



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il Teatro del Sale di Firenze ha ospitato la prima convention nella storia di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di alcolici di alta qualità. Gabriele Rondani, direttore commerciale e marketing, ha presentato il nuovo catalogo 2025 che include novità e tendenze in ambito gin, liquori, rum e whisky, con un aumento delle vendite del 2,3% rispetto all'anno precedente, pronti per essere presentati a l'1 e 2 marzo a Roma Whisky Festival e a Splash, beverage e hospitality festival, a Bari dal 9 al 12 marzo. Una vasta selezione, selezione raffinata e globale sia in termini di territori che di prodotti peculiari, a conferma della ricerca accurata e continua di prodotti originali e di qualità superiore portata avanti dall'azienda.

BUONA LA PRIMA PER SPIRITS & COLORI

Il fatturato in crescita, un catalogo di ampiezza mondiale e un fitto calendario di appuntamenti sanciscono il trend in forte ascesa dell'azienda di Reggio Emilia, per la prima convention della storia della società

Una **location molto particolare, nel cuore di Firenze** dove assistere a spettacoli di vario genere: questo il luogo, **il Teatro del Sale, scelto a febbraio per la prima convention della storia di Spirits & Colori**, la nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia, da anni punto di riferimento per il mondo degli alcolici, selezionati in tutto il



mondo. Un palcoscenico da cui **Gabriele Rondani, alla guida della direzione commerciale e marketing, ha presentato il nuovo catalogo prodotti**, dopo un anno di intenso lavoro che segna un **+2,3%** in termini di fatturato sul precedente per gli spirits. Oltre ai primi appuntamenti, ormai imminenti, Roma Whisky Festival e Splash, beverage e Hospitality festival, a Bari, per un marzo tutto da gustare. *“La soddisfazione è tanta, ma anche l’impegno profuso da tutti”* – ha commentato Gabriele Rondani illustrando i risultati raggiunti e le nuove referenze introdotte a catalogo. *“La fiducia ricevuta e la responsabilità nel portare avanti un piano di sviluppo ha dato i suoi frutti, ma siamo convinti che sia solo l’inizio di un percorso importante e che saprà portare grandi soddisfazioni. Una sfida raccolta con entusiasmo e condivisa con tutta la squadra.”*



Tanti gli inserimenti, tutti di pregio, a partire dal mondo **gin** che come si evince della pagine del catalogo 2025 di Spirits & Colori è ancora capace di sorprendere. È il caso di **Elena Spirits**, il progetto della famiglia Currado Vietti, dove sperimentazione e tradizione trovano un punto di incontro unico, Cascina Penna Currado, in cui nascono prodotti unici che rappresentano il gusto autentico e raffinato nella Langa. Il **gin** è prodotto con botaniche alpine locali e distillato con metodi antichi, mentre i **vermouth** utilizzano vini prestigiosi come Timorasso Dertona e Barolo o il Barbaresco a seconda dell'annata, arricchiti con botaniche piemontesi selezionate secondo ricette familiari. Raro ed eccentrico è **Flower Good Botanical Cannabis che porta la firma di Joe Bastianich e Flower Farm, con la coppia gin e tonica a base di cannabis made in Puglia**, dalle etichette impreziosite dai disegni dell'illustratore italiano Sergio Gerasi. Curioso anche **Gin Brulé il primo seasonal gin al mondo, ispirato all'inverno** che come suggerisce il nome, contiene tutte le botaniche della tradizionale bevanda, da gustare ora in modo totalmente nuovo, magari in un classico gin tonic. Di certo non passa inosservato **Holywatergin, un nuovo concetto di gin**, creato rispettando le tradizioni, ma con lo sguardo volto al futuro, racchiuso in una bottiglia che riprende l'iconografia della Madonna di Lourdes, richiamandone la purezza e la presenza di un distillato di iris e un estratto di pino della flora dei Pirenei.





COMUNICATO STAMPA



Tradizione nell'innovazione si ritrovano anche nel **Rosolio di Mistico Speciale** che riporta in vita antichi sapori con **Nettare**, un'autentica esplosione floreale che riporta in chiave moderna l'antica tipologia di liquore dolce e morbido in voga nei salotti italiani dal Settecento in poi.

Un richiamo alla cultura regionale si ritrova anche nel **Genepi Classique della Distilleria Saint-Roch** di colore verde, ideale per realizzare cocktail con gli stessi sentori d'Oltralpe e la stessa cura dei monaci Certosini. Si vola poi in Messico, con Nixta, frutto delle migliori pannocchie, immerse in un distillato di mais arricchito con mosto dolce chiarificato. Il risultato è **Nixta Licor de Elote**, un liquore profumato e versatile che porta con sé il sapore autentico delle sue radici.



Tra i più curiosi inserimenti, sempre per restare in Messico, è il grande ritorno del **Tequila**, con le pittoresche e scenografiche bottiglie di **Cofradía**, un'azienda a conduzione familiare con 50 anni di storia produttiva alle spalle, portandola ad essere uno dei migliori e più raffinati produttori sul mercato perché sono stati i primi produttori di maioliche (che in messicano si chiamano "talavera") e a utilizzarle per il distillato di agave blu. Il prodotto, di estrema qualità, una vera opera d'arte, trova il suo binomio artistico nell'artigianato tradizionale messicano, **con bottiglie di ceramica e di vetro soffiato**, condividendo con il mondo il vero sapore del Messico. Da **Catrina**, lo scheletro femminile con fiori autunnali nei capelli, alla **"Torre de Picos"** con la bottiglia di ceramica cotta dipinta a mano da artigiani locali, l'effetto scenografico è altissimo, quanto la piacevolezza all'assaggio. Gran Cofradia in ceramica colorata completa la gamma con le tre classiche referenze blanco, reposado e anejo. Stesso tritico anche per il grande ritorno di Tequila **Tierra Noble** che nasce da una fusione perfettamente bilanciata di agavi provenienti da diverse regioni di produzione, sempre nella zona di Tequila, con caratteristiche geografiche uniche e altitudini differenti, conferendo una varietà straordinaria di profili organolettici, rendendo Tierra Noble una Tequila complessa e ricca di sfumature.



Per immergersi nelle atmosfere caraibiche basta un sorso dell'ampia offerta di **rum agricole di Père Labat**, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupa, ma con la presenza di terroir e canne da zucchero diverse. Si tratta della distilleria in funzione più antica dell'isola che sorge sul domaine Poisson, possedimento del 1700. Il rum Père Labat rende omaggio a un monaco considerato il padre del rum agricole - Padre (Père in francese) Jean Baptiste Labat - per aver migliorato il funzionamento degli alambicchi utilizzati all'epoca.

Le canne utilizzate per la produzione del rum Père Labat sono tagliate e raccolte a mano, per preservare al massimo la qualità e la freschezza della canna, ottimizzando così gli aromi dello zucchero durante la macinazione. Il puro succo di canna beneficia di un processo di fermentazione lunga da 48 a 72 ore, a seconda del tipo di rum prodotto.

Il succo di canna che ne risulta viene poi distillato nelle colonne creole in rame, offrendo una ricchezza aromatica unica e preservando al massimo la delicatezza dei profumi. La distillazione è effettuata a bassa temperatura, tra 72 e 75 gradi, per mantenere l'intero bouquet aromatico del rum.



COMUNICATO STAMPA



Altrettanto incantevoli sono i luoghi e i sapori che arrivano da Mauritius con **Labourdonnais** e **Raph The Dodo**, un rum che ha subito un processo di invecchiamento di 5 anni in botti di Ex-Cognac presso lo splendido Domaine de Labourdonnais. Il risultato sono sentori di vaniglia e spezie dolci integrate da note di agrumi e frutta secca, come albicocche e fichi che inebriano all'olfatto e accarezzano il palato.



Da un territorio vulcanico all'altro, da un'isola all'altra, il tour offerto da prodotti selezionati da Spirits & Colori offre anche una speciale **Vodka Lavica**



di **Mangiantosa**, siciliana, nata dall'incontro tra grano tenero coltivato in Sicilia e l'acqua cristallina delle sorgenti del Parco dell'Etna, per un gusto inconfondibile e una purezza straordinaria.

Tra le più curiose etichette di **whisky**, arriva dal **Messico Abasolo**, una distilleria che a 2.300 metri di altitudine, ha accettato la sfida di produrre un whisky molto particolare e innovativo. **Abasolo El Whisky De Mexico** nasce infatti da un ingrediente d'eccellenza, il mais Cacahuazintle, una varietà autoctona messicana dal sapore ricco e inconfondibile, lavorato mediante nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura risalente a più di 4.000 anni fa, mai utilizzata prima nella produzione di whisky. Dall'affascinante Oriente arriva **Ryukyu**, il cui nome deriva dalla mitologica balena giapponese che identifica l'etichetta della pregiata distilleria **Kujira Inari**. Altrettanto pregiata è la **doppia proposta della distilleria Shinobu** di Niigata, luogo famoso per i suoi "tre tesori bianchi": neve, riso e sake, dove l'obiettivo è quello di racchiudere e conservare lo spirito dei Samurai nei propri prodotti. A riuscirci sono **Shinobu Pure Malt Whisky** leggermente torbato e **Shinobu Newborn Single Malt Whisky**, entrambi con finitura in rovere Mizunara. Torbato è invece **The Big Smoke di Duncan Taylor**, è un whisky creato con i whisky di malto di alcune delle distillerie più iconiche della Scozia, imbottigliato nella sua forma più robusta. Questo blend ricorda i tradizionali malti Islay, pieno di fumo di torba e dolcezza costiera, potente ma carezzevole, tutto ciò che ci si aspetterebbe da una miscela di eccezionali whisky affumicati.



*"Con oltre 400 etichette in catalogo – commenta **Dick Ten Voorde**, fondatore dell'azienda – vogliamo intercettare e soddisfare qualsiasi tipo di palato, dal più esigente al più curioso, perseguendo i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra mission è la ricerca e la selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che con fedeltà rispecchia e racconta il territorio di provenienza. Non solo, perché anche l'innovazione è un elemento che ci interessa, perché saper offrire un prodotto che non c'era è anche un modo per stupire la propria clientela, anche quella più sofisticata. Per questo esperti di mixology, proprietari di enoteche e ristoranti guardano a Spirits & Colori come a un partner capace di fornire suggestioni senza limiti di provenienza e di gusto".*



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 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritsecolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - pressoffice@borderlineagency.com
- M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com