

RASSEGNA STAMPA

Primo trimestre 2025



31 marzo 2025



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



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Recupero uscite 2024



ATTUALITÀ

NASCE LA CARTA ETICA DEL VERMOUTH TOSCANO

Con l'obiettivo di arrivare a un disciplinare, preludio a sua volta del riconoscimento di una denominazione e di una struttura di tutela, un gruppo di dodici aziende del territorio toscano si è riunito per dare vita alla prima Carta Etica del Vermouth toscano.

Il progetto nasce dall'idea di **Enrico Chioccioli Altadonna (Winestillery)**, **Tommaso Pieri (Duit)** e del giornalista **Federico Silvio Bellanca** e 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. "Nel mondo del Gin abbiamo visto come con estrema facilità si possono aggirare le regole", ha detto 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, ossia che la produzione avvenga dentro i confini regionali e che il vino di base del Vermouth sia prodotto in Toscana. Ad oggi (novembre 2024, n.d.r.) le aziende che hanno firmato la carta sono: Winestillery di Gaiole in Chianti, Duit di Firenze, **Nannoni Grappe** di Civitella Paganico, **Distilleria Elettrico** di Livorno, **Opificio Nunquam** di Prato, **Fermenthinks** di Firenze, **Vermouth Del Mugello** di Barberino di Mugello, **Senensis Spirits** di Castellina in Chianti, **Mr Liquor** di Lucca, **Tenuta Lenzini** di Capannori, **La Selva** di Orbetello e **Giochi di Spiaggia** di Prato. Supportano il progetto anche distributori di livello nazionale come **Fine Spirits**, **Spirits & Colori** e **Velier**, che si sono già impegnati 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.

FIPE CONFCOMMERCIO: I LOCALI HANNO ANCHE UN VALORE SOCIALE

"Dopo le emergenze che la Protezione Civile è chiamata purtroppo sempre più frequentemente a gestire per terremoti, alluvioni, frane, inondazioni, esondazioni, siccità e altre tragiche calamità atmosferiche, le Comunità devono ripartire ripristinando la loro quotidianità. Ecco allora il ruolo sinergico dei Pubblici Esercizi, presidi sociali, di ascolto, di aiuto, di servizio, per ridare speranza e fiducia alle popolazioni danneggiate". Lo ha detto **Lino Enrico Stoppani**, presidente di **FIPE-Confcommercio**, lo scorso ottobre in occasione del direttivo della Federazione, al quale ha preso parte **Fabio Cicali**, Capo dipartimento della **Protezione civile**. Quest'ultimo ha rimarcato: "Per far rinascere le comunità ferite e tenere viva la socialità in aree interessate da un'emergenza è necessario, ancor prima di dare il via alla ricostruzione, ricreare quel tessuto commerciale e quella piccola economia fondamentali per l'aggregazione e la socialità tipica dei nostri territori. Non bisogna infatti sottovalutare che, anche un caffè al bar, è importante per tornare alla quotidianità e tenere vivo il senso di comunità".



WINE NEWS

IL CONSORZIO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO Presentata "Le Pieve": la prima vendemmia nel 2021 Lo sbarco sul mercato nel 2025

Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano ha presentato per la prima volta a Milano il progetto che ha portato alla nascita della nuova tipologia de "Le Pieve". L'idea del Vino Nobile di Montepulciano "Pieve" (in aggiunta alle esistenti denominazioni Vino Nobile di Montepulciano e Vino Nobile di Montepulciano Riserva) è nata grazie ad uno studio organizzato che ha richiesto il consenso e la partecipazione collettiva di tutti i produttori di vino ed è il risultato di un complesso processo di analisi e ricerca portato avanti dal Consorzio per oltre un anno. L'uvaggio sarà legato al Sangiovese e alle varietà autoctone complementari ammesse dal Consorzio, con uve prodotte esclusivamente dal produttore. La ricerca intrapresa sulla geologia e la geografia del territorio intorno a Pieve ha individuato 10 zone (UGA), che saranno menzionate sull'etichetta dei vini imbottigliati insieme alla parola "Pieve". All'approvazione all'unanimità del disciplinare da parte dell'assemblea, è seguita quella della Regione Toscana e del Ministero. La prima vendemmia è stata la 2021, e visti i tempi di affinamento di 36 mesi, la prima annata sarà messa in commercio nel 2028.



I RISULTATI DEL WINE TECH SYMPOSIUM 2024

Il mondo del vino punta su innovazione e tecnologia per migliorare l'esperienza in cantina

La nuova centralità di hi-tech e dati per le aziende che mettono al cuore della loro strategia di crescita l'eno-turismo e le vendite dirette è stato il tema al centro dei lavori al Wine Tech Symposium del 15 novembre scorso. L'evento annuale promosso dall'impresa tecnologica Divinea ha coinvolto operatori e osservatori in apertura è intervenuta Onaria Romeo, Senior Specialist di Area Studi Medicibanca che ha presentato lo stato di salute delle aziende vinicole facendo emergere un settore nel complesso solido ma con elementi di preoccupazione: gli effetti del cambiamento climatico e la diversa concentrazione dei Paesi produttori dove i leader che all'inizio del '900 detenevano il 72,7% della produzione mondiale oggi sono scesi al 48,3%. Eugenio Palumbo di Vietti, Federico Bovanni di Ca' Del Bosco, Francesco Mazzei di Marchesi Mazzei e presidente Consorzio Vini Maremma e Lodovico Giustiniani di Borgoluce e presidente Confagricoltura Veneto hanno dato la loro visione su come le scelte dell'eno-turismo diventino elementi distintivi per i brand vinicoli.

BENVENUTO BRUNELLO 2024 100 esperti da 10 Paesi e più di 2500 partecipanti

Quasi cento giornalisti ed esperti da 10 paesi (Usa, Canada, Francia, Germania, Uk, Polonia, Danimarca, Corea del Sud, Svezia e Danimarca) e più di 2500 partecipanti tra operatori dell'hotellerie e della ristorazione, sommelier e appassionati italiani e stranieri accorsi a Montalcino nelle tre giornate che hanno visto i produttori in presenza al Chiostro di Sant'Agostino per l'anteprima del Brunello 2020. Sono i numeri della 33ma edizione di Benvenuto Brunello, l'evento di punta del Consorzio a cui hanno aderito 126 aziende per un totale di oltre 500 etichette in degustazione: dal Brunello in debutto sui mercati dal 1° gennaio 2025 alla versione Riserva 2019, dal Rosso di Montalcino 2023 fino al Moscadello e al Sant'Antimo.



Elle Effe Ci di Fonzone vince il Platinum Award

Appena nato, Elle Effe Ci di Fonzone vince il Platinum Award al Merano Wine Festival. Elle Effe Ci 2020 è una Riserva di Greco di Tufo DOCG prodotta utilizzando solo una piccola massa di Greco, la migliore in assoluto, selezionata dalla famiglia Fonzone. Solo 1000 bottiglie per un vino che ogni anno rivelerà l'eccellenza della produzione dell'azienda Fonzone.

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 Dearthona e Barolo Lazzarito, arricchiti con botaniche piemontesi mentre il gin è prodotto con botaniche alpine locali e distillato con metodi antichi.



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

1° trimestre 2025



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Torna la speciale Burns Night di Spirits & Colori con una cena il 28 gennaio in onore del famoso bardo scozzese, immersi nell'atmosfera offerta da PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky. L'imperdibile serata, promossa da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale dell'azienda di distribuzione di Reggio Emilia, promuove la cultura del distillato scozzese attraverso un menù in pairing appositamente studiato per esaltare il gusto di Wolfburn, Black Bull, Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail. In particolare evidenzia il Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask, una release molto rara, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata.

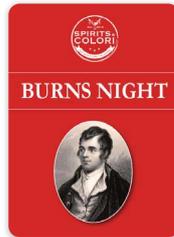
**IL LANCIO DEL WHISKY
WOLFBURN CASK STRENGTH 7 ANNI SHERRY
E BOURBON QUARTER CASK
ALLA CENA CON PAIRING D'ECCEZIONE**

Un evento molto particolare, il 28 gennaio, per celebrare il rilancio della distilleria più a nord della Scozia, Wolfburn, con i pregiati piatti di PitBeef, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky.

Milano si trasforma nella capitale del whisky, il 28 gennaio, nel tradizionale appuntamento promosso da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo beverage, per celebrare la Burns Night, la ricorrenza dedicata al bardo della Caledonia. 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 il capoluogo lombardo ripropone in chiave inedita e originale.



Gabriele Rondani



Anche quest'anno è stata scelta una location molto particolare: PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky, con una selezione di piatti particolari accompagnati da calici dei migliori distillati scozzesi, in una formula originale e capace di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location meneghina in veste innovativa. Le etichette del prestigioso catalogo di Spirits & Colori, Wolfburn, Black Bull di Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail hanno permesso di esaltare un menù esclusivo, ideato da Giulio Bisogni del PitBeef.

Gli 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.

PAIRING MENU

Crostini di Haggis

Un piccolo assaggio del tradizionale piatto scozzese con Bobby Burns cocktail (Whisky Black Bull, Kylee torbato, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PX)

Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella birra rossa con patate, cipolla e carote con Wolfburn Morven

Lombata di cervo alla griglia

con verdure e salse con whisky Wolfburn 10 anni

Shortbread and Chocolate Haggis

con Wolfburn Cask N° 458



COMUNICATO STAMPA

Infine gli ospiti hanno degustato Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask, referenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di botti di sherry ex-Oloroso e di botti ex-quarter di bourbon, assicurando un whisky pienamente aromatizzato e ben bilanciato. Note di vaniglia dolce e di quercia, prugne sciropate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburattato. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.

Secret Islay 14 anni 2008 (cask 67) - The Whisky Cellar

Distillato nell'isola di Islay nel 2008, single malt in botti ex bourbon. 253 bottiglie rilasciate da Keith Bonnington

Pintail Caol Ila 11 anni con finish in Pineau des Charentes, un vino liquoroso francese ottenuto dalla combinazione di mosto d'uva parzialmente fermentato e Cognac.

A proposito di Wolfburn - Wolfburn è una delle distillerie nuove arrivate nel panorama del whisky scozzese ed è la più a nord della terra ferma. Operativa dal 2010 con il primo single malt nel 2016. La nuova Wolfburn è stata eretta a poche centinaia di metri dalle rovine della precedente omonima distilleria, aperta nel 1821 e chiusa verso la fine del XIX secolo.

Wolfburn Morven - Morven prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna circondata da brughiere aperte e zone umide da cui la torba è stata tagliata per centinaia di anni. La distilleria originale del XIX secolo di Wolfburn era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo spirito grassoccio e rotondo di Wolfburn con una delicata ghirlanda di fumo, ma non abbastanza per oscurare il suo carattere house dominante. La maturazione è avvenuta in una combinazione di botti da un quarto di Islay ed ex botti di Bourbon, per circa sei anni.

Wolfburn N° 458 - Il Batch (lotto di produzione) 458 è stato realizzato da una combinazione 50/50 di whisky maturato per sette anni in botti di sherry Pedro Ximénez di primo riempimento, unito con un whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento. Questo lotto ha prodotto solo 5.100 bottiglie in totale e il risultato è un single malt ricco e dolce con una profondità di sapore davvero eccezionale.

Wolfburn 10 anni - Questo imbottigliamento è un omaggio al decimo anniversario della distilleria. Il whisky è maturato in botti di sherry Oloroso selezionate. Alla vista: ambrano-arancione. Al naso: Morbido, note di sherry, uva sultana. In bocca: Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Finale di lunga durata.

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 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, emoteche, 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 Chionico, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it

borderline UFFICIO STAMPA COMMUNICATION & P.R. - T. +39.059.4456204 - F. +39.059.8232375 - press@borderlineagency.com
- M. +39.348.072546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il Teatro del Sale di Fidenza 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 whiskey, con un aumento delle vendite del 2,3% rispetto all'anno precedente, pronti per essere presentati il 2 e marzo a Roma Whisky Festival e a Spirit, beverage e hospitality festival a Bari dal 9 al 12 marzo. Una vasta selezione, selezione raffinata e globale sia in termini di formati 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

È 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 Fidenza dove assistere a spettacoli di serie genere questa il luogo, il Teatro del Sale, scelto a febbraio per la prima convention della storia di Spirits & Colori, la mia 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 immensi, Roma Whisky Festival e Spirit, 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 inserite nel catalogo. "La fiducia rinnovata e la responsabilità nel portare avanti un piano di sviluppo ha dato i suoi frutti, ma siamo consapevoli che sia solo l'inizio di un percorso importante e che saprà portare grandi soddisfazioni. Uno sfida raccolta con entusiasmo e condivide con tutto lo squadra".



Tanti gli inserimenti, tutti di pregio, a partire dal mondo gin che come si evince dalle pagine del catalogo 2025 di Spirits & Colori è ancora capace di sorprenderci. È il caso di Elena Spiriti, il progetto della famiglia Carraro Valtà, dove sperimentazione e tradizione trovano un punto d'incontro unico. Ciascuna Fenna Carraro, in ciascuna prodotto unici che rappresentano il gusto autentico e raffinato nella Langhe. Il gin è prodotto con botaniche alpine locali e distillate con metodi antichi, mentre i vermouth utilizzano vini pregiatissimi come Timonasso D'Alghero e Barbera o il Barberasco a seconda dell'aroma, arricchiti con botaniche piemontesi salvatiche secondo ricette familiari. Rare ed eccentrico il 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 imprevedute: dai disegni del illustratore da loro Sergio Soreni. Curioso anche Bin 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 Holywater gin, 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 vino e un estratto di ginepro della flora del Piemonte.



COMUNICATO STAMPA

ovazione si ritrovano anche nel Rosolio di Matico da in vita antichi saperi con Nettare, un'autoctona che riporta in chiave moderna l'antica tipologia arida in ogni suo sottile sapore di Saffrono in più. Il suo risultato si ritrova anche nel Gewurz Classique Jant-Rech di colore verde, ideale per realizzare i suoi sentori di Oltrepo' e la stessa cura dei menacci per il suo sapore in un distillato di mela arancia con mandorle chiarificate. Il risultato è Natta Liscio de Fiole, 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, il grande ritorno del Tequila, con le pittoresche e scenografiche bottiglie di CalFreak, un'azienda a conduzione familiare con 50 anni di storia produttiva alle spalle, portandosi ad essere uno dei migliori e più raffinati produttori nel mercato perché sono stati i primi produttori di mescalte (che in messicano si chiamano "taquem") e a utilizzarle per il distillato di agave blu. Il prodotto, di ottima qualità, una vera opera d'arte, trova il suo binomio artistico nell'artigianato tradizionale messicano, con bottiglie di ceramica e vetro soffiato, contraddistinto con i motivi di vetro opaco del Messico. Da CalFreak, lo stabilimento femminile con font autotoni neopoli, alla "Torre de Pisco" con la bottiglia di ceramica colorata dipinta a mano da artigiani locali, l'effetto scenografico è altissimo, quanto la piacevolezza all'assaggio. Gran Contralto in ceramica colorata completa la gamma con le tre classiche referenze Blanco, reposado e añejo. Sposo trinito anche per il grande ritorno di Tequila Negra Noble che nasce da una fusione perfettamente bilanciata di agave provenienti da diverse regioni di produzione, sempre nella zona di Tequila, con caratteristiche geografiche uniche e altitudini differenti, conferendo una varietà straordinaria di profumi ed aromi, rendendo Tierra Noble una Tequila complessa e ricca di sfumature.

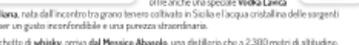


Per immergersi nelle atmosfere caribiche basta un senso dell'olfatto offerto di rum agricole di Pire Labat, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadeloupe, ma con la presenza di lemon e corone da zucchero di mare. Si tratta della distilleria in funzione più antica dell'isola che sorge sul domaine Poysson, possedimento del 1700. Il rum Pire Labat rende omaggio a un monaco considerato il padre del rum agricole - Padre Pire in francese - Jean Baptiste Labat - per aver migliorato il funzionamento degli alambicchi utilizzati all'epoca. Le carni utilizzate per la produzione del rum Pire 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 macerazione. 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 create in rame, offrendo una ricchezza aromatica unica e preservando al massimo la delicatezza dei profumi. La distillazione è effettuata a bassa temperatura, tra 75 e 79 gradi, per mantenere l'intero bouquet aromatico del rum.



COMUNICATO STAMPA

Intanto inimitabili sono i Luoghi e i sapori che arrivano da Mauritius con Aborderias e Ragh The Dado, un rum che ha subito un processo di invecchiamento di 5 anni in botti di Ex-Cognac presso lo splendido Domaine Laborderias. Il risultato sono sentori di vivagno e sapori dolci inebriato da note di agrumi e frutta secca, come albicocche fide 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 include anche una speciale Vodka Lavica di Mangarosa, siciliana, nata dal incontro tra grano tenero coltivato in Sicilia e acqua cristallina delle sorgenti del Parco dell'Etna, per un gusto inconfondibile e una purezza straordinaria.



Tra le più curiose etichette di whiskey, ormai dal Messico Abasco, una distilleria che a 2300 metri di altitudine, ha accettato la sfida di produrre un whiskey molto particolare e innovativo. Abasco El Whisky De Mexico nasce infatti da un ingrediente d'eccezione, il mais Cacahuatl, una varietà autoctona messicana dal sapore ricco e scondibile, lavorato mediante neutralizzazione, analitica tecnica di cottura risalente a più di 4000 anni fa, mai utilizzata prima nella produzione di whiskey. Dall'affascinante Oriente arriva Ryakyo, il cui nome deriva dalla mitologia balinese giapponese che identifica l'atletico della pregiata distilleria Kujira Inari. Altrettanto pregiata è la doppia proposta della distilleria Shiroko di Niigata, luogo famoso per i suoi "the boss bianchi": nero, rosa e salmone, dove l'obiettivo è quello di macerare e conservare lo spirito dei Sammai nei propri prodotti. A questo sono Shiroko Pure Malt Whisky leggermente torbato e Shiroko Newborn Single Malt Whisky, entrambi con finitura in rovere Mizunara. Torbato è invece The Big Smoke di Dunkan Taylor, è un whiskey creato con whiskey di malto di alcune delle distillerie più iconiche della Scozia, imbottigliato nella sua forma più morbida. Questo blend ricorda i tradizionali malti high, pieni di fumo di torba e dolcezza creata, potente ma carezzevole, tutto ciò che si è aspettabile da una miscela di eccezionali whiskey 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 anima la nostra missione è la ricerca e la selezione di aziende in grado di offrire un prodotto che con fedeltà rispetta 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 o che non c'era in grado di stupire la propria clientela, anche quella più sofisticata. Per questo esperti di marketing, proprietari di enoteche e ristoranti guardano a Spirits & Colori come a un partner capace di fornire suggerimenti senza limiti di provenienza e di gusto.



SPIRITS & COLORI è un marchio italiano con sede a Reggio Emilia specializzata nel 100% nella selezione, importazione e distribuzione di bevande alcoliche di alta qualità e cultura. Il nostro catalogo è composto da oltre 400 prodotti di alta qualità, tra cui whisky, rum, gin, vodka, liqueur, birra e vino. Siamo orgogliosi di offrire prodotti di alta qualità a un prezzo equo. Per maggiori informazioni, visitate il nostro sito web o contattateci al numero verde 800 90 90 90. www.spiritsandcolori.it

SPIRITS & COLORI è un marchio italiano con sede a Reggio Emilia specializzata nel 100% nella selezione, importazione e distribuzione di bevande alcoliche di alta qualità e cultura. Il nostro catalogo è composto da oltre 400 prodotti di alta qualità, tra cui whisky, rum, gin, vodka, liqueur, birra e vino. Siamo orgogliosi di offrire prodotti di alta qualità a un prezzo equo. Per maggiori informazioni, visitate il nostro sito web o contattateci al numero verde 800 90 90 90. www.spiritsandcolori.it



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il distillato tequila torna protagonista nella mixology, nelle sue versioni più accattivanti e prestigiose. Tra queste, Cofradia, un binomio elegante di tradizione e arte messicana da oltre 50 anni, con le sue bottiglie in ceramica e vetro soffiato. Creazioni iconiche come Catrina, ispirata al Dia de Muertos, e la Torre de Picos, dipinta a mano, esprimono cultura e raffinatezza di luoghi di grande fascino, richiamati dalla gamma che include Blanco, Reposado e Añejo, racchiusi in bottiglie artistiche come la Gran Cofradia. O nelle edizioni speciali, come la Talavera che richiama le maioliche di Puebla e la Iguanas, simbolo della fauna messicana. Anche Tierra Noble si dimostra un distillato di eccellenza, con un profilo organolettico unico, declinato nelle varianti Blanco, Reposado e Añejo, ciascuna dal carattere distintivo quanto la loro lavorazione. Una sintesi del vero sapore del Messico, promossa da Spirits & Colori, vero talent scout della liquoristica nazionale e internazionale.

UN GRANDE RITORNO: TEQUILA!

Le previsioni IWSR vedono una ripresa dei distillati a base di agave. Un trend in crescita che viene colto da nuove proposte nel mercato italiano, tra cui quelle di Spirits & Colori.

Il distillato Tequila vive una nuova era dell'oro e non solo nella mixology. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla crescente attenzione per prodotti di alta qualità. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero talent scout della liquoristica nazionale e internazionale che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio Cofradia, azienda a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradia un produttore d'eccellenza è la sua capacità di coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale. Le loro iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani - Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori - che nei suoi viaggi ha potuto intessere relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradia, Carlos detto Charly.



Tra le creazioni più scenografiche troviamo Catrina, un omaggio alla celebre figura del Dia de los Muertos: uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane. Altrettanto iconica è la Torre de Picos meglio nota come Gran Cofradia una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo si ispira alla tradizione architettonica messicana.



Famosa in Messico è anche la gamma Casa Cofradia con le tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo: i decanter si ispirano alle tradizionali damajuanas messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la Cofradia Talavera, il cui design richiama le celebri maioliche di Puebla, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la Cofradia Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.



COMUNICATO STAMPA

Un altro protagonista di questo rinascimento è Tierra Noble, un marchio che si distingue per la sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila, tra le Altos de Jalisco e i Valles. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble un profilo organolettico straordinariamente complesso. Il tritico si declina in Blanco, Reposado e Añejo. Tierra Noble Blanco: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La doppia distillazione in acciaio inox ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi conferisce una profondità straordinaria al prodotto.



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

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

borderline UFFICIO STAMPA • T. +39 051 4462024 • T. +39 051 623376 • press@borderlineagency.com
COMMUNICATION & P.R. • MATTED BARBONI • M. +39 348 072548 • mbarboni@borderlineagency.com



**TESTATE
ONLINE**
Gennaio 2025



Tabacco vietato nei dehors: a Milano scatta il divieto tra lo sdegno e le proteste di ristoratori e clienti

di Adressimo

#Milano, #Mil, #horeca horeca e ristorazione di oggi, #proteste, #ristoratori, #Ristorazione, #SCATTA, #sdegno, #sigarette elettroniche, #Tabacco, #ira, #autunno Milano, #VETATO



ATTUALITÀ - Il Sindaco Ruggiero Romano ha mantenuto la parola: dal primo gennaio 2025 ha bandito a Milano le sigarette dai dehors e le ha vietate anche in strada, a una distanza di dieci metri dagli altri. Il tutto senza pensare ad aree free smoking né a concessioni. Ufficialmente, è una delibera pensata nel segno della sostenibilità, finalizzata ad abbassare il livello di pm10 nell'aria di una città dove, dopo le restrizioni, il traffico è sempre congestionato e l'aria puzza come non mai. In pochi ci credono e in generale il divieto non convince. Anzi. Tra accuse di propaganda, difficoltà di applicazione e paura per l'impatto su turismo e ristorazione, il provvedimento del Comune è contestato dal più. Anche da chi non fuma.

La parola ai professionisti del settore

Accolta con disappunto e incredulità da tabagisti e operatori del mondo dell'ospitalità, per fortuna la delibera - adottata ufficialmente con l'obiettivo di ridurre l'inquinamento da PM10 - sembra che non implichi cambiamenti rilevanti, o fare un tabacco dopo i primi 10 giorni. Tuttavia, titolari e gestori di pubblici esercizi restano compatti nel boicottare senza appello il provvedimento.

LUCA HIJ

"Sono allievo in democrazia non si dovrebbe imporre ai cittadini una regola di questo genere", sbotta Luca Hij, titolare con il fratello Michele di Chinese Box, BoB, Agua Santa e Peretto Lab. Che prosegue: "Personalmente, mi rifiuto di fare il vigile con i clienti nei dehors. Sola parte di scelta green, a me però pare pura propaganda. Se davvero si volesse seriamente scoraggiare il fumo, allora si dovrebbe alzare il prezzo delle sigarette a 70 euro a pacchetto, dovendosi i ricavi alla cura delle malattie provocate dal tabagismo", afferma con sguardo cupo. "Non si capisce infine perché ci si accanisce contro il tabacco negli spazi aperti, ma non contro le sigarette elettroniche", conclude.

GABRIELE RONDANI

Sulla stessa linea **Gabriele Rondani**, direttore commerciale e marketing di Spirito & Colori, importante società di importazione e distribuzione di distillati. "Non fumo, eppure sono contrario alla decisione del Comune di Milano. Vietare le sigarette anche negli spazi esterni potrebbe scoraggiare una parte significativa della clientela di bar e ristoranti, già messi a dura prova da anni di pandemie e dall'aumento dei costi operativi, spingendoli verso altre soluzioni o semplicemente a ridurre tempo e denaro spesi nei locali. Tra l'altro, Milano è una meta turistica e cosmopolita: ristoranti così rigidi rischiano di rendere meno attraente l'esperienza gastronomica e conviviale rispetto ad altre città italiane o europee, portando molti turisti a preferire destinazioni con regole meno stringenti".

Secondo Rondani, "purtroppo chi impone un divieto assoluto, si potrebbero esplorare soluzioni più equilibrate, come la creazione di aree dedicate ai fumatori all'interno dei dehors o l'adozione di linee guida meno invasive, così da tutelare i non fumatori senza demeritare il tessuto economico locale".



MENT GARDEN CAFE

Anche i titolari del Ment Garden Café Bistrot di via Lecco, in Porta Venezia, non nascondono il loro netto disappunto: "Questo delibera è antidemocratico e stupido", commentano senza mezzi termini Lucia e Roberto Tancione. "Fa scendere che la delibera vieta solo il tabacco, ma l'altro. Di fronte a scelte così assurde non stupisce che qualcuno possa malignare che la decisione sia stata presa per ragioni economiche. In ogni caso, noi non abbiamo alcuna intenzione di togliere il posizionamento del dehors".

NORAH WAS DRINK

Dal resto, non è ai proprietari degli esercizi che spetta il ruolo di "ciceroni antifumo", come sottolinea Stefano Rolfo, co-fondatore di Norah Was Drunk e Cactus Joe: "Sinceramente, non ho tempo di guardare cosa fanno i clienti fuori dai locali, a meno che non causino rumori. Sarò contento se rispetteranno le regole, anche se mi pare che non lo facciano nessuno, ma io di certo non mi resto a controllarli".

LA POSIZIONE MORBIDA DI GRAMMI CAFE E VULATI

Si direbbe non è che tutti facciano finta di niente. In alcuni locali i possessori dopo il 1° gennaio sono spariti dai tavoli all'aperto: il caso ad esempio del Grammi Café, sul Naviglio, o di Vulati in via Urvuolo. In entrambi i casi, però, i gestori non vogliono imporre distici ai clienti desiderosi di accendersi una sigaretta.



HORECANA.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 del settore: 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!

HORECA NEWS

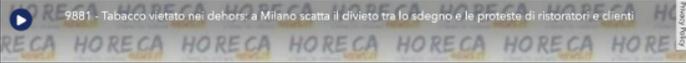
TUTTE LE NOTIZIE NOTIZIE ▾ HORECA ▾ BUSINESS ▾ PRODOTTI E INGREDIENTI ▾ RUBRICHE ▾ EVENTI ▾ IL NOSTRO NETWORK

Tabacco vietato nei dehors: a Milano scatta il divieto tra lo sdegno e le proteste di ristoratori e clienti

Dal 1° gennaio 2025 Milano vieta le sigarette all'aperto, tra critiche di ristoratori e dubbi sull'efficacia del provvedimento nel ridurre l'inquinamento

ATTUALITÀ

Nicole Cavazzuti 10 Gen 2025 - 11:14



ATTUALITÀ - Il Sindaco Beppe Sala lo aveva promesso e (questa volta) ha mantenuto la parola: dal primo gennaio 2025 ha bandito a Milano le sigarette dai dehors e le ha vietate anche in strada, a una distanza di dieci metri dagli altri. Il tutto senza pensare ad aree free smoking né a concessioni. Ufficialmente, è una delibera pensata nel segno della sostenibilità, finalizzata ad abbassare il livello di pm10 nell'aria di una città dove, dopo le restrizioni, il traffico è sempre congestionato e l'aria puzza come non mai. In pochi ci credono e in generale il divieto non convince. Anzi. Tra accuse di propaganda, difficoltà di applicazione e paure per l'impatto su turismo e ristorazione, il provvedimento del Comune è osteggiato dai più. Anche da chi non fuma.

La parola ai professionisti del settore

Accolta con disappunto e incredulità da tabagisti e operatori del mondo dell'ospitalità, per fortuna la delibera - adottata ufficialmente con l'obiettivo di ridurre l'inquinamento da PM10 - sembra che non implicherà cambiamenti rilevanti, a fare un bilancio dopo i primi 10 giorni.

Tuttavia, titolari e gestori di pubblici esercizi restano compatti nel bocciare senza appello il provvedimento.



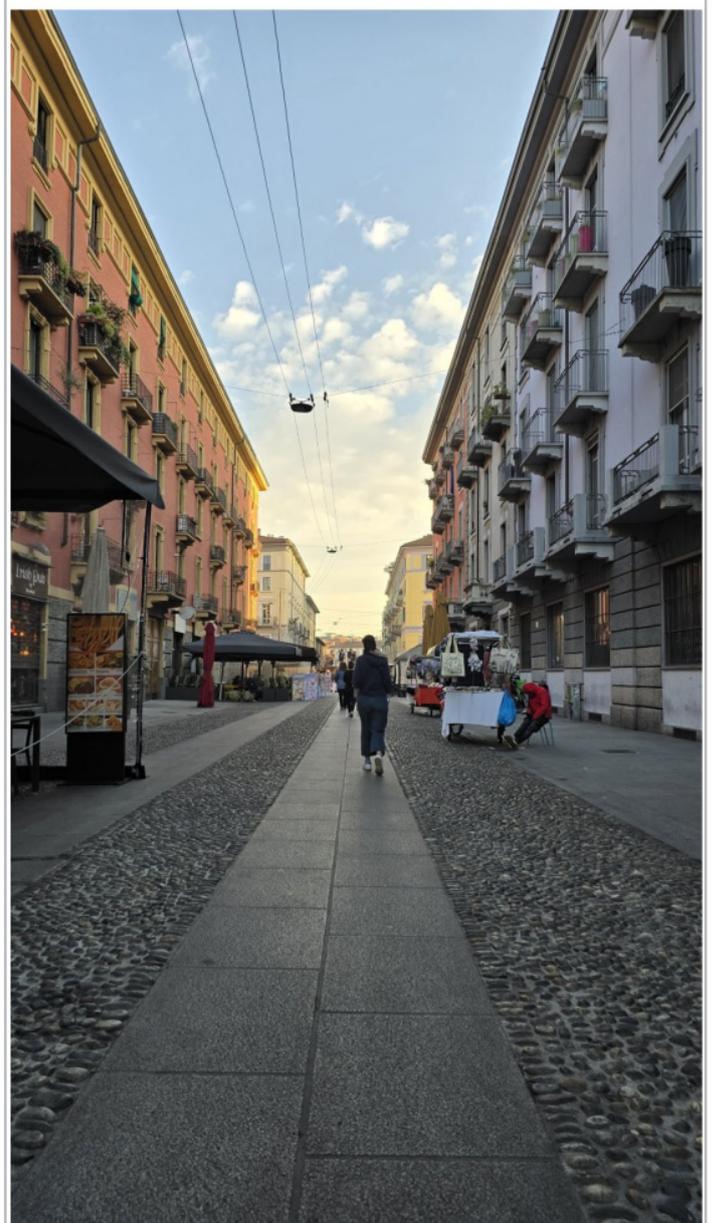
LUCA HU

"Sono allibito! In democrazia non si dovrebbe imporre ai cittadini una regola di questo genere", sbotta Luca Hu, titolare con il fratello Michele di Chinese Box, BoB, Agua Sancta e Per cento Lab. Che prosegue: "Personalmente, mi rifiuto di fare il vigile con i clienti nei dehors. Sala parla di scelta green, a me però pare pura propaganda. Se davvero si volesse seriamente scoraggiare il fumo, allora si dovrebbe alzare il prezzo delle sigarette a 10 euro a pacchetto, devolvendo i ricavi alla cura delle malattie provocate dal tabagismo", afferma con sguardo cupo. "Non si capisce infine perché ci si accanisca contro il tabacco negli spazi aperti, ma non contro le sigarette elettroniche", conclude.

GABRIELE RONDANI

Sulla stessa linea **Gabriele Rondani**, direttore commerciale e marketing di Spirits & Colori, importante società di importazione e distribuzione di distillati. "Non fumo, eppure sono contrario alla decisione del Comune di Milano. Vietare le sigarette anche negli spazi esterni potrebbe scoraggiare una parte significativa della clientela di bar e ristoranti, già messi a dura prova da anni di pandemia e dall'aumento dei costi operativi, spingendola verso altre soluzioni o semplicemente a ridurre tempo e denaro spesi nei locali. Tra l'altro, Milano è una meta turistica e cosmopolita: restrizioni così rigide rischiano di rendere meno attraente l'esperienza gastronomica e conviviale rispetto ad altre città italiane o europee, portando molti turisti a preferire destinazioni con regole meno stringenti".

Secondo Rondani, "piuttosto che imporre un divieto assoluto, si potrebbero esplorare soluzioni più equilibrate, come la creazione di aree dedicate ai fumatori all'interno dei dehors o l'adozione di linee guida meno invasive, così da tutelare i non fumatori senza danneggiare il tessuto economico locale".



MINT GARDEN CAFÉ

Anche i titolari del Mint Garden Café Bistrot di via Lecco, in Porta Venezia, non nascondono il loro netto disappunto: "Questa delibera è antidemocratica e stupida", commentano senza mezzi termini Lucia e Roberto Tarricone. "Fa sorridere che la delibera vieti solo il tabacco, tra l'altro. Di fronte a scelte così assurde non stupisce che qualcuno possa malignare che la decisione sia stata presa per ragioni economiche. In ogni caso, noi non abbiamo alcuna intenzione di togliere il posacenere dai dehors".

NORAH WAS DRUNK

Del resto, non è ai proprietari degli esercizi che spetta il ruolo di "sceriffo antifumo", come sottolinea Stefano Rollo, co-titolare di Norah Was Drunk e Cactus Joe: "Sinceramente, non ho tempo di guardare cosa fanno i clienti fuori dal locale, a meno che non causino rumore. Sarò contento se rispetteranno le regole, anche se mi pare che non lo faccia nessuno, ma io di certo non mi metto a controllarli".

LA POSIZIONE MORBIDA DI GRAMM CAFÉ E VAILATI

Sia chiaro: non è che tutti facciano finta di niente. In alcuni locali i posaceneri dopo il 1° gennaio sono spariti dai tavoli all'aperto: è il caso ad esempio del Gramm Café, sui Navigli, o di Vailati in via Vitruvio. In entrambi i casi, però, i gestori non vogliono imporre diktat ai clienti desiderosi di accendersi una sigaretta.



[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!



BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

Home Chi siamo Magazine News ed Eventi Ricette

Home » WHISKY & BEEF

NEWS

WHISKY & BEEF

Ieri, mercoledì 22 gennaio 2025, si è tenuto a Milano l'evento

BY REDAZIONE BARTALES — 24 GENNAIO 2025 — NESSUN COMMENTO — 1 MIN READ



La speciale serata di degustazione tra abbinamenti di Whisky provenienti da diverse parti del mondo e carni cotte alla brace, nata dalla collaborazione tra la casa editrice *Trenta Editore* e il ristorante *PitBeef Milano*.

È stata l'occasione per la presentazione ufficiale del libro *Whisky mania. L'affascinante viaggio di un distillato dalla Scozia all'Italia* di Franco Gasparri uno dei maggiori esperti del settore.



Durante la serata sono stati proposti quattro assaggi:

il primo, un cocktail di benvenuto, un Bourbon Tonic (Remus Whiskey), per poi passare agli abbinamenti con il cibo, un Crostino con Lardo di Wagyu & Sasayaki Malt Whisky (Sake Company), poi la Bavetta di Black Angus & Single Cask Caol Ila Torbato (The Art Collection), per concludere con una Torta al cioccolato fondente & Sole The Italian Malt Whisky (Puni).





Parte della serata è stata dedicata all'approfondimento del fenomeno alquanto recente della produzione e diffusione del Whisky in Italia, che coinvolge ormai diverse regioni portando risultati sorprendenti e positivi.

Ospiti della serata:

Gabriele Rondani (Spirits&Colori), Lorenzo Ferraboschi (Sake Company) accompagnato da un distillatore giapponese,

Marco Giannasso (Strada Ferrata).



WIKIHORECA.COM

[Elenco termini](#)

[Elenco categorie](#)

[Pubblica il tuo contributo](#)

[< Torna all'indice dei contenuti](#)

Spirits&Colori

Tags: alcolici, cos'è Spirits&Colori, distribuzione, food service, foodservice, horeca, horecanews, horecanews.it, spirits, Spirits&Colori, vini, wikhoreca, wikhoreca.com

WikiHoreca.com – 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.

Consulta il profilo di Spirits&Colori su [Paginehoreca.it](https://www.paginehoreca.it)





ARTICLE MARKETING

Gennaio 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi](#), [Gastronomia](#), [Varie](#) » Blog article: Il lancio del whisky Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cena con pairing d'eccezione | Comunicati stampa

Il lancio del whisky Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cena con pairing d'eccezione

2 Febbraio 2025 da [Borderline Agency](#)

Un'evento molto particolare, il 28 gennaio, per celebrare il rilancio della distilleria più a nord della Scozia, Wolfburn, con i pregiati piatti di PitBeef, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky.

Milano si trasforma nella capitale del whisky, il 28 gennaio, nel tradizionale appuntamento promosso da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo beverage, per celebrare la Burns Night, la ricorrenza dedicata al bardo della Caledonia. 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 il capoluogo lombardo ripropone in chiave inedita e originale.

Anche quest'anno è stata scelta una location molto particolare: PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky, con una selezione di piatti particolari accompagnati da calici dei migliori distillati scozzesi, in una formula originale e capace di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location meneghina in veste innovativa. Le etichette del prestigioso catalogo di Spirits & Colori, Wolfburn, Black Bull di Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail hanno permesso di esaltare un menù esclusivo, ideato da Giulio Bisogni del PitBeef.

Gli 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.

PAIRING MENU

Crostini di Haggis

Un piccolo assaggio del tradizionale piatto scozzese con Bobby Burns cocktail (Whisky Black Bull Kylee torbato, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PX)

Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella birra rossa con patate, cipolla e carote con Wolfburn Morven

Lombata di cervo alla griglia

con verdure e salse con whisky Wolfburn 10 anni

Shortbread and Chocolate Haggis

con Wolfburn Cask N°458

Infine gli ospiti hanno degustato **Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask**, referenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di botti di sherry ex-Oloroso e di botti ex-quarter di bourbon, assicurando un whisky pienamente aromatizzato e ben bilanciato. Note di vaniglia dolce e di quercia, prugne sciropate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburato. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.

Assaggi finali

Secret Islay 14 anni 2008 (cask 67) – The Whisky Cellar – Distillato nell'isola di Islay nel 2008, single malt in botti ex bourbon. 253 bottiglie rilasciate da Keith Bonnington

Pintail Caol Ila 11 anni con finish in Pineau des Charentes, un vino liquoroso francese ottenuto dalla combinazione di mosto d'uva parzialmente fermentato e Cognac.

A proposito di Wolfburn – Wolfburn è una delle distillerie nuove arrivate nel panorama del whisky scozzese ed è la più a nord della terra ferma. Operativa dal 2013 con il primo single malt nel 2016. La nuova Wolfburn è stata eretta a poche centinaia di metri dalle rovine della precedente omonima distilleria, aperta nel 1821 e chiusa verso la fine del XIX secolo.

Wolfburn Morven – Morven prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna circondata da brughiere aperte e zone umide da cui la torba è stata tagliata per centinaia di anni. La distilleria originale del XIX secolo di Wolfburn era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo spirito grassoccio e rotondo di Wolfburn con una delicata ghirlanda di fumo, ma non abbastanza per oscurare il suo carattere house dominante. La maturazione è avvenuta in una combinazione di botti da un quarto di Islay ed ex botti di Bourbon, per circa sei anni.

Wolfburn N° 458 – Il Batch (lotto di produzione) 458 è stato realizzato da una combinazione 50/50 di whisky maturato per sette anni in botti di sherry Pedro Ximénez di primo riempimento, unito con un whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento. Questo lotto ha prodotto solo 5.100 bottiglie in totale e il risultato è un single malt ricco e dolce con una profondità di sapore davvero eccezionale.

Wolfburn 10 anni – Questo imbottigliamento è un omaggio al decimo anniversario della distilleria. Il whisky è maturato in botti di sherry Oloroso selezionate. *Alla vista:* ambra arancione. *Al naso:* Morbido, note di sherry, uva sultanina. *In bocca:* Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Finale di lunga durata.

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 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.

Il lancio del whisky Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cena con pairing d'eccezione

2 Febbraio 2025 di BorderlineAgency

Un'evento molto particolare, il 28 gennaio, per celebrare il rilancio della distilleria più a nord della Scozia, Wolfburn, con i pregiati piatti di PitBeef, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky.

Milano si trasforma **nella capitale del whisky**, il **28 gennaio**, nel **tradizionale appuntamento promosso da Gabriele Rondani**, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia

specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo beverage, **per celebrare la Burns Night**, la ricorrenza dedicata al bardo della Caledonia. 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 il capoluogo lombardo ripropone in chiave inedita e originale.

Anche quest'anno è stata scelta **una location molto particolare: PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky**, con una selezione di **piatti particolari accompagnati da calici dei migliori distillati scozzesi**, in una formula originale e capace di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location meneghina in veste innovativa. Le etichette del prestigioso catalogo di Spirits & Colori, **Wolfburn, Black Bull di Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail** hanno permesso di **esaltare un menù esclusivo**, ideato da Giulio Bisogni del PitBeef.

Gli 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.

PAIRING MENU

Crostini di Haggis

Un piccolo assaggio del tradizionale piatto scozzese con Bobby Burns cocktail (Whisky Black Bull Kyloe torbato, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PX)

Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella birra rossa con patate, cipolla e carote con Wolfburn Morven

Lombata di cervo alla griglia

con verdure e salse con whisky Wolfburn 10 anni

Shortbread and Chocolate Haggis

con Wolfburn Cask N°458

Infine gli ospiti hanno degustato **Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask**, referenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di botti di sherry ex-Oloroso e di botti ex-quarter di bourbon, assicurando un whisky pienamente aromatizzato e ben bilanciato. Note di vaniglia dolce e di quercia, prugne sciropate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburato. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.

Assaggi finali

Secret Islay 14 anni 2008 (cask 67) – The Whisky Cellar –

Distillato nell'isola di Islay nel 2008, single malt in botti ex bourbon. 253 bottiglie rilasciate da Keith Bonnington

Pintail Caol Ila 11 anni con finish in Pineau des Charentes, un

vino liquoroso francese ottenuto dalla combinazione di mosto d'uva parzialmente fermentato e Cognac.

A proposito di Wolfburn – Wolfburn è una delle distillerie nuove arrivate nel panorama del whisky scozzese ed è la più a nord della terra ferma. Operativa dal 2013 con il primo single malt nel 2016. La nuova Wolfburn è stata eretta a poche centinaia di metri dalle rovine della precedente omonima distilleria, aperta nel 1821 e chiusa verso la fine del XIX secolo.



Wolfburn Morven – Morven prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna circondata da brughiere aperte e zone umide da cui la torba è stata tagliata per centinaia di anni. La distilleria originale del XIX secolo di Wolfburn era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo spirito grassoccio e rotondo di Wolfburn con una delicata ghirlanda di fumo, ma non abbastanza per oscurare il suo carattere house dominante. La maturazione è avvenuta in una combinazione di botti da un quarto di Islay ed ex botti di Bourbon, per circa sei anni.

Wolfburn N° 458 – Il Batch (lotto di produzione) 458 è stato realizzato da una combinazione 50/50 di whisky maturato per sette anni in botti di sherry Pedro Ximénez di primo riempimento, unito con un whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento. Questo lotto ha prodotto solo 5.100 bottiglie in totale e il risultato è un single malt ricco e dolce con una profondità di sapore davvero eccezionale.

Wolfburn 10 anni – Questo imbottigliamento è un omaggio al decimo anniversario della distilleria. Il whisky è maturato in botti di sherry Olorosos selezionate. *Alla vista:* ambra arancione. *Al naso:* Morbido, note di sherry, uva sultanina. *In bocca:* Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Finale di lunga durata.

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 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.

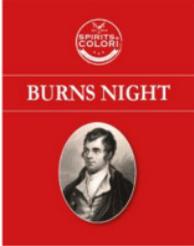


intopic
il panorama informativo italiano

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

Il lancio del whisky Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cena con pairing d'eccezione

Pubblicata da: [Borderline](#)



Un'evento molto particolare, il 28 gennaio, per celebrare il rilancio della distilleria più a nord della Scozia, Wolfburn, con i pregiati piatti di PitBeef, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky.

Milano si trasforma nella capitale del whisky, il 28 gennaio, nel tradizionale appuntamento promosso da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo beverage, per celebrare la Burns Night, la ricorrenza dedicata al bardo della Caledonia. 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 il capoluogo lombardo ripropone in chiave inedita e originale.

Anche quest'anno è stata scelta una location molto particolare: PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky, con una selezione di piatti particolari accompagnati da calici dei migliori distillati scozzesi, in una formula originale e capace di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location meneghina in veste innovativa. Le etichette del prestigioso catalogo di Spirits & Colori, Wolfburn, Black Bull di Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail hanno permesso di esaltare un menù esclusivo, ideato da Giulio Bisogni del PitBeef.

Gli 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.

PAIRING MENU

Crostini di Haggis

Un piccolo assaggio del tradizionale piatto scozzese con Bobby Burns cocktail (Whisky Black Bull Kyloe torbato, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PX)

Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella birra rossa con patate, cipolla e carote con Wolfburn Morven

Lombata di cervo alla griglia

con verdure e salse con whisky Wolfburn 10 anni

Shortbread and Chocolate Haggis

con Wolfburn Cask N°458

Infine gli ospiti hanno degustato Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask, referenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di botti di sherry ex-Oloroso e di botti ex-quarter di bourbon, assicurando un whisky pienamente aromatizzato e ben bilanciato. Note di vaniglia dolce e di quercia, prugne sciropate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburato. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.

Assaggi finali

Secret Islay 14 anni 2008 (cask 67) - The Whisky Cellar - Distillato nell'isola di Islay nel 2008, single malt in botti ex bourbon. 253 bottiglie rilasciate da Keith Bonnington

Pintail Caol Ila 11 anni con finish in Pineau des Charentes, un vino liquoroso francese ottenuto dalla combinazione di mosto d'uva parzialmente fermentato e Cognac.

A proposito di Wolfburn - Wolfburn è una delle distillerie nuove arrivate nel panorama del whisky scozzese ed è la più a nord della terra ferma. Operativa dal 2013 con il primo single malt nel 2016. La nuova Wolfburn è stata eretta a poche centinaia di metri dalle rovine della precedente omonima distilleria, aperta nel 1821 e chiusa verso la fine del XIX secolo.

Wolfburn Morven - Morven prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna circondata da brughiere aperte e zone umide da cui la torba è stata tagliata per centinaia di anni. La distilleria originale del XIX secolo di Wolfburn era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo spirito grassoccio e rotondo di Wolfburn con una delicata ghirlanda di fumo, ma non abbastanza per oscurare il suo carattere house dominante. La maturazione è avvenuta in una combinazione di botti da un quarto di Islay ed ex botti di Bourbon, per circa sei anni.

Wolfburn N° 458 - Il Batch (lotto di produzione) 458 è stato realizzato da una combinazione 50/50 di whisky maturato per sette anni in botti di sherry Pedro Ximénez di primo riempimento, unito con un whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento. Questo lotto ha prodotto solo 5.100 bottiglie in totale e il risultato è un single malt ricco e dolce con una profondità di sapore davvero eccezionale.

Wolfburn 10 anni - Questo imbottigliamento è un omaggio al decimo anniversario della distilleria. Il whisky è maturato in botti di sherry Oloroso selezionate. Alla vista: ambrato arancione. Al naso: Morbido, note di sherry, uva sultanina. In bocca: Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Finale di lunga durata.

A proposito di Black Bull - George Willsler 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 Willsler 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 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.



Il lancio del whisky Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cena con pairing d'eccezione

Un'evento molto particolare, il 28 gennaio, per celebrare il rilancio della distilleria più a nord della Scozia, Wolfburn, con i pregiati piatti di PitBeef, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky.

Reggio Emilia, 04/02/2025 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Milano si trasforma nella capitale del whisky, il 28 gennaio, nel tradizionale appuntamento promosso da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo beverage, per celebrare la Burns Night, la ricorrenza dedicata al bardo della Caledonia. 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 il capoluogo lombardo ripropone in chiave inedita e originale.

Anche quest'anno è stata scelta una location molto particolare: PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky, con una selezione di piatti particolari accompagnati da calici dei migliori distillati scozzesi, in una formula originale e capace di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location meneghina in veste innovativa. Le etichette del prestigioso catalogo di Spirits & Colori, Wolfburn, Black Bull di Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail hanno permesso di esaltare un menù esclusivo, ideato da Giulio Bisogni del PitBeef.

Gli 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.

PAIRING MENU

Crostini di Haggis

Un piccolo assaggio del tradizionale piatto scozzese con Bobby Burns cocktail (Whisky Black Bull Kylee torbato, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PX)

Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella birra rossa con patate, cipolla e carote con Wolfburn Morven

Lombata di cervo alla griglia

con verdure e salse con whisky Wolfburn 10 anni

Shortbread and Chocolate Haggis

con Wolfburn Cask N°458

Infine gli ospiti hanno degustato Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask, referenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di botti di sherry ex-Oloroso e di botti ex-quarter di bourbon, assicurando un whisky pienamente aromatizzato e ben bilanciato. Note di vaniglia dolce e di quercia, prugne sciropate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrito. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.



BURNS NIGHT



Assaggi finali

Secret Islay 14 anni 2008 (cask 67) - The Whisky Cellar - Distillato nell'isola di Islay nel 2008, single malt in botti ex bourbon. 253 bottiglie rilasciate da Keith Bonnington

Pintail Caol Ila 11 anni con finish in Pineau des Charentes, un vino liquoroso francese ottenuto dalla combinazione di mosto d'uva parzialmente fermentato e Cognac.

A proposito di Wolfburn - Wolfburn è una delle distillerie nuove arrivate nel panorama del whisky scozzese ed è la più a nord della terra ferma. Operativa dal 2013 con il primo single malt nel 2016. La nuova Wolfburn è stata eretta a poche centinaia di metri dalle rovine della precedente omonima distilleria, aperta nel 1821 e chiusa verso la fine del XIX secolo.

Wolfburn Morven - Morven prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna circondata da brughiere aperte e zone umide da cui la torba è stata tagliata per centinaia di anni. La distilleria originale del XIX secolo di Wolfburn era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo spirito grassoccio e rotondo di Wolfburn con una delicata ghirlanda di fumo, ma non abbastanza per oscurare il suo carattere house dominante. La maturazione è avvenuta in una combinazione di botti da un quarto di Islay ed ex botti di Bourbon, per circa sei anni.

Wolfburn N° 458 - Il Batch (lotto di produzione) 458 è stato realizzato da una combinazione 50/50 di whisky maturato per sette anni in botti di sherry Pedro Ximénez di primo riempimento, unito con un whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento. Questo lotto ha prodotto solo 5.100 bottiglie in totale e il risultato è un single malt ricco e dolce con una profondità di sapore davvero eccezionale.

Wolfburn 10 anni - Questo imbottigliamento è un omaggio al decimo anniversario della distilleria. Il whisky è maturato in botti di sherry Oloroso selezionate. *Alla vista:* ambra arancione. *Al naso:* Morbido, note di sherry, uva sultanina. *In bocca:* Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Finale di lunga durata.

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 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



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici Whisky Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cen

Whisky Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cena con pairing d'eccezione

2 Feb 2025 | Comunicati generici - Fiere ed Eventi

Un'evento molto particolare, il 28 gennaio, per celebrare il rilancio della distilleria più a nord della Scozia, Wolfburn, con i pregiati piatti di PitBeef, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky.

Milano si trasforma nella capitale del whisky, il 28 gennaio, nel tradizionale appuntamento promosso da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo beverage, per celebrare la Burns Night, la ricorrenza dedicata al bardo della Caledonia. 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 il capoluogo lombardo ripropone in chiave inedita e originale.

Anche quest'anno è stata scelta una location molto particolare: PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky, con una selezione di piatti particolari accompagnati da calici dei migliori distillati scozzesi, in una formula originale e capace di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location meneghina in veste innovativa. Le etichette del prestigioso catalogo di Spirits & Colori, Wolfburn, Black Bull di Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail hanno permesso di esaltare un menù esclusivo, ideato da Giulio Bisogni del PitBeef.

Gli 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.

PAIRING MENU

Crostini di Haggis

Un piccolo assaggio del tradizionale piatto scozzese con Bobby Burns cocktail (Whisky Black Bull Kyloe torbato, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PX)

Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella birra rossa con patate, cipolla e carote con Wolfburn Morven

Lombata di cervo alla griglia

con verdure e salse con whisky Wolfburn 10 anni

Shortbread and Chocolate Haggis

con Wolfburn Cask N°458

Infine gli ospiti hanno degustato Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask, referenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di botti di sherry ex-Oloroso e di botti ex-quarter di bourbon, assicurando un whisky pienamente aromatizzato e ben bilanciato. Note di vaniglia dolce e di quercia, prugne sciropate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrrato. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.

Assaggi finali

Secret Islay 14 anni 2008 (cask 67) - The Whisky Cellar - Distillato nell'isola di Islay nel 2008, single malt in botti ex bourbon. 253 bottiglie rilasciate da Keith Bonnington

Pintail Caol Ila 11 anni con finish in Pineau des Charentes, un vino liquoroso francese ottenuto dalla combinazione di mosto d'uva parzialmente fermentato e Cognac.

A proposito di Wolfburn - Wolfburn è una delle distillerie nuove arrivate nel panorama del whisky scozzese ed è la più a nord della terra ferma. Operativa dal 2013 con il primo single malt nel 2016. La nuova Wolfburn è stata eretta a poche centinaia di metri dalle rovine della precedente omonima distilleria, aperta nel 1821 e chiusa verso la fine del XIX secolo.

Wolfburn Morven - Morven prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna circondata da brughiere aperte e zone umide da cui la torba è stata tagliata per centinaia di anni. La distilleria originale del XIX secolo di Wolfburn era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo spirito grassoccio e rotondo di Wolfburn con una delicata ghirlanda di fumo, ma non abbastanza per oscurare il suo carattere house dominante. La maturazione è avvenuta in una combinazione di botti da un quarto di Islay ed ex botti di Bourbon, per circa sei anni.

Wolfburn N° 458 - Il Batch (lotto di produzione) 458 è stato realizzato da una combinazione 50/50 di whisky maturato per sette anni in botti di sherry Pedro Ximénez di primo riempimento, unito con un whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento. Questo lotto ha prodotto solo 5.100 bottiglie in totale e il risultato è un single malt ricco e dolce con una profondità di sapore davvero eccezionale.

Wolfburn 10 anni - Questo imbottigliamento è un omaggio al decimo anniversario della distilleria. Il whisky è maturato in botti di sherry Oloroso selezionate. *Alla vista:* ambrarancione. *Al naso:* Morbido, note di sherry, uva sultanina. *In bocca:* Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Finale di lunga durata.

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 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.



COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in autoedizione

EVENTI

COMUNICATO STAMPA

Il lancio del whisky Wolfburn Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cena con pairing d'eccezione

04/02/25 Emilia Romagna (Reggio nell'Emilia)

di Matteo Barboni

Un'evento molto particolare, il 28 gennaio, per celebrare il rilancio della distilleria più a nord della Scozia, Wolfburn, con i pregiati piatti di PitBeef, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky.

Milano si trasforma nella capitale del whisky, il 28 gennaio, nel tradizionale appuntamento promosso da Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo beverage, per celebrare la Burns Night, la ricorrenza dedicata al bardo della Caledonia. 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 il capoluogo lombardo ripropone in chiave inedita e originale. Anche quest'anno è stata scelta una location molto particolare: PitBeef Milano, il primo ristorante dedicato ad abbinamenti di carne e whisky, con una selezione di piatti particolari accompagnati da calici dei migliori distillati scozzesi, in una formula originale e capace di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location meneghina in veste innovativa. Le etichette del prestigioso catalogo di Spirits & Colori, Wolfburn, Black Bull di Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail hanno permesso di esaltare un menù esclusivo, ideato da Giulio Bisogni del PitBeef.

Gli 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.

PAIRING MENU

Crostini di Haggis

Un piccolo assaggio del tradizionale piatto scozzese con Bobby Burns cocktail (Whisky Black Bull Kyloe torbato, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PX)

Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella birra rossa con patate, cipolla e carote con Wolfburn Morven

Lombata di cervo alla griglia

con verdure e salse con whisky Wolfburn 10 anni

Shortbread and Chocolate Haggis

con Wolfburn Cask N°458

Infine gli ospiti hanno degustato Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask, referenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di botti di sherry ex-Oloroso e di botti ex-quarter di bourbon, assicurando un whisky pienamente aromatizzato e ben bilanciato. Note di vaniglia dolce e di quercia, prugne sciropate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrrato. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.

Assaggi finali

Secret Islay 14 anni 2008 (cask 67) - The Whisky Cellar - Distillato nell'isola di Islay nel 2008, single malt in botti ex bourbon. 253 bottiglie rilasciate da Keith Bonnington
Pintail Caol Ila 11 anni con finish in Pineau des Charentes, un vino liquoroso francese ottenuto dalla combinazione di mosto d'uva parzialmente fermentato e Cognac.

A proposito di Wolfburn - Wolfburn è una delle distillerie nuove arrivate nel panorama del whisky scozzese ed è la più a nord della terra ferma. Operativa dal 2013 con il primo single malt nel 2016. La nuova Wolfburn è stata eretta a poche centinaia di metri dalle rovine della precedente omonima distilleria, aperta nel 1821 e chiusa verso la fine del XIX secolo.

Wolfburn Morven - Morven prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna circondata da brughiere aperte e zone umide da cui la torba è stata tagliata per centinaia di anni. La distilleria originale del XIX secolo di Wolfburn era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo spirito grassoccio e rotondo di Wolfburn con una delicata ghirlanda di fumo, ma non abbastanza per oscurare il suo carattere house dominante. La maturazione è avvenuta in una combinazione di botti da un quarto di Islay ed ex botti di Bourbon, per circa sei anni.

Wolfburn N° 458 - il Batch (lotto di produzione) 458 è stato realizzato da una combinazione 50/50 di whisky maturato per sette anni in botti di sherry Pedro Ximénez di primo riempimento, unito con un whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento. Questo lotto ha prodotto solo 5.100 bottiglie in totale e il risultato è un single malt ricco e dolce con una profondità di sapore davvero eccezionale.

Wolfburn 10 anni - Questo imbottigliamento è un omaggio al decimo anniversario della distilleria. Il whisky è maturato in botti di sherry Oloroso selezionate. Alla vista: ambra arancione. Al naso: Morbido, note di sherry, uva sultanina. In bocca: Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Finale di lunga durata.

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 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>



**TESTATE
ONLINE**
Febbraio 2025



HORECA NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter per i professionisti dell'Horeca e Food Service numero 1.469 del 28/02/2025

Alcolici e Spirits

Spirits & Colori presenta le novità del catalogo 2025

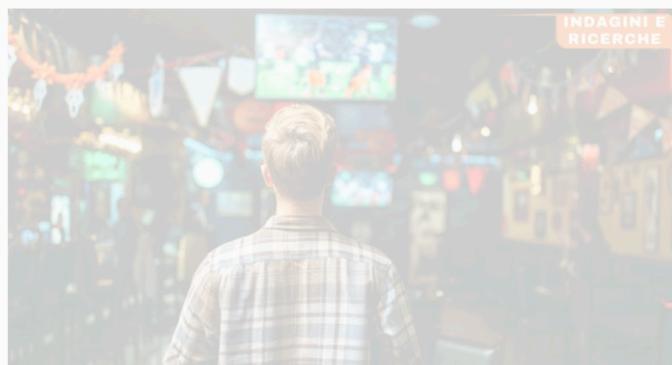
Spirits & Colori, durante la prima convention, presenta un nuovo catalogo con gin, rum...



Indagini e Ricerche

Sport live nei locali: un'opportunità di guadagno per ristoranti e bar

Gli eventi sportivi in diretta aumentano gli incassi dei locali pubblici, con un...



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

Spirits & Colori presenta le novità del catalogo 2025

Spirits & Colori, durante la prima convention, presenta un nuovo catalogo con gin, rum, tequila e whisky innovativi, unendo tradizione e sperimentazione.

ALCOLICI E SPIRITS

Redazione 2 28 Febbraio 2025 - 10:10



ALCOLICI E SPIRITS - Nel suggestivo Teatro del Sale, nel cuore di Firenze, **Spirits & Colori** ha tenuto la sua prima convention, presentando un catalogo ricco di novità per il 2025. L'azienda di Reggio Emilia, rinomata per la distribuzione di alcolici selezionati a livello mondiale, ha registrato un incremento del 2,3% nel fatturato rispetto all'anno precedente. Gabriele Rondani, direttore commerciale e marketing, ha espresso grande soddisfazione per i risultati ottenuti, sottolineando l'impegno e la dedizione di tutto il team.

Innovazioni nel Mondo del Gin

Il gin continua a sorprendere con proposte innovative. **Elena Spirits**, progetto della famiglia Currado Vietti, unisce sperimentazione e tradizione nelle Langhe, producendo gin con botaniche alpine locali e distillati secondo metodi antichi. I loro vermouth utilizzano vini pregiati come Timorasso Derthona, Barolo o Barbaresco, arricchiti con botaniche piemontesi secondo ricette familiari.

Un'altra novità è **Flower Good Botanical Cannabis**, firmato da Joe Bastianich e Flower Farm. Questo gin, accompagnato da una tonica a base di cannabis pugliese, presenta etichette illustrate dall'artista Sergio Gerasi. Curioso anche il Gin Brulé, primo gin stagionale al mondo, ispirato all'inverno e alle botaniche del tradizionale vin brulé, ideale per un gin tonic dal sapore unico.

Infine, **Holywatergin** propone un concetto innovativo: un gin che rispetta le tradizioni ma guarda al futuro, presentato in una bottiglia che richiama l'iconografia della Madonna di Lourdes, simbolo di purezza, contenente distillato di iris ed estratto di pino dei Pirenei.

Riscoperta della Tradizione

Mistico Speciale riporta in vita antichi sapori con **Nettare**, un rosolio che offre un'esplosione floreale, reinterpretando in chiave moderna questo liquore dolce e morbido, popolare nei salotti italiani dal Settecento.

La **Distilleria Saint-Roch** presenta il **Genepi Classique**, un liquore verde ideale per cocktail dai sentori alpini, realizzato con la stessa cura dei monaci certosini.

Esplorazioni Esotiche: Dal Messico alle Isole Caraibiche

Nixta Licor de Elote ci porta in Messico, prodotto con le migliori pannocchie di mais immerse in un distillato arricchito con mosto dolce chiarificato, offrendo un liquore profumato e versatile che racchiude l'autentico sapore delle sue origini.

Il tequila fa il suo ritorno con **Cofradia**, azienda familiare con 50 anni di storia, nota per le sue bottiglie artistiche in ceramica e vetro soffiato. Le loro creazioni, come **Catrina** e **Torre de Picos**, sono vere opere d'arte che celebrano l'artigianato messicano e offrono un'esperienza degustativa di alta qualità.

Per un'immersione nelle atmosfere caraibiche, i rum agricole di **Père Labat**, prodotti sull'isola di Marie-Galante, rappresentano una scelta eccellente. La distilleria più antica dell'isola utilizza canne da zucchero raccolte a mano e un processo di fermentazione lunga, garantendo una ricchezza aromatica unica.

Sapori dalle Isole: Da Mauritius alla Sicilia

Dall'isola di Mauritius arriva **Labourdonnais** con **Raph The Dodo**, un rum invecchiato 5 anni in botti di ex-Cognac, che offre sentori di vaniglia, spezie dolci, agrumi e frutta secca, regalando un'esperienza sensoriale inebriante.

Dalla Sicilia, Mangiantosa presenta **Vodka Lavica**, nata dall'incontro tra grano tenero locale e l'acqua pura delle sorgenti del Parco dell'Etna, offrendo un gusto inconfondibile e una purezza straordinaria.

Novità nel Mondo del Whisky

Dal Messico, **Abasolo El Whisky De Mexico** sorprende con un whisky prodotto da mais Cacahuazintle, varietà autoctona lavorata tramite nixtamalizzazione, antica tecnica di cottura mai utilizzata prima nella produzione di whisky, offrendo un sapore ricco e distintivo.

Dal Giappone, la distilleria **Kujira Inari** propone **Ryukyu**, mentre **Shinobu di Niigata** offre due varianti pregiate: **Shinobu Pure Malt Whisky** leggermente torbato e **Shinobu Newborn Single Malt Whisky**, entrambi affinati in botti di rovere Mizunara, esprimendo lo spirito dei Samurai.

Dalla Scozia, **The Big Smoke di Duncan Taylor** è un blend di whisky di malto torbato, che richiama i tradizionali malti di Islay, offrendo un'esperienza intensa e affumicata, ma equilibrata.

Con queste nuove proposte, **Spirits & Colori** continua a distinguersi come punto di riferimento nel mondo degli alcolici, offrendo prodotti che uniscono tradizione, innovazione e qualità, per soddisfare i palati più esigenti e curiosi.

"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 rispetta 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 gusti".



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

MIXOLOGY E SPIRITS

Spirits & Colori presenta le novità del catalogo 2025

Spirits & Colori, durante la prima convention, presenta un nuovo catalogo con gin, rum, tequila e whisky innovativi, unendo tradizione e sperimentazione.

By Redazione 2 - 28 Febbraio 2025



Nel suggestivo Teatro del Sale, nel cuore di Firenze, **Spirits & Colori** ha tenuto la sua prima convention, presentando un catalogo ricco di novità per il 2025. L'azienda di Reggio Emilia, rinomata per la distribuzione di alcolici selezionati a livello mondiale, ha registrato un incremento del 2,3% nel fatturato rispetto all'anno precedente. Gabriele Rondani, direttore commerciale e marketing, ha espresso grande soddisfazione per i risultati ottenuti, sottolineando l'impegno e la dedizione di tutto il team.

Innovazioni nel Mondo del Gin

Il gin continua a sorprendere con proposte innovative. **Elena Spirits**, progetto della famiglia Currado Vietti, unisce sperimentazione e tradizione nelle Langhe, producendo gin con botaniche alpine locali e distillati secondo metodi antichi. I loro vermouth utilizzano vini pregiati come Timorasso Derthona, Barolo o Barbaresco, arricchiti con botaniche piemontesi secondo ricette familiari.

Un'altra novità è **Flower Good Botanical Cannabis**, firmato da Joe Bastianich e Flower Farm. Questo gin, accompagnato da una tonica a base di cannabis pugliese, presenta etichette illustrate dall'artista Sergio Gerasi. Curioso anche il Gin Brulé, primo gin stagionale al mondo, ispirato all'inverno e alle botaniche del tradizionale vin brûlé, ideale per un gin tonic dal sapore unico.

Infine, **Holywatergin** propone un concetto innovativo: un gin che rispetta le tradizioni ma guarda al futuro, presentato in una bottiglia che richiama l'iconografia della Madonna di Lourdes, simbolo di purezza, contenente distillato di iris ed estratto di pino dei Pirenei.

Riscoperta della Tradizione

Mistico Speciale riporta in vita antichi sapori con **Nettare**, un rosolio che offre un'esplosione floreale, reinterpretando in chiave moderna questo liquore dolce e morbido, popolare nei salotti italiani dal Settecento.

La **Distilleria Saint-Roch** presenta il **Genepi Classique**, un liquore verde ideale per cocktail dai sentori alpini, realizzato con la stessa cura dei monaci certosini.

Esplorazioni Esotiche: Dal Messico alle Isole Caraibiche

Nixta Licor de Elote ci porta in Messico, prodotto con le migliori pannocchie di mais immerse in un distillato arricchito con mosto dolce chiarificato, offrendo un liquore profumato e versatile che racchiude l'autentico sapore delle sue origini.

Il tequila fa il suo ritorno con **Cofradia**, azienda familiare con 50 anni di storia, nota per le sue bottiglie artistiche in ceramica e vetro soffiato. Le loro creazioni, come **Catrina** e **Torre de Picos**, sono vere opere d'arte che celebrano l'artigianato messicano e offrono un'esperienza degustativa di alta qualità.

Per un'immersione nelle atmosfere caraibiche, i rum agricole di **Père Labat**, prodotti sull'isola di Marie-Galante, rappresentano una scelta eccellente. La distilleria più antica dell'isola utilizza canne da zucchero raccolte a mano e un processo di fermentazione lunga, garantendo una ricchezza aromatica unica.

Sapori dalle Isole: Da Mauritius alla Sicilia

Dall'isola di Mauritius arriva **Labourdonnais** con **Raph The Dodo**, un rum invecchiato 5 anni in botti di ex-Cognac, che offre sentori di vaniglia, spezie dolci, agrumi e frutta secca, regalando un'esperienza sensoriale inebriante.

Dalla Sicilia, Mangiantosa presenta **Vodka Lavica**, nata dall'incontro tra grano tenero locale e l'acqua pura delle sorgenti del Parco dell'Etna, offrendo un gusto inconfondibile e una purezza straordinaria.

Novità nel Mondo del Whisky

Dal Messico, **Abasolo El Whisky De Mexico** sorprende con un whisky prodotto da mais Cacahuazintle, varietà autoctona lavorata tramite nixtamalizzazione, antica tecnica di cottura mai utilizzata prima nella produzione di whisky, offrendo un sapore ricco e distintivo.

Dal Giappone, la distilleria **Kujira Inari** propone **Ryukyu**, mentre **Shinobu di Niigata** offre due varianti pregiate: **Shinobu Pure Malt Whisky** leggermente torbato e **Shinobu Newborn Single Malt Whisky**, entrambi affinati in botti di rovere Mizunara, esprimendo lo spirito dei Samurai.

Dalla Scozia, **The Big Smoke** di **Duncan Taylor** è un blend di whisky di malto torbato, che richiama i tradizionali malti di Islay, offrendo un'esperienza intensa e affumicata, ma equilibrata.

Con queste nuove proposte, **Spirits & Colori** continua a distinguersi come punto di riferimento nel mondo degli alcolici, offrendo prodotti che uniscono tradizione, innovazione e qualità, per soddisfare i palati più esigenti e curiosi.

*"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".*



Mixology
ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

HOME NOTIZIE ▾ PRODOTTI ▾ SPIRITS ▾ PROTAGONISTI ▾ RUBRICHE ▾

Home > Spirits > Spirits & Colori presenta le novità del catalogo 2025

Spirits

Spirits & Colori presenta le novità del catalogo 2025

Spirits & Colori, durante la prima convention, presenta un nuovo catalogo con gin, rum, tequila e whisky innovativi, unendo tradizione e sperimentazione.

By Redazione 2 28/02/2025 179 0



Nel suggestivo Teatro del Sale, nel cuore di Firenze, **Spirits & Colori** ha tenuto la sua prima convention, presentando un catalogo ricco di novità per il 2025. L'azienda di Reggio Emilia, rinomata per la distribuzione di alcolici selezionati a livello mondiale, ha registrato un incremento del 2,3% nel fatturato rispetto all'anno precedente. Gabriele Rondani, direttore commerciale e marketing, ha espresso grande soddisfazione per i risultati ottenuti, sottolineando l'impegno e la dedizione di tutto il team.

Innovazioni nel Mondo del Gin

Il gin continua a sorprendere con proposte innovative. **Elena Spirits**, progetto della famiglia Currado Vietti, unisce sperimentazione e tradizione nelle Langhe, producendo gin con botaniche alpine locali e distillati secondo metodi antichi. I loro vermouth utilizzano vini pregiati come Timorasso Derthona, Barolo o Barbaresco, arricchiti con botaniche piemontesi secondo ricette familiari.

Un'altra novità è **Flower Good Botanical Cannabis**, firmato da Joe Bastianich e Flower Farm. Questo gin, accompagnato da una tonica a base di cannabis pugliese, presenta etichette illustrate dall'artista Sergio Gerasi. Curioso anche il Gin Brulé, primo gin stagionale al mondo, ispirato all'inverno e alle botaniche del tradizionale vin brulé, ideale per un gin tonic dal sapore unico.

Infine, **Holywatergin** propone un concetto innovativo: un gin che rispetta le tradizioni ma guarda al futuro, presentato in una bottiglia che richiama l'iconografia della Madonna di Lourdes, simbolo di purezza, contenente distillato di iris ed estratto di pino dei Pirenei.

Riscoperta della Tradizione

Mistico Speciale riporta in vita antichi sapori con **Nettare**, un rosolio che offre un'esplosione floreale, reinterpretando in chiave moderna questo liquore dolce e morbido, popolare nei salotti italiani dal Settecento.

La **Distilleria Saint-Roch** presenta il **Genepi Classique**, un liquore verde ideale per cocktail dai sentori alpini, realizzato con la stessa cura dei monaci certosini.

Esplorazioni Esotiche: Dal Messico alle Isole Caraibiche

Nixta Licor de Elote ci porta in Messico, prodotto con le migliori pannocchie di mais immerse in un distillato arricchito con mosto dolce chiarificato, offrendo un liquore profumato e versatile che racchiude l'autentico sapore delle sue origini.

Il tequila fa il suo ritorno con **Cofradía**, azienda familiare con 50 anni di storia, nota per le sue bottiglie artistiche in ceramica e vetro soffiato. Le loro creazioni, come **Catrina** e **Torre de Picos**, sono vere opere d'arte che celebrano l'artigianato messicano e offrono un'esperienza degustativa di alta qualità.

Per un'immersione nelle atmosfere caraibiche, i rum agricole di **Père Labat**, prodotti sull'isola di Marie-Galante, rappresentano una scelta eccellente. La distilleria più antica dell'isola utilizza canne da zucchero raccolte a mano e un processo di fermentazione lunga, garantendo una ricchezza aromatica unica.

Sapori dalle Isole: Da Mauritius alla Sicilia

Dall'isola di Mauritius arriva **Labourdonnais** con **Raph The Dodo**, un rum invecchiato 5 anni in botti di ex-Cognac, che offre sentori di vaniglia, spezie dolci, agrumi e frutta secca, regalando un'esperienza sensoriale inebriante.

Dalla Sicilia, Mangiantosa presenta **Vodka Lavica**, nata dall'incontro tra grano tenero locale e l'acqua pura delle sorgenti del Parco dell'Etna, offrendo un gusto inconfondibile e una purezza straordinaria.

Novità nel Mondo del Whisky

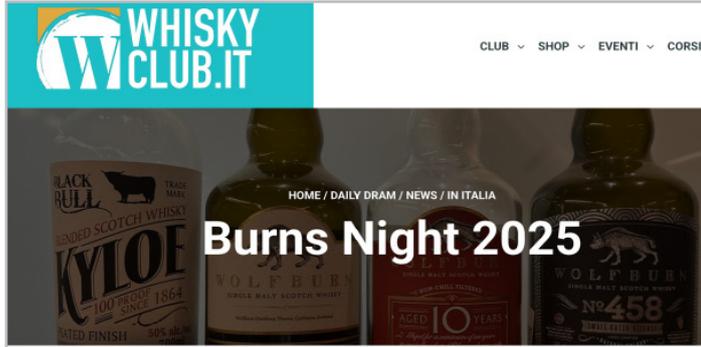
Dal Messico, **Abasolo El Whisky De Mexico** sorprende con un whisky prodotto da mais Cacahuazintle, varietà autoctona lavorata tramite nixtamalizzazione, antica tecnica di cottura mai utilizzata prima nella produzione di whisky, offrendo un sapore ricco e distintivo.

Dal Giappone, la distilleria **Kujira Inari** propone **Ryukyu**, mentre **Shinobu di Niigata** offre due varianti pregiate: **Shinobu Pure Malt Whisky** leggermente torbato e **Shinobu Newborn Single Malt Whisky**, entrambi affinati in botti di rovere Mizunara, esprimendo lo spirito del Samurai.

Dalla Scozia, **The Big Smoke** di **Duncan Taylor** è un blend di whisky di malto torbato, che richiama i tradizionali malti di Islay, offrendo un'esperienza intensa e affumicata, ma equilibrata.

Con queste nuove proposte, **Spirits & Colori** continua a distinguersi come punto di riferimento nel mondo degli alcolici, offrendo prodotti che uniscono tradizione, innovazione e qualità, per soddisfare i palati più esigenti e curiosi.

*"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".*

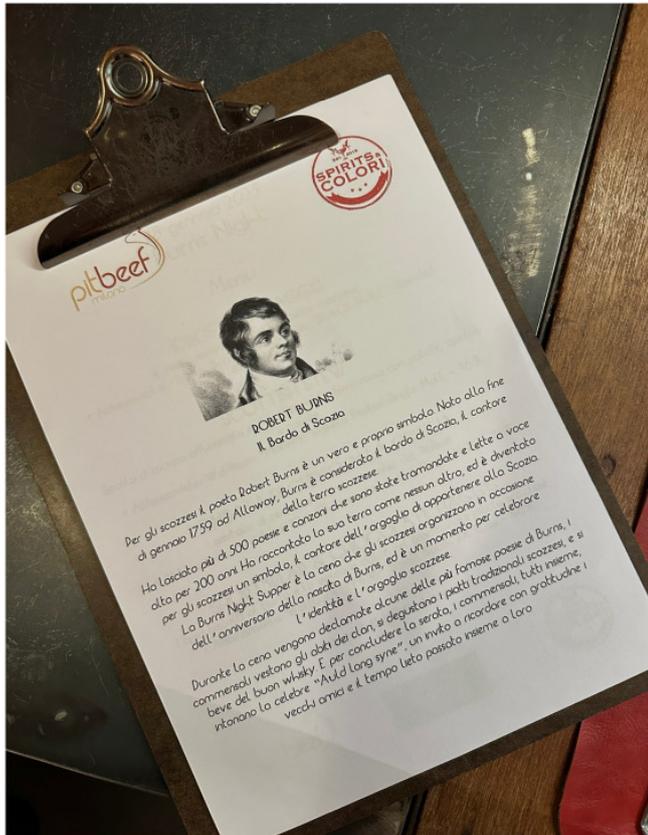


giovedì
6 Febbraio 2025

Alice Dell'Orto

BURNS NIGHT 2025

Ogni anno il 25 gennaio, la Scozia celebra **Robert Burns**, il suo poeta nazionale, con una serata dedicata alla sua poesia, alla convivialità e, naturalmente, al whisky.



Martedì 28 gennaio, grazie all'evento organizzato da **Spirits&Colori**, questa tradizione ha preso vita anche a Milano, con una cena che ha unito la cultura scozzese all'arte del **whisky & food pairing**, grazie alla cucina del **PitBeef**.

Se c'è una figura che incarna lo spirito della Scozia, quella è Robert Burns. Ricordo ancora quando nel Novembre 2023 ho fatto visita al museo a lui dedicato, dove ho potuto comprendere più a fondo il rapporto, celebrato nei suoi versi, con la bellezza della sua terra, l'amore, l'amicizia e, naturalmente, col whisky. Vedeva proprio nel distillato qualcosa di profondo come unità e orgoglio nazionale. Nel suo celebre poema *'Tam o' Shanter'* il whisky diventa il compagno delle notti avventurose, mentre in altri versi lo descrive come rifugio contro le avversità della vita. Insomma, il whisky per Robert Burns aveva la capacità di *scaldare il cuore e sciogliere le lingue*.

L'obiettivo della Burns Night è dunque proprio quello di celebrare il poeta con dram di whisky bevuti in convivialità e amicizia, reso possibile grazie a **Gabriele Rondani**, direttore commerciale e marketing di **Spirits&Colori** e **Giulio Bisogni**, proprietario del ristorante **PitBeef** di Milano.

Durante la serata abbiamo potuto degustare:

- **Black Bull** Kyloe blended peated edition
- **Wolfburn** 'Morven' Lightly Peated Single Malt, 46%ABV
- **Wolfburn** 10yo Oloroso Sherry Cask Single Malt, 46%ABV
- **Wolfburn** 7yo Cask Strength Single Malt, 56.9%ABV
- **Wolfburn** 'N458' Small Batch PX Cask, 46%ABV



La degustazione

La serata è iniziata con un classico **crostino di haggis**, il celebre insaccato scozzese preparato con frattaglie e spezie, accompagnato da un **Bobby Buns cocktail**, a base di **Black Bull Kyloe Blended Peated Edition**, con cui è stato aromatizzato il burro alla base della pietanza. Il whisky è caratterizzato da un profilo affumicato e intenso. Essendo Blended, esso unisce 50% di single malt e 50% single grain ed è imbottigliato al 50%ABV; la nota torbata è resa tale grazie all'aggiunta di un 15% di whisky fortemente torbato di **Bunnahabhain**.





Black Bull è un marchio storico di blended whisky scozzese, prodotto dalla **Duncan Taylor Scotch Whisky Ltd.**, azienda indipendente fondata nel 1938 e con sede a Huntly, nelle Highlands scozzesi.

Il marchio Black Bull nasce nel 1864 ed è curiosa la storia del motivo di tale nome. Come Gabriele racconta agli ospiti, nel 1800 in Scozia nasce una nuova razza di bestiame, ovvero l'Aberdeen Angus, che **George Willsher** (miscelatore e proprietario del marchio) inizia ad allevare nella propria tenuta. **'Pride of the North'** era il nome del toro pluripremiato di Willsher, che decise perciò di evocarne l'immagine e nome sull'etichetta del proprio whisky, riflettendo così il carattere robusto e deciso del distillato stesso. Dal momento in cui in quell'epoca la maggior parte della popolazione era analfabeta, iniziarono a chiedere espressamente del 'Black Bull', facendo riferimento alla sagoma dell'*orgoglio del Nord*. Nasce così uno dei marchi di whisky più antichi di Scozia.

A seguire lo **Scottish Stew**, uno stufato di spalla di manzo affumicata e cotta nella birra rossa, esaltata dalla freschezza torbata del **Wolfburn 'Morven'** Lightly Peated Single Malt (46%).



Così Gabriele ha introdotto **Wolfburn**, ovvero la distilleria che si trova a **Thurso**, nel nord-est delle Highlands scozzesi. Essa detiene il primato di essere la distilleria scozzese più a nord della terra ferma che, operativa dal 2013, ha messo in commercio nel 2016 il primo single malt. Fondata originariamente nel 1821, Wolfburn fu una delle distillerie più produttive della zona fino alla chiusura totale nel XIX secolo. Dopo **oltre 150 anni di inattività**, il marchio è stato riportato in vita nel 2013, con la costruzione di una nuova distilleria a poche centinaia di metri dal sito storico. Ispirandosi alle tecniche tradizionali di distillazione (nonostante non esistano più tracce fisiche della precedente distilleria) il whisky di Wolfburn viene prodotto con **metodi completamente artigianali** e con una fermentazione è più lunga rispetto alla media, che contribuisce ad avere un carattere più morbido e complesso.

Wolfburn Morven è il primo single malt torbato della distilleria, la cui maturazione è avvenuta in combinazione di botti **quarter cask di Islay** ed ex **botti Bourbon**, per circa **sei anni**.

L'imbottigliamento prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna che domina il paesaggio delle Highlands settentrionali circondata da brughiere aperte e zone umide la cui torba è stata tagliata per centinaia di anni.

Appena versato il dram di whisky al naso sono sopraggiunte subito note leggere ed equilibrate di fumo di torba amalgamate a note dolci e fruttate di mela verde. Al palato la torba si integra con un mix di miele, frutta tropicale e spezie leggere che proseguono in un finale medio-lungo con accenni di cacao. Con questo imbottigliamento Wolfburn strizza l'occhio alla tradizione, dal momento che la distilleria originale era in gran parte alimentata dalla torba, quindi questo malto leggermente torbato (10 PPM) riflette la storia della distilleria.

Successivamente il piatto principale, la lombata di cervo alla griglia, è stato accompagnato dal **Wolfburn 10 anni**, imbottigliamento che omaggia il decimo anno della distilleria. Maturato in un mix di **botti ex-bourbon ed ex-sherry Oloroso**, offre un equilibrio tra dolcezza e speziatura. Mi ha colpito subito l'aroma di miele, frutta secca con un accenno di cioccolato e cacao sul fondo. Al palato il carattere dello sherry dona profondità con note di uvetta e spezie, poi subentra la dolcezza del bourbon con note di vaniglia e leggero fumo. Tra un sorso di whisky e un boccone di cervo, si percepisce quanto questo abbinamento sia studiato apposta per esaltarsi a vicenda: la dolcezza del bourbon bilancia il sapore ricco e 'ferroso' tipico della selvaggina.



È proprio in questo punto della serata dove Gabriele ci presenta l'esclusivo protagonista, nonché il **Wolfburn Cask Strength 7 anni**. Imbottigliato alla gradazione di botte del 56.9%ABV, è un single malt che ha trascorso sette anni di maturazione in una combinazione di **botti sherry ex-Oloroso** e di **botti ex-quarter cask**, che esiste in edizione limitata a sole 1840 bottiglie. Personalmente sul gradino più alto del podio, da amante dei whisky unpeated, sono stata conquistata dalla sua eleganza quasi sorprendente, data da un'esplosione al naso di frutta secca, caramello e cioccolato fondente che si amalgamano con note più fresche e agrumate.



Dulcis in fundo, Giulio ci serve gli iconici **shortbread** e **chocolate haggis**, accompagnati dal **Wolfburn 'N 458' Small Batch PX Cask**. Il numero 458 si riferisce al lotto di produzione, un piccolo batch risultato di una combinazione di whisky maturato per **sette anni in botti ex-sherry Pedro Ximénez** e di **whisky leggermente torbato maturato in botti di bourbon di primo riempimento**. Le note di cioccolato fondente e frutta secca del chocolate haggis si sposano perfettamente con l'aroma di cacao, uvetta e fichi del whisky, la quale speziatura viene dopodiché smorzata dal burro degli shortbread, che amplifica le note di vaniglia e miele.



Oltre al cibo e al whisky, la Burns Night è un momento di **condivisione** e sono felice di aver vissuto la reinterpretazione di questa tradizione immergendomi nei sapori e nei rituali di una vera Burns Night. Il whisky, come ne scriveva il bardo scozzese, non è solo una bevanda ma un filo conduttore tra storie, sapori e culture diverse e Milano per una notte è diventata una **piccola Scozia!** Ringrazio moltissimo Gabriele per l'invito e per la compagnia, insieme agli altri ospiti e giornalisti, e Giulio e Lucia per la deliziosa cena che regala sempre gioie.





TAVOLA E BOTTEGA ▾ BEVANDE ▾ SALUTE E BEAUTY FOOD AGRICOLTURA VIAGGI DI GUSTO

MIXOLOGY
Home » Buona la prima per Spirits & Colori



Buona la prima per Spirits & Colori

28/02/2025 14:45 | Redazione Agenfood | MIXOLOGY

(Agen Food) - Firenze, 28 feb. - 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 Derthona 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 Bruté, 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 del Pirenei.

Tradizione nell'innovazione si ritrovano anche nel **Rosolio di Misticco 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 Eliote**, 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 **Cofradia**, 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 bianco, 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.

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 Dunkan 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 rispetta 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".



AZIENDE E CARRIERE

BUONA LA PRIMA PER SPIRITS & COLORI

Pubblicato da **Redazione** 28/02/2025



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 dalla 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 Dearthona 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.

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 nei **Genepi Classique della Distilleria Saint-Roch** di colore verde, ideale per realizzare cocktail con gli stessi sentori d'Olttralpe 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 **Cofradia**, 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 tritto 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.

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 **Ryukyuu**, 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 Dunkan 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 rispetta 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”.



TESTATE ONLINE

Marzo 2025



GAETA.IT | Ultime Notizie | Località | Turismo | Food | Lifestyle | Intrattenimento

Spirits & Colori lancia il nuovo catalogo: un viaggio tra novità, tradizione e qualità

Firenze ha ospitato la prima convention di Spirits & Colori, presentando il catalogo 2025 con oltre 400 etichette e un focus su gin, vermouth e liquori tradizionali.

by Donatella Ercolano 29 Febbraio 2025



Spirits & Colori lancia il nuovo catalogo: un viaggio tra novità, tradizione e qualità - Gaeta.it

Firenze ha ospitato un evento di grande rilevanza nel panorama degli alcolici, segnando la prima convention di **Spirits & Colori**, azienda di distribuzione con sede a **Reggio Emilia**. Questo incontro ha avuto luogo in una cornice davvero speciale, il **Teatro del Sale**, dove esperti del settore hanno potuto scoprire le nuove referenze del catalogo 2025 dopo un anno caratterizzato da risultati positivi. L'azienda è riuscita a registrare una crescita del **2,3%** nel fatturato degli **spirits**, un segno tangibile di un impegno costante e significativi sforzi nella vendita e promozione di prodotti di alta qualità.

Presentazione del catalogo e obiettivi di crescita

Il direttore commerciale e marketing di **Spirits & Colori**, **Gabriele Rondani**, ha aperto l'evento illustrando i risultati conseguiti e le nuove proposte del catalogo. Con la soddisfazione di aver ottenuto un andamento positivo in un contesto competitivo, Rondani ha sottolineato quanto sia stato essenziale il lavoro svolto dal team per raggiungere questi traguardi. L'azienda ha un piano di sviluppo ambizioso, volto a posizionarsi ancor di più nel settore degli alcolici. I prossimi eventi, come il **Roma Whisky Festival** e lo **Splash di Bari**, rappresentano occasioni fondamentali per promuovere questa nuova selezione.

Spirits & Colori non è solo un distributore, ma un vero e proprio esploratore di sapori ed esperienze, mirato a presentare il meglio dell'industria alcolica. Il catalogo per il 2025 non è solo un elenco di prodotti, ma un viaggio nelle tradizioni di diverse culture, frutto di un accurato lavoro di selezione.

Novità nel mondo del gin e dei vermouth

Una delle aree in cui **Spirits & Colori** ha voluto concentrare i propri sforzi è il mondo del **gin**, un settore ricco di opportunità e sorprese. Tra le novità principali spicca il progetto **Elena Spirits** della famiglia **Currado Vietti**. Gli ingredienti di questo gin sono botaniche alpine locali, distillate con metodi tradizionali. I **vermouth** di **Elena Spirits** sono realizzati con vini prestigiosi come **Timorasso** e **Barolo**, infusi con botaniche secondo ricette familiari che arricchiscono i prodotti con un corpo e un sapore autentico.

Un altro gin curioso è il **Flower Good Botanical Cannabis**, firmato da **Joe Bastianich**. Questo prodotto innovativo porta una spruzzata di freschezza al mercato con la sua base di cannabis, proposto in un drink che sta guadagnando popolarità. Non meno interessante è il **Gin Brulé**, il primo seasonal gin al mondo, che ripropone botaniche tradizionali e invita a degustarlo in modo innovativo, adattandolo a cocktail classici.

Holywatergin, il cui design riprende iconografie religiose, rappresenta un connubio tra tradizione e modernità. Destinato a colpire nel segno, questo gin promette di essere un'ottima scelta per coloro che cercano un prodotto che racconti storie attraverso il gusto.

Ritorno alle origini con liquori tradizionali

Nel catalogo di **Spirits & Colori** emergono anche proposte legate a tradizioni locali e antiche ricette. Il **Rosolio di Mistico Speciale** riporta in vita una tipologia di liquore dolce e morbido, amato in **Italia** dal Settecento. **Nettare**, con la sua esplosione floreale, rappresenta un perfetto esempio di come l'innovazione possa valorizzare vecchie tradizioni, rendendole fresche e moderne.

Il **Genepi Classique**, un liquore erbaceo verde tipico delle **Alpi**, e **Nixta**, un liquore messicano a base di mais, completano un'offerta variegata che mira a soddisfare i più diversi palati. Con questi prodotti, **Spirits & Colori** riesce a mantenere viva la memoria delle tradizioni, fondendole con le esigenze del consumatore contemporaneo.

Tequila e rum: pezzi unici sul mercato

Uno dei protagonisti del nuovo catalogo è senza dubbio la **Tequila Cofradia**, realizzata con **agave blu** e presentata in bottiglie artistiche di ceramica. Ogni bottiglia non è solo un contenitore, ma un'opera d'arte che racconta la storia e la cultura messicana. Con una tradizione di produzione di oltre cinquant'anni, questa tequila è sinonimo di qualità e cura nei dettagli.

L'offerta si arricchisce poi con il **rum Père Labat**, proveniente dalla storica distilleria di **Marie-Galante**. Qui, le canne da zucchero vengono tagliate a mano e sottoposte a un processo di fermentazione lunga, che preserva tutte le note aromatiche del prodotto.

Altra proposta interessante proviene da **Mauritius** con il **rum Labourdonnais**, invecchiato in botti di **Ex-Cognac**. Con sentori di vaniglia e note agrumate, questo distillato offre un viaggio nei sapori dei **Caraibi**.

Whisky e innovazione: una sfida ben accetta

Non manca, infine, una sezione dedicata al **whisky**, con il messicano **Abasolo**, prodotto a un'altitudine elevata utilizzando il mais **Cacahuazintle**. Questa varietà autoctona è lavorata con tecniche antiche, proponendo un sapore unico mai visto prima nel whisky.

Il catalogo si espande anche con distillati giapponesi, come quelli della distilleria **Kujira Inari**, che affina la loro proposta attraverso un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. La ricercatezza di questi whisky sta conquistando anche i palati più esigenti.

Con oltre **400 etichette** disponibili, **Spirits & Colori** punta a soddisfare una clientela diversificata, mantenendo un focus sulla qualità e la narrazione dei prodotti. In questo modo, l'azienda si posiziona come un riferimento nel settore della distribuzione di alcolici, pronta a stupire con innovazioni e reinterpretazioni affascinanti.

Roma Whisky Festival: La Fotografia Del Settore

DI: **SABINO CIRULLI** - 05/03/2025 - 305 LETTURE



© Riproduzione riservata

La kermesse capitolina si conferma il momento per verificare la tenuta del comparto e registrare trend e sentiment del mercato. Tanti gli appassionati e i neofiti che hanno partecipato al Roma Whisky Festival, girando per gli stand alla ricerca di grandi classici, imbottigliamenti premium e novità da ogni angolo del mondo.

Parlando con gli operatori, al di là dell'ascesa delle produzioni orientali, è emerso un fil rouge che vede nella mixology una chiave di crescita per la categoria.



Jacopo Grosser, Whisky Experts di Fine Spirits

Sempre più impattante nelle dinamiche di mercato è il consumatore. Per Jacopo Grosser Whisky Experts di Fine Spirits:

"Il pubblico incontrato a Roma segna il passo con i tempi. È sempre più competente e mosso verso la nicchia. Il livello di preparazione e le richieste fanno emergere un profilo differente rispetto a 10 anni fa. Questo ci dà grande soddisfazione e conforta il nostro impegno. Se il 2024 è stato un anno di transizione e assestamento con l'acquisizione completa del catalogo Beija Flor, il 2025 è partito in modo interessante, specie per le referenze di categoria media. Tra le aziende che hanno destato maggior curiosità tra i partecipanti del Roma Whisky Festival, Kilchoman, celebre distilleria di Islay, specie nella proposta del Batch Strength che fa impazzire gli italiani appassionati del torbato e Tomatin con Legacy, che è stato premiato come Best Whisky in the World alla IWSC. Gli appassionati del premium hanno particolarmente apprezzato le bottiglie di The Dalmore, distilleria delle Highlands settentrionali, tra le più iconiche della Scozia. E per gli amanti degli imbottigliatori indipendenti, il catalogo di Wilson & Morgan è stato un vero magnete. Il riscontro in manifestazione fa intravedere un futuro all'insegna dell'ottimismo, specie se il mondo della miscelazione riuscirà a cogliere le opportunità di uno spirit la cui complessità ad un primo impatto può sembrare un ostacolo, ma in realtà è un autentico punto di forza".



Samuel Cesana, Whisky Specialist di Velier

Proseguendo il nostro viaggio tra le aziende, incontriamo Samuel Cesana, Whisky Specialist di Velier che ci offre una riflessione sulla congiuntura attuale:

"C'è stata sicuramente una contrazione, ma in realtà su tutto il settore, quindi pure noi l'abbiamo sicuramente subita. Se sulle bottiglie premium, di alta fascia, questa cosa si è sentita leggermente meno, su quelle più di consumo invece si è avvertita tanto. Questo è dovuto sicuramente un po' a un sovrappioppamento del mercato, caratterizzato da tante proposte. Comunque, in generale, il potere d'acquisto non solo nel settore whisky, ma in tutti i segmenti è diminuito. E soprattutto i prezzi dei prodotti si sono alzati tanto in seguito a un mercato che, soprattutto nel post-Covid, è esploso in maniera un po' drogata. Adesso stiamo ritornando ai livelli pre-pandemici. Ma il calo dell'anno scorso sicuramente seguirà il 2025. Noi, personalmente, punteremo, come del resto in questa manifestazione, su alcuni brand di Whisky americani e giapponesi, in particolar modo Nikka. Cercando di coinvolgere il mondo della miscelazione, perché il consumo liscio sta venendo leggermente meno, dovuto anche a cause quali i controlli patente e alcune psicosi ad essi legate. Personalmente la nostra sfida è una promozione del consumo giornaliero in modalità nipponica, stile highball, con drink semplici che possano erodere nel gradimento del pubblico le quote del gin tonic".



Luca Sala, Trade Marketing Manager di Meregalli Spirits

In linea Luca Sala, Trade Marketing Manager di Meregalli Spirits:

“Il 2024 si è chiuso all’incirca come l’anno precedente, nonostante un ultimo periodo di leggera riduzione. Nel 2025 ci sarà sicuramente tanto da lavorare. Bisognerà capire se il mercato fuori casa riprenderà a pieno regime come qualche anno fa o se anche lì emergerà una flessione. L’elemento cruciale è il consumatore, che si è evoluto, va alla ricerca senza sosta di prodotti particolari, è maggiormente curioso rispetto al passato ed è sempre più disposto a spendere non in quantità ma in qualità. Certo, i prodotti entry level hanno sempre un target anagraficamente giovane, ma il futuro punta alla miscelazione. Non si è più ancorati esclusivamente alla bevuta in purezza. Ed in questo i bartender giapponesi stanno facendo scuola con l’highball, che a quelle latitudini è un vero e proprio trend, specie nel momento della giornata che coincide con il nostro aperitivo. In tema abbiamo nel nostro assortimento le proposte di Yamazakura con blended whisky e single cask, molto ricercate dai collezionisti più esigenti. Ma anche le tirature limitate di Gordon & Macphail e tante curiosità dal mondo, ad esempio con dei single cask di Scapegrace dalla Nuova Zelanda. E non ultimo la novità della storica azienda di grappa italiana Poli, che esce con la sua seconda release, Conclave”.



A sx Christian Di Giulio, drink setter and spirit specialist per Anthology by Mavolo con i titolari di Milk & Honey

Chi invece vira a un cauto ottimismo è Christian Di Giulio, drink setter and spirit specialist per Anthology by Mavolo:

“Il settore del whisky, dopo diversi anni di contrazione, nel 2024 ha incominciato a ripartire, seppur lentamente. Abbiamo buone sensazioni per il 2025, in virtù del trend in mixology che ci sta riportando alla bevuta del distillato singolo, con della soda, quindi i classici highball. Qui al Roma Whisky Festival abbiamo deciso di portare un assortimento rappresentativo di tutte le nostre referenze, con Milk & Honey, per cui abbiamo invitato direttamente i produttori a illustrare al pubblico i dettagli. Specie per i neofiti, è fondamentale appassionarli, spiegare i segreti della produzione, e le caratteristiche di ogni singola bottiglia, dalla più semplice a quella più complessa, passando inoltre per gli affinamenti. Attenzione del pubblico anche per Brave New Spirits, un marchio di distillatori e imbottigiatori indipendenti scozzesi, costituito da un team giovane ma di alta professionalità”.



Sandro Maione, responsabile horeca per Pallini

Soddisfazione condivisa da Sandro Maione, responsabile horeca per Pallini:

“Il 2024 nella categoria whisky per la nostra azienda è stata una buona annata, non in termini di bottiglie vendute ma a valore. Ottimi risultati ascrivibili inoltre alla performance di Daftmill, una delle poche distillery farm scozzesi. Avverto inoltre sensazioni positive per l’anno in corso sebbene il primo bimestre sia stato davvero faticoso. Alla kermesse romana abbiamo esposto sia bottiglie per tutti i giorni che le referenze top di Berry Bros & Rudd, una straordinaria gamma di whisky di malto che vengono selezionati da questa azienda a conduzione familiare che è il più antico imbottigliatore di spiriti indipendenti della Gran Bretagna. In questo modo vogliamo intercettare sia un pubblico giovane che si avvicina per la prima volta a questo universo complesso, che gli appassionati esperti. L’importante è fornire le informazioni corrette per poter coprire ogni esigenza di gusto”.

Recenti analisi del Financial Times e di YouGov evidenziano come il mercato di questo spirit stia guadagnando popolarità nei giovani che iniziano a fidelizzarsi.



Ilaria Bello, Brand Ambassador e Spirit Specialist per Rinaldi 1957

"Il 2024 ci ha sorpreso – commenta Ilaria Bello, Brand Ambassador e Spirit Specialist per Rinaldi 1957 – Il whisky è uscito un po' da quella bolla di nicchia che ne fa appannaggio esclusivo di super appassionati e sta arrivando sempre di più al consumatore generalista finale che è spinto da una grande curiosità di approfondire questo comparto. A tal proposito abbiamo portato in giro per l'Italia dei format dove il whisky arrivava non nella classica maniera, magari forse troppo didattica, ma con un contatto più emozionale. È stato molto utile anche proporlo in pairing con il food, attraverso delle cene mirate dove abbiamo studiato con gli chef dei piatti da abbinare in degustazione. Naturalmente a Roma protagoniste le nostre bottiglie più rappresentative, a partire dalle referenze di Arran, micro distilleria scozzese che sperimenta con sempre maggiore successo maturazioni in diverse tipologie di botti, tra cui quelle di molti vini europei come il nostro Amaronne, passando per Douglas Laing, azienda di Glasgow specializzata nello scegliere ed imbottigliare i single malt più particolari. E naturalmente Raasay, ubicata in una piccola isola delle Ebridi, che regala con le sue distillazioni, davvero grandi emozioni, grazie ad uno stile innovativo di concepire il mondo del whisky e soprattutto di lavorare con i legni".



Francesco Pirineo, Trade Advocacy Manager per Compagnia dei Caraibi

La qualità è sempre più una discriminante nella scelta del cliente. A rilevarlo, Francesco Pirineo, Trade Advocacy Manager per Compagnia dei Caraibi:

"Il mercato del whisky nel 2024 è andato bene, è un prodotto che ha una sua base solida, ma allo stesso tempo è aumentato l'interesse per quelle bottiglie anche di alta gamma. Oggi il consumatore è diventato più consapevole, fa una ricerca mirata a whisky con invecchiamenti importanti e selezioni particolari. La qualità è diventata uno degli asset di questo segmento. Non ci si ferma solo agli entry level ma si cerca di esplorare dei mondi dove si esce dalla propria comfort zone per auspicare il piacere della scoperta. Sul futuro immediato per la categoria, ritengo che ci sarà globalmente una fisiologica crescita, forse a scapito di altri spirits. E visto che la voglia di esplorare è tanta, oltre alla classica Scozia, abbiamo deciso di spingere prodotti provenienti dal Giappone, più seducenti per un palato equilibrato e sofisticato. Tra questi Kensei con le sue quattro referenze e i blended di Tokinoka".



Spirits & Colori commercial & managing director, Gabriele Rondani

Un rilevante dinamismo dell'azienda ha premiato Spirits & Colori che, come evidenzia il commercial & managing director, Gabriele Rondani, ha registrato l'anno scorso "una crescita globale del +2,3% ma per i whisky la performance si è attestata al +16% frutto anche dell'acquisizione di Duncan Taylor, ma nel portfolio non mancano nomi di peso come Ross & Squibb Distillery. Tra i prodotti che destano maggior curiosità altresì Five Farms, un prodotto dalla fattoria alla tavola, realizzato da singoli lotti di panna fresca che vengono combinati con whisky irlandese premium entro 48 ore dalla raccolta per diventare un autentico liquore alla crema irlandese".



Andrea Fofi, fondatore del Roma Whisky Festival

Il settore dunque conferma la sua vivacità e l'esito della rassegna capitolina è la fotografia perfetta. Visibilmente soddisfatto il fondatore del Roma Whisky Festival, Andrea Fofi:

“Tredici edizioni sono un bel traguardo per un evento che rappresenta un grande momento di aggregazione di persone che amano il whisky e vengono per stare insieme. Un appuntamento dedicato non solo agli appassionati e amatori, ma anche a chi vuole entrare in questo mondo. E la significativa partecipazione a masterclass e laboratori ne è la prova più tangibile. Il comparto è in fermento e si sono creati tre segmenti molto netti. Uno premium che esiste da sempre, ovvero quello dei vecchi vintage, delle bottiglie rare, da collezionismo che va sul mondo delle aste. Sebbene ci sia un calo nelle valutazioni. Poi c'è quello invece entry, dedicato alla miscelazione, in forte ascesa, non a caso sono molte le aziende che sviluppano e lavorano su prodotti destinati alla bartending. Ed infine il trend orientale che gode di ottima salute. Forse vedo un po' più in difficoltà gli imbottiglieri indipendenti e il mondo dell'average bottle, ovvero un prodotto che per la miscelazione non va bene, ma non ha lo status di un gran premium. Dobbiamo anche evitare che il mercato si saturi, d'altronde in Scozia continuano a sorgere tante distillerie”.

Appuntamento alla prossima edizione.



Eventi, Convegni e Fiere

Roma Whisky Festival: l'edizione 2025 registra un record di presenze e partecipazione

Il Roma Whisky Festival 2025 chiude con numeri record, premi prestigiosi e un pubblico in crescita, confermandosi evento di riferimento per gli appassionati.

By Redazione 2 - 14 Marzo 2025

👁 206 🗨 0



Si è conclusa con un successo straordinario la XIII edizione del **Roma Whisky Festival**, l'evento di riferimento per gli appassionati del celebre distillato in Italia. La manifestazione, svoltasi l'1 e il 2 marzo presso il Salone delle Fontane, ha attirato un pubblico numeroso e sempre più variegato, confermando la crescente popolarità del whisky nel nostro Paese.

Numeri da capogiro

L'edizione 2025 ha segnato un **record in termini di presenze e partecipazione**, con numeri che testimoniano l'importanza sempre maggiore del Festival:

- 4.300 visitatori, tra appassionati, esperti e neofiti;
- Oltre 200 brand rappresentati, con più di 1.000 referenze di whisky proposte;
- 16 Masterclass dedicate a esperti e principianti;
- 130 iscritti ai Corsi ABC del Whisky, pensati per chi si avvicina per la prima volta al mondo del whisky;
- Oltre 400 drink serviti nei Cocktail Bar presenti in fiera;
- Più di 30 ospiti internazionali, tra cui celebri whisky makers e rappresentanti di storiche distillerie.

"Di anno in anno, di edizione in edizione, abbiamo toccato con mano quanto il mercato del whisky si sia allargato, aprendosi a un numero sempre maggiore di consumatori" ha dichiarato **Andrea Fofi, ideatore dell'evento**. "Già da qualche anno, accanto ai tradizionali appassionati, vediamo la presenza sempre crescente di neofiti, di entrambi i sessi e di tutte le fasce di età, che approfittano della nostra manifestazione per avvicinarsi a questo magnifico distillato. Per questa ragione abbiamo costruito un'edizione con una proposta quanto mai ricca e variegata, in grado di offrire l'imbottigliamento giusto per ogni genere di avventore, dal grande esperto a chi assaggia il whisky per la prima volta".

Un viaggio tra whisky rari e mixology

Tra le aree più apprezzate della manifestazione spicca l'**Area Vintage**, dedicata ai whisky rari e da collezione, un vero paradiso per gli intenditori. Grande successo anche per lo spazio dedicato ai **brown spirits**, che continuano a conquistare una fetta sempre più ampia di pubblico.

Non è mancato un focus sulla **mixology**, con seminari e degustazioni che hanno esplorato l'arte di creare **cocktail innovativi a base whisky**, dimostrando come questo distillato possa essere protagonista anche nella cultura del bere moderno.

Premio Whisky & Lode: ecco i vincitori

Come ogni anno, il Festival ha ospitato la premiazione del Whisky & Lode, il riconoscimento assegnato da una giuria di esperti ai migliori whisky degustati in blind tasting. Ecco i vincitori dell'edizione 2025:

Best Scotch Whisky: CAOL ILA 2011 BERRY BROS. & RUDD - 11 YO SINGLE CASK SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 54,6% - PALLINI SPA

Best World Whisky: ERÈTICO 7 YO - FINEST ITALIAN SINGLE MALT WHISKY AGED IN GRAPPA & GEWÜRZTRAMINER CASKS 47% - L. PSENNER SRL

Best Cask Strength: WOLFBURN CASK STRENGTH - SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SHERRY AND BOURBON CASKS 56,9% - SPIRITS & COLORI SRL

Con un entusiasmo crescente e un pubblico sempre più numeroso, il **Roma Whisky Festival** si conferma l'appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del whisky.



Home > Eventi e Fiere > Roma Whisky Festival: l'edizione 2025 registra un record di presenze e partecipazione

Eventi e Fiere

Roma Whisky Festival: l'edizione 2025 registra un record di presenze e partecipazione

Il Roma Whisky Festival 2025 chiude con numeri record, premi prestigiosi e un pubblico in crescita, confermandosi evento di riferimento per gli appassionati.

By Redazione 2 14/03/2025

151



Si è conclusa con un successo straordinario la XIII edizione del **Roma Whisky Festival**, l'evento di riferimento per gli appassionati del celebre distillato in Italia. La manifestazione, svoltasi l'1 e il 2 marzo presso il Salone delle Fontane, ha attirato un pubblico numeroso e sempre più variegato, confermando la crescente popolarità del whisky nel nostro Paese.

Numeri da capogiro

L'edizione 2025 ha segnato un **record in termini di presenze e partecipazione**, con numeri che testimoniano l'importanza sempre maggiore del Festival:

- 4.300 visitatori, tra appassionati, esperti e neofiti;
- Oltre 200 brand rappresentati, con più di 1.000 referenze di whisky proposte;
- 16 Masterclass dedicate a esperti e principianti;
- 130 iscritti ai Corsi ABC del Whisky, pensati per chi si avvicina per la prima volta al mondo del whisky;
- Oltre 400 drink serviti nei Cocktail Bar presenti in fiera;
- Più di 30 ospiti internazionali, tra cui celebri whisky makers e rappresentanti di storiche distillerie.

*"Di anno in anno, di edizione in edizione, abbiamo toccato con mano quanto il mercato del whisky si sia allargato, aprendosi a un numero sempre maggiore di consumatori" ha dichiarato **Andrea Fofi, ideatore dell'evento**. "Già da qualche anno, accanto ai tradizionali appassionati, vediamo la presenza sempre crescente di neofiti, di entrambi i sessi e di tutte le fasce di età, che approfittano della nostra manifestazione per avvicinarsi a questo magnifico distillato. Per questa ragione abbiamo costruito un'edizione con una proposta quanto mai ricca e variegata, in grado di offrire l'imbottigliamento giusto per ogni genere di avventore, dal grande esperto a chi assaggia il whisky per la prima volta".*

Un viaggio tra whisky rari e mixology

Tra le aree più apprezzate della manifestazione spicca l'**Area Vintage**, dedicata ai whisky rari e da collezione, un vero paradiso per gli intenditori. Grande successo anche per lo spazio dedicato ai **brown spirits**, che continuano a conquistare una fetta sempre più ampia di pubblico.

Non è mancato un focus sulla **mixology**, con seminari e degustazioni che hanno esplorato l'arte di creare **cocktail innovativi a base whisky**, dimostrando come questo distillato possa essere protagonista anche nella cultura del bere moderno.

Premio Whisky & Lode: ecco i vincitori

Come ogni anno, il **Festival ha ospitato la premiazione del Whisky & Lode**, il riconoscimento assegnato da una giuria di esperti ai migliori whisky degustati in blind tasting. Ecco i vincitori dell'edizione 2025:

Best Scotch Whisky: CAOL ILA 2011 BERRY BROS. & RUDD – 11 YO SINGLE CASK SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 54,6% – PALLINI SPA

Best World Whisky: ERÉTICO 7 YO – FINEST ITALIAN SINGLE MALT WHISKY AGED IN GRAPPA & GEWÜRZTRAMINER CASKS 47% – L. PSENNER SRL

Best Cask Strength: WOLFBURN CASK STRENGTH – SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SHERRY AND BOURBON CASKS 56,9% – SPIRITS & COLORI SRL

Con un entusiasmo crescente e un pubblico sempre più numeroso, il **Roma Whisky Festival** si conferma l'appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del whisky.



Home > Spirit > Roma Whisky Festival: prodotti rari e da miscelazione a confronto

Roma Whisky Festival: prodotti rari e da miscelazione a confronto

Anna Volpicelli 6 Marzo 2025



Giunta alla tredicesima edizione, la manifestazione romana ideata da Andrea Fofi ha premiato le migliori etichette, fra cui un whisky italiano

In futuro il mercato del whisky si dividerà sempre di più fra **due grandi macrosettori: da un lato quello premium**, con imbottigliamenti vintage che si collegano al mondo delle aste e dei prodotti rari, **dall'altro, quello destinato alla miscelazione**. Parola degli organizzatori di **Roma Whisky Festival**, Andrea Fofi in testa, che da ormai tredici anni sono l'anima della manifestazione per appassionati e addetti ai lavori che si tiene annualmente nella capitale (quest'anno l'1 e 2 marzo).

Per chi appartiene alla prima categoria, segnare i seguenti nomi di etichette, le bottiglie **vincitrici del premio Whisky & Lode, frutto della selezione che annualmente viene compiuta tramite un blind tasting condotto da un panel di esperti**. Per la categoria **Best Scotch Whisky**, la medaglia d'oro è stata ottenuta da **Caol Ila 2011 Berry Bros. & Rudd** (11yo single cask single malt scotch whisky, con un tenore alcolico di 54,6% vol., distribuito da Pallini): un whisky Islay dal caratteristico stile torbato, con note affumicate e sentori speziati sul finale. Per la sezione **Best Cask Strength**, sul podio è salito **Wolfburn Cask Strength** (single malt scotch whisky, sherry and bourbon cask con un tenore alcolico di 56,9% vol., distribuito da Spirits&Colori): qui i profumi del toffee e caramello incontrano il gusto dolce del cioccolato al tartufo, il tutto reso intenso da sentori di fumo di torba. Infine, **un whisky italiano è stato premiato come Best World Whisky: Erètico 7yo della distilleria Psenner** (Finest Italian single malt whisky aged in grappa & Gewürztraminer cask, con un tenore alcolico di 47% vol.), le cui note sono un mix di vaniglia, mandorle, noci e uva passa, che al palato si presenta con il gusto dolciastro del caramello e i resti speziati e legnosi con un finale un po' vinoso, dati dall'affinamento in botti ex grappa e Gewürztraminer.

Sessanta gli espositori presenti alla manifestazione, giunta alla tredicesima edizione, mille le etichette provenienti da tutto il mondo, 15 masterclass e circa 6mila visitatori nazionali e internazionali. «Il Roma Whisky Festival - racconta Andrea Fofi ideatore e fondatore della manifestazione -, nonostante la sua propensione al consumer, vede una **forte partecipazione del mondo trade**. Sono molti gli operatori del settore, dal bar owner, al bartender, ai distributori, ai buyer che, soprattutto durante la giornata di domenica, hanno preso parte alla manifestazione per avere una visione non solo su quelle che sono e saranno le tendenze del mercato del whisky, ma anche per provare e conoscere etichette e bottiglie che poi magari porteranno nei loro locali».

Fra le novità dell'anno l'ampliamento dell'**area dedicata ai Brown Spirits** con prodotti che condividono con il whisky una relazione di processo, di produzione e di natura, **fra cui cognac, armagnac, rum e brandy**. Inaugurata nel 2024, **l'area vintage è una piccola private room dedicata alla degustazione di bottiglie rare**, che mette insieme pezzi da collezione acquistati da Fofi durante le sue numerose ricerche. Macallan Sherry Oak 10yo del 1990, Rosebank 17yo del 1991, e un Clynelish proveniente da un imbottigliatore indipendente, sono alcune delle collezioni di altissimo pregio. «Ogni anno - spiega Fofi - arricchiamo questa sezione con nuovi pezzi. Alcuni li acquisto grazie a soffiate di amici o nei mercatini, altri arrivano direttamente da collezionisti privati. Questo tipo di bottiglie è molto ricercato e di grande valore. Quest'anno, per esempio, abbiamo anche una selezione davvero unica che ci è arrivata da un collezionista privato che voleva vendere alcuni lotti». Come per ogni edizione non poteva mancare **la bottiglia signature del 2025 a tiratura limitata: un Armagnac 17 anni**. Imbottigliato nel 2008 si tratta di un Highland Single Malt non filtrato e invecchiato in botti di Bourbon per 17 anni, con una gradazione di 51,3 gradi.

Non solo whisky, il festival ha ricreato in diverse aree dello spazio espositivo il mondo che ruota attorno al distillato. Nell'area cocktail la **drink list curata da Francesco Cimaglia e Daniele Gentili**, **rispettivamente bar manager e general manager di Oro Whisky Bar**, in un'ala esterna è stata allestita **una tasting room per degustazioni abbinata a sigari**; al piano rialzato, il whisky è stato accompagnato da **assaggi di cioccolato da un lato, e ostriche dall'altro**. Infine, per completare l'esperienza, il **corner dedicato alla birra**: perché come vuole la tradizione scozzese un buon whisky si sposa sempre con una pinta di birra.



HOME CHI SIAMO SERVIZI MALTI DA SOGNO LEGAMI

WOLFBURN LANGSKIP (2023, OB, 58%)

Pubblicato il 10 Marzo 2025 By whiskyfacile 11:46 am



Gli appassionati di Highland Park sanno ormai quasi tutto dell'eredità **vichinga** della distilleria e in generale delle isole Orcadi. Negli anni, non si contano gli imbottigliamenti dedicati a divinità, animali sacri, eroi, spade, martelli, spinterogeni, insomma a qualsiasi oggetto o personaggio dell'epica norrena. Quel che tendiamo a dimenticare – si cerca sempre di rimuovere qualcosa che diventa insopportabile – è che i vichinghi dalle Orcadi sono scesi in tutta la Scozia (fino a York e ancor più a sud in Inghilterra). Dunque, è naturale che il passato vichingo si riverberi anche nelle releases di altre distillerie. Figuriamoci per Wolfburn, la più vicina geograficamente alle Orcadi.

L'impianto sorge a **Thurso**, sulla costa che "vede" le Orcadi, a poche miglia dal porto di Scrabster da cui parte il traghetto per Stromness, il secondo centro abitato dell'arcipelago dopo il capoluogo Kirkwall. Ha iniziato a produrre single malt nel 2013 e per questo è considerata **una delle più giovani di Scozia**. Non ne abbiamo assaggiati molti, ma i **due che abbiamo provato** ci avevano convinto in pieno. Quindi quando al banchetto di **Spirits & Colori**, che lo importa in Italia, abbiamo riempito questo campione, beh ce lo siamo portati a casa con grande interesse.

Langskip è il nome delle navi vichinghe che si vedono in tutte le rappresentazioni storiche. Sulle coste della contea di Caithness, **estremo angolo nord-orientale di Scozia**, ne sono state ritrovate parecchie. Il whisky è un NAS che invecchia solo in **botti ex bourbon di primo riempimento**. Viene imbottigliato a 58%, che non è cask strength ma poco ci manca. Imbottigliamento storico del core range, per quanto storico possa essere un core range così giovane. Si beva, il colore è un oro brillante.



La Langskip vichinga

N: giovane e fresco come uno di quei talentini usciti dalla cantera del Barcellona. Alcol totalmente assente, siamo sicuri che sia davvero a 58%? C'è un'aria di mare libidinosa, mischiata a puntine acidule di frutta verde, dal succo di pompelmo alla mela granny, fino al kiwi. La frutta non è però acerba, il barile porta una sua bella dote di dolcezza: torta di mele, malto, vaniglia, uva spina matura. C'è un'idea di salamoia che a Zuc ricorda il Gibson. Non Mel di Arma Letale, ma il cocktail: ovvero il Martini con la cipollina sott'aceto. Un tocco di fumo freddo ed erbaceo aleggia ovunque. Con due gocce d'acqua esplose lo zucchero (confetti) e un che di arachide tostata.

P: spesso il grado alto e la gioventù, quando si accoppiano, generano whisky un po' estremi. Qui invece siamo cintura nera di bilanciamento ed equilibrio, a partire proprio dall'alcol, ben integrato anche al palato. Il sorso è bello sostanzioso, con liquirizia ripiena e nocciola che si mescolano a una bella macedonia dominata dalla pesca bianca. Il cereale sta un passo indietro, ma tiene insieme il tutto. Dolcetti alla pera, pepe bianco e macedonia. Compare un'anima di clorofilla inattesa, anche questa dolce: le antiche chewing gum Brooklyn verdi! Con una lieve diluizione la torba si fa curiosamente più impattante, anche lo zenzero e il pepe. Bizzarra inversione dei ruoli.

F: torbina, buccia di pompelmo e ancora pepe bianco. E quella liquirizia Haribo quasi salatina...

Il terzo malto di Wolfburn che assaggiamo, il terzo che apprezziamo. Un **85/100** meritato, perché non è per nulla comune, lo ripetiamo, avere un whisky così giovane eppur così ben equilibrato. Il bilanciamento è così miracoloso che paradossalmente con l'aggiunta di acqua si incasina un po'. Non è un prodigio di complessità, la torba minerale l'abbiamo apprezzata maggiormente in altre releases. Ma ha un palato strutturato e soddisfacente che ne berremmo subito un altro. La profondità arriverà con invecchiamenti più lunghi.



Il Teatro del Sale di Firenze ha ospitato la prima convention nella storia di Spirits & Colori, distributore di alcolici di alta qualità...

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 Derthona e Barolo o il Barberesco 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 seasonal gin 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.



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 Cofradía 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.

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 Dunkan 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".*



laVOCEdeILAZIO.it

HOME CULTURA SALUTE SPETTACOLI MOSTRE EVENTI IMPRESA E G

Roma Whisky Festival 2025: un'edizione da record per la tredicesima edizione dell'evento dedicato agli amanti del whisky

REDAZIONE | MIXOLOGY | 13 MARZO 2025



Il **Roma Whisky Festival** si conferma ancora una volta il punto di riferimento per gli appassionati del settore in Italia. La tredicesima edizione, che si è svolta il 1 e 2 marzo 2025 presso il Salone delle Fontane, ha registrato numeri da record, consolidando il successo della manifestazione ideata da **Andrea Fofi**.

Numeri che parlano chiaro

L'evento ha visto una partecipazione straordinaria:

- **2.000 mq** di spazio espositivo;
- **4.300 visitatori**;
- **Oltre 200 brand rappresentati**;
- **Più di 1.000 referenze proposte**;
- **16 Masterclass** per esperti e neofiti;
- **1 seminario di mixology**;
- **130 iscritti ai Corsi ABC del Whisky**;
- **Oltre 400 cocktail serviti nei due giorni**;
- **Più di 30 ospiti internazionali** provenienti dalle distillerie più prestigiose.

"Di anno in anno vediamo crescere il mercato del whisky, con un pubblico sempre più variegato," ha dichiarato **Andrea Fofi**. "Accanto agli appassionati storici, assistiamo all'arrivo di tanti neofiti, di ogni età e genere, che colgono l'occasione del Festival per avvicinarsi a questo straordinario distillato. Per questo motivo, abbiamo costruito un'edizione ricca e variegata, capace di offrire qualcosa di speciale a ogni tipo di visitatore, dal collezionista al semplice curioso."

Le aree più apprezzate del Festival

Tra le zone più amate dagli intenditori, spicca l'**Area Vintage**, dedicata alle bottiglie rare e da collezione, che ha registrato un enorme successo. Anche i **Corsi ABC del Whisky**, pensati per chi muove i primi passi nel mondo del whisky, hanno riscosso grande partecipazione, con ben **130 iscritti** in due giorni. Un altro focus dell'evento è stato lo spazio dedicato ai **brown spirits**, il cui crescente apprezzamento dimostra l'evoluzione dei gusti degli appassionati.

Un ringraziamento speciale è stato rivolto da Andrea Fofi a tutto lo staff del Festival e in particolare a **Laura Tancredi**, per l'impeccabile organizzazione dell'evento.

I vincitori del Premio Whisky & Lode 2025

Come ogni anno, durante il Festival sono stati premiati i migliori whisky attraverso il **Premio Whisky & Lode**, assegnato da una giuria di esperti tramite blind tasting. Ecco i vincitori delle principali categorie:

Best Scotch Whisky

1. **Caol Ila 2011 Berry Bros. & Rudd** - 11 anni, Single Cask Single Malt Scotch Whisky 54,6% - Pallini Spa
2. **Benrinnes 11YO The Whisky Cellar Private Cellars Selection** - Single Malt Scotch Whisky Pauillac Red Wine Finish 56,2% - Spirits & Colori Srl
3. **Meikle Tòir 5YO The Chinquapin One** - Peated Speyside Single Malt Scotch Whisky 48% - Lost Dram Selection Srl

Best World Whisky

1. **Erètico 7YO** - Finest Italian Single Malt Whisky, affinato in botti di grappa e Gewürztraminer 47% - L. Psenner Srl
2. **Goalong Single Malt Whisky** - Single Cask Chinese Whisky STR Wine Cask 56% - D&C Spa
3. **Erètico 7YO** - Finest Italian Single Malt Whisky, affinato in botti di grappa e Amarone 47% - L. Psenner Srl

Best Cask Strength

1. **Wolfburn Cask Strength** - Single Malt Scotch Whisky, Sherry e Bourbon Casks 56,9% - Spirits & Colori Srl
2. **Teeling Blackpitts** - Peated Single Malt Irish Whiskey Cask Strength 56,5% - Rinaldi 1957 Spa
3. **Kilchoman Batch Strength** - Islay Single Malt Scotch Whisky 57% - Fine Spirits Srl

Un appuntamento imperdibile per gli amanti del whisky

Il **Roma Whisky Festival** continua a dimostrare il suo ruolo di evento imprescindibile per produttori, importatori, distributori e, soprattutto, per il pubblico. Con un mix perfetto di formazione, degustazioni e networking, la manifestazione si riconferma un'eccellenza nel panorama italiano ed europeo degli eventi dedicati al whisky.

Non resta che attendere con impazienza la prossima edizione!



NEWS

Roma Whisky Festival - grande successo per la XIII Edizione della manifestazione romana dedicata ai whisky lovers

di Gianni Travaglini pubblicato il 13 Marzo 2025

XIII Edizione per il Roma Whisky Festival, una manifestazione tenutasi l'1 e 2 marzo al Salone delle Fontane, consolidata ormai da molti anni nella capitale e che rappresenta l'Eldorado per gli amanti del 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. Anche quest'anno si è avuto un grosso successo di pubblico, che ha affollato le 16 masterclass e i laboratori svolti all'interno della manifestazione, come sottolineato da **Andrea Fofi, il fondatore del Roma Whisky Festival**: circa 4300 presenze, oltre 200 tra distillerie e imbottiglieri per un totale di circa 1000 etichette di spirits disponibili all'assaggio.



Confermata anche quest'anno l'Area Vintage, dedicata agli imbottiglieri 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 abbiamo provate alcune di cui vi diamo conto nella sezione assaggi. Conversando con i produttori, abbiamo chiesto la loro opinione riguardo le tendenze del mercato degli spirits - al di là della congiuntura attuale, che ha visto una flessione del mercato di tutti gli alcolici e quindi anche del Whisky -, considerando le richieste che gli pervengono dai consumatori e la loro proposta commerciale. Sono emersi dei trend principali, su cui si va personalizzando l'offerta dei produttori:



Emergono i prodotti destinati alla mixology, che si sta rivelando il settore più in crescita della categoria ("trainato" ultimamente anche dalle leggi più restrittive imposte nel consumo di alcolici in "purezza"); si conferma la sempre maggiore notorietà e diffusione delle produzioni orientali, del Giappone in particolare; rimane attrattivo il segmento delle bottiglie premium, quelle di alto valore, destinate ai collezionisti più esigenti e che ormai vengono veicolate quasi esclusivamente attraverso il sistema delle aste; il segmento entry level, dal prezzo più accessibile e destinato ad una clientela giovane e/o di neofiti, sembra invece risentire una maggiore contrazione delle vendite, dovuta soprattutto alle tante nuove proposte che generano un sovrappioppo del mercato.

Nell'ambito della manifestazione sono stati assegnati i premi del concorso Whisky & Lode, dove una giuria di esperti ha selezionato le migliori bottiglie, suddivise per categoria:

Premio Whisky & Lode - BEST WORLD WHISKY

- L. Psenner Srl: ERÈTICO 7YO, Finest Italian Single Malt Whisky Aged In Grappa & Gewürztraminer Casks 47%
- D&C Spa: GOALONG, Single Malt Whisky Single Cask Chinese Whisky Str Wine Cask 56%
- L. Psenner Srl: ERÈTICO 7YO, Finest Italian Single Malt Whisky Aged In Grappa E Amaranese Casks 47%

Premio Whisky & Lode - BEST SCOTCH WHISKY

- Pallini Spa: CAOL ILA 2011 BERRY BROS. & RUDD, 11 Yo Single Cask Single Malt Scotch Whisky 54,6%
- Spirits & Colori Srl: BENRINNES 11YO THE WHISKY CELLAR PRIVATE CELLARS SELECTION, Single Malt Scotch Whisky Pauillac Red Wine Finish 56,2%
- Lost Dram Selection Srl: MEIKLE TÒIR 5YO THE CHINQUAPIN ONE, Peated Speyside Single Malt Scotch Whisky 48%

Premio Whisky & Lode - BEST CASK STRENGTH

- Spirits & Colori Srl: WOLFBURN CASK STRENGTH, Single Malt Scotch Whisky Sherry and Bourbon Casks 56,9%
- Rinaldi 1957 Spa: TEELING BLACKPITTS, Peated Single Malt Irish Whiskey Cask Strength 56,5%
- Fine Spirits Srl: KILCHOMAN BATCH STRENGTH, Islay Single Malt Scotch Whisky 57%

Di seguito vi descriviamo alcuni dei migliori assaggi che abbiamo potuto degustare durante l'evento, suddivisi tra i prodotti in degustazione ai banchi di assaggio e quelli disponibili nell'Area Vintage, dedicata alle vecchie annate.



Glenfarclas: The Family Cask, 15 YO, distilled 2008 – bottled 2023, Single Malt Scotch Whisky, 59,1%

Questa bottiglia fa parte della collezione The Family Cask della distilleria. Deriva cioè da una serie di botti ex sherry selezionate, da cui si ricavano whisky single malt, a grado pieno e di singola annata. Gli aromi ed i profumi sono l'esempio più classico dello stile Speyside. Colore ambrato, profumi di noce moscata, chiodi di garofano, zenzero e rovere; in bocca è vellutato, dolce, avvolgente, con le spezie dolci e la frutta secca (prugna, uvetta) che dominano il palato. Finale armonico, di grande eleganza.



Ardbeg: 25 Year Old Single Malt, 46%

Ardbeg è una delle distillerie storiche di Islay, dove produce uno dei whisky più torbati al mondo. Il 25 anni è il più invecchiato e pregiato del core range. Maturato in barili ex-Bourbon, ha toni molto più delicati e raffinati rispetto alla torbosa "aggressività" delle versioni più giovani. All'olfatto spiccano note agrumate e di frutta tropicale, accompagnate da nuance di fiori, miele e cenfi balsamici; la torba è intensa ma fine, con toni marini. Nel palato sfodera tutta la sua eleganza e complessità; la beva è armonica, evidenzia una nota torbata più vivace, sapidità salina e spezie, efficacemente bilanciati da una componente dolce e fruttata che richiama gli aromi olfattivi con in più crema di vaniglia. Aromi che perdurano in un lungo e morbido finale di bocca.



Glengyle - Kilkerran 20th Anniversary 15 YO Single Malt, 56,4%

Glengyle è una piccola distilleria di Campbeltown, attigua alla più famosa Springbank con cui condivide il proprietario: J. & A. Mitchell. Invecchiato 15 anni in botte singola ex-bourbon, selezionata dall'importatore Beija Flor, imbottigliato a grado pieno. Color oro chiaro, molto profumato, con sentori di miele, vaniglia, burro e canditi, il tutto avvolto in un fumo di torba e note iodate. Nel palato la torba si fa decisa ma ottimamente bilanciata da aromi di frutta secca, spezie dolci e miele. Finale armonico di grande piacevolezza.



Kurayoshi – The Matsui Single Malt Mizunara Cask, 48%

Kurayoshi è una giovane distilleria situata tra Osaka e Hiroshima, ai piedi del monte Daisen. La serie Matsui single malt whisky identifica la fascia alta dei distillati prodotti. Questa versione si caratterizza per l'invecchiamento nel raro e pregiato rovere giapponese Mizunara, che conferisce aromi particolari al distillato. Profumi dolci e floreali avvolgono il naso, con note di vaniglia, miele, e zucchero a velo. Al gusto è vellutato con note di miele, malto e cannella. Nel finale riemergono le note floreali e di spezie dolci.



Dunville's: PX 12 YO, Single Malt Old Irish Whiskey 46%

Echlinville Distillery possiede oggi lo storico marchio di whiskey irlandese che veniva prodotto da Dunville & Co. alla Royal Irish Distillery di Belfast. Invecchiato in botte di Sherry Pedro Ximenez, ha sentori raffinati e delicati di spezie, frutta dolce, vaniglia, con nuance erbacee. Molto fruttato (ciliegia, mele rosse), morbido, con note di legno nuovo, miele, caramello, frutta secca e spezie.



Gordon & Macphail: Caol Ila 2010 Sassaica Cask, 45%

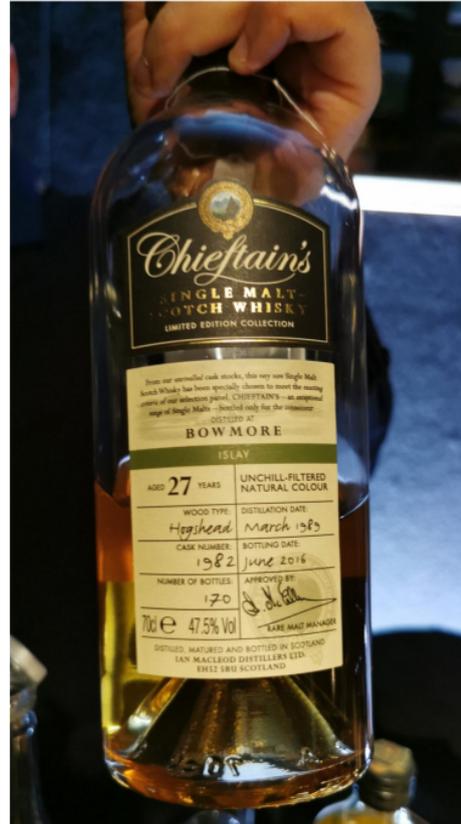
Da una selezione di botti della distilleria di Caol Ila, operata dall'imbottigliatore Gordon & Macphail, proviene questo whisky invecchiato 12 anni, di cui uno in botti ex-Sassaica. Profumi di frutta tropicale, mela e rovere si mostrano all'olfatto, insieme ad una torba fine e gentile (35 ppm). Nel palato è fluido, levigato, emerge la nota fruttata e dolce, con un finale speziato (pepe nero) e agrumato.



Wolfburn: 7 YO, Single Malt Cask Strength 56,9%

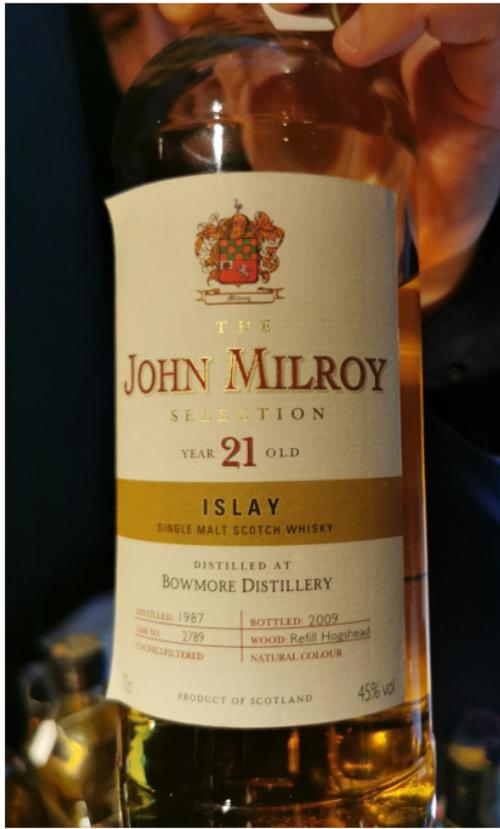
Wolfburn è la distilleria posta più a nord della Scozia non insulare. Ha prodotto nel 2016 il suo primo single malt. Questa etichetta è una edizione limitata del distillato, invecchiato a grado pieno in botti ex-sherry ed ex-bourbon. Ha sentori variegati di frutta (mela verde, kiwi), vaniglia, spezie dolci, nocciole tostate e leggera torba. Palato coerente con note di caramello, mela, agrumi e cannella. Il finale conferma le note fruttate con lievi nuance erbacee e torbate.

I NOSTRI MIGLIORI ASSAGGI – Area Vintage



Ian Macleod : Bowmore "Chieftain's" 27 YO, distilled 1989 – bottled 2016, Single Malt Scotch Whisky, 47,5%

Distillato alla Bowmore Distillery, una delle più antiche e più famose di Islay. La "Vault" (il magazzino) numero uno è la warehouse più vecchia (è del '700) e più famosa di Scozia. Invecchiato in botte ex-bourbon è stato selezionato da Ian Macleod per la gamma Chieftain. Una torba gentile avvolge il naso e si accompagna a sentori floreali (violetta), con note agrumate e marittime. Nel palato scorre dolce, morbido e ricco di note fruttate. Il finale è intenso con note iodate e di leggera torba.



John Milroy: Bowmore 21 YO, distilled 1987 – bottled 2009, Single Malt Scotch Whisky, 45%

Distillato alla Bowmore Distillery, invecchiato in singola botte di rovere americano e selezionato dall'imbottigliatore John Milroy. Fragrante, floreale con sentori affumicati e torbati ed una leggera nota medicinale. Al gusto è complesso, fine, le note torbate e fumose si fondono con aromi dolci di malto, crema e frutta; il finale replica le note torbate e dolci (caramella mou), arricchite da sfumature amaricanti.



Mortlach: 16 YO, Speyside Single Malt Scotch Whisky, 43%

Mortlach è una distilleria dello Speyside, situata a Dufftown, i cui whisky derivano da un processo di distillazione complesso che corrisponde a distillare il prodotto della fermentazione 2,81 volte (invece delle canoniche 2). Invecchiato in botti ex-sherry. Ha sentori iniziali di malto e sherry, seguiti da note di tabacco, fumo e frutta secca. Morbido nel palato, rivela aromi ampi di frutti rossi, datteri, uvetta. Chiude con note affumicate, carnose e di ribes.



Knockando: 15 YO, distilled 1979 – bottled 1994, Pure Single Malt Scotch Whisky, 43%

Prodotto in un'antica distilleria dello Speyside, viene invecchiato in un mix di botti ex-sherry ed ex-bourbon. Un distillato old style, con aromi classici della zona di provenienza, netti e ben distinti. Profumi intensi e fruttati, con note di spezie dolci, cioccolato e sherry. Al gusto rivela aromi di miele, cannella, rovere e frutta rossa (mela e pesca), con una leggera nota torbata.

In questo articolo Featured, Roma Whisky Festival, Roma Whisky Festival 2025, whisky, Whisky Festival



HORECA NEWS

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

Roma Whisky Festival: l'edizione 2025 registra un record di presenze e partecipazione

Il Roma Whisky Festival 2025 chiude con numeri record, premi prestigiosi e un pubblico in crescita, confermandosi evento di riferimento per gli appassionati.

EVENTI

Redazione 2 14 Marzo 2025 - 14:42



EVENTI - Si è conclusa con un successo straordinario la XIII edizione del **Roma Whisky Festival**, l'evento di riferimento per gli appassionati del celebre distillato in Italia. La manifestazione, svoltasi l'1 e il 2 marzo presso il Salone delle Fontane, ha attirato un pubblico numeroso e sempre più variegato, confermando la crescente popolarità del whisky nel nostro Paese.

Numeri da capogiro

L'edizione 2025 ha segnato un **record in termini di presenze e partecipazione**, con numeri che testimoniano l'importanza sempre maggiore del Festival:

- 4.300 visitatori, tra appassionati, esperti e neofiti;
- Oltre 200 brand rappresentati, con più di 1.000 referenze di whisky proposte;
- 16 Masterclass dedicate a esperti e principianti;
- 130 iscritti ai Corsi ABC del Whisky, pensati per chi si avvicina per la prima volta al mondo del whisky;
- Oltre 400 drink serviti nei Cocktail Bar presenti in fiera;
- Più di 30 ospiti internazionali, tra cui celebri whisky makers e rappresentanti di storiche distillerie.

"Di anno in anno, di edizione in edizione, abbiamo toccato con mano quanto il mercato del whisky si sia allargato, aprendosi a un numero sempre maggiore di consumatori" ha dichiarato **Andrea Fofi, ideatore dell'evento**. "Già da qualche anno, accanto ai tradizionali appassionati, vediamo la presenza sempre crescente di neofiti, di entrambi i sessi e di tutte le fasce di età, che approfittano della nostra manifestazione per avvicinarsi a questo magnifico distillato. Per questa ragione abbiamo costruito un'edizione con una proposta quanto mai ricca e variegata, in grado di offrire l'imbottigliamento giusto per ogni genere di avventore, dal grande esperto a chi assaggia il whisky per la prima volta".

Un viaggio tra whisky rari e mixology

Tra le aree più apprezzate della manifestazione spicca l'**Area Vintage**, dedicata ai whisky rari e da collezione, un vero paradiso per gli intenditori. Grande successo anche per lo spazio dedicato ai **brown spirits**, che continuano a conquistare una fetta sempre più ampia di pubblico.

Non è mancato un focus sulla **mixology**, con seminari e degustazioni che hanno esplorato l'arte di creare **cocktail innovativi a base whisky**, dimostrando come questo distillato possa essere protagonista anche nella cultura del bere moderno.

Premio Whisky & Lode: ecco i vincitori

Come ogni anno, il Festival ha ospitato la **premiazione del Whisky & Lode**, il riconoscimento assegnato da una giuria di esperti ai migliori whisky degustati in blind tasting. Ecco i vincitori dell'edizione 2025:

Best Scotch Whisky: CAOL ILA 2011 BERRY BROS. & RUDD - 11 YO SINGLE CASK SINGLE MALT SCOTCH WHISKY 54,6% - PALLINI SPA

Best World Whisky: ERÉTICO 7 YO - FINEST ITALIAN SINGLE MALT WHISKY AGED IN GRAPPA & GEWÜRZTRAMINER CASKS 47% - L. PSENNER SRL

Best Cask Strength: WOLFBURN CASK STRENGTH - SINGLE MALT SCOTCH WHISKY SHERRY AND BOURBON CASKS 56,9% - SPIRITS & COLORI SRL

Con un entusiasmo crescente e un pubblico sempre più numeroso, il **Roma Whisky Festival** si conferma l'appuntamento imperdibile per tutti gli amanti del whisky.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

TAVOLA E BOTTEGA ▾

BEVANDE ▾

SALUTE E BEAUTY FOOD

AGRICOLTURA

VIAGGI DI GUSTO

TURISMO

ISTITUZIONI

SOSTENIBILITA' E HI-TECH

APPROFONDIMENTI ▾

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

VINI E BIRRE



Tonnino presenta il nuovo Ceuso Bianco 2023 DOC Alcamo

Consorzio Emilia-Romagna: debutto delle prime bottiglie DOC a Vinitaly

Principe di Corleone al Vinitaly 2025: il fascino dell'Orlando Furioso con Angelica e Orlando

Vino, osservatorio UIV-Vinitaly: +60% produzione dealcolati nel 2025

MIXOLOGY



Un grande ritorno: Tequila!

Arte e mixology: la nuova cocktail list del Tiepolo Lounge & Terrace

Compagnia dei Caraibi nuovo distributore esclusivo in Italia dei prodotti ABM

Valeria Golino vince il Premio Fuoriclasse 2025

PERCORSI



Nova Siri punta su natura e cultura: presentato Sentieri del Benessere

Cresce il radicamento di Confeuro e Labor: nuova sede a Genova

La Via Nazionale del Castagno: presentato il progetto

Roots of Excellence is back con un programma ricco di sapori e suggestioni



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

MIXOLOGY E SPIRITS Gin

Flower Good Gin: il gin con i terpeni della cannabis e Joe Bastianich tra i soci

By Nicole Cavazzuti - 28 Marzo 2025

22 0



Si chiama **Flower Good Gin**, nasce in Puglia, è distribuito da **Spirits & Colori** e ha una storia che profuma di terra rossa e sole cocente. L'idea è di **Massimo Fabbri** e soci, con la complicità di **Joe Bastianich**, che ci mette fiducia e capitale.

A firmare la ricetta è **Oscar Quagliarini**, bartender con il palato da profumiere e il cervello da chimico. Ha preso i terpeni estratti dalla varietà d'erba Holy Grail - coltivata nei campi di Fabbri - e li ha uniti a ginepro, cardamomo, coriandolo, liquirizia e olio essenziale di canapa. Il risultato? Terroso, erbaceo, balsamico. In una parola: originale.

Lo abbiamo assaggiato al Ronin di Milano, uno dei bar più cool della città, e ci siamo fatti raccontare tutto da Fabbri. Dalla genesi del progetto al posizionamento premium, fino alle prossime collaborazioni.



L'INTERVISTA A MASSIMO FABBRI

Ci vuole coraggio a lanciare un nuovo gin oggi...

Sì, ma abbiamo scelto di non farci frenare. È vero che il mercato è saturo, ma noi abbiamo creato qualcosa di completamente diverso. Questo gin ha un'identità forte, non è una variazione su un tema: è un nuovo racconto.

Massimo, qual è il tuo ruolo in questo progetto?

Sono co-founder di Flower Good, il brand che firma questo gin innovativo.

Quando avete iniziato a lavorarci?

Due anni fa. Con Alessandro Belloni e Sidney Yeates ho fondato Flower Farm, un'azienda agricola che produce cannabis e derivati. L'operazione si inserisce in un progetto più ampio di diversificazione: vogliamo portare la cannabis in settori come il farmaceutico, il food & beverage, la cosmetica, il pet e altro ancora. Il nostro obiettivo? Dimostrare la sostenibilità e la versatilità della pianta.

Quando avete iniziato a lavorarci?

Due anni fa. Con Alessandro Belloni e Sidney Yeates ho fondato Flower Farm, un'azienda agricola che produce cannabis e derivati. L'operazione si inserisce in un progetto più ampio di diversificazione: vogliamo portare la cannabis in settori come il farmaceutico, il food & beverage, la cosmetica, il pet e altro ancora. Il nostro obiettivo? Dimostrare la sostenibilità e la versatilità della pianta.

Come è nato l'incontro con Joe Bastianich?

Per caso. La mia ex fidanzata suonava con lui.

È stato difficile convincerlo a investire in Flower Good Gin?

No, per nulla. Quando ha capito che stavamo creando il primo gin ai terpeni di cannabis, è salito subito a bordo. Non è un gin "alla canapa". È costruito sulla parte aromatica più pura della pianta. Non esiste nessun altro gin così.



Che ruolo ha Bastianich nel progetto?

È socio con una quota del 49%. Ma non è il volto del brand. Non vogliamo che venga percepito come "il gin di Bastianich". Joe ha creduto nel progetto, ci ha supportati anche nella fase di testing. È un partner strategico, non un testimonial.

Chi ha creato la ricetta?

Oscar Quagliarini. Partendo dal nostro terpene, ha costruito una formula essenziale ma potente. Il risultato è un gin elegante, terroso, vegetale, con accenti freschi e balsamici.

Quante bottiglie avete prodotto finora?

Tra le 30.000 e le 40.000. Al momento distribuiamo con Spirits & Colori, concentrandoci su cocktail bar e ristoranti premium in Italia.

Lo vendete anche nei negozi di cannabis?

No. Abbiamo scelto un posizionamento completamente diverso. In Italia, il canale "canapa" è spesso percepito come low profile. Flower Good Gin è un prodotto premium, e vogliamo che venga valorizzato per la sua qualità.

Quanto costa?

42 euro al pubblico, 26.80 euro più IVA per l'Horeca. La bottiglia è da 500 ml, con una splendida etichetta disegnata a mano a china da Sergio Gerasi, storico illustratore di Dylan Dog.



Chi ha creato la ricetta?

Oscar Quagliarini. Partendo dal nostro terpene, ha costruito una formula essenziale ma potente. Il risultato è un gin elegante, terroso, vegetale, con accenti freschi e balsamici.

Quante bottiglie avete prodotto finora?

Tra le 30.000 e le 40.000. Al momento distribuiamo con Spirits & Colori, concentrandoci su cocktail bar e ristoranti premium in Italia.

Lo vendete anche nei negozi di cannabis?

No. Abbiamo scelto un posizionamento completamente diverso. In Italia, il canale "canapa" è spesso percepito come low profile. Flower Good Gin è un prodotto premium, e vogliamo che venga valorizzato per la sua qualità.

Quanto costa?

42 euro al pubblico, 26.80 euro più IVA per l'foreca. La bottiglia è da 500 ml, con una splendida etichetta disegnata a mano a china da Sergio Gerasi, storico illustratore di Dylan Dog.

Uno sguardo al futuro. Prossimi eventi?

Saremo al Roma Bar Show, nello stand di Spirits & Colori. E poi in giro per l'Italia, in eventi itineranti nei locali di alto livello, come il Ronin.

Avete in mente una cocktail list dedicata?

Sì, stiamo lavorando con diversi bartender - anche con Oscar Quagliarini - per costruire una carta ad hoc. Per ora lo proponiamo in Gin Tonic, London Mule e un twist sul Paloma, ma stiamo esplorando anche ricette Sour e creazioni originali.

La cannabis può diventare protagonista in mixology e cucina?

Sì, assolutamente. Ha qualità organolettiche straordinarie, è un vero healthy food e rappresenta il futuro. È sostenibile, versatile, e può offrire un impulso concreto all'economia e all'occupazione. Serve solo il giusto approccio.





HORECA NEWS

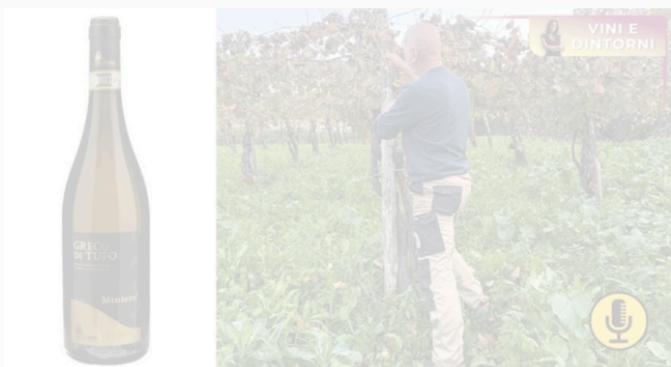
THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter per i professionisti dell'Horeca e Food Service numero 1.488 del 28/03/2025

Vini e Dintorni

Cantine dell'Angelo e il Greco di Tufo figlio delle Miniere

Angelo Muto, terza generazione di viticoltori, porta avanti il suo progetto enoico...



Alcolici e Spirits

Flower Good Gin: il gin con i terpeni della cannabis e Joe Bastianich tra i soci

Realizzato con terpeni estratti dalla varietà Holy Grail e firmato da Oscar Quagliarini...



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](#)

Home > Spirits > Gin > Flower Good Gin: il gin con i terpeni della cannabis e Joe Bastianich tra i soci

Gin

Flower Good Gin: il gin con i terpeni della cannabis e Joe Bastianich tra i soci

By **Nicole Cavazzuti** 28/03/2025

11



Si chiama **Flower Good Gin**, nasce in Puglia, è distribuito da **Spirits & Colori** e ha una storia che profuma di terra rossa e sole cocente. L'idea è di **Massimo Fabbri** e soci, con la complicità di **Joe Bastianich**, che ci mette fiducia e capitale.

A firmare la ricetta è **Oscar Quagliarini**, bartender con il palato da profumiere e il cervello da chimico. Ha preso i terpeni estratti dalla varietà d'erba Holy Grail – coltivata nei campi di Fabbri – e li ha uniti a ginepro, cardamomo, coriandolo, liquirizia e olio essenziale di canapa. Il risultato? Terroso, erbaceo, balsamico. In una parola: originale.

Lo abbiamo assaggiato al Ronin di Milano, uno dei bar più cool della città, e ci siamo fatti raccontare tutto da Fabbri. Dalla genesi del progetto al posizionamento premium, fino alle prossime collaborazioni.



L'INTERVISTA A MASSIMO FABBRI

Ci vuole coraggio a lanciare un nuovo gin oggi...

Si, ma abbiamo scelto di non farci frenare. È vero che il mercato è saturo, ma noi abbiamo creato qualcosa di completamente diverso. Questo gin ha un'identità forte, non è una variazione su un tema: è un nuovo racconto.

Massimo, qual è il tuo ruolo in questo progetto?

Sono co-founder di Flower Good, il brand che firma questo gin innovativo.

Quando avete iniziato a lavorarci?

Due anni fa. Con Alessandro Belloni e Sidney Yeates ho fondato Flower Farm, un'azienda agricola che produce cannabis e derivati. L'operazione si inserisce in un progetto più ampio di diversificazione: vogliamo portare la cannabis in settori come il farmaceutico, il food & beverage, la cosmetica, il pet e altro ancora. Il nostro obiettivo? Dimostrare la sostenibilità e la versatilità della pianta.

Come è nato l'incontro con Joe Bastianich?

Per caso. La mia ex fidanzata suonava con lui.

È stato difficile convincerlo a investire in Flower Good Gin?

No, per nulla. Quando ha capito che stavamo creando il primo gin ai terpeni di cannabis, è salito subito a bordo. Non è un gin "alla canapa". È costruito sulla parte aromatica più pura della pianta. Non esiste nessun altro gin così.



Che ruolo ha Bastianich nel progetto?

È socio con una quota del 49%. Ma non è il volto del brand. Non vogliamo che venga percepito come "il gin di Bastianich". Joe ha creduto nel progetto, ci ha supportati anche nella fase di testing. È un partner strategico, non un testimonial.

Chi ha creato la ricetta?

Oscar Quagliarini. Partendo dal nostro terpene, ha costruito una formula essenziale ma potente. Il risultato è un gin elegante, terroso, vegetale, con accenti freschi e balsamici.

Quante bottiglie avete prodotto finora?

Tra le 30.000 e le 40.000. Al momento distribuiamo con Spirits & Colori, concentrandoci su cocktail bar e ristoranti premium in Italia.

Lo vendete anche nei negozi di cannabis?

No. Abbiamo scelto un posizionamento completamente diverso. In Italia, il canale "canapa" è spesso percepito come low profile. Flower Good Gin è un prodotto premium, e vogliamo che venga valorizzato per la sua qualità.

Quanto costa?

42 euro al pubblico, 26.80 euro più IVA per l'Horeca. La bottiglia è da 500 ml, con una splendida etichetta disegnata a mano a china da Sergio Gerasi, storico illustratore di Dylan Dog.



Quanto costa?

42 euro al pubblico, 26.80 euro più IVA per l'HoReCa. La bottiglia è da 500 ml, con una splendida etichetta disegnata a mano a china da Sergio Gerasi, storico illustratore di Dylan Dog.

Uno sguardo al futuro. Prossimi eventi?

Saremo al Roma Bar Show, nello stand di Spirits & Colori. E poi in giro per l'Italia, in eventi itineranti nei locali di alto livello, come il Ronin.

Avete in mente una cocktail list dedicata?

Sì, stiamo lavorando con diversi bartender – anche con Oscar Quagliarini – per costruire una carta ad hoc. Per ora lo proponiamo in Gin Tonic, London Mule e un twist sul Paloma, ma stiamo esplorando anche ricette Sour e creazioni originali.

La cannabis può diventare protagonista in mixology e cucina?

Sì, assolutamente. Ha qualità organolettiche straordinarie, è un vero healthy food e rappresenta il futuro. È sostenibile, versatile, e può offrire un impulso concreto all'economia e all'occupazione. Serve solo il giusto approccio.





NOVITÀ

Un grande ritorno: Tequila!



La tequila sta vivendo una vera e propria "nuova era dell'oro" che va ben oltre il mondo della mixology. In Italia, il mercato di tequila e mezcal è in forte espansione, trainato dall'interesse crescente per distillati premium e artigianali e da un'apertura sempre maggiore dei consumatori verso esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR, il segmento del tequila crescerà con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027, mentre il mezcal, seppur partendo da numeri più contenuti, registrerà un +10%.

Non più relegata al ruolo di semplice ingrediente per cocktail o di distillato da shot veloci, oggi la tequila si impone come protagonista nei drink d'autore e, soprattutto, nella sua versione reposado, perfetta per una degustazione conviviale. Il merito è della crescente attenzione verso prodotti di alta qualità, una tendenza che Spirits & Colori – autentico talent scout della liquoristica nazionale e internazionale – ha colto portando in Italia etichette dal fascino unico.

Cofradía: arte e tradizione in una bottiglia

Tra i nomi più interessanti di questa rinascita spicca Cofradía, storica azienda messicana a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e ceramiche. La sua unicità risiede nella capacità di fondere la tradizione messicana con l'arte dell'artigianato locale, creando bottiglie che sono vere e proprie opere d'arte, in vetro soffiato o ceramica dipinta a mano.

Questa tradizione ha affascinato Gabriele Rondani, Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori, che durante i suoi viaggi in Messico ha stretto un legame con la famiglia Hernandez e con il proprietario di Cofradía, Carlos, detto "Charly".

Tra le creazioni più scenografiche troviamo **Catrina**, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: una bottiglia che raffigura un elegante scheletro femminile decorato con fiori autunnali, simbolo della cultura messicana. Altro pezzo iconico è la **Torre de Picos**, meglio conosciuta come **Gran Cofradía**, un'opera d'arte in ceramica dipinta a mano che richiama le tradizioni architettoniche messicane.

Famosa in Messico è anche la linea **Casa Cofradía**, che include le tre classiche versioni di tequila: Blanco, Reposado e Añejo. Il design dei decanter si ispira alle **damajuanas**, antichi recipienti in vetro o ceramica utilizzati per conservare liquidi, in particolare il tequila.

Un'altra edizione imperdibile è la **Cofradía Talavera**, il cui design richiama le maioliche di Puebla con colori vivaci come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la **Cofradía Iguanas** celebra uno degli animali simbolo del Messico con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del Paese.

Tierra Noble: la fusione perfetta tra terroir e maestria

Un altro protagonista di questo risascimento è **Tierra Noble**, marchio che si distingue per la selezione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila, dalle Altos de Jalisco ai Valles. Questa combinazione unica di terroir conferisce alle sue tequila un profilo organolettico straordinariamente complesso.

- **Tierra Noble Blanco**: cristallina e brillante, esalta le note fresche ed erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La doppia distillazione in acciaio inox preserva la purezza del distillato.
- **Tierra Noble Reposado**: caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offre un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana dona struttura ed eleganza.
- **Tierra Noble Añejo**: la versione più intensa della gamma, con un gusto avvolgente e complessi sentori di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. Il lungo affinamento in botti di quercia bianca americana e francese (18-24 mesi) conferisce profondità e raffinatezza.

Il futuro della tequila in Italia

L'evoluzione del mercato italiano dimostra che la tequila non è più solo un distillato da cocktail, ma un prodotto da degustazione capace di trasmettere cultura, tradizione e artigianalità. Con brand come Cofradía e Tierra Noble, Spirits & Colori continua a selezionare il meglio della produzione messicana, portando in Italia l'anima autentica della tequila.



Con Voi on line dal 2004

NATOCONLAVALIGIA

Tutto quello che vuoi, ma comodamente dal
divano di casa tua



HOME ARTE E CULTURA ASSAGGI E GUSTI AUTO E MOTO MANIFESTAZIONI TURISMO NOTIZIE VIDEO PRIVACY



MONDO & GUSTI SPIRITS

UN GRANDE RITORNO: TEQUILA!

26/03/2025 | [NatoconlaValigia Redattore](#)

LE PREVISIONI IWSR VEDONO UNA RIPRESA DEI DISTILLATI A BASE DI AGAVE. UN TREND IN CRESCITA CHE VIENE COLTO DA NUOVE PROPOSTE NEL MERCATO ITALIANO, TRA CUI QUELLE DI SPIRITS & COLORI.

Il distillato **Tequila** vive una nuova era dell'oro e non solo nella mixology. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, quest'**eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nel drink d'autore**, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla crescente attenzione per prodotti di alta qualità. Un recente registrato da Spirits & Colori, vero **talent scout della liquoristica nazionale e internazionale** che porta in Italia etichette dal fascino unico.



Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio **Cofradia**, azienda a conduzione familiare con **oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e di maiochiche**. Ciò che rende Cofradia un produttore d'eccezione è la sua capacità di **coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale**. Le loro iconiche **bottiglie di ceramica e vetro soffiato** sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani - Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori - che nei suoi viaggi ha potuto instaurare relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradia, Carlos detto Charly.



Tra le creazioni più scenografiche troviamo **Catrina**, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: uno **scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane**. Altrettanto iconica è la **Torre de Picos** meglio nota come **Gran Cofradia** una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo **si ispira alla tradizione architettonica messicana**.



Famosa in Messico è anche la gamma **Casa Cofradia** con le **tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo**: i **decanter** si ispirano alle tradizionali **damajuanas** messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquori, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la **Cofradia Talavera**, il cui design richiama le **celebri maioliche di Puebla**, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la **Cofradia Iguanas** celebra uno degli animali simbolo del Messico, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.

Un altro protagonista di questo rinascimento è **Tierra Noble**, un marchio che si distingue per la **sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila**, tra le **Altos de Jalisco e i Valles**. Questa combinazione di terreni diversi conferisce a Tierra Noble un **profilo organolettico straordinariamente complesso**. Il tritico si declina in **Blanco, Reposado e Añejo**, **Tierra Noble Blanco**: cristallino e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e arica. La **doppia distillazione in acciaio inox** ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'**invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana** dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'**affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi** conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

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.

26/03/2025 14:36:02 Nota stampa "borderlineagency"



TAVOLA E BOTTEGA ▾ BEVANDE ▾ SALUTE E BEAUTY FOOD AGRICOLTURA VIAGGI

MIXOLOGY

Home » Un grande ritorno: Tequila!



Un grande ritorno: Tequila!

27/03/2025 15:45 | Redazione Agenfood | MIXOLOGY

(Agen Food) – Roma, 27 mar. – Il distillato **Tequila** vive **una nuova era dell'oro e non solo nella mixology**. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, **quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore**, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla **crescente attenzione per prodotti di alta qualità**. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero **talent scout della liquoristica nazionale e internazionale** che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio **Cofradia**, azienda a conduzione familiare con **oltre 50 anni di esperienza nella produzione** di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradia un produttore d'eccellenza è la sua capacità di **coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale**. Le loro **iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato** sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani – Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori – che nei suoi viaggi ha potuto interessare relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradia, Carlos detto Charly.

Tra le creazioni più scenografiche troviamo **Catrina**, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: **uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane**. Altrettanto iconica è la Torre de Picos meglio nota come **Gran Cofradia** una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo **si ispira alla tradizione architettonica messicana**.

Famosa in Messico è anche la gamma **Casa Cofradia** con le **tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo**: i **decanter** si ispirano alle tradizionali **damajuana** messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la **Cofradia Talavera**, il cui design richiama **le celebri maioliche di Puebla**, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la **Cofradia Iguanas** **celebra uno degli animali simbolo del Messico**, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.

Un altro protagonista di questo rinascimento è **Tierra Noble**, un marchio che si distingue per la **sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila**, tra le **Altos de Jalisco** e i **Valles**. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble un **profilo organolettico straordinariamente complesso**. Il trittico si declina in **Blanco, Reposado e Añejo**. **Tierra Noble Blanco**: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La **doppia distillazione in acciaio inox** ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'**invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana** dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'**affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi** conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

FOOD

Il rinascimento della tequila: il legame tra arte e distillati in espansione in Italia

Il mercato italiano della tequila e del mezcal cresce grazie all'interesse per distillati premium, con previsioni di aumento del 7% per la tequila e del 10% per il mezcal entro il 2027.

by [Laura Rossi](#) 27 Marzo 2025



Il rinascimento della tequila: il legame tra arte e distillati in espansione in Italia - Gaeta.it

Il mercato italiano della **tequila** e del **mezcal** sta vivendo un periodo di notevole crescita, sostenuto da un crescente interesse nei **distillati premium** e **artigianali**. Questo trend riflette il sempre maggiore desiderio dei consumatori di esplorare esperienze gustative legate alla **tradizione messicana**. Recenti studi indicano, infatti, che il segmento della tequila potrebbe crescere con un tasso annuo del 7% dal **2025 al 2027**, mentre il mezcal potrebbe raggiungere un incremento del 10%.

Un nuovo approccio alla mixology

Tradizionalmente considerata un ingrediente da **shot veloci**, la tequila sta emergendo come un protagonista nei **cocktail d'autore** e come bevanda conviviale nelle sue versioni **reposado** e **añejo**. La crescita della domanda di prodotti di alta qualità ha reso la tequila una scelta popolare tra i consumatori, in particolare per la sua versatilità e il suo sapore distintivo. **Spirits & Colori**, un'importante azienda importatrice, sta svolgendo un ruolo chiave nel portare in Italia etichette di tequila che catturano l'essenza dell'arte della distillazione messicana.

Un chiaro esempio di questo trend è rappresentato da **Cofradia**, un'azienda leader nella produzione di tequila, che ha saputo rilanciare la propria immagine affiancando tradizione e innovazione. Con oltre **50 anni** di esperienza, Cofradia unisce l'artigianato locale alla tradizione messicana, proponendo un'offerta che va oltre il semplice distillato: le bottiglie di ceramica e vetro soffiato diventano vere opere d'arte.

L'arte del packaging: Cofradia come esempio

Cofradia non si limita a produrre tequila di alta qualità, ma ha anche rivoluzionato l'approccio al **packaging**. Le loro bottiglie di ceramica, come **Catrina**, celebrano il **Día de los Muertos** con un design che incarna le tradizioni culturali messicane. La **Catrina**, in particolare, è un omaggio a una figura iconica, con decorazioni floreali che evocano il caratteristico spirito del Messico. Un'altra creazione notevole è la **Torre de Picos**, rappresentativa della tradizione architettonica del paese, realizzata a mano da abili artigiani locali.

La gamma di prodotti di Cofradia include anche **Casa Cofradia**, che presenta le tre referenze classiche di tequila: **Blanco**, **Reposado** e **Añejo**. I decanter sono appositamente progettati per richiamare le antiche damajuana messicane utilizzate per conservare alcolici, rendendo omaggio alla storia e alla cultura.

La linea **Cofradia Talavera** si distingue per il design che evoca le **maioliche di Puebla**, celebri per i loro colori vivaci, mentre la bottiglia **Cofradia Iguanas** celebra la fauna tipica del Messico attraverso un design evocativo ed affascinante.

Tierra Noble: un maestro della fusione di sapori

In questo contesto di rinnovamento, emerge anche il marchio **Tierra Noble**, riconosciuto per la sua capacità di mescolare agavi provenienti da diverse regioni della zona di **Tequila**, come quelli di **Altos de Jalisco** e i **Valles**. Questa fusione di terroir conferisce a Tierra Noble un profilo aromatico unico e ricco di complessità.

Tierra Noble offre tre varietà: **Blanco**, **Reposado** e **Añejo**. La tequila **Blanco**, fresca e cristallina, offre note erbacee di agave accompagnate da sfumature di menta e anice, grazie alla doppia distillazione che ne preserva la freschezza. La versione **Reposado**, di un caldo colore dorato, regala un bouquet aromatico di legno, frutta e vaniglia, frutto di un invecchiamento di **12 mesi** in botte di quercia bianca americana. Infine, l'**Añejo** si distingue per la sua complessità, con toni dorati e sentori di legno, frutta secca e cioccolato, affinato per **18-24 mesi** in botti di quercia bianca americane e francesi.

Il panorama dei **distillati premium** in Italia sta quindi vivendo una straordinaria trasformazione, con la tequila che si posiziona sempre più come una scelta raffinata e di qualità nei bar e nelle tavole italiane.



HORECA NEWS

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

Flower Good Gin: il gin con i terpeni della cannabis e Joe Bastianich tra i soci

Realizzato con terpeni estratti dalla varietà Holy Grail e firmato da Oscar Quagliarini, è un gin artigianale perfetto in miscelazione

ALCOLICI E SPIRITS

Nicole Cavazzuti 28 Marzo 2025 - 11:17



ALCOLICI E SPIRITS - Si chiama **Flower Good Gin**, nasce in Puglia, è distribuito da **Spirits & Colori** e ha una storia che profuma di terra rossa e sole cocente. L'idea è di **Massimo Fabbri** e soci, con la complicità di **Joe Bastianich**, che ci mette fiducia e capitale.

A firmare la ricetta è **Oscar Quagliarini**, bartender con il palato da profumiere e il cervello da chimico. Ha preso i terpeni estratti dalla varietà d'erba Holy Grail - coltivata nei campi di Fabbri - e li ha uniti a ginepro, cardamomo, coriandolo, liquirizia e olio essenziale di canapa. Il risultato? Terroso, erbaceo, balsamico. In una parola: originale.

Lo abbiamo assaggiato al Ronin di Milano, uno dei bar più cool della città, e ci siamo fatti raccontare tutto da Fabbri. Dalla genesi del progetto al posizionamento premium, fino alle prossime collaborazioni.



L'INTERVISTA A MASSIMO FABBRI

Ci vuole coraggio a lanciare un nuovo gin oggi...

Si, ma abbiamo scelto di non farci frenare. È vero che il mercato è saturo, ma noi abbiamo creato qualcosa di completamente diverso. Questo gin ha un'identità forte, non è una variazione su un tema: è un nuovo racconto.

Massimo, qual è il tuo ruolo in questo progetto?

Sono co-founder di Flower Good, il brand che firma questo gin innovativo.

Quando avete iniziato a lavorarci?

Due anni fa. Con Alessandro Belloni e Sidney Yeates ho fondato Flower Farm, un'azienda agricola che produce cannabis e derivati. L'operazione si inserisce in un progetto più ampio di diversificazione: vogliamo portare la cannabis in settori come il farmaceutico, il food & beverage, la cosmetica, il pet e altro ancora. Il nostro obiettivo? Dimostrare la sostenibilità e la versatilità della pianta.

Come è nato l'incontro con Joe Bastianich?

Per caso. La mia ex fidanzata suonava con lui.

È stato difficile convincerlo a investire in Flower Good Gin?

No, per nulla. Quando ha capito che stavamo creando il primo gin ai terpeni di cannabis, è salito subito a bordo. Non è un gin "alla canapa". È costruito sulla parte aromatica più pura della pianta. Non esiste nessun altro gin così.



Che ruolo ha Bastianich nel progetto?

È socio con una quota del 49%. Ma non è il volto del brand. Non vogliamo che venga percepito come "il gin di Bastianich", Joe ha creduto nel progetto, ci ha supportati anche nella fase di testing. È un partner strategico, non un testimonial.

Chi ha creato la ricetta?

Oscar Quagliarini. Partendo dal nostro terpene, ha costruito una formula essenziale ma potente. Il risultato è un gin elegante, terroso, vegetale, con accenti freschi e balsamici.

Quante bottiglie avete prodotto finora?

Tra le 30.000 e le 40.000. Al momento distribuiamo con Spirits & Colori, concentrandoci su cocktail bar e ristoranti premium in Italia.

Lo vendete anche nei negozi di cannabis?

No. Abbiamo scelto un posizionamento completamente diverso. In Italia, il canale "canapa" è spesso percepito come low profile. Flower Good Gin è un prodotto premium, e vogliamo che venga valorizzato per la sua qualità.

Quanto costa?

42 euro al pubblico, 26.80 euro più IVA per l'Horeca. La bottiglia è da 500 ml, con una splendida etichetta disegnata a mano a china da Sergio Gerasi, storico illustratore di Dylan Dog.

Uno sguardo al futuro. Prossimi eventi?

Saremo al Roma Bar Show, nello stand di Spirits & Colori. E poi in giro per l'Italia, in eventi itineranti nei locali di alto livello, come il Ronin.

Avete in mente una cocktail list dedicata?

Sì, stiamo lavorando con diversi bartender - anche con Oscar Quagliarini - per costruire una carta ad hoc. Per ora lo proponiamo in Gin Tonic, London Mule e un twist sul Paloma, ma stiamo esplorando anche ricette Sour e creazioni originali.

La cannabis può diventare protagonista in mixology e cucina?

Sì, assolutamente. Ha qualità organolettiche straordinarie, è un vero healthy food e rappresenta il futuro. È sostenibile, versatile, e può offrire un impulso concreto all'economia e all'occupazione. Serve solo il giusto approccio.







OTTICHE PARALLELE MAGAZINE

Cultura a 360° a portata di click

HOME CONTATTI REDAZIONE INFORMAZIONI

NON SOLO CIBO E VINO

Un grande ritorno sul mercato italiano: Tequila! Una nuova era... e non solo nella mixology



📷 Catrina

Data: 1 aprile 2025
0 Commenti

Riceviamo e pubblichiamo

Tempo di lettura: 4 minuti - 703 parole

“ Le previsioni IWSR vedono una ripresa dei distillati a base di agave. Un trend in crescita che viene colto da nuove proposte nel mercato italiano, tra cui quelle di Spirits & Colori.

Il distillato Tequila vive una nuova era dell'oro e non solo nella mixology. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.



TorreDePicos-Tequila

tequila e di maioliche.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla crescente attenzione per prodotti di alta qualità. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero talent scout della liquoristica nazionale e internazionale che porta in Italia etichette dal fascino unico. Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio Cofradia, azienda a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di

Ciò che rende Cofradia un produttore d'eccellenza è la sua capacità di coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale. Le loro iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani - Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori - che nei suoi viaggi ha potuto intessere relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradia, Carlos detto Charly. Tra le creazioni più scenografiche troviamo Catrina, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane. Altrettanto iconica è la Torre de Picos meglio nota come Gran Cofradia una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo si ispira alla tradizione architettonica messicana.



Famosa in Messico è anche la gamma Casa Cofradia con le tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo: i decanter si ispirano alle tradizionali damajuanas messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila. Un'altra edizione di spicco è la Cofradia Talavera, il cui design richiama le celebri maioliche di Puebla, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la Cofradia Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese. Un altro protagonista di questo rinascimento è Tierra Noble, un marchio che si distingue per la sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila, tra le Altos de Jalisco e i Valles.

Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble un profilo organolettico straordinariamente complesso. Il trittico si declina in Blanco, Reposado e Añejo. Tierra Noble Blanco: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La doppia distillazione in acciaio inox ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi conferisce una profondità straordinaria al prodotto.



TierraNoble-Tequila

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.





Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

Un grande ritorno: Tequila!

Le previsioni IWSR vedono una ripresa dei distillati a base di agave. Un trend in crescita che viene colto da nuove proposte nel mercato italiano, tra cui quelle di Spirits & Colori.

31/03/2025 Categoria: Spirits



Il distillato Tequila vive una nuova era dell'oro e non solo nella mixology. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana.

Secondo l'IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati. Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nel drink d'autore, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla crescente attenzione per prodotti di alta qualità. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero talent scout della liquoristica nazionale e internazionale che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio Cofradía, azienda a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradía un produttore d'eccellenza è la sua capacità di coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale. Le loro iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani - Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori - che nei suoi viaggi ha potuto interessare relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradía, Carlos detto Charly.

Tra le creazioni più scenografiche troviamo Catrina, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane. Altrettanto iconica è la Torre de Picos meglio nota come Gran Cofradía una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo si ispira alla tradizione architettonica messicana.

Famosa in Messico è anche la gamma Casa Cofradía con le tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo: i decanter si ispirano alle tradizionali damajuanas messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la Cofradía Talavera, il cui design richiama le celebri maioliche di Puebla, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la Cofradía Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.

Un altro protagonista di questo rinascimento è Tierra Noble, un marchio che si distingue per la sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila, tra le Altos de Jalisco e i Valles. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble un profilo organolettico straordinariamente complesso. Il tritico si declina in Blanco, Reposado e Añejo.

Tierra Noble Blanco: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La doppia distillazione in acciaio inox ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

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>



ARTICLE MARKETING

Marzo 2025



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICARE? CONTATTI LOGOUT

Buona la prima per Spirits & Colori

Posted on 8 Marzo 2025 by Borderline Agency

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 dalle 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 Derthona 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 impresozite 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.

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 **Cofradia**, 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.

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 of 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".

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: Buona la prima per Spirits & Colori | Comunicati stampa

Buona la prima per Spirits & Colori

8 Marzo 2025 da [Borderline Agency](#)

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 Derthona 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.

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'Olttralpe 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 bianco, 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.

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 Dulkan 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.



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".*

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.

Buona la prima per Spirits & Colori

8 Marzo 2025 di BorderlineAgency

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 Derthona 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 Bruil, 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.

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'Oltrepò 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 Cofradía 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.

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 Dunkan 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".

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.



Buona la prima per Spirits & Colori

Publicata da: Borderline



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 Derthona 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.

Tradizione nell'innovazione si ritrovano anche nel **Rosolio di Mistico Speciale** che riporta in vita antichi sapori con **Nèttare**, 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 **Cofradia**, 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.

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 **Ryukyuu**, 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 rispetta 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".

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.



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

reggio emilia, 13/03/2025 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

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 dalla 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 Derthona 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.

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.

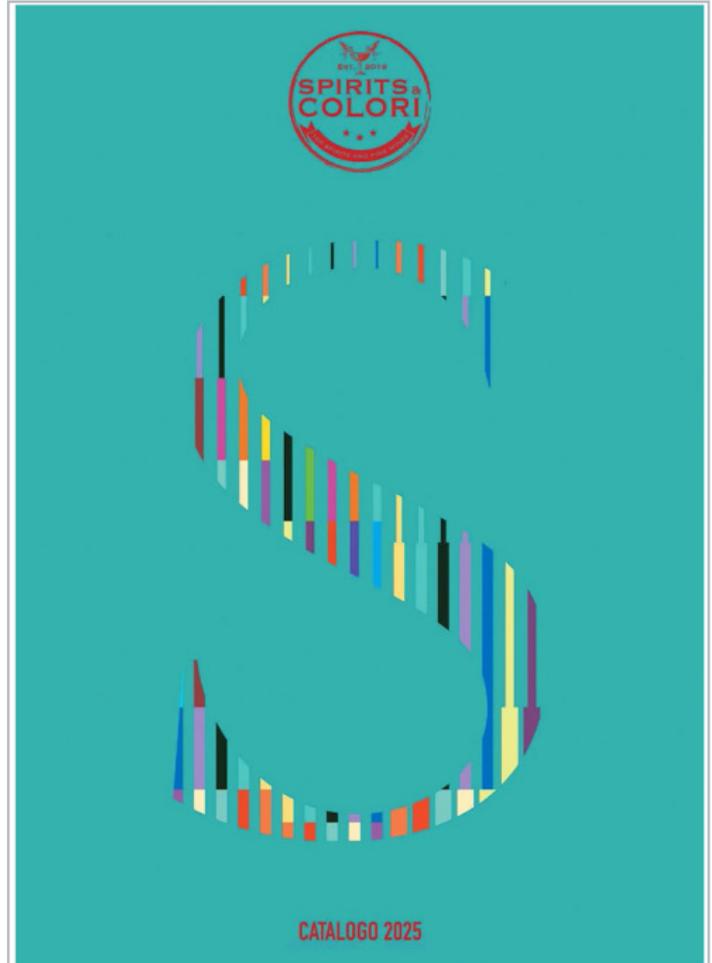
Un richiamo alla cultura regionale si ritrova anche nel Genepi Classique della Distilleria Saint-Roch di colore verde, ideale per realizzare cocktail con gli stessi sentori d'Oltrepè e la stessa cura dei monaci Certosini. Si vola poi in Messico, con Nixta, frutto delle migliori pannocchie, immerse in 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 Cofradía in ceramica colorata completa la gamma con tre classiche referenze blanco, reposado e añejo. Stesso tritto 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.

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 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 Dunkan 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".



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici Buona la prima per Spirits & Colori

Buona la prima per Spirits & Colori

8 Mar 2025 | Comunicati generici · Prodotti

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 dalla 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 Derthona 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.

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 Cofradia, 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.

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 Samuraj 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 Dunkan 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".

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 ▾ •

Buona la prima per Spirits & Colori

by Borderline Agency | 8 Marzo 2025 | in Comunicati stampa | 0

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 dalle 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 Derthona 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.

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 **Cofradia**, 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.

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 Dunkan 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 rispetchia 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".

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

AZIENDALI

Buona la prima per Spirits & Colori

14/03/25 Emilia Romagna (Reggio nell'Emilia)

di Matteo Barboni

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 dalla 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 Derthona 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 del Pirenei.

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 Cofradia, 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.

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 Manglantosa, 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.

<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](#) » [Varie](#) » Blog article: Un grande ritorno: Tequila! | Comunicati stampa

Un grande ritorno: Tequila!

29 Marzo 2025 da [Borderline Agency](#)

Le previsioni IWSR vedono una ripresa dei distillati a base di agave. Un trend in crescita che viene colto da nuove proposte nel mercato italiano, tra cui quelle di Spirits & Colori.

Il distillato **Tequila** vive **una nuova era dell'oro e non solo nella mixology**. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, **quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore**, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla **crescente attenzione per prodotti di alta qualità**. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero **talent scout della liquoristica nazionale e internazionale** che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio **Cofradía**, azienda a conduzione familiare con **oltre 50 anni di esperienza nella produzione** di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradía un produttore d'eccellenza è la sua capacità di **coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale**. Le loro **iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato** sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani – Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori – che nei suoi viaggi ha potuto intessere relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradía, Carlos detto Charly.

Tra le creazioni più scenografiche troviamo **Catrina**, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: **uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane**. Altrettanto iconica è la **Torre de Picos** meglio nota come **Gran Cofradía** una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo **si ispira alla tradizione architettonica messicana**.

Famosa in Messico è anche la gamma **Casa Cofradía** con le **tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo**: i **decanter** si ispirano alle tradizionali **damajuanas** messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la **Cofradía Talavera**, il cui design richiama **le celebri maioliche di Puebla**, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la **Cofradía Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico**, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.

Un altro protagonista di questo rinascimento è **Tierra Noble**, un marchio che si distingue per la **sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila**, tra le **Altos de Jalisco** e i **Valles**. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble **un profilo organolettico straordinariamente complesso**. **Il tritico si declina in Blanco, Reposado e Añejo**. **Tierra Noble Blanco**: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. **La doppia distillazione in acciaio inox** ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. **L'invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana** dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. **L'affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi** conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

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.



Un grande ritorno: Tequila!

29 Marzo 2025 di BorderlineAgency

Le previsioni IWSR vedono una ripresa dei distillati a base di agave. Un trend in crescita che viene colto da nuove proposte nel mercato italiano, tra cui quelle di Spirits & Colori.

Il distillato **Tequila** vive **una nuova era dell'oro e non solo nella mixology**. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso

annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, **quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore**, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla **crescente attenzione per prodotti di alta qualità**. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero **talent scout della liquoristica nazionale e internazionale** che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio **Cofradía**, azienda a conduzione familiare con **oltre 50 anni di esperienza nella produzione** di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradía un produttore d'eccellenza è la sua capacità di **coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale**. Le loro **iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato** sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani – Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori – che nei suoi viaggi ha potuto intessere relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradía, Carlos detto Charly.

Tra le creazioni più scenografiche troviamo **Catrina**, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: **uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane**. Altrettanto iconica è la **Torre de Picos** meglio nota come **Gran Cofradía** una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo **si ispira alla tradizione architettonica messicana**.

Famosa in Messico è anche la gamma **Casa Cofradía** con le **tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo**: i **decanter** si ispirano alle tradizionali **damajuanas** messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la **Cofradía Talavera**, il cui design richiama **le celebri maioliche di Puebla**, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la **Cofradía Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico**, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.

Un altro protagonista di questo rinascimento è **Tierra Noble**, un marchio che si distingue per la **sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila**, tra le **Altos de Jalisco** e i **Valles**. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble un **profilo organolettico straordinariamente complesso**. Il **trittico si declina in Blanco, Reposado e Añejo**. **Tierra Noble Blanco**: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La **doppia distillazione in acciaio** inox ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'**invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana** dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'**affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi** conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

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.

Un grande ritorno: Tequila!

Pubblicata da: **Borderline**



Le previsioni IWSR vedono una ripresa dei distillati a base di agave. Un trend in crescita che viene colto da nuove proposte nel mercato italiano, tra cui quelle di Spirits & Colori.

Il distillato Tequila vive una nuova era dell'oro e non solo nella mixology. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR,

il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla crescente attenzione per prodotti di alta qualità. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero talent scout della liquoristica nazionale e internazionale che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio Cofradía, azienda a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradía un produttore d'eccellenza è la sua capacità di coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale. Le loro iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani - Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori - che nei suoi viaggi ha potuto intessere relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradía, Carlos detto Charly. Tra le creazioni più scenografiche troviamo Catrina, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane. Altrettanto iconica è la Torre de Picos meglio nota come Gran Cofradía una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo si ispira alla tradizione architettonica messicana.

Famosa in Messico è anche la gamma Casa Cofradía con le tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo: i decanter si ispirano alle tradizionali damajuanas messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la Cofradía Talavera, il cui design richiama le celebri maioliche di Puebla, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la Cofradía Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.

Un altro protagonista di questo rinascimento è Tierra Noble, un marchio che si distingue per la sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila, tra le Altos de Jalisco e i Valles. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble un profilo organolettico straordinariamente complesso. Il tritico si declina in Blanco, Reposado e Añejo. Tierra Noble Blanco: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La doppia distillazione in acciaio inox ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana dona una struttura elegante e armoniosa. Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

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.



Un grande ritorno: Tequila!

Le previsioni IWSR vedono una ripresa dei distillati a base di agave. Un trend in crescita che viene colto da nuove proposte nel mercato italiano, tra cui quelle di Spirits & Colori.

Reggio Emilia, 29/03/2025 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Il distillato Tequila vive una nuova era dell'oro e non solo nella mixology. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla crescente attenzione per prodotti di alta qualità. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero talent scout della liquoristica nazionale e internazionale che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio Cofradía, azienda a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradía un produttore d'eccellenza è la sua capacità di coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale. Le loro iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani - Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori - che nei suoi viaggi ha potuto intessere relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradía, Carlos detto Charly.

Tra le creazioni più scenografiche troviamo Catrina, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane. Altrettanto iconica è la Torre de Picos meglio nota come Gran Cofradía una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo si ispira alla tradizione architettonica messicana.

Famosa in Messico è anche la gamma Casa Cofradía con le tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo: i decanter si ispirano alle tradizionali damajuanas messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la Cofradía Talavera, il cui design richiama le celebri maioliche di Puebla, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la Cofradía Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.



Un altro protagonista di questo rinascimento è Tierra Noble, un marchio che si distingue per la sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila, tra le Altos de Jalisco e i Valles. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a Tierra Noble un profilo organolettico straordinariamente complesso. Il tritico si declina in Blanco, Reposado e Añejo. Tierra Noble Blanco: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La doppia distillazione in acciaio inox ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

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 > Un grande ritorno: Tequila!

Un grande ritorno: Tequila!

29 Mar 2025 | Comunicati generici · Prodotti

Le previsioni IWSR vedono una ripresa dei distillati a base di agave. Un trend in crescita che viene colto da nuove proposte nel mercato italiano, tra cui quelle di Spirits & Colori.

Il distillato **Tequila** vive **una nuova era dell'oro e non solo nella mixology**. Il mercato italiano sta vivendo una fase di espansione per tequila e mezcal, trainata da un crescente interesse verso distillati premium e artigianali, nonché da una maggiore apertura dei consumatori italiani verso nuove esperienze gustative legate alla cultura messicana. Secondo l'IWSR, il segmento del tequila è previsto crescere con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027 mentre il Mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più limitati.

Non più relegata a semplice ingrediente o distillato da shot veloci, **quest'eccellenza messicana si afferma oggi come protagonista nei drink d'autore**, ma soprattutto come bevuta conviviale nella sua versione reposado, grazie alla **crescente attenzione per prodotti di alta qualità**. Un riscontro registrato da Spirits & Colori, vero **talent scout della liquoristica nazionale e internazionale** che porta in Italia etichette dal fascino unico.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è senza dubbio **Cofradía**, azienda a conduzione familiare con **oltre 50 anni di esperienza nella produzione** di tequila e di maioliche. Ciò che rende Cofradía un produttore d'eccellenza è la sua capacità di **coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale**. Le loro **iconiche bottiglie di ceramica e vetro soffiato** sono vere e proprie opere d'arte, testimoni del ricco patrimonio culturale del Messico. Questa storia familiare e questa tradizione messicana hanno colpito Gabriele Rondani - Commercial & Marketing Director di Spirits & Colori - che nei suoi viaggi ha potuto intessere relazioni con la famiglia Hernandez e in particolare col proprietario di Cofradía, Carlos detto Charly.

Tra le creazioni più scenografiche troviamo **Catrina**, un omaggio alla celebre figura del Día de los Muertos: **uno scheletro femminile elegantemente decorato con fiori autunnali, simbolo delle radici culturali messicane**. Altrettanto iconica è la **Torre de Picos** meglio nota come **Gran Cofradía** una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali, il cui motivo decorativo si **ispira alla tradizione architettonica messicana**.

Famosa in Messico è anche la gamma **Casa Cofradía** con le **tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo**: i **decanter** si ispirano alle tradizionali **damajuanas** messicane, antichi recipienti in vetro o ceramica usati per conservare e trasportare liquidi, in particolare alcolici come il tequila.

Un'altra edizione di spicco è la **Cofradía Talavera**, il cui design richiama le **celebri maioliche di Puebla**, caratterizzate da colori intensi come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la **Cofradía Iguanas celebra uno degli animali simbolo del Messico**, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.

Un altro protagonista di questo rinascimento è **Tierra Noble**, un marchio che si distingue per la **sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni della zona di Tequila**, tra le **Altos de Jalisco** e i **Valles**. Questa combinazione di terroir diversi conferisce a **Tierra Noble un profilo organolettico straordinariamente complesso**. Il tritto si **declina in Blanco, Reposado e Añejo**. **Tierra Noble Blanco**: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'agave, con sfumature di menta e anice. La **doppia distillazione in acciaio inox** ne preserva la purezza e la freschezza.

Tierra Noble Reposado è caratterizzata da riflessi dorati e un corpo ricco, offrendo un bouquet aromatico di legno, frutta matura e vaniglia. L'**invecchiamento di 12 mesi in botti di quercia bianca americana** dona una struttura elegante e armoniosa.

Tierra Noble Añejo è la versione più complessa e intensa della gamma, con toni di oro antico, un gusto avvolgente e note di legno, frutta secca, vaniglia e cioccolato. L'**affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi** conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

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.

