prestigioso catalogo di Spirits&Colori**. *Cascina Penna Currado è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti*, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. **Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari**, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino *Timorasso Dertona 2021* è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziate. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso - Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi **un progetto innovativo**, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'**attenzione verso i dettagli**: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



ARTICLE-MARKETING.EU

article marketing & press release

Il gusto della tradizione piemontese nel gin e nei vermouth di Elena Spirits

by Borderline Agency | 26 Novembre 2024 | in Comunicati stampa | 0 00 |

Il passato come fondamento per innovare e offrire al pubblico moderno liquori e distillati rappresentativi di terra ricca di storia e passione nella visione di Elena Penna e Luca Currado Vietti

Nel cuore della Langa, passione, tradizione e innovazione si fondono nel **progetto di Elena Penna e Luca Currado Vietti**, già noti produttori di vini d'eccellenza con *Cascina Penna Currado*. Con l'intento di **riprendere e reinterpretare antiche tradizioni, utilizzando però tecnologie e metodologie moderne, nasce Elena Spirits**, azienda dedicata alla produzione di **liquori e distillati tipici e di alta qualità**, con una linea di prodotti che racchiude il forte legame con il territorio. La gamma include **un gin e tre vermouth**, tutti realizzati con materie prime locali, inseriti nel **prestigioso catalogo di Spirits&Colori**. *Cascina Penna Currado* è la nuova "casa" di Elena e Luca Currado Vietti, affiancati dai figli Giulia e Michele. La sede a Serralunga d'Alba, nell'antica cascina del 1554 fondata dai marchesi Falletti (gli inventori del Barolo), si estende su una superficie di 2.400 mq nel cuore della Langa del Barolo, è dotata di un sistema produttivo efficiente dal punto di vista energetico e ambientale. **Entrambe le famiglie producevano in passato il vermouth e amari**, mentre il gin è una scoperta soprattutto di Elena grazie alla riscoperta di questo distillato come consumatrice innanzitutto.

Elena Gin - Un gin realizzato con botaniche locali delle Alpi Piemontesi, raccolte a mano, senza aggiunte di aromi o estratti artificiali. Gli elementi botanici vengono distillati con l'alcol una sola volta per preservare aromi autentici e intensi (esattamente come per lo stile London Dry). Dopodiché nel gin così prodotto vengono infusi fiori di sambuco, chinotto, arancio e cannella di modo che diventi "Langa style". È un gin che esprime il carattere selvaggio e montano della Langa, pensato per chi ama i sapori decisi e naturali, lasciando un equilibrio in bocca, anche bevuto in purezza, con un'oleosità che si crea al palato che smorza il tenore alcolico di 42% vol. Meglio abbinato ad acque toniche neutre di modo da esaltare così le note aromatiche del gin.

Elena Vermouth di Torino Superiore Bianco - Un vermouth in cui il vino *Timorasso Derthona 2021* è miscelato con botaniche ed erbe piemontesi, seguendo un'antica ricetta familiare. L'utilizzo del Timorasso conferisce una freschezza ed eleganza distintive, con note di arancia dolce, timo e vaniglia, il tutto avvolto in sfumature floreali e speziato. Dal sapore vinoso, armonioso e persistente, è ideale per essere gustato "on the rocks" o come base per cocktail sofisticati.

Elena Vermouth di Torino Superiore Rosso - Una grande sfida voluta dalla famiglia Currado Vietti nell'utilizzare un vino di grande pregio, come il Barbaresco o il Barolo (a seconda delle annate), una parte di Roero Arneis e una selezione di botaniche ed erbe naturali provenienti dal Piemonte, secondo un'antica ricetta di famiglia. Le botaniche e le spezie, come genziana, liquirizia e artemisia, si amalgamano con il vino rosso per creare un profilo sensoriale unico, vinoso e tannico, con una lunga persistenza speziata e un finale piacevolmente dolce.

Elena Vermouth di Torino Rosso - Questo vermouth riflette l'essenza dell'aperitivo italiano. L'estrazione a freddo delle spezie per tre settimane rende l'aroma equilibrato e raffinato, con note di chinotto, cannella e chiodi di garofano. È un vermouth versatile, perfetto da gustare da solo, con ghiaccio, o come ingrediente in cocktail classici come il Negroni e il Manhattan.

Fin dalla generazione precedente, entrambe le rispettive famiglie avevano un legame con il mondo della distillazione e dei liquori. Quella tradizione è oggi **un progetto innovativo**, con una filosofia basata sull'eccellenza e il rispetto delle origini. La qualità dei prodotti nasce dall'**attenzione verso i dettagli**: dalle selezioni botaniche alle tecniche di produzione, dall'utilizzo dei vini di Langa come base per i vermouth, al numero limitato di bottiglie.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Dicembre 2024



WE WEALTH

Data: 17.12.2024 Pag.: 87



CATALOGO SPIRITS&COLORI

Dal Barolo delle Langhe ecco i vermouth Elena Spirits

Con Elena Spirits, linea di distillati e vermouth che esalta il legame con le Langhe, il catalogo di Spirits&Colori si amplia con una gamma ristretta ma curata: un gin e tre vermouth. I vermouth utilizzano vini prestigiosi come Timorasso Derthona e Barolo Lazzarito, arricchiti con botaniche piemontesi mentre il gin è prodotto con botaniche alpine locali e distillato con metodi antichi.



PRODOTTI

Vermouth e bitter da vini naturali siciliani

Grazie alla collaborazione tra Simone Sabaini, fondatore di Sabadi, e Giusto Occhipinti, socio fondatore dell'azienda agricola COS, 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.

L'azienda agricola Naturale si distingue per le uve biologiche, coltivate secondo i principi dell'agricoltura naturale e vinificate con fermentazioni spontanee, sulle bucce, garantendo così un prodotto finale che riflette appieno il terroir siciliano. I vini naturali ottenuti sono poi aromatizzati con botaniche anch'esse biologiche e naturali, dando vita a tre prodotti, il Vermouth Naturale Rosso, il Vermouth Naturale Orange e il Bitter Naturale, che rappresentano una novità nel pa-

norama enologico, grazie alla loro realizzazione che coniuga tradizione, sostenibilità e innovazione.

Il Vermouth Naturale Rosso è realizzato a partire da Nero d'Avola e 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.

Il Vermouth Naturale Orange, prodotto a partire da uve di Moscato, ha come componenti botaniche distintive sambuco, fico e gelsomino che ne fanno un prodotto elegante e con complessità aromatica.

Il primo Bitter Naturale siciliano, ottenuto da una base di Cerasuolo di Vittoria, blend di Frappato di Vittoria (40%) e Nero d'Avola (60%), si caratterizza per le note aromatiche di genziana, cedro, arancia ed erbe spontanee delle campagne iblee che gli conferiscono un profilo aromatico intenso e complesso.



Vermouth and bitters from natural Sicilian wines

Thanks to the collaboration between Simone Sabaini, founder of Sabadi, and Giusto Occhipinti, founding partner of the COS winery, the Naturale winery was born, with the ambition of bringing to the market the first organic vermouths and bitters made from natural Sicilian wine. The Naturale winery is distinguished by its organic grapes, cultivated according to the principles of natural agriculture and vinified with spontaneous fermentation, on the skins, thus guaranteeing a final product that fully reflects the Sicilian terroir. The natural wines obtained are then flavoured with botanicals that are also organic and natural, giving rise to three products, Vermouth Naturale Rosso, Vermouth Naturale Orange and Bitter Naturale, which represent a novelty on the oenological scene, thanks to their creation that combines tradition, sustainability and innovation.

Vermouth Naturale Rosso is made from Nero d'Avola and the distinctive botanical components are nepetella and chamomile. The result is a vermouth with a strong character, with a complex aromatic profile in which the herbaceous notes of the Hyblean countryside and

the citrusy scents of Sicilian orange peel stand out.

Vermouth Naturale Orange, made from Moscato grapes, has as its distinctive botanical components elderflower, fig and jasmine, making it an elegant product with aromatic complexity.

The first Sicilian Natural Bitter, obtained from a base of Cerasuolo di Vittoria, a blend of Frappato di Vittoria (40%) and Nero d'Avola (60%), is characterised by aromatic notes of gentian, citron, orange and wild herbs from the Hyblean countryside that give it an intense and complex aromatic profile.

BARGIORNALE

Data: 28.12.2024



FOOD&BEVERAGE DRINK TEAM

**IL PIÙ CELEBRE ED ELEGANTE DEI COCKTAIL DIVENTA UNA TELA SU CUI DIPINGERE LA PROPRIA CREATIVITÀ. OK RENDERLO ACCESSIBILE, MA SENZA COMPROMETTERNE L'ESSENZA**

di Alessandro Ricci ed Ernesto Brambilla



Perché un Martini è per sempre

Se per Leonardo da Vinci "la semplicità è la suprema sofisticazione", noi la parafrasiamo: "La semplicità di un frutto può elevare la sofisticazione di un Martini". Perché la freschezza e la vivacità dei sapori fruttati, combinate con l'eleganza senza tempo del Martini, creano un'esperienza gustativa che lascia il segno. Basta varcare la soglia del Dry Martini by Javier de Las Muelas, all'interno del Majestic Palace Hotel di Sorrento, per trovare interpretazioni creative di questo connubio. «L'idea di legare la frutta al Martini è nata dalla volontà di offrire un'esperienza più accessibile e versatile, senza compromettere l'essenza del cocktail - racconta Lucio D'Orsi, direttore dell'hotel e bar manager del locale -. Abbiamo creato una categoria a se stante, i Fresh Fruit Martinis, che mantengono la struttura e la potenza alcolica del Martini classico, ma introducono una dimensione fruttata e rinfrescante, esaltata dalla temperatura di servizio gelida».

Le possibilità di sperimentazione sono infinite. «Prendo ancora ad esempio la nostra carta dei Fresh Fruit Martinis, che si divide in due famiglie. In chiave gin, con varianti al cocco, mela verde, frutti rossi e al passion fruit, ma anche lychee e ciliegia, mango e ananas, e mandarino. Ci sono poi i Chocolate Martinis, reinterpretati in chiave frozen, declinati nelle versioni cioccolato al latte e menta e cioccolato fondente 90% e arancia. Serviti in doppia coppa, questi cocktail mantengono un'alta percentuale di gin (70/80 g), bilanciando l'intensità alcolica con la dolcezza e l'acidità della frutta. La consistenza vellutata, ottenuta grazie all'utilizzo del blender, crea una sensazione quasi tattile al palato, come di "mangiare" un Martini Cocktail».

Benvenuti nella famiglia dei #tinis. La base del più celebre dei cocktail - preparato con gin o vodka - diventa la tela su cui aggiungere nuovi ingredienti, per un quadro inedito, che può avere mille tonalità e sfumature. «La fava tonka è una spezia che si abbina spesso al Martini. È una spezia polivalente, con un aroma di mandorla e note che richiamano sentori indiani. Permette di creare diversi cocktail, sia con il

cioccolato che con la frutta, magari rossa» spiega ancora Lucio D'Orsi, che poi racconta la contemporaneità di due cocktail come l'Espresso Martini e il Pornstar Martini, due celebri varianti create rispettivamente da Dick Bradsell e Douglas Ankrah. «L'Espresso Martini è un cocktail di grande tendenza, non si può non averlo in carta. Il Pornstar Martini è un altro bestseller, che offre spunti per tante interpretazioni. La nostra versione si basa su una vodka aromatizzata alla vaniglia home made, alla

quale aggiungiamo un concentrato di passion fruit e pochissime gocce di lime. Shakeriamo e serviamo in una coppa Champagne». L'eleganza del Martini, anche nelle sue versioni più creative, va preservata attraverso una scelta precisa: niente garnish. «Il cocktail stesso è la decorazione. È come un diamante: non ha certo bisogno di una montatura invasiva». •

L'eleganza è data dalla semplicità: per questo la scelta migliore è rinunciare alla garnish, garantendo pulizia



BARGIORNALE

Data: 28.12.2024



Giacomo Diamante

Bolognese, ma veneto di adozione, oggi si dedica all'ultima creatura: Quintana Esperienza Italiana, a Vicenza.



Federico Diddi

Head bartender presso il Saib Bar Agricolo al Relais Poggio ai Santi, a San Vincenzo. Dove la natura è protagonista.



Pepe Doria

Fondatore e bar manager di Volare, a Bologna. Dove gli Anni '60 sono assoluti protagonisti.



SALVIA TINI

INGREDIENTI

- 50 ml Gin PiùCinque
- 10 ml vermouth dry francese
- 3 gocce gum syrup
- 2 gocce bitters ananico, zenzero e burro

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti all'interno di un mixing (o fino a completo raffreddamento). Versare in una coppetta congelata. Decorare con scorza di arancia.

COMMENTO

La sapidità e la freschezza di questo gin ben si sposano con l'aromaticità del vermouth francese, senza però generare un Martini cocktail troppo morbido. Persistente la salvia, che rinfresca il palato lasciando un piacevole desiderio: bere un altro sorso.



www.dsc.it



OLIO NUOVO

INGREDIENTI

- 60 ml Stolichnaya Elit Vodka
- 10 ml Sherry Fino
- 4 gocce olio nuovo infuso all'aglio selvatico

PREPARAZIONE

Stir & strain in bicchiere Nick & Nora, no garnish.

COMMENTO

Una rivisitazione del classico Gibson. L'olio nuovo infuso all'aglio selvatico riesce a conferire un'armonia unica al drink. Un cocktail sapido, ossidato ed esuberante.



www.veller.it



SEXY MARTINI

INGREDIENTI

- 45 ml Old Tom Gin Hayman's
- 30 ml Vermouth Bianco Cocchi
- tintura di vaniglia Bordiga
- ciliegia al Maraschino

PREPARAZIONE

Stir in Coppa Martini

COMMENTO

Il Sexy Martini nasce per essere un'entrata morbida al mondo dei Martini Cocktail. Ultimamente si è ritagliato un pubblico tutto suo grazie alle note dolci del vermouth e al sentore di vaniglia... o forse grazie alla ciliegia al maraschino.



www.spiritsecolori.it



**TESTATE
ONLINE**
Dicembre 2024



Dall'idea di Bastianich & Flower Good al catalogo di Spirits & Colori

Doppio new entry nello scenario italiano del "pozione": un gin unico che fonde l'ispirazione cosmopolita di Joe Bastianich con l'eccezionale artigianato italiano.

02/12/2024 | Categoria: Spirits



Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le due novità di Flower Good, un brand nato dalla collaborazione tra Joe Bastianich e Flower Farm. Questo progetto innovativo rappresenta un connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana, con prodotti che esaltano artigianalità, innovazione e territorialità. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del puro olio essenziale di canapa, ingrediente chiave che infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica.

Gin Flower Good è un distillato dove i terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia. Con 42 gradi di gradazione alcolica, è morbido e aromatico. Le note di cardamomo emergono con forza, seguite dalle sfumature dolci della liquirizia. Il terpene Holy Grail conferisce freschezza balsamica, mentre una lieve nota agrumata di cannabis chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.

Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, impreziosita dalla varietà di cannabis High Level. Con note distinte di bergamotto e cedro, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo moderato contenuto di zucchero. Si sposa magnificamente con il Gin Flower Good, dando vita ad un gin tonic inedito, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da Spirits & Colori, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, promuove il Made in Italy, come sottolineato dallo slogan "Manifattura Italiana Cannabis", impresso su tutte le etichette, create dall'illustratore italiano Sergio Gerasi che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei campi di Puglia, il contesto ideale in cui ogni pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio, infondendo nei prodotti note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee.

Raffinato e alla moda, Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane attraverso una chiave innovativa, in cui ogni dettaglio riflette una dedizione incondizionata alla qualità e al gusto.

Caratteristiche del GIN FLOWER GOOD:

Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo

Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura

Gradazione alcolica: 42°

Note di degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della FLOWER GOOD TONIC:

Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level

Note di degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.

Usi consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.

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, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di accadrata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

<https://www.spiritscolori.it>

Informazioni sulla pubblicazione

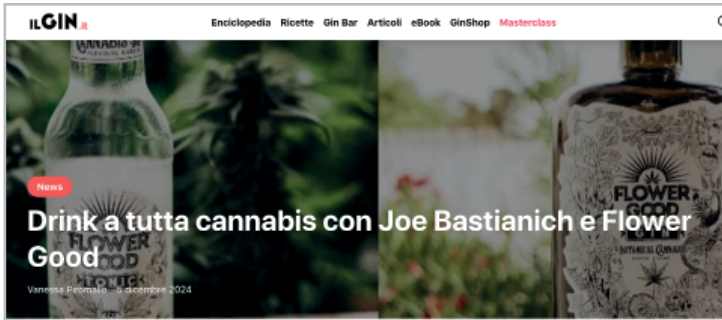
Testo inviato da: [Matteo Barbieri](#)



NEWS

Drink a tutta cannabis con Joe Bastianich e Flower Good





Flower Good è il nuovo brand di Joe Bastianich e Flower Farm: gin e tonica con puro olio essenziale di canapa

Sono pronti a rivoluzionare il panorama della mixology le **due novità di Flower Good**, un brand nato dalla collaborazione tra **Joe Bastianich e Flower Farm**. Questo progetto innovativo rappresenta un **connubio perfetto tra modernità e tradizione italiana**, con prodotti che **esaltano artigianalità, innovazione e territorialità**. Al centro di questa nuova avventura vi è l'utilizzo del **puro olio essenziale di canapa**, ingrediente chiave che **infonde aromi intensi e un'esperienza sensoriale unica**.

Gin Flower Good è un distillato dove i **terpeni della varietà di cannabis Holy Grail si combinano armoniosamente con ginepro, cardamomo, coriandolo e liquirizia**. Con **42 gradi** di gradazione alcolica, è **morbido e aromatico**. Le **note di cardamomo** emergono con forza, seguite dalle **sfumature dolci della liquirizia**. Il terpene Holy Grail conferisce **freschezza balsamica**, mentre una **lieve nota agrumata di cannabis** chiude la degustazione, lasciando spazio a ginepro e coriandolo.



Flower Good Tonic è un'acqua tonica agrumata e aromatica, **impresiosita dalla varietà di cannabis High Level**. Con **note distintive di bergamotto e cedro**, offre un equilibrio di sapori fresco e dissetante, grazie anche al suo **moderato contenuto di zucchero**. Si sposa magnificamente con il **Gin Flower Good**, dando vita ad un **gin tonic inedito**, un'autentica "pozione" che sorprende anche i palati più esigenti.

Il marchio, distribuito da **Spirits & Colori**, azienda nota per la sua selezione di distillati e soft drink d'eccellenza, **promuove il Made in Italy**, come sottolineato dallo slogan **"Manifattura Italiana Cannabis"**, impresso su tutte le etichette, create dall'**illustratore italiano Sergio Gerasi** che con immagini a china anticipano l'eleganza e la raffinatezza dell'esperienza sensoriale.

I prodotti Flower Good affondano le radici nei **campi di Puglia**, il contesto ideale in cui ogni **pianta di cannabis assorbe le essenze del territorio**, infondendo nei prodotti **note aromatiche che ricordano i profumi delle botaniche mediterranee**.



Raffinato e alla moda, **Flower Good celebra la bellezza delle tradizioni italiane** attraverso una **chiave innovativa**, in cui ogni dettaglio riflette una **dedizione incondizionata alla qualità e al gusto**.

Caratteristiche del Gin Flower Good:

- Botaniche: Ginepro, Cardamomo, Liquirizia, Coriandolo
- Cannabis: Terpene Holy Grail e olio essenziale di canapa pura
- Gradazione Alcolica: 42°
- Nota di Degustazione: Morbide e aromatiche, con note di cardamomo, liquirizia, freschezza balsamica e un finale agrumato di cannabis.
- Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, abbinata a tonic water secca.

Caratteristiche della Flower Good Tonic:

- Cannabis: Olio essenziale di canapa pura con terpene High Level
- Nota di Degustazione: Agrumato e aromatico, con sentori di bergamotto e cedro.
- Usi Consigliati: Degustazione diretta o miscelata, perfetta con Gin Flower Good o un gin London Dry.



LIGUORI

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

31 DICEMBRE 2024 | REDAZIONE



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.

