

RASSEGNA STAMPA



ANNO 2025



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

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 Gaiola 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 Ciciliano**, 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 Pievi": 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 di "Le Pievi". L'idea del Vino Nobile di Montepulciano "Pievi" (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'avaggio sarà legato al Sangiovese e alle varietà suscettibili compiamente ammesse dal Consorzio, con uve prodotte esclusivamente dal produttore. La ricerca intrapresa sulla geologia e la geografia del territorio intorno a Pievi ha individuato 12 zone (UGA), che saranno riportate sull'etichetta dei vini imbottigliati insieme alla parola "Pievi". 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 2025.



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'enoturismo 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 Olivree ha coinvolto operatori e osservatori: in apertura è intervenuta Diana Romeo, Senior Specialist di Area Studi Medeobanca che ha presentato lo stato di salute delle aziende vinicole facendo emergere un'attore nel complesso solido ma con elementi di preoccupazione: gli effetti del cambiamento climatico e la diversa concentrazione dei Pievi produttori dove i leader che all'inizio del '900 detenevano il 72,7% della produzione mondiale oggi sono scesi al 40,2%. Eugenio Palumbo di Visti, Federico Bovani di Ca' Del Bosco, Francesco Mazza di Marchese Massa, e presidente Consorzio Vini Maremma e Lodovico Giulianini di Borgoluce e presidente Confindustria Veneto hanno dato la loro visione su come le scelte dell'industria sono diventate elementi distintivi per i grandi vini.

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, Ucraina, Danimarca, Corea del Sud, Svezia e Danimarca) e più di 2500 partecipanti tra operatori dell'ospitalità e della ristorazione, sommelier e appassionati italiani e stranieri accorsi a Montalcino nelle tre giornate che hanno visto i produttori in presenza al Chiosco di San Agostino per l'antepmma del Brunello 2023. Sono i numeri della 31ma edizione di Benvenuto Brunello, l'evento di punta del Consorzio a cui hanno aderito 26 aziende per un totale di oltre 500 etichette in degustazione del Brunello in debutto sui mercati dal 1° gennaio 2024 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-DOCC prodotta utilizzando solo una piccola marza 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 Derthona 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

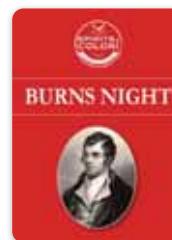
LA NOTIZIA IN BREVE

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 menu in pairing appositamente studiato per esaltare il gusto di Wolfburn, Black Bull, Duncan Taylor, Whisky Cellar e Pintail. In particolare evidenza 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.



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 menu 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 Kylie 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 sale

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, riferenza 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 sciroppate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciola, un tocco di torba, miele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrato. Presentato con un'intensa gradazione di botte del 56,9% ABV.

COMUNICATO STAMPA

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 brughiera 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: ambrà 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 Kylie, il cui nome ricorda una una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky che dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiata 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 cereal 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 devotissima 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 stoccataggio delle botti, l'imbottigliamento, una bottaia e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottigliatori per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

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 ricerche, caratterizzato da piccoli produttori di eccezionale qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Spirits&Colori Srl - Via del Chiono, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BAGGIONI - M. +39 348 877254 - m.baggio@borderlineagency.com



RASSEGNA STAMPA **COMUNICATO STAMPA**

Febbraio 2025



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BRIEVE

Il Teatro del Sale di Fivizzano ha ospitato la prima convention nella storia di Spirits & Colors azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di alcolici di alta qualità. Gabriele Rondoni, direttore commerciale e marketing, ha presentato il nuovo catalogo 2025 che include novità e tendenze in ambito gin, liquori, rum e whisky, con un aumento delle vendite del 2,3% rispetto all'anno precedente, pronti per essere presentati al 7° Enoteca e Romano Whisky Festival e a Siblah, beverage & hospitality festival, a Bari dal 9 al 12 marzo. Una linea selezione, selezione raffinata e globale sia in termini di territori che di prodotti peculari, a conferma della ricerca accurata e continua di prodotti originali e di qualità superiore portata avanti dall'azienda.

BUONA LA PRIMA PER SPIRITS & COLORI

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

Una location molto particolare nel cuore di Fivizzano dove assistere a spettacoli di varie genere: questo luogo, il Teatro del Sale, scelto da Gabriele Rondoni, direttore commerciale e marketing di Spirits & Colors, la nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia, da un punto di riferimento per il mondo dei prodotti alcolici, un esponente in tutto il mondo. Un palcoscenico da cui Gabriele Rondoni, 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 spiranti. Oltre ai primi appuntamenti, numerosi eventi, Roma Whisky Festival, Siblah, Beverage & Hospitality Festival, Bari, e la nuova convention di Spirits & Colors, a Fivizzano, dal 9 al 12 marzo. Una linea selezione, selezione raffinata e globale sia in termini di territori che di prodotti peculari, a conferma della ricerca accurata e continua di prodotti originali e di qualità superiore portata avanti dall'azienda.

Un palcoscenico da cui Gabriele Rondoni, 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 spiranti. Oltre ai primi appuntamenti, numerosi eventi, Roma Whisky Festival, Siblah, Beverage & Hospitality Festival, Bari, e la nuova convention di Spirits & Colors, a Fivizzano, dal 9 al 12 marzo. Una linea selezione, selezione raffinata e globale sia in termini di territori che di prodotti peculari, a conferma della ricerca accurata e continua di prodotti originali e di qualità superiore portata avanti dall'azienda.

Tanti gli inserimenti, tutti di pregio, a partire dal mondo gin che come si evince dalle pagine del catalogo 2025 di Spirits & Colors è ancora una volta in crescita, con un aumento delle vendite del 2,3% in termini di fatturato. Visti i numerosi esemplari e i molti inserimenti in più, una pinta di informazione. Gianna Perna Garofalo, in un insieme prodotti unici che rappresentano il gusto esotico e raffinato nella Langhi (gin è prodotto con bianchi che alpine locali e distillato con metodi antichi, mentre i vermouth utilizzano vini pregiati come Timonaco Berthana e Berlino e il Barbaresco a seconda dell'annata, arricchiti con balzane piamonetiche selezionate secondo ricette familiari). Bar e eclettico è Flower Good Botanical Cannabis che porta la firma di Joe Bassiarch e Flower Farm, con la coppia gin e cannabis a base di canabis made in Puglia, dalle etichette impressionanti dai design più originali. Alcuni esemplari di gin come il Cointreau e dai Brugherio, con un'etichetta che spiega all'utente che cosa significa il nome, come quella della lindholmiana brendva, disponibile in edizioni totalmente nuove, magari in un classico gin tonic. Di certo non possa mancare Holylowarin, un nuovo concept di gin, creato rispettando le tradizioni, ma con lo sguardo verso il futuro, racchiuso in una bottiglia che riproduce l'incisiva della Madre di Lourdes, richiamandone la purezza e la presenza di un distillato di inis e un estratto di pine della flora del Pirenei.



COMUNICATO STAMPA

Invitiamo si riferiscono anche nel Rosolio di Malicò la vita antica saperi con Nettare, una lavorazione che riporta in chiave moderna l'antica tipologia imbottito in legno soletta (solera) del Solerotto in poi. Un rosalato si riferisce anche nel **Genepy Classique** una ricetta di erbe e piante ideale per realizzare un suo sottosoletto o la sua solera. I vini di solerotto sono i vini di solerotto di Montalcino e Montepulciano di Montalcino, con Natura. Frutta delle migliori pannocchie, inserite in un distillato di mani ammorbidente dolce e chiarificata. Il risultato è Natura Liqueur de Etoile, un liquore profumato e vivace che parla 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 **Cafroda**, un'azienda a conduzione familiare con 50 anni di storia produttiva alle spalle, partonendo ad essere uno dei migliori e più noti produttori sul mercato perché sono stati i primi produttori di rum a ricevere la certificazione ISO 9001. Il rum **Pura Label** rende omaggio a un mestiere considerato il padre del rum: apprezzato Padre Pina in Francia e Juan Baptista Label - per aver migliorato l'elaborazione degli sbagli che si utilizzava all'epoca.

Lo caffè utilizzato per la produzione del rum **Pura Label** sono tagliato e macinato a mano, per preservare al massimo la qualità e la freschezza della caffè, ottimizzando così gli anni del zucchero durante la macinazione del punto di infusione, per poi benefici di un processo di fermentazione lunga da 72 a 75 giorni.

Il succo di caffè che si media viene poi distillato nella colonna creata in casa, 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.

Per immersarsi nella atmosfera carabica basta un sorso di rum agricole di **Père Label**, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupe, ma con la presenza di teñor e canne da puro di canna. Si tratta di un distillato in funzione più secca dell'isola che sorge sul dorso del vulcano, precisamente dal Père. Il rum **Père Label** rende omaggio a un mestiere considerato il padre del rum agricole - Padre Pina in Francia e Juan Baptista Label - per aver migliorato l'elaborazione degli sbagli che si utilizzava all'epoca.

Lo caffè utilizzato per la produzione del rum **Père Label** sono tagliato e macinato a mano, per preservare al massimo la qualità e la freschezza della caffè, ottimizzando così gli anni del zucchero.

Il succo di caffè che si media viene poi distillato nella colonna creata in casa, 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.

Imbottito inconfondibile sono i luoghi e i sapori che arrivano da Mauritius con **abrudonas** e **Raph The Dado**, un rum che ha subito un processo di vecchiamento di 5 anni in botti di Ex-Cognac presso lo splendido Domaine di Labourdonas. Il malfatto sono sottili di caviglia e spicci di caviglia integrato da un bouquet di agave, un sottosoletto secca, come il cacciofiori, un'infusione di agave, un sottosoletto secca, come il cacciofiori e un'infusione di agave.

Un territorio solare, un clima da sosta all'altezza, il terroir offerto da prodotti selezionati da Spirits & Colors offre anche una speciale **Vedda Lava**.

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

Tra le più curiose etichette di whisky, certo dal **Messico Absoluta**, una distilleria che a 2.300 metri di altitudine, nella scena di un paesaggio di un whisky mai partecipato a imbottigliamenti. **Absolute Whisky Da Mexico** nasce infatti da un ingrediente decisamente. Il mais. Cachaza, il mais è una delle cose più importanti per la lavorazione del whisky, lavorato molto bene per la sua naturale concentrazione di acidi, una tecnica di coltura risalente a più di 4.000 anni fa, mai utilizzata prima nella produzione di whisky. Dall'affascinante Oriente armen Ryukyu. Il cui nome deriva dalla mitologica balena giapponese che identifica l'etichetta della prestigiosa distilleria **Kujira Inari**. Alimentando pregiato e il doppio prezzo della distilleria Shireku di Nigata, oggi famosa per i suoi "tre lesson bianchi": il rum, il sake, dove l'etichetta è quella di riconoscere e conoscere il sapore del rum nei propri prodotti. A nostra volta **Shireku Pure Rum** è un leggero rum giapponese con un profondo sapore di agave, con un'infusione di erbe e anche un miscelatore disperato a creare una bevanda con qualche passo infuso.

entrambi, tutta ciò che si aspetta da una mistura di eccezionali whisky affermati.

Tra oltre 400 etichette in catalogo - commenta Dick Ten Hoorde, fondatore dell'azienda - esplorano inconfondibile e soddisfare qualunque tipo di palato, dal più esigente al più curioso, perseguitando il valore della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività.

Da sempre ciò che orienta la nostra missione è la ricerca e la selezione di aziende in grado di

offrire un prodotto che con Natura rispetta e racconta il territorio di provenienza. Non solo, perché è questo il nostro valore aggiunto, ma anche perché è questo il nostro obiettivo.

che è anche avere a cuore anche un modo di disporre e di vivere, con grande passione e dedizione.

Per questo esperti di enologia, proprietari di enotecnici e ristoratori guardano a Spirits & Colors come a un partner capace di fornire suggestioni senza limiti di provenienza e di gusto.

SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana nata a Reggio Emilia nel 1970 nella sfera dell'importazione e distribuzione di prodotti esclusivi di alto valore aggiunto. Oggi è una delle più importanti aziende di distribuzione di alcolici in Italia.

Spirits & Colors Srl - Via D'Amico, 10 - 42100 Reggio Emilia - Italy - 0521 700000 - www.spiritsandcolors.it

L'UFFICIO STAMPA - COMMUNICATIONS DEPT. - 0521 700000 - luca.soriano@spiritsandcolors.it

LEADER TEAM - COMMUNICATIONS DEPT. - 0521 700000 - luca.soriano@spiritsandcolors.it

07



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 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 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 trittico 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 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 ricerchezza, 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 Chiosco, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARONI - M. +39 348 672546 - m.baroni@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



ATTUALITÀ - E' finita l'esperienza. Da sette settimane e (quasi) un mese ha funzionato la panta: dal primo gennaio 2020 ha funzionato a Milano in seguito alle direttive e le leggi di governo, e da venerdì 13 febbraio, a distanza di dieci mesi dalla sua nascita. Il tutto senza persone ad avere una freccia verso i ristoratori. L'esperienza, a una settimana dal termine della posticipata, ha lasciato ad almeno 10 milioni di italiani un senso di insoddisfazione. Dopo la riforma, il traffico è sempre comparsa e comparsa, e l'aria pura come non mai. In più ci credono e in genere credono non innanzitutto. Anzi. Le accuse di irresponsabilità, difese di approvvigionamento e parate per l'ingenuità su tutto e nient'altro. Il provvedimento

I a parola ai professionisti del settore

Accorta con disperato e incredibile da togliere il respiro dell'ospitalità, per fortuna la dubbia - addotta ufficialmente con l'obiettivo di ridurre l'asprimento della Pmtt - sembra che non insigherà camionisti e risultati, a tenere un bilancio super i primi 10 giorni. Tuttavia, finora i risultati di questo aspetto sono stati, in sostanza, un buco, con le cifre appena di poco spartite.

LUCA HU
"Sono afflitto! In democrazia non si dovrebbe imporre ai cittadini una regola di questo genere", sbotta Luca Hu, titolare con il fratello Michele di Chiesa Bia, B&B Agua Bonita e Perduto Lato. Che prosegue: "Personalmente, mi rifiuto di fare il vigile con i clienti nel ristorante. Se dovranno si vestire sempre sciamponando il loro, altrui si dovranno alzare il senso delle stimmate a 75. Sono a piacere di accogliere, a me non pare più giusto per propagare. Se dovranno si vestire sempre sciamponando il loro, altrui si dovranno alzare il senso delle stimmate a 75. Sono a piacere di accogliere, a me non pare più giusto per propagare".

“**Subgenomu**”, alternă con-**ligăriile** ouăro. “**Neat** și **odosele** **totale** **perioadă** și **se** **auto-****adormea** **colectiv** și **tabacul** **negi** **aspre** **adormi**, **mai** **mai** **spunea** **le** **sigarete** **electro-****niche**”, **conclu-**

Sull'onda linea **Gabriele Rondani**, direttore commerciale e marketing di Spirits & Colors, Importer incaricato di importazione e distribuzione di distillati. "Non fermo, appure sono attento alla decisione del Consorzio di Milano. Vediamo se quindi anche negli spazi esterni potrebbe accrescere una parte significativa della clientela di bar e ristoranti, già

Secondo Rosdari, «purtroppo che ingere un d'insano assalto, si potrebbe scoprire assalti più agghiacci, come la creazione di una distaccia ai latitanti all'interno del nostro cuore. Nell'ambito di questo progetto, si è quindi voluto creare un documentario che analizzasse il fenomeno, e soprattutto, le cause».



MENT. GARDEN GAF.

«Anche i titoli del Mest. Giacomo Cicali-Bistolfi di via Lucca, in Porta Venezia, non lasciano dubbi: il loro rito disappunto: "Questo domenica è un'annata da dimenticare" si ripete, commentando senza mezzi termini Loris e Roberto Tarcisio. "Fa sorridere che sia tributato solo allo italiano, lui l'hauro" e a scatti così esilaranti vengono subite le quippe, purtroppo però, perché magari che la discussione sia stata presa negli anni novanta, in ogni caso, non abbiamo alcuna intenzione di togliere il piacimento del titolo».

Referrals - 2007-08

non ho tempo di guardare cosa fanno i clienti fuori dal locale, a meno che non causino rumore. Sarò costretto se ripeteranno la regola, anche se mi pare che non la faccia nessuno, ma io di certo non mi metto a controllarli".

LA POSIZIONE MORBIDA DI GRAMMI CAFÈ È UNA P

Sai chiare: non è che tutti facciano finta di niente. In a-

Novigli, o di Vipolti in via Vittorio. In entrambi i casi, però, i gestori non vogliono impostare diritti ai clienti desiderosi di acciuffarsi una sguazzata.





HORECA NEWS

[TUTTE LE NOTIZIE](#) [NOTIZIE](#) [HORECA](#) [BUSINESS](#) [PRODOTTI E INGREDIENTI](#) [RUBRICHE](#) [EVENTI](#) [IL NOSTRO RETE](#)

Tabacco vietato nei dehors: a Milano scatta il divieto tra lo s 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 proscioglimento del fumo d'aspirazione.

ATTUALITÀ

Nicole Cavazzuti



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 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 implicherà cambiamenti rilevanti, a fare un bilancio dopo i primi 10 giorni.



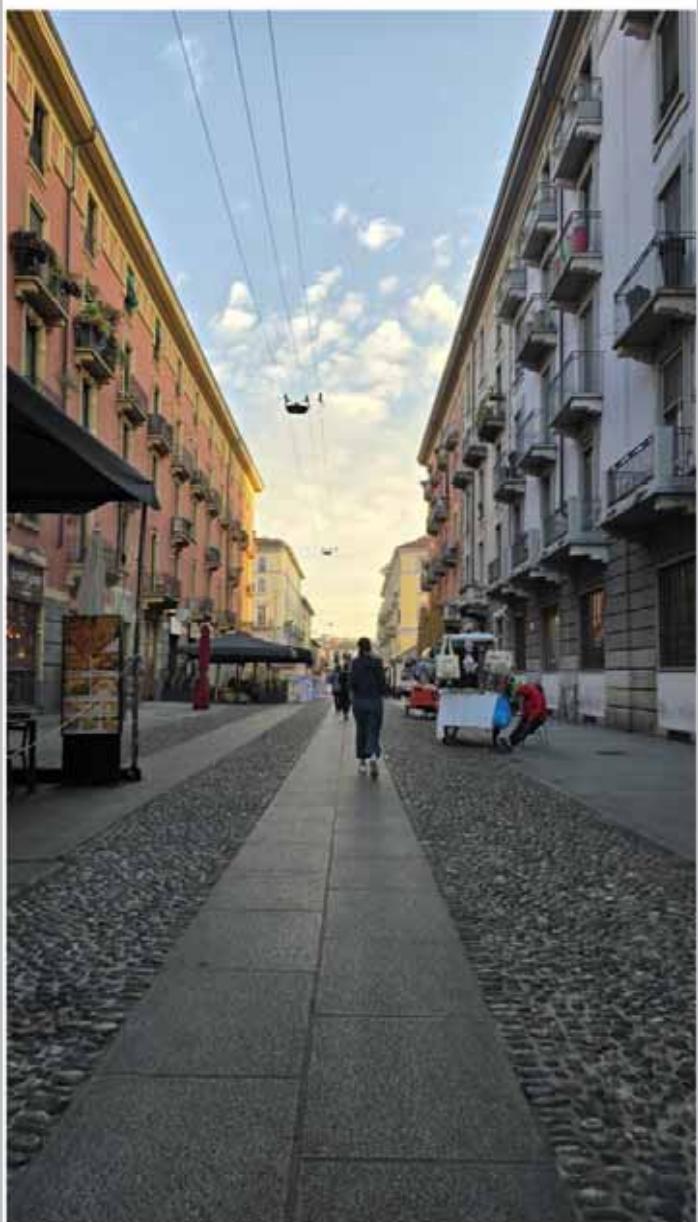
LUCA HU

"Sono allibito! In democrazia non si dovrebbe imporre ai cittadini una regola di questo genere", sbotta Luca Hu, titolare con il fratello Michele di Chinease Ibox, Iotti, Agua Sancta e Percento Lab. Che prosegue: "Personalmente, mi rifiuto di fare il vigile con i clienti nel dehors. Salvo che scita di sgrida, a me però pare pura propaganda. Se davvero si volesse veramente sconfiggere 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.

GABRIELLE RONDANI

Sulla stessa linea **Gabriele Rondani**, direttore commerciale e marketing di Spirits & Colori, importante società di importazione e distribuzione di distillati: «Non fuma, 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 speso 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 CAFE

Anche i titolari del Mint Garden Café Bistro, di via Lecco, in Porta Venezia, non nascondono il loro netto disappunto: "Questa delibera è antemartedìca e stupidia", commentano senza mezzi termini Lucia e Roberto Tanturice. "Fa scommettere che la delibera viene solo il tabacco, tra l'altro. Dicono a fronte di certe crisi assurde non sapranno 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 delorsi".

NOAH WAS DRUNK

Guido e Piero Cicali. Di resto, non è ai proprietari degli esercizi che spetta il ruolo di "sceffi antifumo", come sottolinea Stefano Rinaldi, ex 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 rincaro. 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 GRANM CAFÉ È VAILATI

Sta chiaro: non è che tutti facciano finta di niente. In alcuni locali i passeggeri dopo il 1° gennaio sono spartiti dai tavoli all'aperto. È il caso ad esempio del Grammi Cafè, sui Navigli, e di Valtati in via Vittoria. In entrambi i casi, però, i gestori non vogliono imporre diktat ai clienti desiderosi di ascendersi una sizzatura.



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

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 Cróstino 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, wikihoreca, wikihoreca.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](#)





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 Kyloe torbato, Segrestan 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**, riferenza 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 sciropiccate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciola, un tocco di torba, miele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrato. 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 brughiera 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 una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenti poi due versioni invecchiata 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 bottala 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 imburrato. 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 brughiera 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 Olorsos 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.

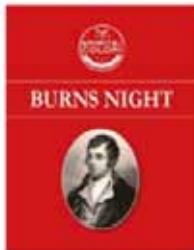
www.spiritsecolori.it

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

Pubblicata da: [Bordertree](#)



Milano si trasforma nella capitale del whisky, il 28 gennaio, nel tradizionale appuntamento promosso da Gabriele Rondoni, 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 Calendina. 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 capofoglio lombardo ripropone in chiave inedita e originale.

Anche quest'anno è stata scelta una location molto particolare: Pittieef 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 contrasto 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 menu esclusivo, ideato da Giulio Biaghi del Pittieef.

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 tornano, Sagrestan Vermouth rosso, Sherry PK).

Scottish stew

Spalla di manzo affumicata e stracotta nella salsa rossa con patate, cipolla e carota con Wolfburn Morven.

Lembata di cervo alla griglia

con verdure e salsa con whisky Wolfburn 10 anni.

Shortbread and Chocolate Massis

con Wolfburn Cask N°458.

Infine gli ospiti hanno degustato Cask Strength 7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask, riferenza poco comune, al grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1840 bottiglie. Questo superbo single malt ha trascorso otto 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 sottosopra, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciola, un tocco di torba, miele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrato. Presentato con un'intensa gradazione il botti del 66,9% 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 rilanciate 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 brughiera 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 queste molte leggermente torbate riflette la storia della distilleria. Con un livello di torba a 10 ppm, questo è quanto basta per complicare lo sapore grasso e rovente 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 (etto 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 batch 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: ambrà arancione. Al naso: Morbido, note di sherry, uva sultamina. In bocca: Ricca, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Fine 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 malta, 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 una razza bovina originaria delle Highlands, forte e robusta proprio come il whisky a cui dona il suo nome. Presenta più due versioni invecchiata 12 e 21 anni in cui i ricchi e robusti malt whisky provenienti dalle Highlands e dalla 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 Fazienda era inizialmente composta da un commerciante e un intermediario di botti di whisky scozzese all'interno dell'industria. La devotissima 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 bottala e, molto presto, una propria distilleria. In quel periodo, Duncan Taylor ha cessato l'attività di "intermediazione" di botti di whisky a distillerie e imbottigliatori per concentrarsi sulla produzione e la commercializzazione dei propri marchi e sulla diversificazione del portafoglio con l'aggiunta di gin e rum.

www.spiritscolori.it

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



Prima pagina Elenco Nuovo account Inserimento Pannello di controllo Modifica password

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 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 imburrato. 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 brughiera 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 Olorsos 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 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 ricerchezza, 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 Strength7 anni Sherry e Bourbon Quarter cask alla cena con pairing d'eccezione

Whisky Wolfburn Cask Strength7 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 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**, riferenza 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 sciroppate, butterscotch, cereali tostati, scorza d'arancia, nocciole, un tocco di torba, mele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrato. 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 Bonington

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 brughiera 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 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 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 invecchiata 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 stocaggio 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.spiritscolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercezza, 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 auto-edizione

EVENTI

COMUNICATI 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 Barbini

Un'atmosfera molto particolare, il 26 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 Randani, Direttore Marketing e Commerciale di Spirits & Colori, azienda di Reggio Emilia specializzata nella distribuzione di eccellenze del mondo bevande, 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 capolavoro 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 a capo di esaltare il connubio gastronomico proposto dalla location maneghinia 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.

PARMIGIANO 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 stroccata 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, riferenza poco comune, a grado pieno (Cask Strength), in edizione limitata di 1640 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, scorze d'arancia, nocciole, un tocco di torba, miele, caramelle mou, cannella, chiodi di garofano e pane tostato imburrato. Presentato con un'intensa gradazione di botti 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 Cool 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 brughiera 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 sultana. In bocca: Ricco, fruttato, caramello, vaniglia, noci, fumo. Fine 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 1884, 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 invecchiata 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 deviazione 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 bottala 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 2018 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 ricerchezza, caratterizzato da piccoli produttori di occlara qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

<https://www.spiritscolori.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

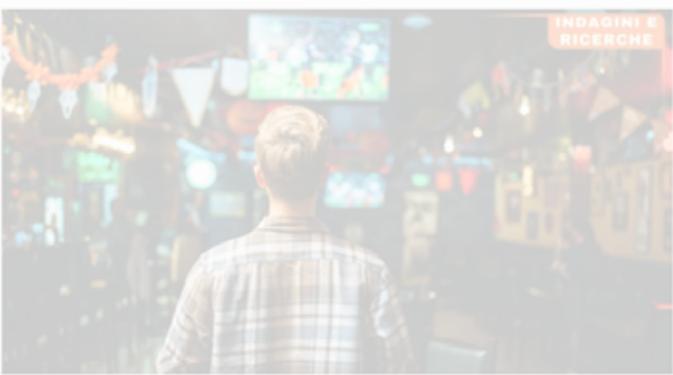
Spirits & Colori, durante la prima convention, presenta un nuovo catalogo con gin, rum...



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

NOVITÀ



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 Brûlé**, primo gin stagionale al mondo, ispirato all'inverno e alle botaniche del tradizionale vin brûlé, ideale per un gin tonic dal sapore unico.

In fine, **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 Spezziale riporta in vita antichi sapori con **Nèttare**, 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 Lico de Elote 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 agricoli di **Pire 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, perseguiendo i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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".



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

167 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 Brûlé, 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 Speziale riporta in vita antichi sapori con **Nèttare**, 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 Etoe 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 rhum 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 torbati, 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, perseguitando i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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 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 Brûlé, 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 Speziale riporta in vita antichi sapori con **Nèttare**, 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 del Samurai.

Dalla Scozia, **The Big Smoke** di **Duncan Taylor** è un blend di whisky di malto torbati, che richiama i tradizionali mali 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, perseguiendo i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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".



WHISKY CLUB.IT

CLUB - SHOP - EVENTI - CORSI

HOME / DAILY DRAM / NEWS / IN ITALIA

Burns Night 2025

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.

pitbeef

ROBERT BURNS
Il Bardo di Scone

Per chi ancora non conosce Robert Burns è un vero e proprio mito. Nota alla fine di gennaio, D25 nel Novecento, Burns è considerato il poeta di Scone, il poeta della terra scozzese. Ha lasciato più di 100 poesie e circa 150 canzoni. Il suo terro come nessun'altra ed è diventato, per 200 anni, un ricordo. Il poeta dell'origine di caporaso in Scozia, per chi ancora non conosce, è un poeta che gli scrittori inglesi hanno in occasione della festività dello scrittore, ad un momento per influenze, riconosciuto e l'origine scozzese.

Burns fu vero visionario dedicando alcune delle più famose poesie di Burns, e commentando vedendo gli abiti dei lavori, a deputato, i pochi tradizionali insieme, e, per del buon velluto. E per concludere, lo rende, i commenti sulle riviste, e informa lo scrittore "Auld Lang Syne", un invito a ricordare con grande affetto, come il tempo fatto insieme in loro.

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 'I am o' Shamer' 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 accogliere 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 *crustino* di haggis, il celebre insaccato scozzese preparato con frattaglie e spezie, accompagnato da un *Bobby Burns 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 Willscher (mischiatore e proprietario del marchio) inizia ad allevare nella propria tenuta. *Pride of the North* era il nome del toro piupremato di Willscher, 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 turbata 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'imbotigliamento prende il nome dalla vetta più alta di Caithness, una montagna che domina il paesaggio delle Highlands settentrionali circondata da brughiera aperte e zone umide la cui torba è stata tagliata per centinaia di anni.

Appena versato il dram di whisky al naso sono soprappiugnate 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 imbotigliamento 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, imbotigliamento 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. 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.



Dulce in fondo, 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 spiazatura viene dopodiché arricchita 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 immersendomi 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.



AGEN FOOD
AGENZIA DI STAMPA

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 spiriti. 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 pagina 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 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 Brûlé**, 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 Spezziale** 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 e la stessa cura dei monaci Certosini. Si vola poi in Messico, con Nixta, frutto delle migliori paninocchie, 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 bianco, reposado e anejo. Stesso trittico 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 Guadalupe, 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 l'ideatore 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 riuscire 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, perseguitando 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".

35



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 Derthona e Barolo o il Barbaresco a seconda dell'annata, arricchiti con botaniche piemontesi selezionate secondo ricette familiari. Rare ed eccentrici 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 Brûlé, 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 Speziale 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 sensori 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 trittico 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 rhum agricole di Père Labat, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupe, 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 rhum 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, perseguiendo i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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".



TESTATE ONLINE

Marzo 2025



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 28 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 questi 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 Brûlé**, 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 Spezziale** riporta in vita una tipologia di liquori dolce e morbido, amato in Italia dal Settecento. **Nèttare**, 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 **Carabi**.

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 artigiane, proponendo un sapore unico mai visto prima nel whisky.

Il catalogo si espande anche con distillati giapponesi, come quelli della distilleria **Kujira Inari**, che affinano la loro proposta attraverso un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. La ricercezza 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 sovrappioggio 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 prepandemici. 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 imbottiglieri 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 appropria 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 Amarone, 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.



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE FOOD BEVERAGE MIXOLOGY E SPIRITS PROTAGONISTI

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.



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 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.



bargiornale.it

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

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

RWF25 ROMA WHISKY FESTIVAL & BROWN SPIRITS
TASTING & SHOP - COCKTAIL BAR - MASTERCLASS
FOOD & BEER - CIGARS AREA - LIVE MUSIC

RWF ROMA WHISKY FESTIVAL
AKASHI INSPIRED BY TRADITION

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 6 mila visitatori nazionali e internazionali. «Il Roma Whisky Festival - racconta Andrea Fofi ideatore e fondatore della manifestazione -, nonostante la sua propensione al consumo, 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 abbinate 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.



WHISKYFACILE
TASTE IT EASY



THE BLACK CAT SERIES

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 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.



N: giovane e fresco come uno di quei talentini usciti dalla canteria 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 dose 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 esplode 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: turbina, 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 prodigo 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.



La Langskip vichinga



ILGIN.it Encyclopedia Ricette Gin Bar Articoli eBook GinShop Master

Novità e successi con Spirits & Colori

Redazione 11 marzo 2025

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 delle 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. Rare ed eccentrici 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 Brûlé, 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 Spezie 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 Genevi Classique della Distilleria Saint-Roch di colore verde, ideale per realizzare cocktail con gli stessi sensori d'Ortralpe e la stessa cura dei monaci Certosini. Si vola poi in Messico, con Nixta, frutto delle migliori pannocchie, immersa 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 trittico 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 rhum agricole di Père Labat, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupe, 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 rhum 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 sensori 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 maïs Cacahuazintle, una varietà autoctona messicana dal sapore ricco e inconfondibile, lavorato mediante nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura risalente 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, perseguiendo i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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".



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 Gwürztraminer 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!



vinodabere
MAGAZINE ENOGASTRONOMICO

REGIONI • NEWS

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 svoltisi all'interno della manifestazione, come sottolineato da **Andrea Fofi**, il fondatore del Roma Whisky Festival: circa 4300 presenze, oltre 200 tra distillerie e imballatori per un totale di circa 1000 etichette di spirits disponibili all'assaggio.

MASTERCLASS
SABATO 1 MARZO

RWF25
IMBOTTIGLIAMENTI AREA VINTAGE

2/2

Confermata anche quest'anno l'Area Vintage, dedicata agli imbottigliamenti d'epoca. Progetto nato dalla collaborazione con Oro Whisky Bar; ha offerto agli intenditori la possibilità di "entrare in contatto" con etichette rare e particolari, ne 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 sovrappiombamento 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: ERÉTICO 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: ERÉTICO 7YO, Finest Italian Single Malt Whisky Aged In Grappa E Amarone Casks 47%

Premio Whisky & Lode - BEST SCOTCH WHISKY

- Pallini Spa: CAROL 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 Paillac Red Wine Finish 56,2%
- Lost Dram Selection Srl: MEIKLE TOIR 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 cenni 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, selezionato 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 (cilegia, mele rosse), morbido, con note di legno nuovo, miele, caramello, frutta secca e spezie.



Gordon & Macphail: Caol Ila 2010 Sassicaia 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-Sassicaia. 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, nocciola tostata 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). Invecchiati 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, carnosse e di ribes.



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

Prodotto in un'unica 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: 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.



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

0 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...

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.

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**, concentrando 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, concentrando 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.





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](#)



Mixology
ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

HOME NOTIZIE PRODOTTI SPIRITS PROTAGONISTI RUBRICHE

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

Gin

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

By Nicole Cavazzuti 28/03/2025

11 0

10102 • Flower Good Gin: il gin con i terpeni della cannabis e Joe Bastianich tra i soci

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**, concentrando 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.





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 rinascimento 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



ASSAGGI E GUSTI ▾ SPIRITS

UN GRANDE RITORNO: TEQUILA!

26/03/2025 ▾ [Ritorna la tequila](#)

LE PREVISIONI IWCSR 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 nel 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 IWCSR, 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 bevanda conveniente nella sua versione reposado, grazie alla crescente attenzione per prodotti di alta qualità. Un recento registrato da Spirits & Colors, 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 mezcal. 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 & Colors - che nel suo viaggio ha potuto intrattenere relazioni con la famiglia Hernández e in particolare col proprietario di Cofradia, Carlos de la 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 Tequila 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 interni come blu cobalto, rosa e arancione. Accanto a questa, la Cofradia Iguanas celebra uno degli animali simboli del Messico, con una bottiglia in ceramica ispirata alla natura selvaggia del paese.

Un altro protagonista di questo rinascimento è la 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 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 arice. La doppia distillazione in acciaio inox ne preserva la gerezza 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 ammorbidita.

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 cacao. L'affinamento in botti di quercia bianca americana e francese per 18-24 mesi conferisce una profondità straordinaria al prodotto.

Spirits & Colors è un'azienda italiana con sede a Rovigo 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 ricchezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclorata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

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



 **AGEN FOOD**
AGENZIA DI STAMPA

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 **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.



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

Tradicionalmente 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 & Colors**, 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 damiguanas 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 americana 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 si 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, l'iriziana 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.

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?

Chi ha creato la ricetta?

Quante bottiglie avete prodotto finora?

Lo vendete anche nei negozi di cannabis?

Quanto costa?

Uno sguardo al futuro. Prossimi eventi?

Aveva in mente una cocktail list dedicata?

La cannabis può diventare protagonista in mixology e cucina?





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

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 liquiristica 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 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 simboli 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 ricercezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



fooday

food & beverage today

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 cinto da nuove proposte nel mercato italiano, fra 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 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 liquiristica 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.

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 ricerchezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

<https://www.spiritscolori.it>



ARTICLE MARKETING

Marzo 2025



AREA-PRESS.EU

COMUNICATI STAMPA & PRESS RELEASE

HOME CHI SIAMO COMUNICATI COME PUBBLICAR? CONTATTACI 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 condiciva con tutta la squadra».

Tanti gli inserimenti, tutti di pregio, a partire dal mondo **gin** che come si evince delle 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 Dertagna e Barolo o il Barberasco a seconda dell'annata, arricchiti con botaniche piemontesi selezionate secondo ricette familiari. Rare 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, confina 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 Speziale** che riporta in vita antichi sapori con **Néttare**, un'autentica esplosione florale 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 **Geneipi 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 allissimo, quanto la piacevolezza all'assaggio. **Gran Cofradia** in ceramica colorata completa la gamma con le tre classiche referenze **blanco, reposado e anejo**. Stesso trittico anche per il grande ritorno di Tequila **Tierra Nobile** 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 Nobile** una Tequila complessa e ricca di sfumature.

Per immergersi nelle atmosfere caraibiche basta un sorso dell'ampia offerta di **rhum agricole** di **Père Labat**, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupe, 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 specie dolci integrate da note di agrumi e frutta secca, come albicocche e fichi che incerano 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 Mexleó** 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 **Rykyu**, 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, lungo 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 riuscire sono **Shinobu Pure Malt Whisky** leggermente torbato e **Shinobu Newborn Single Malt Whisky**, entrambi con finitura in rovere Mizunara. **Turbato** 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, percependo i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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 super 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.spiritscolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di clarificata 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 dalla pagina 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 Langhe. 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. Rare ed eccentrico è **Flower Good Botanical Cannabis** che porta la firma di **Joe Bestienich 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 Brûlé**, 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 Místico Speziale** che riporta in vita antichi sapori con **Néttare**, 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 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 bianco, reposado e anejo. Stesso trittico 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 Guadalupe, 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 Polisson, possedimento del 1700. Il rum Père Labat rende omaggio a un monaco considerato il

padre del rhum 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.



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 Niligata, luogo famoso per i suoi "tre tesori bianchi": neve, riso e sake, dove l'obiettivo è quello di racchiudere e conservare lo spirito del 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, perseguiendo 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 ricerchezza, 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 delle 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 Dertthona 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 Brûlé**, 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 Spezie** 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 bianco, reposado e anejo. Stesso trittico 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 **rhum agricole di Père Labat**, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupe, 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 riuscire 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, pieni 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, perseguiendo i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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.



intopic
Il portavoce dell'informazione, italiano

Home | cronaca | Italia | economia | estero | salute | sport | tecnologie | tv | motori | moda | All

Buona la prima per Spirits & Colori

Pubblicata da: Borderline



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

Una location molto particolare, nel cuore di Firenze dove assistere a spettacoli di varietà: 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, selezionata 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 immemori, Roma Whisky Festival e Spirits, Beverage e Hospitality festival, a Bari, per un mareo subito da gustare: "La sfida/facile è finta, ma anche l'impresa profusa da tutti" - ha commentato Gabriele Rondani illustrando i risultati raggiunti e le nuove referenze introdotte a catalogo. "La filosofia ricevuta è 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 sarà portare grandi soddisfazioni. Una sfida raccolta con entusiasmo e confidanza con tutta la squadra".

Tanti gli inserimenti, tutti di pregio, a partire dal mondo gin che come si evince dalla pagina del catalogo 2025 di Spirits & Colori è ancora capace di sorprendere. È il caso di **Elena Spirits**, il progetto della famiglia Curzio Vietti, dove sperimentazione e tradizione trovano un punto di incontro unico: Cascina Penna Curzio, 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 Dertagna e Barolo o il Barbera a seconda dell'annata, arricchiti con botaniche piemontesi selezionate secondo ricette familiari. Rare 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 impreziate dai disegni dell'illustratore italiano Sergio Gerini. Curioso anche **Gin Brûlé**, 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.

Mollywatergin, 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 miele e un estratto di puro della flora dei Pirenei.

Tradizione nell'innovazione si ritrovano anche nel **Rosolio di Mistiche Spezie** che riposa in vita antichi sapori con **Nèttare**, un'audace esplosione florale che riporta in chiave moderna l'antica tipologia di liquore dolce e mordido in voga nei salotti italiani dal Settecento in poi.

Un richiamo alla cultura regionale si ritrova anche nel **Gemepi Classique della Distilleria Saint-Roch** di colore verde, ideale per realizzare cocktail con gli stessi sensori d'Orléans e la stessa cura dei monaci Certosini. Si vola poi in Messico, con **Nixta**, frutto delle migliori pannocchie, immerse in un distillato di mais arricchita con miele 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 isognie di **Cofradia**, un'azienda a conduzione familiare con 50 anni di storia produttiva alle spalle, portandola ad essere uno dei migliori e più raffinati sul mercato perché sono stati i primi produttori di mescal (che in messicano si chiamano "talavea") a utilizzarne per il distillato di agave blu. Il prodotto, di estrema qualità, una vera opera d'arte, trae il suo brinno artigianale nell'artigianato tradizionale messicano, con bottiglie di ceramica e di vetro soffiato, condividendo con il mondo il vero sapore del Messico. Da **Catrina**, la scheletro familiare con fiori autunnali nei capelli, alla "Terra 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 references bianche, ripescado e ameja. Stesso ottico anche per il grande ritorno di Tequila **Tierra 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 profili organici, rendendo **Tierra Noble** una Tequila complessa e ricca di sfumature.

Per immergersi nelle atmosfere cariache basta un sorso dell'ampia offerta di **rum agricole di Père Labat**, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupe, ma con la presenza di berrier e canne da zucchero diverse. Si tratta della distillazione 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 (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.

Altrettanti incantevoli sono i lunghi e i supari che arrivano da Mauritius con **Labourdonnais e Ralph 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 sprizzi dolci integrati da note di agrumi e frutta secca, come albicocche e fichi che inebriano all'assaggio e accarezzano il palato.

Da un territorio vulcanico all'altro, da un'isola all'altra, il tour s'effettua da prodotti selezionati da Spirits & Colori offre anche una speciale **Vodka Lavica di Mangantosa**, 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 maiz Caacahuatán, una varietà autoctona messicana dal sapore ricco e inconfondibile, lavorato mediante malamalattazione, 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 baia giapponese che identifica l'etichetta della pregiata distilleria **Kujira Inari**. Altrettanto pregiata è la doppia proposta della distilleria **Shimobe** di Nitigata, lungo ferrosi 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 risuonare sono **Shimobe Pure Malt Whisky** leggermente torbato e **Shimobe Newborn Single Malt Whisky**, entrambi con finitura in rovere Matuzaka. Tutt'altro 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 riunisce 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 Veurde**, fondatore dell'azienda - vogliamo intercettare e soddisfare qualsiasi tipo di palato, dal più esigente al più curioso, perseggiando i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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.spiritsandcolori.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 riferitezza, caratterizzato da piccoli produttori di acciara 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 delle 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. Rare ed eccentrici 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 Brûlé, 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 Spezziale 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 trittico 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 rhum 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 rhum 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.



CATALOGO 2025

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 maïs 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, 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, perseguitando i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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, 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 delle 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. Rare 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 Brûlé, 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 Speziale 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 pittoreseche 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 maloliche (che in messicano si chiamano "talavera") 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 trittico 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 rhum agricoli di Père Labat, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupe, 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 rhum 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 inebrano 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 Niligata, 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 riuscire 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, perseguiendo 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.spiritscolori.it

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricercatezza, caratterizzato da piccoli produttori di clara 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 delle 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. Rare 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 Pireni.

Tradizione nell'innovazione si ritrovano anche nel **Rosolio di Mistico Spezziale** 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") 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 trittico 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 **rhum agricole di Père Labat**, direttamente dall'isola di Marie-Galante, davanti a Guadalupe, 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 rhum 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, perseguitando i valori della qualità e della tradizione, ma anche dell'originalità e della creatività. Da sempre ciò che orienta la nostra missione 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 i 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 Barbini**

Il faturato in crescita, un catalogo di ampia portata 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 Currada, 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. Rare ed eccentrica 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 Brûlé, 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.

Tredizione nell'innovazione si ritrovano anche nel Rosolio di Mistico Spezziale che riporta in vita antichi sapori con Nettare, un'autentica esplosione florale 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 sensori 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 trittico anche per il grande ritorno di Tequila Tierra Nobile 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 Nobile 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 Guadalupe, 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 pure 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 sensori di vaniglia e spezie dolci integrate da note di agrumi e frutta secca, come albicocche e fichi che inebrano 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 Nilgata, 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 palata, dal più esigente al più curioso, perseguitando 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 ricerchezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

<https://www.spiritscolori.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 **Cofradia**, azienda a conduzione familiare con **oltre 50 anni di esperienza nella produzione** di tequila e di maloliche. Ciò che rende Cofradia un produttore d'eccellenza è la sua capacità di **conjugare 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 intuire relazioni con la famiglia Hernández 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 Bianco, 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 Bianco, Reposado e Añejo**. **Tierra Noble Blanco**: cristallina e brillante, tequila che esalta le note fresche e erbacee dell'egave, 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 ricerchezza, 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 **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 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.

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 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.

www.spiritscolori.it

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



informazione.it Comunicati Stampa

Prima pagina Elenco Nuovo account Inserimento Pannello di controllo Modifica password

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 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, testimonî 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 damigianas 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.

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 ricercezza, 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 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 **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 intuire 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.

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 ricercezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

RASSEGNA STAMPA

Secondo trimestre 2025



30 giugno 2025



SPIRITS & COLORI Srl

Via del Chionso, 14

42122 Reggio Emilia (RE)

www.spiritsecolori.it



**COMUNICATI STAMPA
REALIZZATI**
2° trimestre 2025



LA NOTIZIA IN BREVE

Il 26 e 27 maggio al Roma Bar Show 2025 presso il Palazzo dei Congressi (stand A-1, piano terra), Spirits & Colori presenta una selezione raffinata dei migliori spirits del proprio catalogo, tra conferme prestigiose e novità assolute. Tra le anteprime spiccano Abasolo El Whisky De Mexico, whisky innovativo prodotto con mais Cacahuazintle nixtamalizzato a 2.300 metri di altitudine e Nixta Licor de Elote, liquore autentico e profumato che rende omaggio alla tradizione mesoamericana e alla cultura del mais. Spazio anche all'eccellenza caraibica con il rum agricole Père Labat, dalla distilleria più antica di Marie-Galante (Guadalupe), prodotto con metodi artigianali, fermentazioni lente e distillazione in colonne creole di rame.

**SPIRITS & COLORI ACCENDE IL ROMA BAR SHOW
TRA NOVITÀ D'ECCELLENZA
E CONFERME PRESTIGIOSE**

Dal Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte. Lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazione e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storie di distillazione d'eccezione e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al **Roma Bar Show 2025**, il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, presso lo stand A-1, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.



Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca **Abasolo El Whisky De Mexico**, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposta a nixtamalizzazione — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jilotepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario.

Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Daniele Cancellara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.



Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupe), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo **Domaine Poisson**, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean-Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatifico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello chais aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.



Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

- 11 - 12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)
- 12 - 13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)
- 13 - 14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)
- 14 - 15 Matteo Paulillo, Sogni (Milano)
- 15 - 16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)
- 16 - 17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 17 - 18 Raisa Kaslin, Raisa Café (Bolsena)
- 18 - 19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

- 12 - 13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)
- 13 - 14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 14 - 15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)
- 15 - 16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)
- 16 - 17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)
- 17 - 18 Ivan Andreozzi, Mareto (San Gimignano)



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Si rinnova la linea Ottoz, storica distilleria valdostana fondata nel 1902, grazie a un importante restyling grafico. Il nuovo design unisce eleganza contemporanea e radici alpine, esaltando l'identità dei prodotti e apre la tradizione al gusto moderno. Il Genepy Classique, con la sua formula fresca e attuale e il pluripremiato Ebo Lebo Gran Riserva, amaro da 42 erbe coltivate localmente, si distinguono ora anche per la nuova immagine che valorizza contenuti di qualità con uno stile visivo coerente e distintivo. Solo nel catalogo Spirits & Colori.

LA TRADIZIONE ALPINA SI RINNOVA: LA LINEA OTTOZ SI PRESENTA CON UN NUOVO RESTYLING GRAFICO NEL CATALOGO SPIRITS & COLORI

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assopra. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.



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

Spirits&colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.6233715 - press@borderlineagency.com
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Il mais da simbolo di miseria e malattia, legata alla pellagra a emblema di riscatto culturale e gastronomico. La pellagra era causata da una dieta basata esclusivamente sul mais non trattato, privo di niacina. In America Centrale, invece, il mais veniva lavorato con la nixtamalizzazione, tecnica che lo rendeva nutriente. Oggi, grazie a un recupero di quella sapienza, il mais vive una nuova vita in liquori d'eccellenza come il Nixta Licor de Elote e il whisky Abasolo, prodotti in Messico con metodi tradizionali e distribuiti in Italia da Spirits & Colori. Questi distillati raccontano una storia di riscoperta e valorizzazione, trasformando un cibo della fame in un ingrediente d'autore.

DALLA PELLAGRA ALLA RINASCITA DEL MAIS: IL RISCATTO DEL GRANOTURCO IN BOTTIGLIA

La nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura con calce, rende il cereale digeribile e a livello nutrizionale.

*Con Nixta Licor de Elote e Abasolo Spirits & Colori propone due elisir per brindare
alla rinascita di questa dorata in bottiglia*

C'era un tempo, non troppo lontano, in cui il **mais – o granoturco**, come lo si chiamava affettuosamente in Veneto – era il simbolo stesso della miseria contadina. Polenta ogni giorno, a ogni pasto, come unico conforto su tavole spoglie. Un piatto semplice, ma portatore di una tragedia silenziosa: la **pellagra**. Tra Ottocento e primo Novecento, questa malattia devastò intere comunità del Nord Italia. Era causata da una dieta povera e monotona, basata quasi esclusivamente sul **mais**, che non trattato correttamente non forniva la niacina (vitamina B3) necessaria alla sopravvivenza. Gli effetti erano devastanti: dermatiti, disturbi neurologici, demenza e, spesso, la morte. Un morbo della fame, nato dalla povertà e dall'ignoranza nutrizionale.

Eppure, altrove, il mais era ed è tutt'altra cosa. In America Centrale, le civiltà indigene sapevano bene come lavorarlo: la **nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura con calce, rendeva il mais non solo digeribile, ma completo dal punto di vista nutrizionale**. In Europa, quella conoscenza andò smarrita nel viaggio intercontinentale. Così, ciò che doveva essere fonte di vita divenne vettore di malattia.

Oggi, però, il granoturco si prende una rivincita inaspettata. Dalla povertà al palcoscenico della mixology, il **mais rinasce sotto forma di liquore d'autore, distillato con cura e rispetto per le sue origini, distribuito in Italia da Spirits & Colori**, realtà nota per una non comune ricerca di vere eccellenze a livello internazionale.



Il **Nixta Licor de Elote**, prodotto in Messico, è forse il simbolo più autentico di questo riscatto: realizzato con mais nixtamalizzato secondo le antiche tradizioni, è un liquore dolce e aromatico, ricco di storia quanto di profumo. Ogni sorso è una carezza alla memoria, un omaggio alle radici contadine trasformate in arte.

Accanto a lui, il **whisky Abasolo**, anch'esso messicano, si distingue per l'uso di mais ancestrale e per un processo di produzione lento e rispettoso, che mette in bottiglia secoli di cultura. Non è un bourbon qualunque, ma l'elevazione del mais a simbolo.

Assaporare questi spiriti permette di riconoscere una materia prima che ha nutrito generazioni e troppo a lungo colpevolizzata per ignoranza. Dove in passato c'era malattia, oggi c'è riscoperta e il mais è riuscito nell'impresa di riscattarsi senza rinnegarsi. Forse, se i nostri nonni avessero conosciuto la nixtamalizzazione, avrebbero evitato anni di sofferenze, ma forse oggi possiamo apprezzare ancora di più Nixta e Abasolo. Chissà che un giorno, in qualche osteria del Veneto, non ci si lasci inebriare da "un cocktail alla polenta", tutto da gustare.



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 ricerchezza, caratterizzato da piccoli produttori di clacara qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.

Spirits&colori Srl - Via del Chionso, 14 - 42122 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.

- T. +39.051.4450204 - T. +39.051.623375 - press@borderlineagency.com
- MATTEO BARBONI - M. +39.349.6172546 - m.barboni@borderlineagency.com



TESTATE ONLINE

Aprile 2025



bar.it
Informazione, Formazione, Divulgazione

HOME CHI SIAMO PRODOTTI COCKTAIL FOOD LOCALI

DISTILLATE

Un grande ritorno: Tequila!

18 APRILE 2025 / REDAZIONE



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 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: un 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.



bargiornale.it

Home > Spiriti > Flower Good Gin: non chiamatelo gin alla canapa

Flower Good Gin: non chiamatelo gin alla canapa

Carlo Carnevale 14 Aprile 2025



Joe Bastianich, Sergio Geraci e Oscar Quagliarini coinvolti nella realizzazione. 40mila bottiglie e appuntamento al prossimo Roma Bar Show

Guai a chiamarlo gin alla canapa: Massimo Fabbri, co-fondatore di Flower Farm, la realtà dietro il nuovissimo [Flower Good Gin](#), mette le cose in chiaro subito. Della cannabis (variante *Holy Grail*), questo prodotto appena lanciato e presentato al Ronin di Milano utilizza i terpeni, e gli olii essenziali, combinandoli con cardamomo, liquirizia, coriandolo e ovviamente ginepro. «È un prodotto di alta qualità che spinge sulle parti aromatiche più pregiate della materia prima», spiega Fabbri, proprietario anche delle coltivazioni di canapa da cui origina l'ingrediente, in Puglia.

Ancor meno si consiglia di chiamarlo gin di Joe Bastianich: il figlio d'arte nel mondo della ristorazione e giudice storico del programma Masterchef, infatti, in Flower Good Gin contribuisce con capitale (49%) e volto (per quanto assente alla presentazione ufficiale), ma non ne è il testimonial di pubblicità. Piuttosto, un partner solido, lui che in passato è già stato schierato in difesa dell'utilizzo della cannabis per uso terapeutico, per cui fondamentale nella missione ultima che il gruppo di Fabbri si pone, ovvero portare la pianta «nel mondo dell'enogastronomia, del beauty, del quotidiano».

1 di 3 < >

La bottiglia di Flower Good Gin

Bottiglia da 500 ml, 42° Abv, ricetta firmata dal bartender-profumiere Oscar Quagliarini e un'etichetta disegnata a china da Sergio Geraci, la mano dietro una leggenda come Dylan Dog. Certo che entrare in un mercato come quello del gin, satura fino alla superficie, è una bella scommessa, quindi come dovrebbe essere chiamato? «È senza dubbio una competizione importante, ma abbiamo trovato una formula divertente e innovativa, e la nostra posizione beneficia di uno storytelling praticamente unico. È un prodotto nuovo, artigianale, aromatico, buono».

Quanto alla miscelazione, la strategia del brand punta al momento a un utilizzo piuttosto essenziale, in Gin Tonic (ovviamente con la tonica del brand) e London Mule, ma all'orizzonte si prevedono ricette più complesse legate al sour. La produzione si assesta sulle 30mila bottiglie, distribuite in esclusiva da Spirits&Colori che aggiunge in portfolio anche la relativa acqua tonica Tonic Flower Good; il prossimo appuntamento rilevante coincide con la presenza in fiera al [Roma Bar Show](#).



TESTATE ONLINE

Maggio 2025



MEDIAKEY HOME NEWS MAGAZINE > AWARDS > KEYVOICE PODCAST > SHOP NEWSLET

PRODOTTI PER IL CONSUMO

SPIRITS & COLORI ACCENDE IL ROMA BAR SHOW TRA NOVITÀ D'ECCELLENZA E CONFERME PRESTIGIOSE

Published by **Redazione** 21/05/2025



Dal Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte, lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazione e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storie di distillazione d'eccellenza e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al *Roma Bar Show 2025*, il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, presso lo stand A-1, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.

Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca *Abasolo El Whisky De Mexico*, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposta a *nixtamalizzazione* — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche *Nixta Licor de Elote*, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Ixtaltepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Daniele Cancallara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.

Dalle altre messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del *rhum agricole Père Labat*, prodotto sull'isola di *Marie-Galante* (Guadalupe), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo *Domaine Poisson*, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello *chais* aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

11 -12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)
12 -13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)
13 -14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)
14 -15 Matteo Paulillo, Sogni (Milano)
15 -16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)
16 -17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
17 -18 Raisa Kaslin, Raisa Cafe (Bolsena)
18 -19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

12 -13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)
13 -14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
14 -15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)
15 -16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)
16 -17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)
17 -18 Ivan Andreozzi, Mareto (San Gimignano)



Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo dei beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al Roma Bar Show 2025, il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, presso lo stand A-1, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.

Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca Abasolo El Whisky De Mexico, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposta a nixtamalizzazione — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche Nixta Licor de Elote, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jilotepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Danièle Cancellara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.



Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rhum agricole Père Labat, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupe), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo Domaine Poisson, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello chais aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

11 – 12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)

12 – 13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)

13 – 14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)

14 – 15 Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

15 – 16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)

16 – 17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)

17 – 18 Raisa Kaslin, Raisa Cafe (Bolsena)

18 – 19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

12 – 13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

13 – 14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)

14 – 15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)

15 – 16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)

16 – 17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)

17 – 18 Ivan Andreozzi, Maretto (San Gimignano)



HORECA NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter per i professionisti dell'Horeca e Food Service numero 1.520 del 22/05/2025

Eventi

Torna Cantine Aperte:
l'Italia del vino si racconta

Il 24 e 25 maggio Cantine Aperte apre agli appassionati le porte dei produttori del...



Aziende

Spirits & Colori al Roma Bar Show con novità d'eccellenza e grandi conferme

Spirits & Colori presenta una selezione dei migliori spirits del proprio catalogo, tra...



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](#) [EVENTI](#) [RUBRICHE](#) [IL NOSTRO NETWORK](#)

Spirits & Colori conquista il Roma Bar Show con novità d'eccellenza e grandi conferme

Spirits & Colori presenta una selezione dei migliori spirits del proprio catalogo, tra conferme prestigiose e novità assolute.

ADENDE

Redazione 5 22 Maggio 2025 - 10:01

HORECA È MEDIA PARTNER UFFICIALE DELLA MANIFESTAZIONE



AZIENDE - Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al **Roma Bar Show 2025**, il 26 e 27 maggio presso il **Palazzo dei Congressi** all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, presso lo stand A-1, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del **bartendering** e della **mixology**. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.



Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca Abasolo El Whisky De Mexico, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con **mais Cacahuazintle**, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposta a **nixtamalizzazione** — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il **patrimonio gastronomico mesoamericano** con l'arte moderna della distillazione.



Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Niata Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di **pitotepic**. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fermamente identitario. **Niata** è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il **mais** è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà **Danielle Cancellara**, Bar Manager del **Rasputin** di Firenze.



Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche, Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rhum agricole **Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupe), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria **Père Labat**, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo **Domaine Poisson**, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la **ruota a bagno d'olio** o **l'alambicco Labat**, ideato dallo stesso **padre Jean-Baptiste Labat** nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne **creole di rame** a bassa temperatura. Il risultato è un **rum autentico**, aromatico e profondamente legato al suo **terroir**, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di **invecchiamento** avviene nello **chais aziendale**, tra **botti ex-bourbon** e **legni francesi**, con **imbottigliamento** ancora manuale.



Le Guest previste presso lo stand di **Spirits & Colori**, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

- 11 -12 Carmelo Parisi, Medusa (Taormina)
- 12 -13 Federico Mazzoni, J. Gatsby (La Spezia)
- 13 -14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)
- 14 -15 Mattia Paulillo, Sogni (Milano)
- 15 -16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)
- 16 -17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 17 -18 Rasa Kaslin, Rasa Cafè (Biosca)
- 18 -19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

- 12 -13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)
- 13 -14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 14 -15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)
- 15 -16 Claudio Gerardi, Seiotto Carente (Roma)
- 16 -17 Roberto & Vincenzo, Bodeguita del Rum (Roma)
- 17 -18 Ivan Andreozzi, Mareto (San Gimignano)

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2010 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati, liquori e cocktail bar, insieme a hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di etichette riconosciute, caratterizzata da piccoli produttori di eccellente qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Spirits & Colori conquista il Roma Bar Show con novità d'eccellenza e conferme prestigiose

By Redazione 5 - 22 Maggio 2025

0 31 0 0



Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del **beverage**, si prepara a incantare operatori e appassionati al **Roma Bar Show 2025**, il 26 e 27 maggio presso il **Palazzo dei Congressi all'Eur** di Roma. All'ingresso del piano terra, **presso lo stand A-1**, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori **spirits**, combinando **tradizione, artigianalità** e uno sguardo sempre rivolto al futuro **del bartending e della mixology**. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.



Tra le novità assolute presentate in anteprima al **Roma Bar Show** spicca **Abasolo El Whisky De Mexico**, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a **2.300 metri di altitudine**, questo **whisky innovativo** è realizzato con **mais Cacahuazintle**, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposto a **nixtamalizzazione** — una tecnica **ancestrale** di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un **distillato inedito**, profondo e inconfondibile, che fonde il **patrimonio gastronomico mesoamericano** con l'arte moderna della **distillazione**.



Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre **2.000 metri** nelle terre fertili di **Jilotepec**. Il processo produttivo, che integra **macerazioni prolungate e nixtamalizzazione**, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. **Nixta** è un tributo liquido alla **cultura messicana**, dove il **mais** è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà **Daniele Cancellara**, **Bar Manager del Rasputin di Firenze**.



Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche: **Spirits & Colori** propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante (Guadalupa)**, nei territori d'oltremare francesi. La distilleria **Père Labat**, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal **1915**), si trova nel suggestivo **Domaine Poisson**, risalente al **1700**. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco **Labat**, ideato dallo stesso padre **Jean Baptiste Labat** nel **XVII secolo**. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro **48 ore** dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a **72 ore** e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un **rum autentico**, aromatico e profondamente legato al suo **terroir**, disponibile in **edizioni limitate** molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di **invecchiamento** avviene nello **chais aziendale**, tra **botti ex-bourbon e legni francesi**, con **imbottigliamento** ancora manuale.



Le Guest previste presso lo stand di **Spirits & Colori**, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

- 11 -12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)
- 12 -13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)
- 13 -14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)
- 14 -15 Matteo Paullillo, Sogni (Milano)
- 15 -16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)
- 16 -17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 17 -18 Raisa Kaslin, Raisa Cafe (Bolsena)
- 18 -19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

- 12 -13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)
- 13 -14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 14 -15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)
- 15 -16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)
- 16 -17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)
- 17 -18 Ivan Andreozzi, Mareto (San Giminiano)

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



Spirits & Colori conquista il Roma Bar Show con novità d'eccellenza e conferme prestigiose

By Redazione 5 22/05/2025

25 0



Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del **beverage**, si prepara a incantare operatori e appassionati al **Roma Bar Show 2025**, il 26 e 27 maggio presso il **Palazzo dei Congressi** all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, presso lo stand **A-1**, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori **spirits**, combinando **tradizione, artigianalità** e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della **mixology**. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.



Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca Abasolo El Whisky De Mexico, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con **mais Cacahuazintle**, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposto a **nixtamalizzazione** — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un **distillato inedito**, profondo e inconfondibile, che fonde il **patrimonio gastronomico mesoamericano** con l'arte moderna della **distillazione**.



Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di **mais bianco Cacahuazintle** coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di **Jilotepec**. Il processo produttivo, che integra **macerazioni prolungate** e **nixtamalizzazione**, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. **Nixta** è un tributo liquido alla **cultura messicana**, dove il **mais** è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà **Daniele Cancellara**, Bar Manager del **Rasputin** di Firenze.



Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche: **Spirits & Colori** propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante (Guadalupe)**, nei territori d'oltremare francesi. La distilleria **Père Labat**, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo **Domaine Poisson**, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco **Labat**, ideato dallo stesso **padre Jean Baptiste Labat** nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un **rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir**, disponibile in **edizioni limitate** molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di **invecchiamento** avviene nello **chais** aziendale, tra **botti ex-bourbon e legni francesi**, con **imbottigliamento** ancora manuale.



Le Guest previste presso lo stand di **Spirits & Colori**, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

- 11 -12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)
- 12 -13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)
- 13 -14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)
- 14 -15 Matteo Paulillo, Sogni (Milano)
- 15 -16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)
- 16 -17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 17 -18 Raisa Kaslin, Raisa Cafe (Bolsena)
- 18 -19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

- 12 -13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)
- 13 -14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 14 -15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)
- 15 -16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)
- 16 -17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)
- 17 -18 Ivan Andreozzi, Mareto (San Giminiano)

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 ricerchezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



cronachedigusto

GIORNALE ONLINE DI ENOGASTRONOMIA • DIRETTORE FABRIZIO CARRERA

VINITALY DAZI ETNA OLIO

EVENTI E INIZIATIVE

Roma Bar Show, oltre 17 mila presenze: annunciati i vincitori degli "Awards 2025"

di Marco Sciarri

30 Maggio 2025



Roma Bar Show - La premiazione

Si è appena conclusa con successo la quinta edizione del **Roma Bar Show**, ospitata al Palazzo dei Congressi dell'Eur, con oltre 10.000 metri quadri distribuiti su tre livelli. Riconosciuto come l'unico appuntamento italiano dedicato al mondo del beverage e della miscelazione internazionale, l'evento si rivolge ai professionisti dell'hospitality e ai consumatori consapevoli. Anche quest'anno ha accolto migliaia di addetti ai lavori e appassionati. Grande novità dell'edizione 2025 è l'ingresso del Gruppo Fiere di Parma nel capitale sociale del Roma Bar Show. L'obiettivo? Consolidare la manifestazione come punto di riferimento europeo nella bar industry. "La nostra strategia è chiara – afferma **Antonio Cellie**, AD di Fiere di Parma – vogliamo confermare la nostra leadership nel food e replicarla anche nel beverage, completando così il più grande hub fieristico integrato a livello internazionale, che comprende Cibus, TuttoFood e la partnership con Anuga. Con il Roma Bar Show rafforziamo la nostra presenza nella spirit industry, settore in cui l'Italia è protagonista, ampliando l'ecosistema del Made in Italy."

Il Roma Bar Show non è solo una fiera, ma una vera e propria piattaforma permanente dove si fondono innovazione, qualità e networking, valorizzando l'incontro tra cibo e mixology. Nato nel 2019, il Roma Bar Show ha raddoppiato i numeri in poche edizioni, conquistando stampa di settore, aziende e pubblico da tutto il mondo. Il format promuove la cultura del bere responsabile attraverso business, formazione ed entertainment. Tra le novità 2025, la collaborazione con Ice-Agenzia e il lancio del primo Buyers Program, per favorire l'interscambio e il business internazionale. Quest'anno oltre 17.000 ingressi, 180 aziende partecipanti, 50 buyer internazionali, 30 ospiti, di cui 10 internazionali, 200 giornalisti accreditati, oltre 20 seminari formativi, tra attività in Auditorium, Academy, Tasting Room e stand, la terza edizione dei RBS Awards e RBS Educational Academy con bar provenienti da tutti i 5 continenti, tra cui alcuni nei top 3 della classifica dei 50 Best Bars.

"Quando abbiamo lanciato il primo Roma Bar Show – racconta **Andrea Fofi**, co-founder e CeoO – volevamo riunire l'intera industry in un unico progetto, rendendo Roma e l'Italia protagoniste al pari dei grandi eventi internazionali. Oggi, con l'ingresso di Fiere di Parma, puntiamo a diventare un riferimento globale". I Roma Bar Show Awards sono oggi il premio più importante del settore beverage in Italia. Ecco alcuni dei riconoscimenti assegnati:

- Best Social Media Presence, by Ninja Business School: Depero Club (Rieti), premiato da Urania Frattaroli.
- Best Food Program 2025, by Limoncè: Dry Milano, premiato da Valentina Simonetta (Marketing Director, Stock S.p.A.).
- Premio alla Carriera 2025: Giuliano Morandin (The Dorchester, Londra), premiato da Andrea Fofi.
- Best Italian Hotel Bar 2025, by No.3 London Dry Gin: The Bar at Aman (Venezia), premiato da Micaela Pallini (Presidente e CEO, Pallini SpA).
- Best Caffè & Bar Storici 2025, by Amaro Formidabile: Caffè Gilli (Firenze).
- Best Italian New Cocktail Bar 2025, by Altamura Distilleries: Salmon Guru Milano, premiato da Lorenzo Di Cola.
- Best Italian Bartender 2025, by Amaro Montenegro: Luca Bruni (Depero Club), premiato da Alessandro Soleschi.
- Best Italian Cocktail Bar 2025, by Perrier: Aguardiente (Marina di Ravenna), premiato da Chiara Della Maggiola.

Durante l'evento si sono distinti anche alcuni assaggi tra i più apprezzati del panorama internazionale:

- Sagrestan Vermouth (Opificio Fred) – elegante, erbaceo, bilanciato, 18% vol.
- Papa's Pilar Dark Rum – Rye Whiskey Cask Finish – blend caraibico-americano intenso e speziato, fino a 24 anni.
- Worthy Park 12 Years – rum giamaicano potente e complesso, 100% pot still, senza zuccheri aggiunti.
- Remus Highest Rye Straight Bourbon (6 anni) – bourbon ad alta percentuale di segale, imbottigliato a 54,5%, speziato e strutturato.



Roma Bar Show - Gli interni del Palazzo delle Esposizioni



ARTICLE MARKETING

Maggio 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home » Weblog » Fiere e Sagre, Varie » Blog article: Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose | Comunicati stampa

Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

22 Maggio 2025 da [Borderline Agency](#)

Dal Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte, lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazione e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storie di distillazione d'eccezione e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo dei beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al **Roma Bar Show 2025**, il 26 e 27 maggio presso il **Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma**. All'ingresso del piano terra, presso lo stand **A-1**, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena **distillati provenienti da ogni angolo del mondo**, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.

Tre le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca **Abasolo El Whisky De Mexico**, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposto a nixtamalizzazione — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jilotepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà **Daniele Cancellara**, Bar Manager del **Rasputin di Firenze**.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rhum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo **Domaine Poisson**, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello chais aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

11 -12 Carmelo Parisi, *Medousa* (Taormina)

12 -13 Federico Maccione, *J. Gatsby* (La Spezia)

13 -14 Claudio Lei, *Casa Dante* (Roma)

14 -15 Matteo Paulillo, *Sogni* (Milano)

15 -16 Manrico Stumiolo, *Retro Lounge Bar* (Catania)

16 -17 Cristian Landini, *T-Bar* (Roma)

17 -18 Raisa Kaslin, *Raisa Cafe* (Bolsena)

18 -19 Domenico Barra, *Noah Lounge Bar* (Napoli)

Martedì 27 maggio

12 -13 Domenico Barra, *Noah Lounge Bar* (Napoli)

13 -14 Cristian Landini, *T-Bar* (Roma)

14 -15 Veronica Fanti, *Casa Dante* (Roma)

15 -16 Claudio Gerardi, *Salotto Caronte* (Roma)

16 -17 Roberto & Yosebel, *Bodeguita del Rum* (Roma)

17 -18 Ivan Andreozzi, *Mareto* (San Gimignano)

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 ricchezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

22 Maggio 2025 di BorderlineAgency

Dal Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte, lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazione e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storie di distillazione d'eccezione e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al **Roma Bar Show 2025**, il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, **presso lo stand A-1**, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena **distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici**. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.

Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca **Abasolo El Whisky De Mexico**, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposto a **nixtamalizzazione** — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jilotepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Daniele Cancellara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.

Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del **rhum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupe), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo **Domaine Poisson**, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello **chais** aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

11 –12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)

12 –13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)

13 –14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)

14 –15 Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

15 –16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)

16 –17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)

17 –18 Raisa Kaslin, Raisa Cafe (Bolsena)

18 –19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

12 –13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

13 –14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)

14 –15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)

15 –16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)

16 –17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)

17 –18 Ivan Andreozzi, Mareto (San Giminiano)

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.



Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

Pubblicata da: Borderline



Dal Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte, lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazione e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storie di distillazione d'eccezione e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al Roma Bar Show 2025, il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, presso lo stand A-1, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.

Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca Abasolo El Whisky De Mexico, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposto a nixtamalizzazione — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche Nixta Licor de Elote, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jilotepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Daniele Cancellara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.

Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rhum agricole Père Labat, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo Domaine Poisson, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello chais aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

- 11 -12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)
- 12 -13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)
- 13 -14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)
- 14 -15 Matteo Paulillo, Sogni (Milano)
- 15 -16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)
- 16 -17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 17 -18 Raisa Kaslin, Raisa Café (Bolsena)
- 18 -19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

- 12 -13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)
- 13 -14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 14 -15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)
- 15 -16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)
- 16 -17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)
- 17 -18 Ivan Andreozzi, Maretto (San Gimignano)

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.



Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

Dal Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte, lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazione e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storie di distillazione d'eccellenza e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Bologna, 22/05/2025 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi)

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo dei beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al *Roma Bar Show 2025*, il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, presso lo stand A-1, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.

Tra le novità assolute presentate in anteprima al *Roma Bar Show* spicca **Abasolo El Whisky De Mexico**, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposta a *nixtamalizzazione* – una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jiotepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Daniele Cancellara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.

Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rhum agricole **Père Labat**, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupe), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo Domaine Poisson, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici – come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello *chais* aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

11 - 12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)

12 - 13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)

13 - 14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)

14 - 15 Matteo Paulillo, Sogni (Milano)

15 - 16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)

16 - 17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)



17 - 18 Raisa Kaslin, Raisa Cafe (Bolsena)

18 - 19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

12 - 13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

13 - 14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)

14 - 15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)

15 - 16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)

16 - 17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)

17 - 18 Ivan Andreozzi, Mareto (San Giminiano)

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

<http://www.spiritscolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici | Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

22 Mag 2025 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

Dal Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte, lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazione e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storie di distillazione d'eccezione e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo del beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al **Roma Bar Show 2025**, il 26 e 27 maggio presso il **Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma**. All'ingresso del piano terra, **presso lo stand A-1**, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.

Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca **Abasolo El Whisky De Mexico**, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposta a *nixtamalizzazione* — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jilotepec. Il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Daniele Cancellara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.

Dalle altezze messicane alle atmosfere caraibiche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei saperi del **rhum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di **Marie-Galante** (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo **Domaine Poisson**, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'alambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne creole di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello *chais* aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

- 11 -12 Carmelo Parisi, Medousa (Taormina)
- 12 -13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)
- 13 -14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)
- 14 -15 Matteo Paulillo, Sogni (Milano)
- 15 -16 Manrico Stumiolo, Retro Lounge Bar (Catania)
- 16 -17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 17 -18 Raisa Kaslin, Raisa Cafe (Bolsena)
- 18 -19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

- 12 -13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)
- 13 -14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)
- 14 -15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)
- 15 -16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)
- 16 -17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)
- 17 -18 Ivan Andreozzi, Maretto (San Gimignano)

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 clacchata 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

Spirits & Colori accende il Roma Bar Show tra novità d'eccellenza e conferme prestigiose

■ 23/05/25 ♦ **Emilia Romagna** (Reggio nell'Emilia)■ **Matteo Bartolini**

Del Messico ai Caraibi, tra distillati d'eccellenza e nuove proposte, lo stand A-1 sarà un crocevia di cultura, innovazioni e gusto, per scoprire prodotti rari e affascinanti, storia di distillazione d'eccezione e la passione che l'azienda reggiana mette da anni nella selezione di prodotti da tutto il mondo.

Spirits & Colori sinonimo di qualità e innovazione nel mondo dei beverage, si prepara a incantare operatori e appassionati al Roma Bar Show 2025, il 26 e 27 maggio presso il Palazzo dei Congressi all'Eur di Roma. All'ingresso del piano terra, presso lo stand A-1, l'azienda presenterà una selezione esclusiva dei suoi migliori spirits, combinando tradizione, artigianalità e uno sguardo sempre rivolto al futuro del bartending e della mixology. L'azienda reggiana porterà infatti in scena distillati provenienti da ogni angolo del mondo, selezionati per raccontare storie di territori, materie prime e processi produttivi unici. Una vetrina raffinata dove ogni bottiglia rappresenta un'esperienza sensoriale e culturale.

Tra le novità assolute presentate in anteprima al Roma Bar Show spicca Abassolo El Whisky De Mexico, una proposta rivoluzionaria proveniente dall'altopiano messicano. Prodotto a 2.300 metri di altitudine, questo whisky innovativo è realizzato con mais Cocahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposta a nixtamalizzazione — una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Il risultato è un distillato inedito, profondo e inconfondibile, che fonde il patrimonio gastronomico mesoamericano con l'arte moderna della distillazione.

Dalla stessa filiera di eccellenza nasce anche Nixta Licor de Elote, un liquore di mais bianco Cocahuazintle coltivato a oltre 2.000 metri nelle terre fertili di Jilotepec; il processo produttivo, che integra macerazioni prolungate e nixtamalizzazione, dà vita a un prodotto dal profumo intenso, ricco di personalità e fortemente identitario. Nixta è un tributo liquido alla cultura messicana, dove il mais è molto più che un ingrediente: è un simbolo di vita, spiritualità e continuità. Al banco dedicato a queste novità ci sarà Daniele Cancellara, Bar Manager del Rasputin di Firenze.

Dalle alture messicane alle atmosfere caraboliche: Spirits & Colori propone anche un'immersione nei profumi e nei sapori del rhum agricole Père Labat, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupe), nei territori d'oltremare francesi. La distilleria Père Labat, la più antica ancora in funzione sull'isola (attiva dal 1915), si trova nel suggestivo Domaine Poisson, risalente al 1700. Qui, la produzione è ancora legata a metodi artigianali e strumenti storici — come la ruota a bagno d'olio o l'olambicco Labat, ideato dallo stesso padre Jean Baptiste Labat nel XVII secolo. La canna da zucchero, raccolta rigorosamente a mano, viene macinata entro 48 ore dalla raccolta, con fermentazioni che durano fino a 72 ore e una distillazione in colonne create di rame a bassa temperatura. Il risultato è un rum autentico, aromatico e profondamente legato al suo terroir, disponibile in edizioni limitate molto ricercate da appassionati e collezionisti. Il processo di invecchiamento avviene nello chais aziendale, tra botti ex-bourbon e legni francesi, con imbottigliamento ancora manuale.

Le Guest previste presso lo stand di Spirits & Colori, vedono i seguenti locali e bartender:

Lunedì 26 maggio

11 -12 Carmelo Parisi, Medusa (Taormina)

12 -13 Federico Maccione, J. Gatsby (La Spezia)

13 -14 Claudio Lei, Casa Dante (Roma)

14 -15 Matteo Paullillo, Sogni (Milano)

15 -16 Manrico Sturiale, Retro Lounge Bar (Catania)

16 -17 Cristian Landini, T-Bar (Roma)

17 -18 Raisa Kaslin, Raisa Café (Bolsena)

18 -19 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

Martedì 27 maggio

12 -13 Domenico Barra, Noah Lounge Bar (Napoli)

13 -14 Cristian Landini, T-Bar (Roma)

14 -15 Veronica Fanti, Casa Dante (Roma)

15 -16 Claudio Gerardi, Salotto Caronte (Roma)

16 -17 Roberto & Yosebel, Bodeguita del Rum (Roma)

17 -18 Ivan Andreozzi, Maretto (San Gimignano)

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.spiritscolori.it>



TESTATE ONLINE

Giugno 2025



bargiornale.it

Così come non meno intrigante è **Gin 8Z** (alc 42% in vol), un **London dry** dall'intenso **bouquet aromatico di erbe alpine e mediterranee** e dal sapore **secco e piacevolmente agrumato**, realizzato con otto botaniche (ginepro, stella alpina, génépy, timo, salvia, menta, limone e coriandolo) che si veste di uno **stile pulito e moderno** che lo rende subito distinguibile nella bottiglieria di un cocktail bar.

Home > Spiriti > Nuovo look per le specialità firmate Ottoz

Nuovo look per le specialità firmate Ottoz

Di Giuseppe Stabile - 5 Giugno 2025



Una nuova immagine visiva, che unisce eleganza contemporanea e fedeltà alla propria tradizione, per gli spiriti alpini dello storico valtellinese, distribuiti in esclusiva da Spirits&Colori

Etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio: cambio di look per la linea di spirit Ottoz, storica distilleria della Valle d'Aosta, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy, e acquisita nel 2005 da Distillerie Saint Roch - Levi, altra storica realtà della regione.

Il marchio, le cui specialità sono distribuite in esclusiva da Spirits&Colori, ha rinnovato la sua immagine visiva, attraverso un restyling che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici, per valorizzare l'anima storica della distilleria e per rendere il marchio ancora più riconoscibile e in linea con i gusti di oggi. Ogni bottiglia, dalla distintiva silhouette a base rettangolare alla veste grafica rinnovata, diventa così l'espressione di una tradizione che evolve senza rinunciare alla sua autenticità, e capace di parlare con un linguaggio visivo attuale alle nuove generazioni di bartender e consumatori. Un lavoro che ha interessato tutte le specialità a marchio Ottoz.

Le specialità di casa Ottoz

Specialità tra le quali spicca il **Genepi Classique** (alc 35% in vol), la **ricetta moderna** del liquore con il quale ha preso il via la storia della distilleria, dove la classica infusione idroalcolica di Génépy viene integrata con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile. Un prodotto pensato anche per la miscelazione contemporanea, lavorando particolarmente bene in cocktail come *Last Word*, *Bijou* o *Greenpoint*, che ora si presenta in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale che sottolinea la doppia anima del prodotto, autentica e innovativa.

O, ancora, il **Genepi Elixir Centenario** (alc 38% in vol), la versione dedicata agli intenditori che riprende l'antica ricetta di inizio Novecento, preparata con génépy maschio infuso in alcol per un mese, custodito da un packaging in stile più classico e autorevole.

Gamma di specialità che ha la sua punta di diamante in **Ebo Lebo Gran Riserva** (alc 36% in vol), amaro realizzato con 42 botaniche, tra le quali génépy e zafferano coltivati localmente dall'Azienda Agricola **Rosset Terroir**, che si distingue per il ricco profilo aromatico. Un prodotto pluripremiato, vincitore del titolo di **Miglior Amaro al Mondo** ai **World Liqueur Awards 2020**, cui il nuovo pack dal design elegante racconta anche visivamente il legame con il territorio valtellinese.



DEGUSTA

HOME NEWS DEGUSTA TV LA RIVISTA CONTATTI

SPIRITS & COLORI

Market & News · 5 Giugno 2025 · 4 Minuti

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

MIXOLOGY EXPERIENCE

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Génepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Génepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha celebrata. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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 ricerchezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri

Spirits & Colori Srl
Via del Chiono, 14 Reggio Emilia
Tel. 0522.506284 Fax 0522.513578
www.spiritscolori.it





DESIGN

Un restyling importante per Distillerie Saint Roch e un Genepy Classique che guarda alla mixology



La storica linea Ottoz si presenta in una nuova veste grafica, svelata all'interno del catalogo *Spirits & Colori*, con un restyling che coniuga raffinatezza contemporanea e radici valdostane. L'identità visiva ripensata valorizza l'essenza di una delle distillerie simbolo della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e in sintonia con i gusti attuali.

Al centro dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia brilla Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il brand si rinnova nel segno dell'originalità, rilanciando la sua immagine senza perdere il legame con la sua storia centenaria.

La presenza della linea nella selezione *Spirits & Colori* ribadisce la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti autentici e di qualità. Il nuovo design rappresenta un passo deciso in questa direzione: ogni bottiglia – con la sua silhouette riconoscibile e il look rinnovato – diventa manifesto di una tradizione che evolve, senza tradire le proprie origini.

Tra i protagonisti del rilancio spicca il **Génépy Classique**, presentato in una bottiglia essenziale ed elegante. La ricetta, rinnovata per sposare anche il mondo della mixology, integra l'infusione idroalcolica tradizionale con erbe balsamiche per un gusto fresco e versatile. Il packaging racconta questa doppia anima, tra radici e innovazione, suggerendo l'utilizzo in cocktail come *Last Word*, *Bijou* e *Greenpoint*.

Al vertice della gamma si distingue **Ebo Lebo Gran Riserva**, amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020), composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – e racchiuso in un design elegante che celebra il legame profondo con il territorio.

Non meno iconico il **Génépy Elixir Centenario**, dedicato agli intenditori e custodito in un packaging dal sapore classico che omaggia l'“Ancienne Recette” dei primi del Novecento. Il **Gin Ottoz**, invece, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, adotta un'estetica pulita e moderna, pensata per conquistare anche i cocktail bar più contemporanei.

Con questo restyling, la linea Ottoz conferma la sua capacità di evolversi restando fedele alla propria anima alpina. Un'identità visiva nuova per un racconto lungo oltre un secolo, dove contenuto e contenitore si fondono per trasmettere, con stile, la passione e la qualità che hanno reso Ottoz un'icona.



MEDIAKEY HOME NEWS MAGAZINE > AWARDS > K

PRODOTTI PER IL CONSUMO

LA TRADIZIONE ALPINA SI RINNOVA: LA LINEA OTTOZ SI PRESENTA CON UN NUOVO RESTYLING GRAFICO NEL CATALOGO SPIRITS & COLORI

Pubblicato da **Redazione** 05/06/2025



Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

PRODOTTI PER IL CONSUMO

Pubblicato da **Redazione** 05/06/2025

Spirits & Colori



WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI TRADE TREND SPIRITS INTERNATIONAL 

Homepage > Spirits > Ottoz: la nuova linea grafica nel catalogo Spirits & Colori

SPIRITS

Ottoz: la nuova linea grafica nel catalogo Spirits & Colori

DI REDAZIONE | 8 GIUGNO 2025



Una nuova veste per raccontare una storia antica: la [linea Ottoz](#) si rifà il look e si presenta nel [catalogo](#) Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distinta alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique, ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale, e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.



fooday
food & beverage today

Food Beverage Consigli e curiosità Rubriche Business News Regioni Altro

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand porta ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

10/06/2025 Categoria: Spirits



Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Génépy Classique - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Génépy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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.spiritscolori.it>

Testo inviato da: **Matteo Barboni**



HORECA

NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

Newsletter per i professionisti dell'Horeca e Food Service numero 1.532 del 10/06/2025

Alcolici e Spirits

Spirits & Colori. La linea Ottoz si rifà il look

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio...



Protagonisti

Al Ristorante Del Cambio di Torino il nuovo chef Diego Giglio guida la cucina

Presente in brigata fin dalla riapertura nel 2014, il nuovo chef Diego Giglio guida...



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 ▾ EVENTI ▾ RUBRICHE ▾ IL NOSTRO NETWORK

Spirits & Colori. La linea Ottoz si rifà il look

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand Ottoz parla ai nuovi appassionati di mixology.

ALCOLICI E SPIRITS



Redazione 2

10 Giu 2025 - 09:20



ALCOLICI E SPIRITS - La linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.



Spirits & Colori. Restyling per la linea Ottoz

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand Ottoz parla ai nuovi appassionati di mixology.

by **Redazione 2** - 10 Giugno 2025

0 124 0 0



La linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Geneepy Classique** - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Geneepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.



Home > Spirits > Gin > Spirits & Colori. La linea Ottoz rinnova il look

Gin

Spirits & Colori. La linea Ottoz rinnova il look

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand Ottoz parla ai nuovi appassionati di mixology.

By Redazione 2 10/06/2025

146 0



La linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane.

L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.



Enogastronomia

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

 Redazione Eventi e News Giugno 11, 2025 - 04:00 0



Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

L'articolo [La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori](#) proviene da [Fooday.it](#).

[Leggi di più →](#)



La linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

da Carla Cavicchini | 15 Giugno 2025

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico

nel catalogo Spirits & Colori

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.



Nei cuori dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. **Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.**

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



MIXOLOGY

[Home](#) > [Dal dramma alla rinascita: il mais si riscatta...](#)



Dal dramma alla rinascita: il mais si riscatta in bottiglia

25/06/2025 12:30 [Redazione Agenfood](#) [MIXOLOGY](#)

(Agen Food) – Roma, 25 giu. – C'era un tempo, non troppo lontano, in cui il mais – o granoturco, come lo si chiamava affettuosamente in Veneto – era il simbolo stesso della miseria contadina. Polenta ogni giorno, a ogni pasto, come unico conforto su tavole spoglie.

Un piatto semplice, ma portatore di una tragedia silenziosa: la pellagra. Tra Ottocento e primo Novecento, questa malattia devastò intere comunità del Nord Italia. Era causata da una dieta povera e monotona, basata quasi esclusivamente sul mais, che non trattato correttamente non forniva la niacina (vitamina B3) necessaria alla sopravvivenza. Gli effetti erano devastanti: dermatiti, disturbi neurologici, demenza e, spesso, la morte. Un morbo della fame, nato dalla povertà e dall'ignoranza nutrizionale.

Eppure, altrove, il mais era ed è tutt'altra cosa. In America Centrale, le civiltà indigene sapevano bene come lavorarlo: la nixtamalizzazione, un'antica tecnica di cottura con calce, rendeva il mais non solo digeribile, ma completo dal punto di vista nutrizionale. In Europa, quella conoscenza andò smarrita nel viaggio intercontinentale. Così, ciò che doveva essere fonte di vita divenne vettore di malattia.

Oggi, però, il granoturco si prende una rivincita inaspettata. Dalla povertà al palcoscenico della mixology, il mais rinasce sotto forma di liquore d'autore, distillato con cura e rispetto per le sue origini, distribuito in Italia da Spirits & Colori, realtà nota per una non comune ricerca di vere eccellenze a livello internazionale.

Il Nixta Licor de Elote, prodotto in Messico, è forse il simbolo più autentico di questo riscatto: realizzato con mais nixtamalizzato secondo le antiche tradizioni, è un liquore dolce e aromatico, ricco di storia quanto di profumo. Ogni sorso è una carezza alla memoria, un omaggio alle radici contadine trasformate in arte.

Accanto a lui, il whisky Abasolo, anch'esso messicano, si distingue per l'uso di mais ancestrale e per un processo di produzione lento e rispettoso, che mette in bottiglia secoli di cultura. Non è un bourbon qualunque, ma l'elevazione del mais a simbolo.

Assaporare questi spiriti permette di riconoscere una materia prima che ha nutrito generazioni e troppo a lungo colpevolizzata per ignoranza. Dove in passato c'era malattia, oggi c'è riscoperta e il mais è riuscito nell'impresa di riscattarsi senza rinnegarsi. Forse, se i nostri nonni avessero conosciuto la nixtamalizzazione, avrebbero evitato anni di sofferenze, ma forse oggi possiamo apprezzare ancora di più Nixta e Abasolo. Chissà che un giorno, in qualche osteria del Veneto, non ci si lasci inebriare da "un cocktail alla polenta", tutto da gustare.



• FOOD

Il mais dalla tragedia della pellagra al riscatto nei liquori messicani oggi in Italia

Il mais, simbolo di fame e pellagra nel nord Italia, si riscatta oggi grazie ai liquori messicani nixtamalizzati che uniscono tradizione culturale e innovazione nel mercato italiano.



by **Sofia Greco** 25 Giugno 2025



L'articolo racconta la storia del mais in Italia, dalla sua associazione con la malattia della pellagra al nord, dovuta a una cattiva preparazione, fino al suo riscatto culturale grazie ai liquori messicani a base di mais che oggi conquistano il mercato italiano. - Gaeta.it

Il **mais** ha segnato pagine difficili della storia italiana, specialmente al **nord**, dove per decenni è stato sinonimo di fame e sofferenza. Quella stessa pianta, però, ha attraversato l'**Atlantico** e si è trasformata in un simbolo di cultura e sapori diversi. Oggi alcune aziende italiane portano i **liquori messicani a base di mais**, testimoni di antiche tradizioni e di un riscatto nutrizionale e culturale. Passiamo in rassegna questa evoluzione che unisce passato e presente senza dimenticare gli errori del passato.

Il mais e la pellagra: una malattia nata dalla povertà della dieta contadina del nord Italia

Tra la fine dell'**Ottocento** e i primi anni del **Novecento** la **pellagra** colpì soprattutto le campagne del **nord Italia**. Questa malattia grave e spesso mortale prendeva origine da una carenza di niacina, o vitamina **B3**, dovuta a una dieta monotona e poverissima che si basava quasi esclusivamente sul consumo del **mais**. In **Veneto** e nelle altre regioni agricole del nord, la polenta era il piatto principale a ogni pasto, giorno dopo giorno, senza variazioni o integrazioni nutrizionali.

Il problema non stava tanto nel **mais**, che avrebbe potuto essere un alimento completo, bensì nel suo trattamento. A quel tempo si consumava il mais senza praticare la **nixtamalizzazione**, una tecnica di preparazione tipica di alcune popolazioni d'**America centrale** che permette di rendere il mais digeribile e di liberare la niacina. La mancanza di questo processo tradizionale provocava effetti terribili sugli abitanti: lesioni cutanee, disturbi neurologici e demenza progressiva. Non a caso la pellagra veniva definita *"morbo della fame"*, perché rappresentava una conseguenza diretta della povertà e delle scelte alimentari dettate dalla mancanza di risorse e di conoscenze.

Molte famiglie vissero anni di sofferenze silenziose, senza sapere che un semplice cambiamento nella preparazione del mais avrebbe potuto salvare vite. Le comunità agricole, isolate e spesso ignoranti in termini di scienza nutrizionale, continuarono a consumare quel cibo come unica fonte di sostentamento. La pellagra segnò un capitolo cupo della storia alimentare Italiana, ancora oggi ricordato come esempio di come l'uomo possa soffrire per scelte forzate dettate da condizioni economiche difficili.

La nixtamalizzazione e le sue radici

In **America centrale**, il **mais** è da millenni il centro delle diete indigene. Le popolazioni **Maya**, **Azteche** e **Inca** svilupparono una tecnica chiamata **nixtamalizzazione** che consiste nel cuocere i chicchi di mais con acqua e calce. Questo procedimento permette di rimuovere la cuticola esterna e liberare la niacina, ma anche di rendere i chicchi più digeribili e con un profilo nutrizionale molto più alto.

La nixtamalizzazione non solo preserva la qualità del mais, ma ne esalta anche i sapori e lo rende alla base di ricette fondamentali come le **tortillas** e le **tales**. Questo metodo fu tramandato per generazioni, diventando un vero e proprio patrimonio culturale e alimentare, che ha permesso a queste civiltà di prosperare su una dieta ricca e bilanciata.

Diversamente dall'**Europa**, dove il mais venne importato nel **sedicesimo secolo** dopo la scoperta dell'**America**, la conoscenza di questa tecnica andò perduta con il tempo. In **Italia** e in altri paesi europei il mais venne coltivato e consumato senza adattarne i metodi di lavorazione alle conoscenze indigene. Così quel che poteva essere un alimento prezioso divenne responsabile di malattie.

La storia del mais dimostra come l'alimentazione non dipenda solo dal cibo in sé, ma dalla capacità di manipolarlo e prepararlo correttamente. I popoli indigeni del centro America ci insegnano, senza retorica, che il sapere tradizionale poteva fare la differenza tra salute e malattia.

Il riscatto del mais: i liquori messicani che raccontano una storia di cultura e artigianalità in Italia

Oggi il **mais** vive una nuova fase della sua storia, specie nel mondo delle **bevande artigianali**. Due prodotti messicani stanno conquistando i palati italiani grazie a una produzione che unisce rispetto delle tradizioni e qualità: **Nixta licor de elote** e il **whisky Abasolo**.

Nixta licor de elote nasce da mais nixtamalizzato secondo metodi ancestrali. Questa pratica permette di conservare il profumo dolce del granoturco e donare al liquore aromaticità intensa e una dolcezza naturale che si distingue nel confronto con altri distillati. Ogni bottiglia racconta *un legame con la terra e la cultura contadina messicana*, oggi apprezzata anche fuori dai confini locali. **Spirits & colori**, distributore italiano, ha scelto di portarlo sul mercato con una selezione rigorosa per rappresentare l'autenticità messicana.

Il **whisky Abasolo**, invece, si differenzia dai bourbon comuni per l'uso del mais ancestrale e per una lavorazione lenta e accurata. L'attenzione alla scelta del mais e alle tecniche di fermentazione consente a questo distillato di conservare le tradizioni culturali messicane in ogni sorso. Il risultato è un whisky dagli aromi particolari, che richiama la storia di un popolo legato al mais.

L'apprezzamento del mais in Italia oggi

L'arrivo di questi prodotti in **Italia** permette di apprezzare il mais in una forma nuova, liberandolo dai pregiudizi legati alla sua storia europea. Questi liquori riprendono ciò che il passato ha perso e lo trasformano in un'esperienza sensoriale e culturale. Nei bar e nelle osterie di alcune città italiane si iniziano a proporre drink che parlano di questo passato e del presente, confermando che un prodotto può rinnovarsi senza dimenticare le sue radici profonde.



#WINEMAG

GUIDA WINEMAG EDITORIALI VINI AL SUPERMERCATO SPIRITS



Nuova grafica e posizionamento per Ottoz

/ Spirits / 29 Giugno 2025 / di Redazione WineMag.it

Il rilancio dello storico brand della Valle d'Aosta

Le Distillerie St.Roch Levi Ottoz presentano ufficialmente il rilancio della linea Ottoz. Il progetto, parte di una visione più ampia, valorizza le tre anime storiche dell'azienda - Levi, St. Roch e Ottoz - ognuna con una propria identità di marca, posizionamento commerciale e vocazione tecnica. Un'operazione che unisce restyling grafico, posizionamento strategico e innovazione sostenibile.

IL RILANCIO OTTOZ: RESTYLING, SOSTENIBILITÀ E FILIERA

Il 2025 segna un passaggio chiave. Ottoz si presenta con una nuova veste grafica coordinata, ispirata alla cultura alpina ma proiettata verso la mixology contemporanea. Le etichette sono essenziali, leggibili, con codici colori identificativi e valorizzazione dell'origine locale. L'obiettivo è consolidare Ottoz come linea premium, in dialogo costante con bartender, sommelier e consumatori esperti. Tutta la produzione è sostenuta da pratiche eco-responsabili:

- 95% del fabbisogno energetico da impianto fotovoltaico interno 5% acquistato (sempre energia rinnovabile)
- Impianto di distillazione ad alta efficienza, con sistemi di recupero energia
- Materie prime botaniche in parte coltivate in proprio o in filiera corta locale

LA GAMMA OTTOZ: TRA STORIA E VERSATILITÀ

La nuova linea, inclusa nel catalogo Spirits & Colori 2025, comprende:

- Genepi Classique - Infusione tradizionale di génépy arricchito da altre botaniche quali la menta. Gusto erbaceo equilibrato, ideale sia liscio sia in cocktail.
- Ebo Lebo Gran Riserva - Amaro complesso da 42 botaniche, con Génépy e zafferano coltivati in Valle d'Aosta in collaborazione con Rosset Terroir.
- Gin Ottoz - Ottenuto da otto botaniche, di cui sei alpine e due mediterranee: ginepro, stella alpina, génépy, menta, timo, salvia, limone e coriandolo. Fresco e balsamico, pensato per la miscelazione high-end.
- Genepy Elixir Centenario - Omaggio al savoir-faire d'epoca. Botaniche selezionate in quota di pianta di génépy maschio, affinamento naturale.
- Alpine liqueur - Ispirato a una ricetta storica degli anni '70 della famiglia Ottoz, questo liquore combina cannella, chiodi di garofano, menta, camomilla, valeriana e tè verde.



UN'ARCHITETTURA DI MARCA RADICATA E COERENTE

Con l'acquisizione di Ottoz, ormai 20 anni fa, si è chiuso un cerchio nella tradizione della distillazione della Valle d'Aosta. Un vero e proprio amore per un mondo che rappresenta la storia della Valle e che è intrinseco nella vita di Nicola Rosset, che in quel mondo muove letteralmente i primi passi accanto ai suoi genitori che li hanno avuto le loro radici.

«Mia madre è stata probabilmente la prima donna della regione ad avere una patente C - racconta Nicola Rosset - perché dovendo aiutare mio nonno, aveva necessità di portare avanti i trasporti della distilleria di famiglia. L'attaccamento a questo valore ha caratterizzato la mia vita. Per cui è stato naturale anche acquisire lo storico marchio Ottoz quando, nel 2005, la famiglia scelse di cederlo. Non potevo permettere che fosse disperso anche in virtù della grande amicizia che lega le nostre due famiglie».



ARTICLE MARKETING

Giugno 2025



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: La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori | Comunicati stampa

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

9 Giugno 2025 da  Borderline Agency

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nel cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

www.spiritscolori.it

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



La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

9 Giugno 2025 di BorderlineAgency

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e

le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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 ricercezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Pubblicata da: [Borderline](#)



Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane.

L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria. Spiccano il Genepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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 ricercezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



informazione.it Comunicati Stampa

Prima pagina Elenco Nuovo account Inserimento Pannello di controllo Modifica password

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Reggio Emilia, 09/06/2025 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sapore fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.



Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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

<http://www.spiritscolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > La linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

La linea Ottoz si presenta con un nuovo **restyling grafico** nel catalogo **Spirits & Colori**

9 Giu 2025 | Comunicati generici - Prodotti

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità**, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Geneepy Classique** - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Geneepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. **Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.**

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: La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori | Comunicati stampa

La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

9 Giugno 2025 da Borderline Agency

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nel cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

www.spiritscolori.it

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



La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

9 Giugno 2025 di BorderlineAgency

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch – Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Genepy Classique** – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Genepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

www.spiritscolori.it

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



La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Pubblicata da: [Borderline](#)



Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane.

L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria. Spiccano il Genepy Classique – ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale – e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche – tra cui génépy e zafferano coltivati localmente – questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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 ricercezza, caratterizzato da piccoli produttori di acclarata qualità a livello mondiale, capaci di stupire i palati più esigenti con i propri distillati.



La tradizione alpina si rinnova: la linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Reggio Emilia, 09/06/2025 (informazione.it - comunicati stampa - varie)

Una nuova veste per raccontare una storia antica: la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il Genepy Classique - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sapore fresco, immediato e versatile, pensato anche per la mixology contemporanea. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.



Al vertice della gamma, Ebo Lebo Gran Riserva si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il Genepy Elixir Centenario, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il Gin Ottoz, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, si veste di uno stile pulito e moderno, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.

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
<http://www.spiritscolori.it>

Ufficio Stampa
Matteo Barboni



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > La linea Ottoz si presenta con un nuovo restyling grafico nel catalogo Spirits & Colori

La linea Ottoz si presenta con un nuovo **restyling grafico** nel catalogo **Spirits & Colori**

9 Giu 2025 | Comunicati generici - Prodotti

Con etichette rinnovate, forme identitarie e una grafica che racconta il territorio, il brand parla ai nuovi appassionati di mixology e agli amanti della montagna, attraverso bottiglie che uniscono storia, gusto e design.

Una nuova veste per raccontare una storia antica: **la linea Ottoz si rifà il look e si presenta nel catalogo Spirits & Colori con un restyling grafico accurato** che coniuga eleganza contemporanea e fedeltà alle radici valdostane. L'identità visiva rinnovata valorizza l'anima storica di una delle distillerie più iconiche della Valle d'Aosta, rendendola ancora più riconoscibile e coerente con i gusti e le aspettative di oggi.

Nel cuore dell'offerta dell'azienda di Reggio Emilia, brilla infatti la stella alpina Ottoz, fondata nel 1902 da Laurent Ottoz, pioniere del Génépy. Oggi, sotto la guida delle Distillerie Saint Roch - Levi, **il marchio si presenta con una nuova immagine grafica che ne esalta il carattere e ne rafforza la riconoscibilità**, proiettando la storica distilleria verso nuovi orizzonti, senza rinunciare alla sua autenticità.

La presenza nella selezione di Spirits & Colori conferma la missione di raccontare la montagna attraverso prodotti d'eccellenza. Ma è la nuova identità visiva a segnare un passo importante: **ogni bottiglia, dalla silhouette distintiva alla veste grafica rinnovata, diventa espressione tangibile di una tradizione che evolve**, mantenendo intatta la passione originaria.

Spiccano il **Geneepy Classique** - ora in una bottiglia dalla grafica raffinata ed essenziale - e la sua ricetta moderna, che integra la classica infusione idroalcolica con erbe balsamiche per un sorso fresco, immediato e versatile, **pensato anche per la mixology contemporanea**. Il nuovo packaging sottolinea questa doppia anima: autentica e innovativa. I suggerimenti di utilizzo in miscelazione sono nei cocktail Last Word, Bijou o Greenpoint.

Al vertice della gamma, **Ebo Lebo Gran Riserva** si distingue non solo per il profilo aromatico ricco, ma anche per **l'elegante design che racconta anche visivamente il legame con il territorio**. Composto da 42 botaniche - tra cui génépy e zafferano coltivati localmente - questo amaro pluripremiato (Miglior Amaro al Mondo ai World Liqueur Awards 2020) è il simbolo di una qualità che si vede e si assapora. Non meno affascinante il **Geneepy Elixir Centenario**, riservato agli intenditori che si presenta in un packaging classico e autorevole, evocando la "Ancienne Recette" di inizio Novecento, mentre il **Gin Ottoz**, con le sue otto botaniche tra cui stella alpina e timo, **si veste di uno stile pulito e moderno**, pronto a farsi notare nei cocktail bar di nuova generazione.

Con questo restyling grafico, la linea Ottoz si conferma testimone di un'eredità viva, capace di parlare a nuove generazioni con un linguaggio visivo attuale, senza smarrire l'anima alpina che l'ha resa celebre. **Contenuto e contenitore si fondono per raccontare, con stile, una storia lunga più di un secolo.**

www.spiritsecolori.it

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

RASSEGNA STAMPA

Terzo trimestre 2025



30 settembre 2025



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



**COMUNICATI STAMPA
REALIZZATI**
2° trimestre 2025



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Spirits & Colori, leader nella distribuzione di prodotti premium, rafforza la sua strategia di crescita e innovazione con l'arrivo di Filippo Sisti in qualità di Corporate Mixology Specialist. Con oltre 25 anni di esperienza internazionale e una filosofia rivoluzionaria di "cucina liquida", Sisti collaborerà con il Direttore Marketing e Commerciale Gabriele Rondani per sviluppare progetti su formazione, cultura del bere e valorizzazione del portafolio. L'azienda, che registra un forte interesse per le novità a catalogo (30% del fatturato), punta così a elevare ulteriormente la mixology italiana, offrendo esperienze multisensoriali e cocktail creativi capaci di stupire anche un pubblico esperto e professionale.

LA MIXOLOGY D'AUTORE DI FILIPPO SISTI ENTRA IN SPIRITS & COLORI: COMPETENZA E VISIONE AL SERVIZIO DEL CANALE HO.RE.CA.

Dal 1º settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia



Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1º settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria

della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portafolio aziendale. "La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.



COMUNICATO STAMPA

a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta di interesse a catalogo dal 2016 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. "Abbiamo interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di teniamo molto e che darà sostegno ai nostri 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che o pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso quanto realizzato finora, grazie a Douglas Cristofoli che continuerà a guida di Area Manager e di Brand

tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zucchini, Massimo Melis e Simona Caccapardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene" - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).



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 ricerchezza, 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 Chiosco, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARISON - M. +39 346 6972546 - m.barison@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Dopo i successi del 2024, coronati da tre premi, Spirits & Colori torna protagonista alla decima edizione di ShowRUM - Italian Rum Festival, e nel decennale della manifestazione fa centro perfetto con 10 premi, grazie a un portafoglio ancora più ricco e internazionale, che spazia da realtà storiche a marchi innovativi e sostenibili: Bush Rum (Caraibi), Kōloa Rum Company (Hawaii), Merser & Co (Londra), Montebello (Guadalupa), Copalli (Belize), Papa's Pilar (USA), Père Labat (Marie-Galante), oltre ai già celebri Worthy Park (Giamaica) e Zafra (Panama). Con questa vittoria, Spirits & Colori conferma la propria missione: portare in Italia distillati autentici e di eccellenza.

DIECI MEDAGLIE A SPIRITS & COLORI A SHOWRUM 2025 - ITALIAN RUM FESTIVAL

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricerche

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori - azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità - festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di ShowRUM - Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è visto assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupe.

- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupe, simbolo di artigianalità.

- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.

- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.

- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.

- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.

- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link:
<https://spiritsecolori.it/catalogo/>



COMUNICATO STAMPA

& Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025

è emergenti, ognuna con una storia da raccontare: spicato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile, a gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

y - L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata, emblematico dello "Spirito di Aloha".

ma Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata caraibica nella capitale britannica.

Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar - Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la partecipazione di Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.



"ShowRUM non è solo un festival - dichiara Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo - è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".

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 ricerche, 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 Chiosco, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritsecolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARISON - M. +39 349 6972546 - m.barison@borderlineagency.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Luglio 2025



EVENTI



UN ALTRO SUCCESSO PER LA QUINTA EDIZIONE DI ROMA BAR SHOW

La quinta edizione di Roma Bar Show è stata un altro successo. L'appuntamento dell'anno per il settore della miscelazione e dei cocktail bar, che si rivolge a tutto il mondo dell'hospitality e dei consumatori consapevoli, anche quest'anno ha accolto migliaia tra addetti ai lavori e appassionati.

Le premesse per una buona riuscita della ma-

nifestazione c'erano tutte, a cominciare dall'alleanza con il **Gruppo Fiere di Parma**, che è entrato nel capitale sociale e insieme al gruppo romano ha iniziato a lavorare per posizionare RBS come punto di riferimento europeo della bar industry. Al Palazzo dei Congressi di Roma, sede dell'evento, si sono registrati oltre 17mila ingressi e 180 aziende partecipanti, più di 200 giornalisti, provenienti da tutto il mondo e 50



EVENTI

buyer internazionali. "Quando abbiamo lanciato il primo Roma Bar Show", ha detto Andrea Fofi, co-founder e Ceo di RBS, "volevamo riunire l'intera Industry in un unico progetto, rendendo Roma e l'Italia protagoniste al pari dei già consolidati eventi internazionali di settore, con numerosi eventi e ospiti provenienti da tutto il mondo. Abbiamo raggiunto il nostro primo obiettivo e abbiamo fatto di più: con l'ingresso di Fiere di Parma adesso vogliamo crescere e diventare il punto di riferimento a livello internazionale, non solo per le aziende di settore e per gli addetti ai lavori, ma per l'intero segmento". Sono diversi i marchi che scelgono RBS per proporre le loro novità di prodotto. Tra queste, ne abbiamo incontrati tre: **Bitter Fusetti, Spirits & Colori e Gruppo Montenegro**.

LA NUOVA LIMITED EDITION DI FUSETTI SI ISPIRA AL MESSICO

A parlarci della novità di casa Fusetti è stato lo

stesso Flavio Angiolillo, cervello e cuore del marchio nato nel 2020 con la promessa di innovare il mercato del bitter. "Il bitter è sempre stato relegato al ruolo di ingrediente del Negroni Sbagliato: i consumatori spesso non sanno che, invece, è un prodotto della categoria degli amari e, come tale, può essere anche gustato liscio", esordisce Angiolillo commentando la scelta di proporre delle limited edition di Bitter Fusetti proprio per farlo conoscere come drink da dopo pasto. Così, dopo Fusetti Banana e Fusetti Cacao, quest'anno è stata la volta di Fusetti Mexico. Il prodotto parte da un fermentato di cactus, con sentori e un finish unici e particolarissimi, che dà vita a una fusione mai sperimentata prima nel mondo del bitter. "Lasciamo piante e spezie in infusione in un blend composto da distillati di agave e cactus", spiega Angiolillo. "Ne nasce un idroalcolato complesso e intrigante, nel quale la base riconoscibile di Fusetti è arricchita da un bouquet aromatico inedito". Fusetti Mexico ridefinisce quindi i confini gustativi dei "classici" messicani: non solo guacamole, tacos o mezcal, ma, da oggi anche cactus. Con i suoi 25% di alcol e una bottiglia da 70cl, Fusetti Mexico è perfetto sia liscio con ghiaccio che in miscelazione. In questo secondo caso, lo si può usare per reinventare i classici della mixology con un tocco esotico. La limited edition comprende solo 9.813 bottiglie, tutte prodotte artigianalmente con infusione lente di almeno 30 giorni, come da tradizione Fusetti.

QUALITÀ ED ESTETICA IN BOTTIGLIA: FATTORI CHIAVE SECONDO SPIRITS & COLORI

Allo stand di Spirits & Colori abbiamo incontrato il suo Commercial & Marketing Director **Gabriele Rondani**. Quando gli abbiamo chiesto qual è la filosofia di Spirits & Colori, Rondani ha evidenziato la ricerca di etichette serie, di qualità, e attente anche all'estetica della bottiglia. In effetti, nel portafoglio del distributore di Reggio Emilia sono diversi gli esempi di prodotti che parlano anche attraverso la forma in cui sono imbottigliati, da Holywater Gin, a Nixta, a Tequila Rose, a La Cofradia. "La nostra filosofia è comunque improntata ad avere un portafoglio nel quale i brand non si sovrappongano, né a livello di prezzo né a li-





EVENTI



vello di *story telling e provenienza*". Tra le linee portate da Spirits & Colori alla quinta edizione di RBS spiccano alcune novità, a cominciare da **Abasolo El Whisky De Mexico**, un Whisky innovativo realizzato con mais Cacahuazintle, varietà autoctona ricca di storia e sapore, sottoposta a nixtamalizzazione - una tecnica ancestrale di cottura del mais che migliora sapore e valore nutrizionale. Appartiene alla stessa filiera anche **Nixta Licor de Elote**, un liquore di mais bianco Cacahuazintle. Altra novità interessante inserita recentemente nel portafoglio e in bella mostra a RBS è il **Rhum agricole Père Labat**, prodotto sull'isola di Marie-Galante (Guadalupa), nei territori d'oltremare francesi. Sono invece italiani simili altri brand sui quali Spirits & Colori punta da tempo. Tra questi ricordiamo: Opificio Fred di Federico Cremasco, Magiantosa con la sua Vodka Lavica, i Vermouth Naturale Rosso e Naturale Orange e il Bitter Naturale, nati dalla collaborazione tra Simone Sabaini e Giusto Occhipinti.

UN GIN E UN LIMONCELLO PROTAGONISTI ALLO STAND DI MONTENEGRO

Alessandro Soleschi, Cmo Spirits di Gruppo Montenegro, ci ha accompagnato in un breve viaggio tra le novità proposte a RBS dalla casa di marchi storici come Amaro Montenegro e Brandy Vecchia Romagna. "In occasione di Roma Bar Show lanciamo Limoncello Benvenuti ed Edgar Sopper Premium Dry Gin", ha esordito Soleschi, evidenziando come il Gruppo abbia sempre puntato su prodotti autentici, con una storia.

Limoncello Benvenuti è un liquore premium nato dai migliori limoni siciliani, ancora coltivati a mano da piccoli produttori, ed **Edgar Sopper Premium Dry Gin**, versione super premium di Edgar Sopper Gin, anch'esso proveniente dalla Sicilia, in particolare dalla regione dell'Etna. "Pensiamo che questi prodotti possano rafforzare la nostra presenza sul mercato italiano e non solo: si tratta di prodotti molto apprezzati in particolare negli Stati Uniti", ha aggiunto, ricordando come proprio gli Stati Uniti abbiano fatto da volano per l'uso dell'Amaro Montenegro nella miscelazione e, quindi, nei cocktail bar, un trend che è partito oltre oceano e ha poi contagiato anche il nostro Paese.

(Luca Tesser)



SPIRITO DI VINO

Data: 01.08.2025 Pag.: 6,7



Percezioni liquide



8

• 8. LIQUORISTICA NOSTRANA

Ottoz è la prima azienda di liquori ufficiale di tutta la Valle d'Aosta. La data riferibile a questo importante marchio liquoristico del territorio è il 1902, epoca in cui ognuno distillava artigianalmente per sé o al massimo per qualche amico. Poco meno di un secolo dopo la Ottoz viene acquistata da Distillerie Saint Roch Levi. Venti anni dopo, arriviamo finalmente all'attualità. Ottoz rivede la propria veste grafica, ispirata alla cultura alpina ma proiettata verso la mixology più contemporanea. Una scelta che consolida Ottoz come linea premium anche da un punto di vista di sostenibilità. Una scelta testimoniata dal fatto che il marchio valdostano utilizza per il proprio fabbisogno energetico un impianto fotovoltaico interno, una distillazione ad alta efficienza con recupero energetico e materie prime coltivate in proprio o provenienti da filiera comunque locale. Una dimostrazione di tutto questo si ha con l'amaro Ebo Lebo Gran Riserva. Un elisir complesso, anche perché ottenuto da ben 42 botaniche, tra cui génépy e zafferano, coltivate in Valle d'Aosta in collaborazione con Terroir Rosset. L'amaro Ebo Lebo in bocca entra con una piacevole sensazione amaro-verde, che via via lascia spazio, nel finale, a un esotico sapore di zafferano. [Ottoz, spiritscolori.it](http://ottoz.spiritscolori.it)



• 9. WHISKY DA FORMULA 1

Due news in una, ma che spingono a tavoletta sul gas visto che entrambe hanno a che vedere con la Formula 1. Partendo dalla prima: Glenmorangie è il Whisky ufficiale della Formula 1. La partnership è stata rivelata al pubblico da Harrison Ford, esatto, proprio l'autore che di recente è stato il protagonista della campagna di Glenmorangie chiamata One upon a time in Scotland. La seconda invece è una notizia di prodotto, con la boutiglia che Glenfiddich ha dedicato alla prima vittoria nell'automobilismo da parte di Aston Martin. Il marchio alato trionfo per la prima volta, come replicato sul flacone di questo Whisky ricavato da una botte ex Sherry, proprio nel 1959 a Le Mans. All'interno della bottiglia di questa special release s'agita dunque un liquido di grande caratura, che vi guiderà alla scoperta di richiami cuoiai e affumicati, completati da sterzate morbide, accelerate vertiginose e lenti richiami di frutta secca. [Glenmorangie, moethennessy.it](http://glenmorangie.moethennessy.it); [Glenfiddich, velier.it](http://glenfiddich.velier.it)



10

• 10. ELEMENTALE

No, non abbiamo sbagliato a digitare e non abbiamo voluto fare il verso scrivendolo come lo pronuncerebbe un cinese alla classica affermazione che Holmes rivolge al suo compagno di indagini Watson. Elementale si riferisce a una Vodka, Meili, fortemente determinata dagli elementi: aria, terra, fuoco e acqua. Facendo riferimento a questo ultimo elemento, bisogna ricordare come l'acqua utilizzata nel processo produttivo di questa Vodka sia ricavata da una fonte incontaminata che si trova nel Montauna. L'acqua è anche fondamentale per uno dei due creatori di questa Vodka: Jason Momoa, modello e attore hawaiano, che ha impersonato al cinema l'eroe dei fumetti Aquaman. Il flacone che ospita questa Vodka è interamente ottenuto da vetro riciclato. Il sapore del contenuto? Equilibrato, con alternanze di miele, saperi tostati e una chiusura secca lievemente amara. [Meili Vodka, compagniadecaraibi.com](http://meili.vodka.com)

• 11. UNA VODKA IN COGNAC

Dor è il cognome di questa distilleria che prende vita nella regione del Cognac nella seconda metà dell'800. Dall'arte distillatoria della Maison nasce una Vodka veramente unica, prodotta con acqua di sorgente demineralizzata e grani selezionati provenienti dal territorio, sempre nella regione del Cognac, che si chiama Grande Champagne. Oltre a queste premesse, davvero importanti per il risultato finale, la ricetta che dà vita a questa Vodka prevede ben cinque distillazioni. I primi fumi di Vodka Dor sono delicati ma complessi, in particolar modo sul registro floreale. Il sorsò è invece dominato da tonalità fruttate rosse e da un finale pulito e lunghissimo. [A.E. Dor, meregalli.com](http://a.e.dor.meregalli.com)



11



TESTATE ONLINE

Luglio 2025



HORECA NEWS

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

Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

Holywater Gin e AGAVESANTA: due distillati, un immaginario sacro-pop. Il trittico di Yeates e Quagliarini è appena iniziato

BAR MIXOLOGY E COCKTAIL

Nicole Cavazzuti 2 lug 2025 - 11:00



BAR MIXOLOGY E COCKTAIL - Nel regno ambiguo dei segni, anche il packaging diventa linguaggio. Così, quando **Sidney Yeates** mostrò la sua bottiglia a **Oscar Quagliarini** - bartender, naso e semiologo del gusto - quest'ultimo non esitò un secondo: accettò la sfida.

Nasce così, all'inizio del 2025, **Holywater Gin**: un distillato che non ha nulla a che vedere con la popstar americana, ma tutto con l'immaginario delle statuette mariane vendute nei santuari. Non è solo un gin, ma un'icona liquida, racchiusa in un contenitore che sembra più una miniatura sacra che una bottiglia. Cesellata con cura e strategia, è pensata per scuotere: fedeli o scettici, bartender o amanti del bere miscelato, nessuno resta indifferente.

AGAVESANTA: il secondo capitolo del trittico

La vera novità è **AGAVESANTA**, il secondo spirito di un trittico spirituale e sensoriale. Un distillato di agave rosse fuoco, ispirato a due Madonne nere - Loreto e Guadalupe - e a due eventi traumatici del 1921: un incendio e un attentato. Abbiamo assaggiato entrambi al **Roma Bar Show**, dove abbiamo anche incontrato i due creatori del progetto. Ecco cosa ci hanno raccontato.



L'intervista

Come nasce il progetto?

Sidney: Tutto parte da un incontro. Mostro a Oscar una bottiglia e gli chiedo: "Cosa ne pensi?" E lui risponde: "Ci siamo. Facciamo."

Oscar, cosa ti ha convinto a unirsi?

Oscar: Ho creduto subito nel progetto, anche per il mio legame con l'iconografia religiosa. La prima formula è stata Holywater Gin. Poi, visto che Sidney non si ferma mai, abbiamo creato anche AGAVESANTA.

Parlaci di AGAVESANTA.

Oscar: La bottiglia è nera. Dentro c'è un distillato di agave infuso all'hibiscus, che gli dona il rosso vivo e richiama le fiamme. Abbiamo aggiunto anche estratto naturale di legno di cedro, lo stesso usato per scolpire la Madonna di Loreto. È un omaggio a due Madonne mettice e a due eventi drammatici avvenuti nel 1921.

E Holywater Gin?

Oscar: È un compound gin trasparente, con botaniche ispirate al terroir di Lourdes.

Quanti letti avete prodotto?

Sidney: Pochissimi. Ma al Roma Bar Show abbiamo chiuso un accordo con Sprints & Colors per la distribuzione.

Il progetto è un trittico. A quando il terzo spirito?

Sidney: È già in cantiere.

Oscar: Sarà rosa... ma non vi svelo altro. Stay tuned!

Quanto conta il colore in un cocktail?

Oscar: Tantissimo. È fondamentale.

Quali drink consigliate con AGAVESANTA?

Oscar: per esempio, un Mexican Mule rosso dove al posto del tequila, usiamo AGAVESANTA: con ginger beer e lime sprigiona freschezza e colore. Oppure un Paloma Spicy con soda al pompelmo rosa: il distillato si accende e diventa vibrante.

La strategia di comunicazione

Come lo promuovete?

Sidney: I social oggi sono fondamentali - ahimè, lo non li uso e non li amo, ma ormai il direttore commerciale è chi sa gestire Instagram e TikTok.

TikTok non è troppo giovane per un distillato così?

Oscar: Non più. L'età media si è alzata. È un canale maturo.

Avete ricevuto critiche?

Sidney: Sì, alcune. Ma nel 2025 anche parlare di etica è una presa di posizione.

Oscar: Non usiamo nomi blasfemi. Non è provocazione: è un'operazione culturale e sociale.

Cosa intendete per sociale?

Sidney: Una parte degli intuiti sarà devoluta in beneficenza. Lo abbiamo promesso e lo faremo.

In conclusione: non sarà miracoloso, ma è sicuramente iconico!



FoodyBev.com

HOME PAGE NOTIZIE ▾ FOOD ▾ BEVERAGE ▾ MIXOLOGY E SPIRITS ▾ PROTAGONIS

MIXOLOGY E SPIRITS

Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

By Nicole Cavazzuti - 2 Luglio 2025

57 0



Nel regno ambiguo dei segni, anche il packaging diventa linguaggio. Così, quando **Sidney Yeates** mostrò la sua bottiglia a **Oscar Quagliarini** – bartender, naso e semiologo del gusto – quest'ultimo non esitò un secondo: accettò la sfida. Nasce così, all'inizio del 2025, **Holywater Gin**: un distillato che non ha nulla a che vedere con la popstar americana, ma tutto con l'immaginario delle statuette mariane vendute nei santuari. Non è solo un gin, ma un'icona liquida, racchiusa in un contenitore che sembra più una miniatura sacra che una bottiglia. Cesellata con cura e strategia, è pensata per scuotere: fedeli o scettici, bartender o amanti del bere miscelato, nessuno resta indifferente.

AGAVESANTA: il secondo capitolo del trittico

La vera novità è AGAVESANTA, il secondo spirito di un trittico spirituale e sensoriale. Un distillato di agave rosso fuoco, ispirato a due Madonne nere – Loreto e Guadalupe – e a due eventi traumatici del 1921: un incendio e un attentato. Abbiamo assaggiato entrambi al **Roma Bar Show**, dove abbiamo anche incontrato i due creatori del progetto. Ecco cosa ci hanno raccontato.



L'intervista

Come nasce il progetto?

Sidney: Tutto parte da un incontro. Mostro a Oscar una bottiglia e gli chiedo: "Cosa ne pensi?" E lui risponde: "Ci siamo. Facciamo."

Oscar, cosa ti ha convinto a unirti?

Oscar: Ho creduto subito nel progetto, anche per il mio legame con l'iconografia religiosa. La prima formula è stata Holywater Gin. Poi, visto che Sidney non si ferma mai, abbiamo creato anche AGAVESANTA.

Parlaci di AGAVESANTA.

Oscar: La bottiglia è nera. Dentro c'è un distillato di agave infuso all'hibiscus, che gli dona il rosso vivo e richiama le fiamme. Abbiamo aggiunto anche estratto naturale di legno di cedro, lo stesso usato per scolpire la Madonna di Loreto. È un omaggio a due Madonne meticce e a due eventi drammatici avvenuti nel 1921.

E Holywater Gin?

Oscar: È un compound gin trasparente, con botaniche ispirate al terroir di Lourdes.

Quanti lotti avete prodotto?

Sidney: Pochissimi. Ma al Roma Bar Show abbiamo chiuso un accordo con Spirits & Colori per la distribuzione.

Il progetto è un trittico. A quando il terzo spirito?

Sidney: È già in cantiere.

Oscar: Sarà rosa... ma non vi svelo altro. Stay tuned!

Quanto conta il colore in un cocktail?

Oscar: Tantissimo. È fondamentale.

Quali drink consigliate con AGAVESANTA?

Oscar: per esempio, un Mexican Mule rosso dove al posto del tequila, usiamo AGAVESANTA: con ginger beer e lime sprigiona freschezza e colore. Oppure un Paloma Spicy con soda al pompelmo rosa: il distillato si accende e diventa vibrante.

La strategia di comunicazione

Come lo promovete?

Sidney: I social oggi sono fondamentali – ahimè. Io non li uso e non li amo, ma ormai il direttore commerciale è chi sa gestire Instagram e TikTok.

TikTok non è troppo giovane per un distillato così?

Oscar: Non più. L'età media si è alzata. È un canale maturo.

Avete ricevuto critiche?

Sidney: Sì, alcune. Ma nel 2025 anche parlare di etica è una presa di posizione.

Oscar: Non usiamo nomi blasfemi. Non è provocazione: è un'operazione culturale e sociale.

Cosa intendete per sociale?

Sidney: Una parte degli introiti sarà devoluta in beneficenza. Lo abbiamo promesso e lo faremo.

In conclusione: non sarà miracoloso, ma è sicuramente iconico!



Mixology ITALIA.com
The Spirits & Cocktails Italian HUB

HOME NOTIZIE PRODOTTI SPIRITS PROTAGONISTI RUBRICHE

Home > Spirits > Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

Spots

Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

By Nicole Cavazzuti - 02/07/2025



10.229 Holywater Gin e AGAVESANTA: quando il sacro incontra il distillato e la bottiglia si fa reliquia

AGAVESANTA: il secondo capitolo del trittico

La vera novità è AGAVESANTA, il secondo spirito di un trittico spirituale e sensoriale. Un distillato di agave rosso fuoco, ispirato a due Madonne nere - Loreto e Guadalupe - e a due eventi traumatici del 1921: un incendio e un attentato. Abbiamo assaggiato entrambi al **Roma Bar Show**, dove abbiamo anche incontrato i due creatori del progetto. Ecco cosa ci hanno raccontato.



L'intervista

Come nasce il progetto?

Sidney: Tutto parte da un incontro. Mostro a Oscar una bottiglia e gli chiedo: "Cosa ne pensi?" E lui risponde: "Ci siamo. Facciamo."

Oscar, cosa ti ha convinto a unirti?

Oscar: Ho creduto subito nel progetto, anche per il mio legame con l'iconografia religiosa. La prima formula è stata Holywater Gin. Poi, visto che Sidney non si ferma mai, abbiamo creato anche AGAVESANTA.

Parlaci di AGAVESANTA.

Oscar: La bottiglia è nera. Dentro c'è un distillato di agave infuso all'hibiscus, che gli dona il rosso vivo e richiama le fiamme. Abbiamo aggiunto anche estratto naturale di legno di cedro, lo stesso usato per scolpire la Madonna di Loreto. È un omaggio a due Madonne meticce e a due eventi drammatici avvenuti nel 1921.

E Holywater Gin?

Oscar: È un compound gin trasparente, con botaniche ispirate al terroir di Lourdes.

Quanti lotti avete prodotto?

Sidney: Pochissimi. Ma al **Roma Bar Show** abbiamo chiuso un accordo con **Spirits & Colori** per la distribuzione.

Il progetto è un trittico. A quando il terzo spirito?

Sidney: È già in cantiere.

Oscar: Sarà rosa... ma non vi svelo altro. Stay tuned!

Quanto conta il colore in un cocktail?

Oscar: Tantissimo. È fondamentale.

Quali drink consigliate con AGAVESANTA?

Oscar: per esempio, un Mexican Muile rosso dove al posto del tequila, usiamo AGAVESANTA: con ginger beer e lime sprigiona freschezza e colore. Oppure un Paloma Spicy con soda al pompejano rosa: il distillato si accende e diventa vibrante.

La strategia di comunicazione

Come lo promuovete?

Sidney: I social oggi sono fondamentali - ahimè. Io non li uso e non li amo, ma ormai il direttore commerciale è chi sa gestire Instagram e TikTok.

TikTok non è troppo giovane per un distillato così?

Oscar: Non più. L'età media si è alzata. È un canale maturo.

Avete ricevuto critiche?

Sidney: Sì, alcune. Ma nel 2025 anche parlare di etica è una presa di posizione.

Oscar: Non usiamo nomi blasfemi. Non è provocazione: è un'operazione culturale e sociale.

Cosa intendete per sociale?

Sidney: Una parte degli introiti sarà devoluta in beneficenza. Lo abbiamo promesso e lo faremo.

In conclusione: non sarà miracoloso, ma è sicuramente iconico!



ILGIN.it Enciclopedia Ricette Gin Bar Articoli eBook GinShop



Recensioni

Gin District Accademia: l'eleganza barricata che racconta Milano

Vanessa Piromallo - 4 luglio 2025

Vi presentiamo Gin District Accademia, un tributo alla città di Milano, che si ispira all'eleganza e alla cultura del quartiere Accademia

Gin Accademia nasce come un tributo raffinato alla città di Milano, ispirandosi all'eleganza e alla cultura del quartiere Accademia. È la quarta etichetta del progetto Gin District, un'avventura sensoriale che ha l'obiettivo di raccontare i quartieri milanesi attraverso il linguaggio del gin. Dopo Brera, Montenapoleone e Isola, il 2024 segna l'arrivo di una nuova espressione artistica in bottiglia: Accademia.

Questo gin rappresenta una svolta nel percorso creativo del marchio, grazie a un processo di affinamento in botti di rovere francese che dona al distillato una struttura profonda e complessa. L'affinamento dura tre mesi e avviene in botti vergini, una scelta che conferisce al gin una morbidezza inaspettata e una rotondità vellutata.

Alla base del distillato troviamo un equilibrio preciso di botaniche e spezie. Il ginepro, naturalmente, è protagonista, ma qui è accompagnato da note di vaniglia che ammorbidiscono il profilo, da spezie calde come cannella e pepe nero, e da sorprendenti accenti esotici di incenso, mirra e aloe. Un tocco agrumato, vivace e deciso, è garantito dalla presenza di arancia amara, limone e tamarindo, che donano freschezza e contrastano le note più resinose e legnose del distillato.

Il risultato è un gin elegante, strutturato e avvolgente, pensato per chi ama degustare distillati importanti anche in purezza, ma che sa esprimersi magnificamente anche in cocktail evoluti, dai twist sul Negroni fino ai Martini più intensi.

Gin Accademia non è un prodotto per tutti. È realizzato artigianalmente in Italia e proposto in tiratura limitata: solo 500 bottiglie all'anno, ciascuna confezionata con cura in un astuccio esclusivo. La bottiglia stessa è un oggetto da collezione, ispirata al mondo della profumeria di lusso: serigrafie lucide, superficie "mano-pesca", tappo in legno massello tornito e lucidato. Tutti dettagli che parlano la lingua del design e dell'artigianato italiano.



La distribuzione è affidata a Spirits & Colori, che colloca Gin Accademia in selezionati cocktail bar, enoteche, ristoranti e hotel di fascia alta. Inoltre, Gin District sta portando il suo messaggio oltre i confini nazionali, partecipando a eventi internazionali come il BCB di Berlino e l'Athens Bar Show, con l'ambizione di far conoscere la mappa liquida di Milano anche in Asia e America.

Il prezzo si aggira tra i 98 e i 103 euro, riflettendo la qualità e l'esclusività del prodotto. È acquistabile sia sul sito ufficiale del brand che in rivendite selezionate.

In definitiva, Gin Accademia è molto più di un distillato: è un'esperienza sensoriale, un omaggio raffinato a Milano e un esempio di come l'arte della distillazione possa diventare narrazione territoriale.



Nixta Licor de Elote e il whisky Abasolo

da Carla Cavicchini | 5 Luglio 2025

Il **mais** da simbolo di miseria e malattia, legata alla pellagra a emblema di riscatto culturale e gastronomico. La pellagra era causata da una dieta basata esclusivamente sul mais non trattato, privo di niacina. In America Centrale, invece, il mais veniva lavorato con la nixtamalizzazione, tecnica che lo rendeva nutriente.



Oggi, grazie a un recupero di quella sapienza, il mais vive una nuova vita in liquori d'eccellenza come il Nixta Licor de Elote e il whisky Abasolo, prodotti in Messico con metodi tradizionali e distribuiti in Italia da Spirits & Colori. Questi distillati raccontano una storia di riscoperta e valorizzazione, trasformando un cibo della fame in un ingrediente d'autore.



HOME CHI SIAMO PRODOTTI COCKTAIL FOOD LOCALI

di G. G.

Dalla pellagra alla rinascita del mais: il riscatto del granoturco in bottiglia

29 LUGLIO 2021 • REDAZIONE



C'era un tempo, non troppo lontano, in cui il **mais** - o **granoturco**, come lo si chiamava affettuosamente in Veneto - era il simbolo stesso della miseria contadina. Polenta ogni giorno, a ogni pasto, come unico conforto su tavole spoglie. Un piatto semplice, ma portatore di una tragedia silenziosa: la **pellagra**. Tra Ottocento e primo Novecento, questa malattia devastò intere comunità del Nord Italia.

Era causata da una dieta povera e monotona, basata quasi esclusivamente sul **mais**, che non trattato correttamente non forniva la **niacina** (vitamina B3) necessaria alla sopravvivenza. Gli effetti erano devastanti: dermatiti, disturbi neurologici, demenza e, spesso, la morte. Un morbo della fame, nato dalla povertà e dall'ignoranza nutrizionale.

Eppure, altrove, il **mais** era ed è tutt'altra cosa. In America Centrale, le civiltà indigene sapevano bene come lavorarlo: la **nixtamalizzazione**, un'antica tecnica di cottura con calce, rendeva il **mais** non solo digeribile, ma completo dal punto di vista nutrizionale. In Europa, quella conoscenza andò smarrita nel viaggio intercontinentale. Così, ciò che doveva essere fonte di vita divenne vettore di malattia.

Oggi, però, il **granoturco** si prende una rivincita inaspettata. Dalla **povertà** al **palcoscenico** della **mixology**, il **mais** rinasce sotto forma di liquore d'autore, distillato con cura e rispetto per le sue origini, distribuito in Italia da **Spirits & Colori**, realtà nota per una non comune ricerca di vere eccellenze a livello internazionale.



Il **Nixta Licor de Elote**, prodotto in Messico, è forse il simbolo più autentico di questo riscatto: realizzato con mais nixtamalizzato secondo le antiche tradizioni, è un liquore dolce e aromatico, ricco di storia quanto di profumo. Ogni sorso è una carezza alla memoria, un omaggio alle radici contadine trasformate in arte.

Accanto a lui, il **whisky Abasolo**, anch'esso messicano, si distingue per l'uso di mais ancestrale e per un processo di produzione lenta e rispettoso, che mette in bottiglia secoli di cultura. Non è un bourbon qualunque, ma l'elevazione del **mais** a simbolo.

Assaporare questi spiriti permette di riconoscere una materia prima che ha nutrito generazioni e troppo a lungo colpevolizzata per ignoranza. Dove in passato c'era malattia, oggi c'è riscoperta e il **mais** è riuscito nell'impresa di riscattarsi senza rinnegarsi. Forse, se i nostri nonni avessero conosciuto la **nixtamalizzazione**, avrebbero evitato anni di sofferenze, ma forse oggi possiamo apprezzare ancora di più **Nixta** e **Abasolo**. Chissà che un giorno, in qualche osteria del Veneto, non ci si lasci inebriare da "un cocktail alla polenta", tutto da gustare.



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Agosto 2025



PRODOTTI

La tequila torna protagonista nella mixology

Secondo l'IWSR, il segmento della tequila crescerà con un tasso annuo composto (CAGR) del 7% tra il 2025 e il 2027, mentre il mezcal raggiungerà il 10%, partendo da numeri più contenuti. Non più solo un ingrediente per cocktail o un distillato da shot veloci, la tequila si afferma come protagonista nei drink d'autore e, soprattutto, come bevanda conviviale nella sua versione Reposado, grazie alla crescente ricerca di prodotti di alta qualità.

Uno dei nomi più interessanti di questo rinascimento è Cofradía, azienda a conduzione familiare con oltre 50 anni di esperienza nella produzione di tequila e maioliche, capace di coniugare la tradizione messicana con l'artigianato locale. Le iconiche bottiglie in ceramica e vetro soffiato non sono solo contenitori, ma opere d'arte che raccontano il patrimonio culturale del Messico. Ne sono un esempio: Catrina, un omaggio alla figura

Tequila makes a comeback in mixology

According to the IWSR, the tequila segment is expected to grow at a compound annual rate (CAGR) of 7 percent between 2025 and 2027, while Mezcal will reach 10 percent, starting with smaller numbers. No longer relegated to a simple ingredient or distillate for quick shots, tequila is establishing itself as a protagonist in signature drinks, but especially as a convivial drink in its reposado version, thanks to the growing focus on high-quality products.

One of the most interesting names in this renaissance is Cofradía, a family-owned company with more than 50 years of experience in tequila and majolica production, with the ability to combine Mexican tradition with local craftsmanship. The iconic ceramic and blown glass bottles are true works of art, witnesses to Mexico's rich cultural heritage. Examples include Catrina, a tribute to the famous figure of Día de los Muertos; the Torre de Picos better known as Gran Cofradía, a ceramic bottle fired and hand-painted by local artisans; the Casa Cofradía range with the three classic references Blanco, Reposado and Añejo; the Cofradía Talavera, whose design recalls the famous majolica tiles of Puebla; and the Cofradía Iguanas, which celebrates one of Mexico's iconic animals.

The Tierra Noble brand, which is distinguished by the expert blending of agaves from different regions between the Altos de Jalisco and the Valles, comes in Blanco, Reposado, and Añejo. Tierra Noble Blanco, crystal clear and bright, is a tequila that brings out the fresh and herbaceous notes of agave, with hints of mint and anise. Double distillation in stainless steel preserves its purity and freshness. Tierra Noble Reposado, characterized by golden hues and a rich body,



del Día de los Muertos; la Torre de Picos, meglio nota come Gran Cofradía, una bottiglia di ceramica cotta e dipinta a mano dagli artigiani locali; la gamma Casa Cofradía, con le tre classiche referenze Blanco, Reposado e Añejo; la Cofradía Talavera, il cui design richiama le maioliche di Puebla; la Cofradía Iguanas, che celebra uno degli animali simbolo del Messico.

Il marchio Tierra Noble, che si distingue per la sapiente fusione di agavi provenienti da diverse regioni tra le Altos de Jalisco e

i Valles, si declina nelle varianti Blanco, Reposado e Añejo. 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 ne preserva purezza e freschezza. 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 una struttura elegante e armoniosa. Tierra Noble Añejo,



offers an aromatic bouquet of wood, ripe fruit and vanilla. Aging for 12 months in American white oak barrels gives an elegant and harmonious structure. Tierra Noble Añejo is the most complex and intense version in the range, with old gold tones, an enveloping taste and notes of wood, dried fruit, vanilla and chocolate. Aging in American and French white oak barrels for 18-24 months lends depth to the product.

la versione più complessa e intensa della gamma, si distingue per i 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 profondità e carattere al prodotto.

Novità per il 2025

Il percorso evolutivo di Tassoni, avviato nel 2023, continua con innovazioni pensate per soddisfare le esigenze della mixology classica e del cocktail premium. Alla linea mixology già esistente, composta da Tonica Agrumi Mediterranei, Tonica Superfine, Soda La Classica, Ginger Beer, Ginger Ale, Chinotto Bio, Sambuco Bio e dai due spiriti, il Gin Superfine e il Bitter del Logo, si aggiungono due nuove referenze: Limonata La Biologica e Pompelmo Soda La Biologica.

La Limonata La Biologica è un'armonia di sapori mediterranei, dal gusto deciso ed equilibrato, con una leggera acidità. Il suo colore giallo chiaro è intensificato dalla presenza di polpa naturale, ottenuta dal succo di limoni femminello Bio raccolti alle pendici dell'Etna. Il succo è miscelato con oli essenziali e spezie, come zenzero e cardamomo. La sua frizzantezza la rende adatta per essere mixata con premium spirit, come vodka o gin, o semplicemente degustata come rinfrescante soft drink.

Il Pompelmo Soda La Biologica è caratterizzato da un elegante



Innovations for 2025

Tassoni's evolutionary path, started in 2023, continues with innovations that also meet the needs of classic mixology and premium cocktails. To the already existing mixology line composed of Tonica Agrumi Mediterranei, Tonica Superfine, Soda La Classica, Ginger Beer, Ginger Ale, Chinotto Bio, Sambuco Bio and the two spirits, Gin Superfine and Bitter del Logo, are added Limonata La Biologica and Grapefruit Soda La Biologica.

The former is a harmony with a strong and balanced Mediterranean flavour, slightly acidic, characterized by a light yellow colour, intensified by the presence of natural pulp from the juice of organic femminello lemons harvested on the slopes of Etna. The juice of the lemons is blended with essential oils and spices, such as ginger and cardamom, and the fizz makes this lemonade suitable for mixing with premium spirits, such as vodka or gin, or to enjoy as a refreshing soft drink.

Tassoni Grapefruit Soda La Biologica, an elegant and refreshing bouquet of Sicilian organic pink grapefruit, suitable for enhancing dark spirits and premium drinks, is characterised by a naturally pink colour and releases a floral aroma, with a characteristic intensely refreshing bitter and salty note, and a balanced taste. The sweetness comes exclusively from organic agave syrup, a tribute to tequila and the Paloma cocktail, which is made from tequila and pink grapefruit.

Il rinfrescante bouquet di pompelmo rosa Bio siciliano: il suo colore naturalmente rosato e il suo aroma floreale, con una nota amara e un accenno salino intensamente rinfrescante, lo rendono adatto per esaltare dark spirit e

premium drink. Il gusto equilibrato è ottenuto grazie alla dolcezza naturale dello sciroppo d'agave biologico. Un omaggio alla tequila e ai cocktail Paloma, che ha proprio il pompelmo rosa tra i suoi ingredienti principali.



**TESTATE
ONLINE**
Agosto 2025



La tavola toscana

Italian Chef Charity Night al TSH Belfiore

Il 9 settembre a Firenze torna l'evento di solidarietà

n Redazione Nove da Firenze

05 Agosto 2025 23:01



Cambia la location, ma non lo spirito: da ormai nove anni la *Italian Chef Charity Night* è tra gli eventi di beneficenza aperti al pubblico più seguiti e amati di Firenze, e quest'anno l'appuntamento di solidarietà che vede protagonisti 16 chef da tutta la Toscana si terrà martedì 9 settembre 2025, sul rooftop del **The Social Hub Belfiore**, con vista sulla città. Si tratta di una serata con degustazioni di *piatti signature* realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano, con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche.

Tra i partecipanti di quest'anno la metà sono stellati Michelin - Vito Mollica (Atto di Vito Mollica), Francesco Nunziata (Castello di Fighine), Giovanni Luca Di Pirro (La Torre - COMO Castello del Nero), Ariel Hagen (Saporium), Iside De Cesare (La Parolina), Marco Cahssai (Atman), Alessandro Rossi (Gabbiano 3.0) e Antonello Sardi (Serrae Villa Fiesole) - oltre a veterani come Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), Edoardo Tilli (Podere Belvedere), Andrea Candito (Golden View), Marcella Schillaci (Bistrot Lo Zero a Montespertoli), Fabio Nistri (Degusteria Italiana) Simone Caponnetto (Locale) e Andrea Campani (Borro Tuscan Bistro). Come *new entry* nel parterre degli chef, invece, debutta Stefano Ballarino (Il Verrocchio, all'interno di Villa La Massa).



Ma alla serata - patrocinata dal Comune di Firenze - saranno presenti anche i gelati di Cinzia Otri (Gelateria della Passera) e Stefano Dondoli (Gelateria Dondoli) nonché la **pizzeria ristorante Zanfa Bros** di Gianfranco e Marco Zanfardino, la **pizzeria 'A Puteca** di Paolo Ciullo e Lo Spela di Tommaso Mazzei. I dolci sono affidati a Paolo Rufo (Pasticceria Mille Voglie, Albinia), a Gabriele Rocchi e alla **Scuola Tessieri di Ponsacco**. In assaggio anche le schiacciate e i cantucci di Pane, Amore e Fantasia, i tartufi di San Pietro a Pettine, gli sputamanti di Valdo, i vini di Ruffino, i distillati di **Spirits & Colori** (Papa's Pilar Rum e Hayman's Gin), l'acqua Fonte de' Medici e molto altro ancora.

Tra le novità di quest'anno, una speciale lotteria con 11 premi "a tema", dal pernottamento in una suite affacciata su Ponte Vecchio o in un hotel del **Social Hub** a cene (al **Borro Tuscan Bistro**, al **ristorante Paoli 1827** o alla **pizzeria 'A Puteca**), aperitivi al Locale, torte e panettoni griffati **Iginio Massari** e **Filippo Saporito**, fino a un test drive sulle auto Suzuki o una fornitura di pregiati cioccolati **Noalya**.

Per vincere, i partecipanti all'evento potranno acquistare uno o più cocktail in lattina realizzati da **Charlie Mixology** - il cui ricavato contribuirà alla raccolta fondi - e controllare la dicitura dietro l'etichetta. Quest'anno i fondi andranno ai volontari toscani del Nucleo Operativo della Protezione Civile - Logistica dei Trapianti, recentemente colpiti da un furto che li ha messi in forte difficoltà dopo che in 31 anni d'attività hanno salvato 14 mila vite.

L'evento - che nelle prime edizioni si è tenuto al Forte Belvedere e ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma - dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della "Italia Chef Charity Night 2018" è andato a supportare le iniziative del **Centro Antiviolenza Artemisia**, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale **Careggi** di Firenze.

Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" onlus. Nel 2022 abbiamo sostenuto le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU, nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 i Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati. L'evento si avvale del prezioso contributo della **coltelleria Ambrogio Sanelli**, dell'azienda **Nardini 1950** per la fornitura dei piatti, dell'acqua Fonte de' Medici, della concessionaria automobilistica **TM Wagen** e della **Casa della Divisa**, nonché del supporto dei ragazzi (e dei docenti) dell'Istituto alberghiero **A. Saffi di Firenze**.

FOTO GALLERY





FIRENZE TODAY

Notizie Cosa fare in città Zone Dossier ≡ Q

EVENTI / CIBO E VINO

Pioggia di stelle per la Italian Chef Charity Night 2025



DOVE

[The Social Hub Belfiore](#)

Viale Belfiore

GUANDO

Dal 09/09/2025 al 09/09/2025

Orario non disponibile

PREZZO

Prezzo non disponibile

ALTRI INFORMAZIONI

[Sito web Iforcheriere.it](#)



Redazione

18 agosto 2025 14:01

Cambia la location, ma non lo spirito: da ormai nove anni la Italian Chef Charity Night è tra gli eventi di beneficenza aperti al pubblico più seguiti e amati di Firenze, e quest'anno l'appuntamento di solidarietà che vede protagonisti 16 chef da tutta la Toscana si terrà martedì 9 settembre 2025, sul rooftop del The Social Hub Belfiore, con vista sulla città. Si tratta di una serata con degustazioni di piatti signature realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano, con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche.

Tra i partecipanti di quest'anno la metà sono stellati Michelin - Vito Mollica (Atto di Vito Mollica), Francesco Nunziata (Castello di Fighine), Giovanni Luca Di Pirro (La Torre - COMO Castello del Nero), Ariel Hagen (Saporium), Iside De Cesare (La Parolino), Marco Cahssal (Atman), Alessandro Rossi (Gabbiano 3.0) e Antonello Sardi (Serrae Villa Fiesole) - oltre a veterani come Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), Edoardo Tilli (Podere Belvedere), Andrea Candito (Golden View), Marcella Schillaci (Bistrot Lo Zero a Montespertoli), Fabio Nistri (Degusteria Italiana) Simone Caponnetto (Locale) e Andrea Campani (Borro Tuscan Bistro). Come new entry nel parterre degli chef, invece, debutta Stefano Ballarino (Il Verrocchio, all'interno di Villa La Massa).



Ma alla serata – patrocinata dal Comune di Firenze – saranno presenti anche i gelati di Cinzia Otri (Gelateria della Passera) e Stefano Dondoli (Gelateria Dondoli) nonché la pizzeria ristorante Zanza Bros di Gianfranco e Marco Zanfardino, la pizzeria 'A Puteca di Paolo Ciullo e Lo Spela di Tommaso Mazzel.

I dolci sono affidati a Paolo Rufo (Pasticceria Mille Voglie, Albinia), a Gabriele Rocchi e alla Scuola Tessieri di Ponsacco. In assaggio anche le schiacciate e i cantucci di Pane, Amore e Fantasia, i tartufi di San Pietro a Pettine, gli spumanti di Valdo, i vini di Ruffino, i distillati di Spirits & Colori (Papa's Pilar Rum e Hayman's Gin), l'acqua Fonte de' Medici e molto altro ancora.

Tra le novità di quest'anno, una speciale lotteria con 11 premi "a tema", dal pernottamento in una suite affacciata su Ponte Vecchio o in un hotel del The Social Hub a cena (al Borro Tuscan Bistro, al ristorante Paoli 1827 o alla pizzeria 'A Puteca), aperitivi al Locale, torte e panettoni griffati Iginio Massari e Filippo Saporito, fino a un test drive sulle auto Suzuki o una fornitura di pregiati cioccolati Noalya. Per vincere, i partecipanti all'evento potranno acquistare uno o più cocktail in lattina realizzati da Charlie Mixology - il cui ricavato contribuirà alla raccolta fondi - e controllare la dicitura dietro l'etichetta.

Quest'anno i fondi andranno ai volontari toscani del Nucleo Operativo della Protezione Civile - Logistica dei Trapianti, recentemente colpiti da un furto che li ha messi in forte difficoltà dopo che in 31 anni d'attività hanno salvato 14 mila vite. L'evento - che nelle prime edizioni si è tenuto al Forte Belvedere e ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma - dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della "Italian Chef Charity Night 2018" è andato a supportare le iniziative del Centro Antiviolenza Artemisia, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale Careggi di Firenze. Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" onlus. Nel 2022 sono state sostenute le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU, nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 i Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati.

L'evento si avvale del prezioso contributo della coltelleria Ambrogio Sanelli, dell'azienda Nardini 1950 per la fornitura dei piatti, dell'acqua Fonte de' Medici, della concessionaria automobilistica TM Wagen e della Casa della Divisa, nonché del supporto dei ragazzi (e dei docenti) dell'Istituto alberghiero A. Saffi di Firenze.



LATESTATA.IT

Home News Editoriali Arte, cultura e spettacolo Esteri Rubriche Agenda Cittadina

Home > Notizie > News > Toscana > Chef Stellati a Firenze per la Charity Night

Direttore Vincenzo Di Dino Chi siamo Memes Binance BscScan

Chef Stellati a Firenze per la Charity Night

3 min read / 26 Agosto 2025 / Toscana / di Robot News



ITALIAN CHEF CHARITY NIGHT 2025 Toscana
9 SETTEMBRE 2025
THE SOCIAL HUB BELFIORE (FI)

Toena a Firenze l'atteso appuntamento con la Italian Chef Charity Night, giunta alla sua nona edizione. L'evento benefico, che vedrà protagonisti sedici chef toscani, si terrà il 9 settembre 2025 presso il rooftop del The Social Hub Belfiore. L'obiettivo è raccogliere fondi a sostegno di importanti cause benefiche.

Stelle della Cucina Toscana per la Solidarietà

Numerosi chef stellati Michelin parteciperanno all'evento, offrendo degustazioni dei loro piatti più iconici. Tra i nomi di spicco figurano Vito Mollica, Francesco Nunziata, Giovanni Luca Di Pirro, Ariel Hagen e Iside De Cesare. L'elenco include anche Marco Cahssai, Alessandro Rossi e Antonello Sardi, a conferma dell'alto livello culinario della serata.

Accanto a loro, veterani della scena gastronomica toscana come Filippo Saporito, Edoardo Tilli, Andrea Cantisano e Marcella Schillaci, assieme a Fabio Nistri, Simone Caponnetto e Andrea Campani, arricchiranno l'offerta culinaria. Una new entry di quest'anno è Stefano Ballarino. La serata promette un'esperienza gastronomica indimenticabile.

Ma l'evento non si limita ai soli chef stellati. Saranno presenti anche:

- Cinzia Otri e Stefano Dondoli, maestri del gelato artigianale.
- Zanfa Bros, Paolo Ciufo e Lo Spela, con le loro proposte di pizzeria.
- Paolo Rufo, Gabriele Rocchi e la Scuola Tessieri, per i dolci.

Inoltre, i partecipanti potranno degustare le schiacciate e i cantucci di Pane, Amore e Fantasia, i tartufi di San Pietro a Pettine, gli spumanti di Valdo, i vini di Ruffino, i distillati di Spirits & Colori, e l'acqua Fonte de' Medici.

Una Lotteria Speciale per una Nobile Causa

Quest'anno, l'Italian Chef Charity Night introduce una lotteria con premi esclusivi. Saranno messi in palio soggiorni in suite con vista su Ponte Vecchio, cene in ristoranti riconosciuti, aperitivi, torte firmate e persino un test drive su auto Suzuki. I partecipanti potranno acquistare cocktail in lattina creati da Charlie Mixology, il cui ricavato sarà devoluto alla raccolta fondi.

I fondi raccolti durante l'evento saranno destinati ai volontari toscani del Nucleo Operativo della Protezione Civile – Logistica dei Trapianti. Questa associazione, che ha salvato migliaia di vite in 31 anni di attività, ha subito un forte che ha compromesso la sua operatività. L'iniziativa mira a supportare la loro importante missione.

L'evento rappresenta un'occasione unica per coniugare alta cucina e solidarietà, sostenendo una causa di grande valore per la comunità.

La manifestazione gode del patrocinio del Comune di Firenze.

Il Significato Benefico dell'Evento

La Italian Chef Charity Night ha una lunga storia di impegno sociale. Nata come "Armatriciana Day" per raccogliere fondi per le vittime del terremoto, ha poi assunto il nome attuale, sostenendo diverse cause nel corso degli anni. Nel 2018, i fondi sono stati destinati al Centro Antiviolenza Artemisia, mentre nel 2019 è stato acquistato un macchinario per l'ospedale Careggi di Firenze.

Negli anni successivi, l'evento ha supportato i ragazzi disabili di Livorno, i progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" e le popolazioni colpite dalla guerra, attraverso il World Food Program dell'ONU. Nel 2023 i fondi sono andati all'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 ai Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati.

L'evento si avvale del contributo di importanti partner, tra cui Ambrogio Sanelli, Nardini 1950, Fonte de' Medici, TM Wagon e Casa della Divisa. Un ruolo fondamentale è svolto anche dai ragazzi e dai deconti dell'Istituto alberghiero A. Saffi di Firenze. La loro collaborazione è essenziale per la riuscita dell'iniziativa.



TOSCANA NEWS

ME CRONACA ISTITUZIONI SOCIALE SPORT AMBIENTE WINELOVERS CULTURA ECONOMIA



ITALIAN CHEF CHARITY NIGHT 2025 Toscana
9 SETTEMBRE 2025
THE SOCIAL HUB BELFIORE (FI)

[Home - Sociale - Solidarietà, le stelle della cucina a Firenze per l'evento Italian Chef Charity Night](#)

Solidarietà, le stelle della cucina a Firenze per l'evento Italian Chef Charity Night

Cambio di location per la 9° edizione dell'atteso appuntamento di solidarietà: martedì 9 settembre sul rooftop del The Social Hub Belfiore ben 16 chef, e non solo, per aiutare i volontari del Nucleo Operativo della Protezione Civile.

Redazione - 26 Agosto 2025 | 3 minuti di lettura



The Social Hub Belfiore, ph. Luca Managlia

Cambia la location, ma non lo spirito: da ormai nove anni la Italian Chef Charity Night è tra gli eventi di beneficenza aperti al pubblico più seguiti e amati di Firenze, e quest'anno l'appuntamento di solidarietà che vede protagonisti 16 chef da tutta la Toscana si terrà martedì 9 settembre 2025, sul rooftop del The Social Hub Belfiore, con vista sulla città. Si tratta di una serata con degustazioni di piatti signature realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano, con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche. Tra i partecipanti di quest'anno la metà sono stellati Michelin – Vito Mollica (Atto di Vito Mollica), Francesco Nunziata (Castello di Fighine), Giovanni Luca Di Pirro (La Torre – COMO Castello del Nero), Ariel Hagen (Saporito), Iside De Cesare (La Parolina), Marco Cahssai (Atman), Alessandro Rossi (Gabbiano 3.0) e Antonello Sardi (Serravilla Fiesole) – oltre a veterani come Filippo Saporito (La Leggenda dei Frati), Edoardo Tilli (Podere Belvedere), Andrea Candito (Golden View), Marcella Schillaci (Bistrot Lo Zero a Montespertoli), Fabio Nistri (Degusteria Italiana) Simone Caponetto (Locale) e Andrea Campani (Borro Tuscan Bistro). Come new entry nel parterre degli chef, invece, debutta Stefano Ballarino (Il Verrocchio, all'interno di Villa La Massa).

Ma alla serata – patrocinata dal Comune di Firenze – saranno presenti anche i gelati di Cinzia Otri (Gelateria della Passera) e Stefano Dondoli (Gelateria Dondoli) nonché la pizzeria ristorante Zanfa Bros di Gianfranco e Marco Zanfardino, la pizzeria 'A Puteca di Paolo Ciullo e Lo Spela di Tommaso Marzeli. I dolci sono affidati a Paolo Rufu (Pasticceria Mille Voglie, Albina), a Gabriele Rocchi e alla Scuola Tessieri di Ponsacco. In assaggio anche le schiacciate e i cantucci di Pane, Amore e Fantasia, i tartufi di San Pietro a Pettine, gli spumanti di Valdo, i vini di Ruffino, i distillati di Spirits & Colori (Papa's Pilar Rum e Hayman's Gin), l'acqua Fonte de' Medici e molto altro ancora.

Tra le novità di quest'anno, una speciale lotteria con 11 premi "a tema", dal pernottamento in una suite affacciata su Ponte Vecchio o in un hotel del The Social Hub a cena (al Borro Tuscan Bistro, al ristorante Paoli 1827 o alla pizzeria 'A Puteca), aperitivi al Locale, torte e panettoni griffati Iginio Massari e Filippo Saporito, fino a un test drive sulle auto Suzuki o una fornitura di pregiati cioccolati Noalya. Per vincere, i partecipanti all'evento potranno acquistare uno o più cocktail in lattina realizzati da Charlie Mixology – il cui ricavato contribuirà alla raccolta fondi – e controllare la dicitura dietro l'etichetta.

Quest'anno i fondi andranno ai volontari toscani del Nucleo Operativo della Protezione Civile – Logistica dei Trapianti, recentemente colpiti da un furto che li ha messi in forte difficoltà dopo che in 31 anni d'attività hanno salvato 14 mila vite. L'evento – che nelle prime edizioni si è tenuto al Forte Belvedere e ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma – dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della "Italia Chef Charity Night 2018" è andato a supportare le iniziative del Centro Antiviolenza Artemisia, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale Careggi di Firenze. Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" onlus. Nel 2022 abbiamo sostenuto le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU, nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 i Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati.



La consegna dell'assegno, ph. Luca Managlia

L'evento si avvale del prezioso contributo della coltelleria Ambrogio Sanelli, dell'azienda Nardini1950 per la fornitura dei piatti, dell'acqua Fonte de' Medici, della concessionaria automobilistica TM Wagen e della Casa della Divisa, nonché del supporto dei ragazzi (e dei docenti) dell'Istituto alberghiero A. Saffi di Firenze.



 **AGEN FOOD**
AGENZIA DI STAMPA

MIXOLOGY
[Home](#) » La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in...



La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori

27/08/2025 17:30 | [Redazione Agenfood](#) | [MIXOLOGY, NL](#)

(Agen Food) – Roma, 27 ago- – Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze preggiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zucchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene." – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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



Home > Spirit > Filippo Sisti entra nel team di Spirits&Colori

Filippo Sisti entra nel team di Spirits&Colori

Di Giuseppe Stabile · 27 Agosto 2025



Personaggio di punta del panorama della miscelazione internazionale, Sisti dal prossimo primo settembre sarà il corporate mixology specialist dell'azienda di Reggio Emilia, specializzata nell'importazione e distribuzione di spirit per il fuori casa

Nuovo ingresso nella squadra di Spirits&Colori. Dal primo settembre a far parte del team dell'azienda di Reggio Emilia, specializzata Reggio Emilia specializzata nella selezione, importazione e distribuzione di spirit per il fuori casa, ci sarà Filippo Sisti, con il ruolo di **corporate mixology specialist**.

Classe 1983, tra le stelle del panorama della miscelazione internazionale, consulente per cocktail bar e chef stellati, Sisti vanta oltre 25 anni di esperienza nel settore, maturata tra New York, Londra, Parigi e Milano, città quest'ultima dove ha collaborato con lo chef Carlo Cracco al progetto di successo *Carlo e Camilla in Segheria* e dove nel 2018 aveva aperto *Talea*, un cocktail bar sperimentale in zona Navigli. Impostosi come bartender di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità, il suo marchio di fabbrica si chiama "cucina liquida", ovvero l'insieme di strumenti e tecniche utilizzati nel mondo della cucina, applicati e adattati al lavoro quotidiano dietro al bancone. Non una semplice questione di tecniche, ma un abito mentale fatto di ricerca a 360°: su materie prime, prodotti, lavorazioni e consistenze che permettano di creare cocktail capaci di regalare un'esperienza nuova e multisensoriale.

Formazione, cultura del bere e valorizzazione del portafoglio

Creatività e conoscenze che ora, nel nuovo incarico in Spirits&Colori, metterà a disposizione per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

«La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione - ha commentato Sisti in una nota che annuncia il suo ingresso nell'azienda -. Spirits&Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale».

Spingere sull'innovazione

Nel suo ruolo di corporate mixology specialist, Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani**, direttore commerciale e marketing dell'azienda. Azienda che sta registrando un deciso interesse per le novità introdotte a catalogo lo scorso anno, che rappresentano già il 30% del fatturato. «Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale - ha commentato Rondani nella stessa nota -. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora».



HORECA

THE DAILY NEWSLETTER

NEWS

NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE NUMERO 1.568 del 28/08/2025

Macchine da Caffè

Steam Maestro: la rivoluzione automatica per la montatura del latte

Il nuovo sistema automatico per la montatura del latte Steam Maestro di Dalla Corte è la...



Protagonisti

Spirits & Colori: Filippo Sisti nuovo Corporate Mixology Specialist

Filippo Sisti, mixologist di fama mondiale, entra nel team di Spirits & Colori in qualità di...



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 EVENTI RUBRICHE IL NOSTRO NETWORK

Spirits & Colori punta sull'innovazione: Filippo Sisti nuovo Corporate Mixology Specialist

Filippo Sisti, mixologist di fama mondiale, entra nel team di Spirits & Colori in qualità di Corporate Mixology Specialist.

PROTAGONISTI Restauro 28 Agosto 2025 - 16:24

NUOVO INCARICO



PROTAGONISTI - Spirits & Colori, distributore di referenze pregevoli internazionali, **alta l'asticella dell'innovazione** non solo attraverso il continuo arricchimento del proprio portafolio, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e l'ingresso di una punta di diamante di grande valore.

Dal 1° settembre entra a far parte del team **Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo **Corporate Mixology Specialist** dell'azienda.

Un professionista di calibro internazionale

Mixologist riconosciuto a livello mondiale e consulente per cocktail bar e chef stellati, Sisti vanta oltre 25 anni di esperienza maturata nelle principali capitali gastronomiche come New York, Londra e Parigi. La sua reputazione si fonda su un **apprendizio "out of the box"** e sulla **filosofia della "cucina liquida"**, metodologia innovativa che applica strumenti e tecniche dell'alta cucina alla creazione di cocktail che somigliano a portate. Il suo percorso di ricerca coinvolge materie prime, processi di lavorazione e texture, trasformando ogni bevanda in un'esperienza che coinvolge tutti i sensi.



Dopo una lunga permanenza all'estero, Sisti si è fatto conoscere sulla scena italiana attraverso la collaborazione con **Carlo Cracco** nel progetto di successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**, affermandosi come riferimento per una miscelazione all'avanguardia e di livello superiore. Nel suo nuovo ruolo presso Spirits & Colori, Filippo Sisti **contribuirà con la propria creatività e competenza internazionale allo sviluppo di iniziative dedicate alla formazione, alla cultura del bere e alla valorizzazione del portfolio aziendale**.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emotionale", dichiara Sisti.

Struttura organizzativa e strategia aziendale

Filippo Sisti opererà sotto la direzione di **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Questa decisione riflette i risultati positivi ottenuti dalle novità introdotte nel catalogo 2024, che attualmente rappresentano il **39% del fatturato complessivo**.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zucchini, Massimo Melis e Simona Caccapardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diventerà molto con noi, la chiave per lavorare bene", spiega Rondani, sottolineando il contributo degli altri colleghi che hanno arricchito il catalogo, tra cui l'area manager **Giulia Salmaso e Stefano Spano (Marketing Controller)**.



Team Spirits&Colori



La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione

27/08/2025 - 4593 LETTURE



Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

L'approccio rivoluzionario della "cucina liquida"

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.



Filippo Sisti

Dall'esperienza internazionale alla scena italiana

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo *Carlo e Camilla in Segheria*, imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

La visione dell'azienda

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato.



Squadra Spirits & Colori



"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai nostri 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società.

Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene." – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

+Info: spiritsecolori.it/



Filippo Sisti entra nel team di Spirits & Colori come Corporate Mixology Specialist

By Redazione 28/08/2025

109 0



Il mondo della distribuzione di spirits di alta gamma si arricchisce di una collaborazione destinata a segnare nuovi standard nell'industria della mixology italiana. **Spirits & Colori** accelera il proprio percorso di innovazione attraverso l'ingresso di una figura di eccellenza assoluta: **dal 1° settembre, Filippo Sisti** assume il ruolo di **Corporate Mixology Specialist** dell'azienda, portando con sé un bagaglio di competenze internazionali di altissimo livello.

Un profilo di eccellenza mondiale

Filippo Sisti rappresenta un nome di assoluto rilievo nel panorama della mixology internazionale. Consulente per cocktail bar e chef stellati, vanta oltre 25 anni di esperienza maturata nelle capitali del gusto più influenti: **New York, Londra, Parigi** e altre metropoli che definiscono i trend globali del settore.

Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Questo approccio rappresenta un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

L'affermazione sulla scena italiana

Dopo una carriera internazionale di prestigio, **Sisti ha conquistato la scena italiana** attraverso la collaborazione con **Carlo Cracco** nel progetto di grande successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**. Questa partnership lo ha consacrato come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità, stabilendo nuovi parametri per l'eccellenza del mondo della miscelazione italiano.

La missione in Spirits & Colori

Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare **progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale**.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" dichiara Sisti.

Struttura organizzativa e strategia aziendale

Filippo Sisti riporterà direttamente a **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Questa scelta organizzativa è il risultato della straordinaria risposta di mercato alle novità inserite nel catalogo dal 2024, che attualmente rappresentano il **30% dell'attuale fatturato aziendale**.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia" spiega Rondani.

Un team di eccellenze consolidato

L'arrivo di Sisti si inserisce in un contesto già ricco di professionalità consolidate. **Rondani** evidenzia come questa sia un'accelerazione di un progetto già avviato con successo: *"Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società".*

Il **Direttore Commerciale e Marketing** sottolinea l'approccio collaborativo che caratterizzerà questa nuova fase: *"Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene"*. Rondani ricorda anche gli altri colleghi chi hanno contribuito alle innovazioni catalogo, come l'area manager **Giulia Salsamo** e **Stefano Spano** nel ruolo di **Marketing Controller**.

Prospettive di sviluppo

L'inserimento di **Filippo Sisti** nel team **Spirits & Colori** rappresenta una mossa strategica che punta a consolidare la posizione dell'azienda come riferimento nell'innovazione mixologica italiana. La combinazione tra l'esperienza internazionale di Sisti e il portfolio di "perle rare" dell'azienda promette di generare progetti formativi e culturali capaci di elevare ulteriormente gli standard del settore.

Questa collaborazione si configura come un investimento nella cultura del bere consapevole e nell'evoluzione della mixology contemporanea, con l'obiettivo di offrire al mercato italiano e alla rete di 140 agenti su tutto il territorio nazionale strumenti sempre più sofisticati per interpretare le tendenze emergenti del settore spirits.



BarTales

ITALIAN PREMIUM BARTENDING

Home Chi siamo Magazine News ed Eventi Ricette Video Contatti

Home > La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

UNCATEGORIZED

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricerche referenze proposta dalla nostra azienda di distribuzione di Reggio Emilia.

BY REDAZIONE BARTALES — 29 AGOSTO 2024 — 0 REACTIONS COMMENTI 0 3 MIN READ



Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Leggi Anche



La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

BY REDAZIONE BARTALES — 29 AGOSTO 2024

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di...

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.



Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato.

"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zucchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene." - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).



G Gazzetta di Firenze
Direttore Piero Campani
mail: redazione@gazzettadifirenze.it

HOME ULTIM'ORA VETRINA CRONACA FIRENZE FUTURA PRIMO PIANO FOCUS

Home > STABBENE / GUSTO > Torna la 9° edizione di 'Italian Chef Charity Night 2025' a favore dei volontari del Nucleo Operativo della Protezione Civile

STABBENE / GUSTO

Torna la 9° edizione di 'Italian Chef Charity Night 2025' a favore dei volontari del Nucleo Operativo della Protezione Civile

di admin - 29 Agosto 2025 - 63 - 0



Il 9 settembre prossimo avrà luogo la 9° edizione di *Italian Chef Charity Night*, la consueta cena benefica che vede protagonisti 16 chef da tutta la Toscana. Quest'anno la serata, tra le più amate e seguite da pubblico fiorentino, e non solo, si terrà sul rooftop di The Social Hub Belfiore e il ricavato sosterrà i volontari del Nucleo Operativo della Protezione Civile - Logistica dei Trapianti, recentemente colpiti da un furto che li ha messi in forte difficoltà dopo che in 31 anni d'attività hanno salvato 14 mila vite.



Come da tradizione, nel corso della serata di *Italian Chef Charity Night* si potranno degustare i piatti signature realizzati da alcuni tra i più importanti chef del territorio fiorentino e toscano, con l'obiettivo di raccogliere fondi a sostegno di enti con finalità benefiche. Tra i partecipanti di quest'anno la metà sono stellati Michelin – **Vito Mollica** (Atto di Vito Mollica), **Francesco Nunziata** (Castello di Fighine), **Giovanni Luca Di Pirro** (La Torre – COMO Castello del Nero), **Ariel Hagen** (Saporium), **Inside De Cesare** (La Parolina), **Marco Cahssai** (Atman), **Alessandro Rossi** (Gabbiano 3.0) e **Antonello Sardi** (Serrae Villa Fiesole) – oltre a veterani come **Filippo Saporito** (La Leggenda dei Frati), **Edoardo Tilli** (Podere Belvedere), **Andrea Candito** (Golden View), **Marcella Schillaci** (Bistrot Lo Zero a Montespertoli), **Fabio Nistri** (Degusteria Italiana) **Simone Caponnetto** (Locale) e **Andrea Campani** (Borro Tuscan Bistro). Come new entry nel parterre degli chef, invece, debutta **Stefano Ballarino** (Il Verrocchio, all'interno di Villa La Massa).

Ma alla *Italian Chef Charity Night* – patrocinata dal Comune di Firenze – saranno presenti anche i gelati di **Cinzia Otri** (Gelateria della Passera) e **Stefano Dondoli** (Gelateria Dondoli) nonché la pizzeria ristorante **Zanfa Bros** di Gianfranco e Marco Zanfardino, la pizzeria 'A Puteca' di Paolo Ciullo e **Lo Spela** di Tommaso Mazzei. I dolci sono affidati a **Paolo Rufo** (Pasticceria Mille Voglie, Albinia), a **Gabriele Rocchi** e alla **Scuola Tessieri** di Ponsacco. In assaggio anche le schiacciate e i cantucci di **Pane, Amore e Fantasia**, i tartufi di **San Pietro a Pettine**, gli spumanti di **Valdo**, i vini di **Ruffino**, i distillati di **Spirits & Colori** (Papa's Pilar Rum e Hayman's Gin), l'acqua **Fonte de' Medici**, il caffè di **Espresso Giada** e molto altro ancora.



Tra le novità di quest'anno, una speciale **lotteria** con **11 premi "a tema"**, dal pernottamento in una suite affacciata su Ponte Vecchio o in un hotel del The Social Hub a cene (al Borro Tuscan Bistro, al ristorante Paoli 1827 o alla pizzeria 'A Puteca), aperitivi al Locale, torte e panettoni griffati Iginio Massari e Filippo Saporito, fino a un test drive sulle auto Suzuki o una fornitura di pregiati cioccolati Noalya. Per vincere, i partecipanti all'evento potranno acquistare uno o più cocktail in lattina realizzati da **Charlie Mixology** – il cui ricavato contribuirà alla raccolta fondi – e controllare la dicitura dietro l'etichetta. Altra novità: sarà presente un banchino di **Lactosolution 15000**, integratore alimentare in compresse specifico per la digestione del lattosio. Le persone intolleranti possono quindi gustare i piatti contenenti lattosio senza manifestare i sintomi classici dell'intolleranza.



L'evento – che nelle prime edizioni si è tenuto al Forte Belvedere e ha preso il nome di "Amatriciana Day" perché i fondi raccolti sono stati destinati al soccorso delle vittime del terremoto e alla ricostruzione post-sisma – dal 2018 ha assunto il nome attuale e ogni anno sposa una nobile causa: il ricavato della "Italia Chef Charity Night 2018" è andato a supportare le iniziative del Centro Antiviolenza Artemisia, e quella del 2019 è servita per acquistare un macchinario per il pronto soccorso dell'ospedale Careggi di Firenze. Dopo lo stop forzato del 2020, l'edizione 2021 ha destinato i fondi raccolti ai ragazzi disabili di Livorno e ai progetti della fondazione "Il cuore si scioglie" onlus. Nel 2022 abbiamo sostenuto le popolazioni colpite dalla guerra attraverso il World Food Program dell'ONU, nel 2023 l'hospice pediatrico Fondazione Casa Marta e nel 2024 i Volontari che assistono i minori stranieri non accompagnati.



Italian Chef Charity Night si avvale del prezioso contributo della coltelleria **Ambrogio Sanelli**, dell'azienda **Nardini1950** per la fornitura dei piatti, dell'acqua **Fonte de' Medici**, della concessionaria automobilistica **TM Wagen** e della **Casa della Divisa**, nonché del supporto dei ragazzi (e dei docenti) dell'Istituto alberghiero **A. Saffi** di Firenze.



DEGUSTA

Market & News - DEGUSTA TV - LA RIVISTA - Contatti

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits&Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

Dal 1° settembre il mixologista internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia.

Spirits&Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una pista di diamante di grande valore.

Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologista di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con

oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca

totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Crecco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits&Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know how

internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits&Colori è da sempre una sorgente di parole rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dictata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato.

Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di innovazione a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter della vissuta decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zucchini, Massimo Mella e Simona Coccopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si diverte molto con noi, la chiave per lavorare bene." - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salsano, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).



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



SPIRITS&COLORI Srl

Via del Chiono 14 Reggio Emilia (RE)

Tel. 0522.506284 - Fax 0522.513578

www.spiritscolori.it



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Settembre 2025



Data: 01.10.2025 Pag.: 6,7
Size: 2232 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



Percezioni liquide



• 8. DISTILLATI INDIVIDUALI DA BOTTE SINGOLARI

La famiglia Gordon, una delle più importanti tra quelle che hanno fatto la storia del Whisky scozzese, ha custodito una riserva privata di distillati lungamente invecchiati, destinati alle occasioni speciali. Ogni imbottigliamento è la testimonianza di una stagione e di un savoir-faire irripetibile. Il concetto dietro o per meglio dire dentro ogni sorso di queste perle della distillazione, è illustrato dalle parole di Jonathan Gibson, direttore marketing di House of Hazelwood: «Per questa serie non seguiamo la consuetudine di imbottigliare Whisky di una determinata età o di uno stile specifico in una data presebilità. Questa è una collezione di Whisky individuali, che rappresentano botti uniche, esperimenti condotti nel corso degli anni e combinazioni che potrebbero non ripetersi mai più. Al centro di tutto ciò vi è la filosofia secondo cui il distillato è pronto quando è pronto». Dal progetto sono state ricavate due linee: la Legacy Collection e la Charles Gordon Collection. La seconda delle due è la selezione più esclusiva. Ogni etichetta nasce dall'imbottigliamento di una singola botte, come nel caso del Whisky vintage 1964, in cui è racchiusa la prima produzione della distilleria di Grain Whisky distillata nel '64. [House of Hazelwood](http://HouseofHazelwood.it), velier.it

• 9. L'ANIMA PURA DEL CARIBE

Nella Cuba di inizio '900 nasce una distilleria grazie a una compagnia americana. Dal 1927 il marchio passa da una società a stelle e strisce a una compagnia locale affermandosi come una delle proprietà più dinamiche e in crescita del suo territorio. A oggi sull'isola caraibica sono nove i maestri ronieri ancora attivi. Il loro savoir-faire è riconosciuto dall'Unesco quale patrimonio immateriale dell'Umanità. La distilleria Santa Cruz si trova nella provincia di Mayabeque. Qui sono prodotte tre referenze (Carta Blanca, Carta Oro e Añejo) in grado di soddisfare diversi momenti di consumo: dal cocktail alla meditazione. L'Añejo nasce dopo cinque anni di un affinamento che ne cesella il sapore ricco e stratificato, in cui emergono note di legno, di cacao e cannella. [Meregalli Spirits](http://MeregalliSpirits.com), meregalli.com



• 10. AMARO, OVVERO MEDICALE E OFFICINALE

Officinale significa spesso anche artigianale. Il dottor Andrea Nicola da Aosta utilizza processi artigianali produttivi, peraltro ecosostenibili, per creare il proprio amaro di montagna, ottenuto da erbe officinali e spontanee come, per esempio, timo, tintura di genziana e camomilla. La base alcolica di questo elisir è composta da alcol e Gin. Il profumo di Ophthymus è balsamico e selvatico, grazie alle doti del timo. In bocca la balsamicità del ginpro e del timo sono rese più complesse dalle note amaricche della genziana e da quelle delicate della camomilla. [Farmacia Dottor Nicola](http://FarmaciaDottorNicola.it), dottornicola.it



• 11. QUELLO SCOTCH WHISKY DELL'800 ANTICONFORMISTA ANCORA OGGI

George Willsher fu un distillatore scozzese noto per il suo carattere innovativo e anticonformista: nel 1864 decise di creare un Whisky audace e distintivo, grazie a un blend dominato da un'alta percentuale di malto. Nacque così Black Bull, un blended Scotch Whisky realizzato seguendo una ricetta che prevede una grande percentuale di mali delle Highlands e dello Speyside maturati in botti di Sherry e Bourbon, miscelati con Whisky di cereali. Black Bull 12 è ottenuto da un mix per il 50% di malto e per il rimanente 50% da Whisky di cereali. All'assaggio ricorda il cioccolato al latte, la caramella mou alla melassa, le pere, le mele verdi e tanta vaniglia dolce. [Black Bull](http://BlackBull.spiritscolor.it), spiritscolor.it





ARTICLE MARKETING

Settembre 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Aziende, Varie, Vino](#) » Blog article: La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca. | Comunicati stampa

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

 3 Settembre 2025 da  Borderline Agency

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. **Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con **oltre 25 anni di esperienza** maturata tra **New York, Londra, Parigi** e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, **Sisti ha conquistato la scena italiana** collaborando con **Carlo Cracco** al progetto di successo **"Carlo e Camilla in Segheria"**, imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in **Spirits & Colori**, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale. **"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale"** afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. **"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene."** - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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.



La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

3 Settembre 2025 di BorderlineAgency

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. **Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo **Corporate Mixology Specialist** dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale. *"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale"* afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing**. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. *"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager di molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene."* – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

www.spiritscolori.it

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



La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

Pubblicata da: [Borderline](#)



Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate

Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale. "La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. *"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene."* – spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

www.spiritsecolori.it

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



informazione.news Comunicati Stampa

Prima pagina Elenco Modifica account Inserimento Pannello di controllo Modifica password

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione al servizio del canale Ho.Re.Ca.

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Reggio Emilia, 03/09/2025 (informazione.news - comunicati stampa - varie)
Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze preggiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale. *"La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale"* afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. *"Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene."* - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

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

<http://www.spiritscolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

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



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione per l'HoReCa

La mixology d'autore di Filippo Sisti entra in Spirits & Colori: competenza e visione per l'HoReCa

3 Set 2025 | Comunicati generici

Dal 1° settembre il mixologist internazionale sarà Corporate Mixology Specialist per far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione con le ricercate referenze proposte dalla nota azienda di distribuzione di Reggio Emilia

Spirits & Colori alza l'asticella dell'innovazione nella mixology, non solo con il continuo inserimento di referenze pregiate provenienti da tutto il mondo, ma anche con l'accrescimento della propria squadra e una punta di diamante di grande valore. **Dal 1° settembre entra a far parte del team Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda.

Mixologist di fama internazionale e consulente per cocktail bar e chef stellati, con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Sisti è celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della "cucina liquida", un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono... anche mangiare. Un percorso di ricerca totale su materie prime, lavorazioni e consistenze che trasforma ogni drink in un'esperienza multisensoriale.

Dopo una lunga carriera all'estero, Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto di successo "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Con questo nuovo incarico in Spirits & Colori, Filippo Sisti metterà a disposizione la sua creatività e il suo know-how internazionale per sviluppare progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale. "La mia missione è far vivere cocktail capaci di sorprendere, unendo creatività, tecnica e innovazione. Spirits & Colori è da sempre una scopritrice di perle rare. Saper offrire un qualcosa che non c'era è un modo per stupire e regalare esperienze uniche che è anche il mio obiettivo di promuovere una mixology contemporanea, sperimentale ed emozionale" afferma Sisti.

Filippo Sisti riporterà a Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing. Una scelta dettata dalla risposta riscontrata con le novità inserite a catalogo dal 2024 e che rappresentano il 30% dell'attuale fatturato. "Abbiamo riscontrato un forte interesse per l'innovazione, non solo di nuove referenze, ma anche di nuovi brand e della loro declinazione in una mixology sempre più evoluta e capace di sollecitare la curiosità del pubblico finale ma anche di quello professionale. La collaborazione con Filippo è quindi un'ulteriore evoluzione di un progetto di rinnovamento a cui teniamo molto e che darà sostegno ai "nostri" 140 agenti in tutta Italia. Siamo convinti che con il suo arrivo, da vero pioniere e trend setter dalla visione decisamente internazionale, darà un contributo prezioso e un'accelerazione a quanto realizzato finora, grazie a professionisti come Douglas Cristofoli che continuerà a rappresentare la figura di Area Manager e di Brand Ambassador, realizzando le consuete masterclass tecniche e serate per i nostri distillati come pure Pietro Zacchini, Massimo Melis e Simona Cacopardo area manager da molti anni in società. Tutti noi avremo beneficio dal sapere di Filippo Sisti e lui anche si divertirà molto con noi, la chiave per lavorare bene." - spiega Rondani ricordando anche gli altri colleghi che hanno potuto apportare novità in catalogo come l'area manager Giulia Salmaso, oltre che Stefano Spano (Marketing Controller).

www.spiritsecolori.it

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



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Varie](#) » [Blog article: Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival | Comunicati stampa](#)

Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival

28 Settembre 2025 da [Borderline Agency](#)

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori – azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità – festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di **ShowRUM – Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025** presso lo **Spazio DUMBO di Bologna**.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupe.
- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupe, simbolo di artigianalità.
- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link: <https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum – Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Kōloa Rum Company – L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Waialeale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co – La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane – Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar – Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la **partecipazione di Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo **Corporate Mixology Specialist** dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival – dichiara **Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori**, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo – è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".

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.



Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival

28 Settembre 2025 di BorderlineAgency

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori – azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità – festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di ShowRUM – Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è visto assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupe.
- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupe, simbolo di artigianalità.
- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link: <https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum – Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Kōloa Rum Company – L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wai'ale'ale', emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co – La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane – Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar – Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la **partecipazione di Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo **Corporate Mixology Specialist** dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival – dichiara **Gabriele Rondani**, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo – è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".

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.



Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 - Italian Rum Festival

Pubblicata da: Borderline



A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori - azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità - festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di ShowRUM - Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupe.
- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupe,

simbolo di artigianalità.

- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.

- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.

- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.

- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.

- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link: <https://spiritsecolori.it/catalogo/>
Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum - Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Ka'loa Rum Company - L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wai'ale'ale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co - La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane - Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar - Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la partecipazione di Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival - dichiara Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo - è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".

www.spiritsecolori.it

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



informazione.news Comunicati Stampa

Prima pagina · Elenco · Modifica account · Inserimento · Pannello di controllo · Modifica password

Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Bologna, 29/09/2025 (informazione.news - comunicati stampa - fiere ed eventi)
Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori - azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità - festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di ShowRUM - Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è visto assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- PÈRE LABAT Canne Jaune, il rum bianco agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupe.
- MONTEBELLO Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupe, simbolo di artigianalità.
- ZAFRA Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- WORTHY PARK, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE FATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- SMITH & CROSS Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati!Wedderburn e Plummer pot still.
- LABOURDONNAIS Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- MONTEBELLO Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link: <https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum - Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Keloa Rum Company - L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wai'ale'ale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co - La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane - Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar - Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più riconomati produttori internazionali, quest'anno con la partecipazione di Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo Corporate Mixology Specialist dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival - dichiara Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo - è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".

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 ricerchezza, caratterizzato da piccoli produttori di clacara 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
[!\[\]\(9bfd1af9c0d6dfecde4315b134fa530a_img.jpg\) Borderline Srl \(Leggi tutti i comunicati\)](mailto:Borderline Srl (Leggi tutti i comunicati))



JOY Free Press

Diamo voce ai tuoi pensieri con comunicati di pubblica utilità

Comunicati generici > Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival >

Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival

28 Set 2025 | Comunicati generici · Fiere ed Eventi · Prodotti

A Bologna il 21-22 settembre 2025, nel decennale della manifestazione l'azienda ha trionfato con altrettanti podi con una ineguagliabile selezione di etichette molto ricercate

Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori – azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità – festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di ShowRUM – Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è visto assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

- **PÈRE LABAT** Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nei territori d'Oltremare Francesi, Guadalupe.
- **MONTEBELLO** Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupe, simbolo di artigianalità.
- **ZAFRA** Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.
- **WORTHY PARK**, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.
- **SMITH & CROSS** Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.
- **LABOURDONNAIS** Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.
- **MONTEBELLO** Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link:
<https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum – Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

K?loa Rum Company – L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wa'ale'ale, emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co – La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane – Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar – Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la partecipazione di Filippo Sisti, nome di spicco nel panorama internazionale e **nuovo Corporate Mixology Specialist** dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival – dichiara Gabriele Rondani, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo – è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".

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

RASSEGNA STAMPA

Quarto trimestre 2025



31 dicembre 2025



SPIRITS & COLORI Srl

Via del Chionso, 14

42122 Reggio Emilia (RE)

www.spiritsecolori.it



COMUNICATI STAMPA REALIZZATI

4° trimestre 2025




COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Lo scorso 29 settembre, nella cornice di Pandenus in Piazza Gae Aulenti a Milano, Spirits & Colori ha ospitato Christopher e Miranda Hayman, esponenti della storica famiglia londinese del gin. La masterclass "Una degustazione con un mito vivente" ha offerto agli ospiti un viaggio nella tradizione della Hayman's Distillery, ultima grande distilleria a conduzione familiare di Londra. Christopher Hayman, discendente di una dinastia attiva dal 1863 e bisnipote di James Burrough, ha condiviso aneddoti e valori che hanno reso celebre il London Dry Gin di famiglia, mentre Miranda ha portato la visione contemporanea dell'azienda. L'evento, arricchito da una degustazione esclusiva, ha unito storia, cultura e passione, riaffermando il ruolo della famiglia Hayman come custode del London Gin e il legame con Spirits & Colori, distributore esclusivo per l'Italia.

**UNA DEGUSTAZIONE CON UN MITO VIVENTE DEL GIN:
CHRISTOPHER E MIRANDA HAYMAN IN ITALIA**

Un'esperienza straordinaria offerta da Spirits & Colori lo scorso 29 settembre a Milano per testimoniare come dietro ogni grande marchio ci sia una storia fatta di tradizione, autenticità e dedizione.

Un appuntamento unico ha stupito Milano: il 29 settembre Spirits & Colori ha accolto nella prestigiosa cornice di Pandenus, nel cuore pulsante di Piazza Gae Aulenti, Christopher Hayman e sua figlia Miranda, esponenti di una famiglia che è l'ultima ancora attiva nel gin londinese dal 1800. La masterclass, intitolata "Una degustazione con un mito vivente", ha rappresentato un viaggio esclusivo nella storia del gin, offrendo al pubblico l'opportunità di incontrare da vicino i custodi dell'ultima grande distilleria a conduzione familiare di Londra: la Hayman's Distillery.



Fianco, la figlia **Miranda Hayman** che insieme al fratello James oggi impegnata nella guida dell'azienda, ha portato la visione contemporanea della famiglia, sempre fedele alla tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro. Il loro avo, chiamato "l'original James", è stato il pioniere del London Dry Gin, per primo ha introdotto gli agrumi come elemento botanico importante nel gin (oggi è uno stile di moda) e la distilleria Hayman nel 2017 per prima ha reintrodotto sul mercato lo stile originario del gin di Londra, l'Old Tom gin.

L'incontro si è svolto nel garden della prestigiosa location milanese, offrendo agli ospiti una degustazione esclusiva e la possibilità di dialogare direttamente con i protagonisti. Un evento che ha unito cultura, storia e passione, riaffermando il ruolo della famiglia Hayman come custode autentico del London Gin e consolidando il legame con Spirits & Colori, distributore esclusivo in Italia della distilleria. "Aver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che da oltre centosessant'anni custodisce con passione l'autenticità del London Gin. Come distributori esclusivi di Hayman's Distillery, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento è la dimostrazione di come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione - ha commentato Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.




COMUNICATO STAMPA

per l'occasione dal Mixology Specialist di Spirits & Colori, Filippo Sisti:

GIMLET CUP
Peach & Rose 2.5 cl
Vibrant Citrus 3 cl
Succo di limone 2 cl
Cordiale vino, zenzero, pepe timut 6 cl



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 ricerchezza, 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 Chiosco, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it

UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARBONI - T. +39 051 623375 - pres@borderlineagency.com
- T. +39 051 4450204 - t-39-051-623375@pres@borderlineagency.com
- M. MATTEO BARBONI - M. +39 349 697546 - m-barboni@borderlineagency.com



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

Dal 29 novembre al 1º dicembre 2025, Spirits & Colori sarà protagonista, presso BASE Milano, alla 20^a edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show con una selezione di etichette d'eccellenza provenienti da tre grandi tradizioni del whisky mondiale. Dalla Scozia arriveranno i raffinati single malt della **Bladnoch Distillery**, la più antica distilleria privata delle Lowlands, simbolo di equilibrio tra tradizione e innovazione. Dal Giappone giungerà **Shinobu Shogun Blended Whisky**, elegante tributo ai leggendari condottieri dello Shogunato, invecchiato in botti di bourbon e Mizunara. Dall'America le creazioni della **Ross & Squibb Distillery** di Lawrenceburg - **Rossville Master Crafted Rye**, **Rossville Bottled in Bond Straight Rye** e **Remus Highest Rye** - rappresentano la forza e l'audacia del rye whiskey e del bourbon statunitense. Tra le novità anche due single malt, **Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky - 46% vol.** di grande raffinatezza e **Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt - 46% vol.**, edizione limitata a sole 3.900 bottiglie, dal carattere ricco e vellutato. Con questa selezione che unisce la finezza scozzese, la maestria giapponese e la potenza americana, Spirits & Colori si conferma ambasciatore di eccellenza e promotore di una cultura del whisky autentica, capace di coniugare storia, artigianalità e passione.

**DALLA SCOZIA AL GIAPPONE, DALL'IRLANDA AGLI USA:
ECCellenza, storia e innovazione
nelle etichette di Spirits & Colori**

Al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025 l'azienda di Reggio Emilia si conferma una talent scout dei grandi distillati del mondo, offrendo sapori e tradizioni che attraversano secoli e continenti.

In occasione della 20^a edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show, in programma dal 29 novembre al 1º dicembre 2025 presso BASE Milano (Via Bergognone 34), Spirits & Colori sarà presente con una selezione di etichette di altissimo pregio, confermandosi protagonista del panorama degli importatori e distributori di distillati premium con novità da distillerie di assoluto prestigio: la novità in portafoglio è **Bladnoch Distillery**, storico simbolo delle Lowlands scozzesi.

Fondata nel 1817, **Bladnoch** è la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva e quella più a sud della Scozia: in questo modo Spirits & Colori potrà connettere tutte le zone della Scozia nelle sue masterclass, fino ad arrivare alla distilleria più a nord sulla terraferma, Wolfburn. Situata sulle rive del fiume Bladnoch, rappresenta un patrimonio di oltre 200 anni di maestria artigianale. Sotto la guida di **David Prior** e dell'acclamato **Master Distiller Dr. Nick Savage** (già The Macallan), Bladnoch ha saputo realizzare whisky dallo stile elegante e floreale, perfettamente espressione del territorio.



Tra le etichette presentate da Spirits & Colori al Festival:
Bladnoch Vinaya - Un omaggio alle origini, con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte.

Bladnoch Samsara - "Rinasita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso.

Bladnoch Alinta - La prima espressione torbata della distilleria, con sentori di fumo di falò e cioccolato bianco.

Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old - Single Malt di grande struttura e complessità, maturati in botti rispettivamente di bourbon, di sherry Oloroso e di Sherry PX, simboli di equilibrio e finezza.

Pure Scot Collection - L'anima moderna di Bladnoch: whisky versatili e premiati, pensati per l'esploratore contemporaneo, tra cui **Pure Scot Signature, Virgin Oak e Midnight Peat**.



Dall'eleganza giapponese nasce **Shinobu Shogun Blended Whisky**, un omaggio ai grandi condottieri del Giappone feudale. Prodotto nella prefettura di Niigata, rinnovata per le sue acque pure, Shinobu Shogun è un blend invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara, legno raro e prezioso che conferisce al whisky una complessità unica. Al naso si percepiscono note di miele, cocco e mandorla tostata; al palato, vaniglia cremosa, pere caramellate e un tocco di cannella si fondono in un equilibrio armonico, chiudendo con un finale lungo e aromatico. Con la sua raffinata struttura, Shinobu Shogun rappresenta l'equilibrio tra forza e grazia, unendo potenza, disciplina e arte della miscelazione giapponese. 43% vol.



In aggiunta alle eccellenze scozzesi e giapponesi, Spirits & Colori presenta anche una novità assoluta, proveniente da una storica realtà della distillazione statunitense - la **Ross & Squibb Distillery di Lawrenceburg (Indiana)**, oggi parte del gruppo MGP. **George Remus Highest Rye 6 anni (54,5% vol.)**, il Bourbon con la più alta percentuale di segale consentita per essere ancora Bourbon (51% mais / 39% segale / 10% malto di segale), invecchiato sei anni. Il profilo è ricco di frutta candita, acero, vaniglia, menta; al palato emergono ciliegie, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio nel finale.

Dall'Irlanda la novità del portafoglio **Dunville's**, il **10 anni Finish in sherry Palo Cortado**. Il marchio Dunville's, rilanciato dalla Echlinville Distillery (Irlanda del Nord), propone questa espressione single malt di 10 anni con affinamento in botti di Palo Cortado. Il risultato è un whiskey che coniuga



irriti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale saporido e asciutto. **Vincitore "Overall" tra i Irish Single Malt (11 Years & Younger Over € 60) agli Irish Whiskey Awards 2024**.

Queste quattro etichette completano l'offerta di Spirits & Colori al Festival, offrendo ai visitatori un ventaglio ancora più ampio di stili, territori e caratteri nel mondo del whisky.

Spirits & Colori si sposta poi su un'altra isola, con la Distilleria **Wolfburn**, situata nell'estremo nord della Scozia, dove produce single malt artigianali secondo i metodi tradizionali, utilizzando solo ingredienti naturali di altissima qualità. Ogni bottiglia è il risultato di dedizione, competenza e passione per l'autentica arte della distillazione, come dimostrano le sue apprezzate versioni da 8, 10 e 12 anni.

Tra le novità in degustazione a Milano, **Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky - 46% vol.**, un single malt di grande raffinatezza, nato da un invecchiamento in parti uguali tra botti ex-bourbon e botti di sherry Oloroso da secondo riempimento, accuratamente selezionate. Questo whisky rivela un perfetto equilibrio tra dolcezza e speziatura. Al naso offre profumi floreali e delicatamente torbati, mentre al palato emergono note di miele, caramello e sherry, sostenute da un tocco speziato. Il finale è lungo e armonioso, con piacevoli richiami di frutta secca e caramello. Non filtrato a freddo e dal colore naturale, rappresenta appieno la finezza e la complessità tipiche dello stile Wolfburn.

Non da meno **Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt - 46% vol.**, edizione limitata a sole 3.900 bottiglie, è un single malt dal carattere ricco e vellutato. Distillato nel 2017 e invecchiato in botti di primo riempimento ex-bourbon, ha trascorso gli ultimi sei mesi in botti da Cognac in rovere francese Limousin, assorbendone eleganza e profondità. Al naso si percepiscono profumi di frutta secca e brandy dolce, accompagnati da vaniglia e cioccolato fondente. Al palato si sviluppano note di albicocca, mandorla e spezie calde, con un finale dolce e persistente che lascia sottili tracce di caramello e sale marino. Anche in questo caso, il whisky non è filtrato a freddo e mantiene il suo colore naturale.

"Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti" commenta la partecipazione **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.

SPIRITS & COLORI è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail e alberghi e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricerche, 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 Chiosco, 14 - 42022 Reggio Emilia - www.spiritscolori.it



UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R. - MATTEO BARISON - T. +39 051 623375 - prescaborderlineagency.com
- M. +39 346 697246 - m.barison@borderlineagency.com



USCITE EDITORIALI CARTA STAMPATA

Ottobre 2025



il Giornale

Gente di Spirito

Dunville's, un sorso di autunno



L'Irish whiskey, detto con grande rispetto, è un caos totale in cui per orientarsi serve l'astrolabio. Fino a un paio di decenni fa, sull'isola verde erano attive solo 4 distillerie, che producevano tutti i numerosi marchi di whiskey (con la «e», i ragazzi ci tengono). Colpa della crisi che nella prima metà del Novecento, anche a causa del Proibizionismo, aveva azzoppato la più grande industria del distillato di cereali al mondo, regalando il trono alla Scozia. Ad ogni modo, recentemente a Dublino e dintorni qualcosa è scattato e in pochi anni hanno aperto oltre 50 distillerie. Le quali, in attesa che il loro spirito invecchi e possa essere com-

mercializzato come whiskey, comprano distillato da terzi e lo imbottiglano con etichette varie.

Questo è il caso di Dunville's, uno dei brand lanciati dalla Echlinville distillery, in Ulster, inaugurata nel 2013 (prima ad ottenere una licenza in Irlanda del Nord negli ultimi 125 anni) là dove dal Settecento sorge il maniero della famiglia Echlin. È la prima distilleria-fattoria d'Irlanda e produce anche gin e poitin (il whiskey non invecchiato). E - come detto - ha resuscitato lo storico marchio Dunville's, «il whiskey di Belfast» fin da metà Ottocento.

Nella gamma Dunville's, distribuita in Italia da Spirits e Colori, ci sono diversi blended, tra i quali il

torbato Three Crowns. Ma è il single malt «VR» la referenza che più ha riscosso successo: il 21 anni invecchiato in botti ex sherry Palo cortado è stato incoronato Best Irish Whiskey nel 2024, mentre il 12 anni affinato in barili ex sherry Pedro Ximenez è una bevuta perfetta per l'autunno incipiente. Un naso floreale e fruttato, in cui si mescolano melograno, lamponi e cioccolato, è seguito da un sorso pieno, dolce, in cui la ricchezza delle note sciropate e cioccolatose si sposa con un retrogusto di caffè e zabaione, con un finale di uva sultanina. «VR» sta per «very rare», ma anche per «veramente ricco».

Dunville's 12 yo
PX cask, 46%, 99 euro



Quotidiano di Bari

Negli spazi di Bar Project Academy, a Bari

Filippo Sisti inaugura la serie di eventi dedicati alla miscelazione

Oggi, alle 15, negli spazi di Bar Project Academy, a Bari, si terrà una masterclass gratuita dedicata alla miscelazione, rivolta a tutti gli esperti bartender, proprietari di locali e mixologist, che vedrà protagonista Filippo Sisti, liquidy chef di caratura internazionale e grande esperto della miscelazione italiana. Con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Filippo Sisti è un mixologist di fama nazionale e consulente per cocktail bar e ristoranti stellati, celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della cosiddetta cucina liquida, un'interpretazione rivoluzionare della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono anche "mangiare". Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità. Al centro della masterclass saranno le "connessioni liquide", con idee e trucchi per utilizzare al meglio i distillati. Durante la serata verranno utilizzati Sober gin, Haymas, City of London, Tecuan, Worthy Park, El destilador, Back bull, Kentucky jack. L'evento, promosso da Bar Project Academy di Claudio Lepore, è organizzato in collaborazione con Spirits & Colori, azienda specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bar e ristoranti. La sera, nella prestigiosa cornice del Teatro Petruzzelli, in collaborazione con la Camera di Commercio delle Marche e Regione Marche, Bar Project proporrà un evento di gala a cui parteciperanno oltre trenta influencer del settore, e nel quale saranno presentati diversi prodotti. Mercoledì 29 ottobre, infine, è in programma un'altra masterclass gratuita realizzata da Bar Project e Orsini, rivolta ad esperti del settore, ristoratori e bartender, durante la quale verrà approfondita l'arte del cocktail e del servizio welcome water. Tutti gli eventi anticipano l'edizione 2026 di "Splash", la prima fiera internazionale dell'hospitality del Sud Italia, che trasformerà Bari nella capitale del food, del beverage e dell'ospitalità, con l'obiettivo di celebrare il meglio del made in Italy e dare voce alla Puglia e al Mezzogiorno d'Italia, sempre più protagonisti nel mondo Ho.Re.Ca.





STRATEGIE

Filippo Sisti entra in Spirits & Colori



Chiediamo a Filippo Sisti, Corporate Mixology Specialist di Spirits & Colori, leader nella distribuzione di prodotti premium con sede a Reggio Emilia, di raccontarci la sua strategia di crescita e innovazione.

Sisti collaborerà con il direttore marketing e commerciale Gabriele Rondani per sviluppare progetti su formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio. L'azienda, che registra un forte interesse per le novità a catalogo (30% del fatturato), punta così a elevare ulteriormente la mixology italiana, offrendo esperienze multisensoriali e cocktail creativi capaci di stupire anche un pubblico esperto e professionale.



TESTATE ONLINE

Ottobre 2025



Fornelli d'ITALIA
Le Ricette - Parte dell'antico

RENU DI JUSY - NOTIZIE GUSTOSE - RICETTE - VINI - COCKTAIL - IN DISPENSA - EVENTI - NEWS - RICETTE DEGLI CHEF

Christopher e Miranda Hayman raccontano la storia del London Gin a Milano

Milano ospita la masterclass "Una degustazione con un mito vivente" con Christopher e Miranda Hayman, esplorando la storia del London Dry Gin e la tradizione della Hayman's Distillery.

by [Spirits & Colori](#) | Ottobre 2025



Milano ha accolto il 29 settembre un evento unico nel suo genere: **Spirits & Colori** ha inaugurato una masterclass esclusiva presso **Pandanus**, situato in Piazza Gae Aulenti, con la partecipazione di **Christopher Hayman** e della figlia **Miranda**. Questi rappresentanti di una storica famiglia legata all'arte del gin londinese hanno condiviso la loro esperienza, emiccidendo i presenti con storie e tradizioni che risalgono al XIX secolo. La masterclass, intitolata "Una degustazione con un mito vivente", ha offerto ai partecipanti la possibilità di esplorare la storia e la cultura del gin, con un focus particolare sulla **Hayman's Distillery**, l'ultima grande distilleria familiare attiva a Londra.

La dinastia del london dry gin

Christopher Hayman, discendente diretto di una famiglia di distillatori che ha iniziato l'attività nel 1863 con il nonno **James**, ha condiviso con il pubblico la sua esperienza, iniziata negli anni Sessanta. Ha rivelato segreti e ricordi che hanno contribuito a fare dei **Gin Hayman's** un punto di riferimento a livello internazionale. Insieme a lui, **Miranda**, attualmente coinvolta nella gestione dell'azienda insieme al fratello **James**, ha presentato la visione contemporanea della famiglia, che pur mantenendo saldi i legami con la tradizione, guarda al futuro. La storia della famiglia Hayman è strettamente legata all'eredità di "Original James", pioniere del London Dry Gin, che per primo ha introdotto gli agrumi tra i botanicals fondamentali, oggi caratteristici di questo stile. Nel 2017, la distilleria ha riacceso i riflettori sull'storico **Old Tom gin**, riportando in vita l'autenticità del gin londinese delle origini.

Un'esperienza tra cultura e degustazione

L'evento ha avuto luogo nel giardino della location milanese, dove i partecipanti hanno potuto godere di una degustazione esclusiva e di un dialogo diretto con i membri della famiglia Hayman. Questo incontro ha rappresentato un momento di unione tra cultura, passione e memoria storica, sottolineando il ruolo della **Hayman's Distillery** come custode autentico del London Gin. La collaborazione con **Spirits & Colori**, importatore esclusivo per l'Italia, ha ulteriormente rafforzato questo legame. **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing di **Spirits & Colori**, ha dichiarato: "Aver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che custodisce con passione l'autenticità del London Gin da oltre centovent'anni. Come distributori esclusivi di **Hayman's Distillery**, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento dimostra come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione."

I cocktail della serata

La degustazione è stata ulteriormente arricchita dalle creazioni del **Mixology Specialist di Spirits & Colori**, **Filippo Sisti**, che ha presentato due cocktail speciali. Il primo, **Tom meets Martin**, è composto da:

- Old Tom 3 cl
- Stee gin 3 cl
- Qualche goccia di succo di lime
- Ratafia Cherry Opificie Fred 1 cl
- Buccia di cetriolo e amarene affumicate

Il secondo cocktail, **Gimlet Cup**, include:

- Peach & Rose 2,5 cl
- Vibrant Citrus 3 cl
- Succo di limone 2 cl
- Cordiale vino, zenzero, pepe timut 6 cl

Queste creazioni hanno contribuito a rendere l'evento un'esperienza memorabile, celebrando l'arte della miscelazione e il fascino del gin.



Mixology
ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

REGISTRA GRATIS LA TUA AZIENDA

Vai su www.paginehoreca.it e cerca la categoria più adatta a te!

HOME NOTIZIE PRODOTTI SPIRITS PROTAGONISTI RUBRICHE

ULTIME NOTIZIE Flor de Caña Sustainable Cocktail Challenge: sei bartender europei verso la finale mondiale

ISANI E CONCORDI

Flor de Caña Sustainable Cocktail Challenge: sei bartender europei verso la finale mondiale

Redazione - 02/10/2025

Christopher e Miranda Hayman a Milano con Spirits & Colori per celebrare la tradizione autentica del London Gin

La Napoli segreta ispira la nuova collezione di Riserva Rooftop

Taormina Cocktail Week: la prima edizione celebra mixology e spirits d'eccellenza



Christopher e Miranda Hayman a Milano con Spirits & Colori per celebrare la tradizione autentica del London Gin

By Redazione - 03/10/2025

0 36 0 0



Un evento straordinario ha caratterizzato la scena milanese della mixology il **29 settembre**, quando **Spirits & Colori** ha accolto nella prestigiosa cornice di **Pandenus**, nel cuore pulsante di **Piazza Gae Aulenti**, **Christopher Hayman** e sua figlia **Miranda**, esponenti di una famiglia che rappresenta l'ultima ancora attiva nel gin londinese dal **1800**.

Un viaggio nella storia del London Gin

La masterclass, intitolata "**Una degustazione con un mito vivente**", ha rappresentato un viaggio esclusivo nella storia del gin, offrendo al pubblico l'opportunità di incontrare da vicino i custodi dell'ultima grande distilleria a conduzione familiare di Londra: la Hayman's Distillery.

Discendente di una dinastia attiva nella distillazione sin dal **1863** grazie al nonno **James**, Christopher Hayman ha condiviso con i presenti la propria esperienza iniziata negli anni '60, raccontando segreti, aneddoti e valori che hanno reso i Gin Hayman's un punto di riferimento internazionale.

Il ponte generazionale: tradizione e futuro

Al suo fianco, la figlia **Miranda Hayman** che, insieme al fratello **James**, oggi è impegnata nella guida dell'azienda, ha portato la visione contemporanea della famiglia, sempre fedele alla tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro.

Il loro avo, chiamato "**l'original James**", è stato il pioniere del **London Dry Gin**. Per primo ha introdotto gli agrumi come elemento botanico importante nel gin, anticipando quello che oggi è diventato uno stile di grande tendenza. La distilleria Hayman nel **2017** è stata la prima a reintrodurre sul mercato lo **stile originario del gin di Londra, l'Old Tom Gin**.

L'evento nel giardino di Pandenus

L'incontro si è svolto nel **garden della prestigiosa location milanese**, offrendo agli ospiti una degustazione esclusiva e la possibilità di dialogare direttamente con i protagonisti. Un evento che ha unito cultura, storia e passione, riaffermando il ruolo della famiglia Hayman come custode autentico del London Gin e consolidando il legame con **Spirits & Colori, distributore esclusivo in Italia della distilleria**.

Le parole di Gabriele Rondani

"Aver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che da oltre centosessant'anni custodisce con passione l'autenticità del London Gin. Come distributori esclusivi di Hayman's Distillery, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento è la dimostrazione di come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione" - ha commentato **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori**.

Le creazioni di Filippo Sisti

Per l'occasione, **Filippo Sisti, Mixology Specialist di Spirits & Colori**, ha realizzato due cocktail esclusivi che celebrano la versatilità del gin Hayman's.

Tom meets Martin

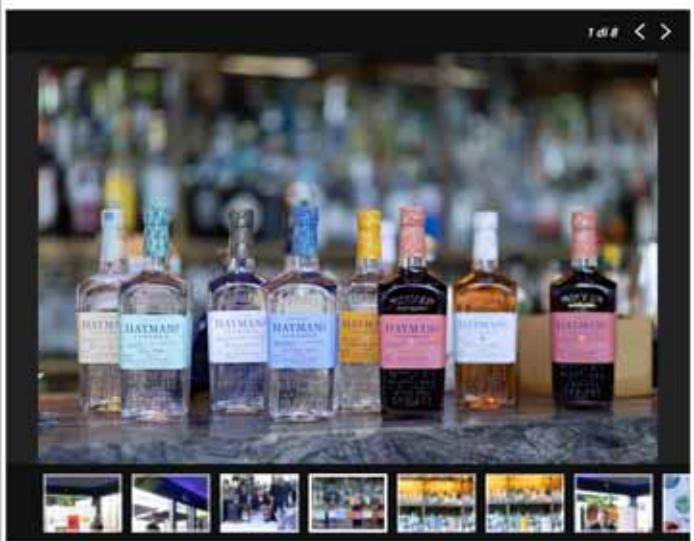
Questo cocktail unisce **Old Tom (3 cl)** e **Sloe gin (3 cl)**, con qualche goccia di **succo di lime** e **Ratafià Cherry Opificio Fred (1 cl)**. La guarnizione prevede **buccia di cetriolo e amarene affumicate**, creando un equilibrio tra dolcezza storica e note contemporanee.

Gimlet Cup

Una reinterpretazione che combina **Peach & Rose (2,5 cl)** e **Vibrant Citrus (3 cl)**, con **succo di limone (2 cl)** e un elaborato **cordiale di vino, zenzero e pepe timut (6 cl)**, offrendo complessità aromatica e freschezza.

L'incontro con Christopher e Miranda Hayman rappresenta un momento significativo per il mondo della mixology italiana, testimoniano come le grandi storie familiari del settore spirits possano ancora trasmettere valori autentici e competenze artigianali in un mercato sempre più globalizzato.

La scelta di **Spirits & Colori** di portare a Milano i rappresentanti della famiglia Hayman dimostra l'impegno del distributore nella valorizzazione non solo dei prodotti, ma anche delle storie e delle tradizioni che ne costituiscono il valore intangibile.





HORECA NEWS

[TUTTE LE NOTIZIE](#) [NOTIZIE](#) [HORECA](#) [BUSINESS](#) [PRODOTTI E INGREDIENTI](#) [EVENTI](#) [SUBRICHE](#) [IL NOSTRO NET](#)

Christopher e Miranda Hayman portano la storia del London Gin nel cuore di Milano

Christopher e Miranda Hayman a Milano con Spirits & Colori per una masterclass che celebra la tradizione autentica del gin londinese

EVENTI

[Redazione](#)

02 ottobre 2015 - 16:51



EVENTI - Milano ha vissuto un evento irripetibile il 29 settembre: Spirits & Colori ha aperto le porte, nella raffinata cornice di **Pandanus** in Piazza Gae Aulenti, a **Christopher Hayman** e alla figlia **Miranda**, eredi di una famiglia che dal XIX secolo mantiene viva l'arte del gin londinese. La masterclass, dal titolo evocativo "Una degustazione con un mito vivente", ha trasportato i partecipanti in un percorso tra storia e cultura del distillato, offrendo l'occasione di conoscere da vicino i protagonisti della **Hayman's Distillery**, l'ultima grande distilleria familiare ancora attiva a Londra.

La dinastia del London Dry Gin

Discendente diretto di una famiglia di distillatori che ha avviato la sua attività nel 1863 con il nonno James, Christopher Hayman ha raccontato ai presenti la propria esperienza iniziata negli anni Sessanta, condividendo segreti, ricordi e valori che hanno contribuito a rendere i **Gin Hayman's** un punto di riferimento internazionale.

Accanto a lui, la figlia **Miranda**, oggi impegnata insieme al fratello James nella gestione dell'azienda, ha illustrato la visione moderna della famiglia, saldamente ancorata alla tradizione ma proiettata al futuro.

A dare origine a questa eredità fu **"Original James"**, pioniere del London Dry Gin, che introdusse per primo gli agrumi tra i botanicals fondamentali (oggi diventati caratteristici dello stile). Nel 2017 la distilleria Hayman ha inoltre riportato sul mercato lo storico stile **Old Tom gin**, recuperando l'autenticità del gin londinese delle origini.

Un'esperienza tra cultura e degustazione

L'incontro si è svolto nel garden della location milanese, con una degustazione esclusiva e un dialogo diretto tra il pubblico e i rappresentanti della famiglia. È stato un momento che ha saputo unire **cultura, passione e memoria storica**, ribadendo il ruolo della Hayman's Distillery come custode autentico del London Gin e rafforzando il legame con Spirits & Colori.

importatore esclusivo per Italia:

"Ver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che da oltre centosessant'anni custodisce con passione l'autenticità del London Gin. Come distributori esclusivi di Hayman's Distillery, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento è la dimostrazione di come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione" - ha dichiarato **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.

I cocktail della serata

La degustazione è stata impreziosita dalle creazioni del Mixology Specialist di Spirits & Colori, **Filippo Sisti**, che ha firmato due proposte speciali:

Tom meets Martin

GH Tom 3 cl
Sloe gin 0,5 cl
Qualche goccia di succo di lime
Ratafia Cheery Opificio Fred 1 cl
Buccia di cetriolo e amarena affumicata

Gimlet Cup

Peach & Rose 2,5 cl
Vibrant Citrus 3 cl
Succo di limone 2 cl
Cordiale vino, zenzero, pepe timut 6 cl





VIVIMI FANTAMUNICIPIO MILANO RACCONTA MILANO VIBRA VIDEO SFOGLIA IL GIORNALE

Tendenze

Christopher e Miranda Hayman in Italia, degustazione con un mito vivente del gin

Nella suggestiva cornice di Pandemus, in Piazza Gae Aulenti, si è svolta la masterclass "Una degustazione con un mito vivente"

Redazione 2 Ottobre 2025



Una serata che ha unito storia, cultura e spirito di condivisione: il 29 settembre, a Milano, Spirits & Colori ha ospitato un appuntamento memorabile con due protagonisti d'eccezione, Christopher e Miranda Hayman, eredi di una tradizione unica nel mondo del gin.

Christopher e Miranda Hayman, evento

Nella suggestiva cornice di Pandemus, in Piazza Gae Aulenti, si è svolta la masterclass "Una degustazione con un mito vivente", un viaggio attraverso oltre 160 anni di storia, guidato da una delle famiglie più autorevoli del panorama internazionale: i Hayman, ultimi custodi di una grande distilleria londinese a conduzione familiare.



Christopher e Miranda Hayman, storia

Discendente diretto del fondatore James Hayman – colui che introdusse per primo gli agrumi tra i botanicals del London Dry Gin – Christopher ha condiviso con il pubblico aneddoti, esperienze e valori maturati in una vita interamente dedicata alla distillazione, iniziata già negli anni Sessanta. Al suo fianco, la figlia Miraella, oggi alla guida dell'azienda insieme al fratello James, ha portato la voce di una nuova generazione: fedele alle radici ma capace di interpretare il gin con sensibilità contemporanea.

Christopher e Miranda Hayman, masterclass

La masterclass ha offerto agli ospiti non solo una degustazione esclusiva delle diverse espressioni della distilleria, ma anche l'opportunità di dialogare direttamente con chi ancora oggi porta avanti l'eredità di una dinastia che ha fatto la storia del London Gin. Tra i protagonisti del racconto, anche l'Old Tom Gin, stile riscoperto e riportato in auge dalla Hayman's nel 2017 come autentico ritorno alle origini. Un evento che ha confermato come, dietro ogni grande distillato, ci sia molto più di una ricetta: c'è una storia, una cultura e un'eredità che continuano a ispirare.



BOLOGNA

4 ott 2025

[Home](#) • [Bologna](#) • [Cosa Fare](#) • [Champagne Experience debutta a Bologna: appuntamento in fiera domenica 5 e l...](#)



MONICA GUERCI
Cosa Fare

Champagne Experience debutta a Bologna: appuntamento in fiera domenica 5 e lunedì 6 ottobre

Dopo sette edizioni a Modena, l'evento approda per la prima volta nel capoluogo emiliano, con oltre 700 etichette in degustazione rappresentative di 145 maison e vigneron



L'ottava edizione di Champagne Experience si tiene a Bologna il 5 e 6 ottobre 2025

PER APPROFONDIRE:

[ARTICOLO: Milano Wine Week 2025: gli appuntamenti da non perdere](#)

[ARTICOLO: Tartufo Bianco d'Alba: una fiera internazionale lunga due mesi celebra il prodotto iconico del territorio](#)

[ARTICOLO: Champagne Deutz, quel tocco femminile nelle bollicine d'autore](#)

Bologna, 24 settembre 2025 – Bologna capitale dello Champagne per due giorni. La **Champagne Experience 2025**, principale manifestazione italiana dedicata alle bollicine francesi, debutta infatti **domenica 5 e lunedì 6 ottobre a BolognaFiere**. Dopo sette edizioni a Modena, l'evento approda per la prima volta nel capoluogo emiliano, con oltre **700 etichette** in degustazione rappresentative di **145 maison e vigneron**.



Un'importante novità resa possibile dalla partnership tra **BolognaFiere** ed **Excellence Sidi**, il network guidato da **Luca Cuzziol** che riunisce 21 tra le più prestigiose compagnie di importazione e distribuzione a livello nazionale: da Sagna a Gruppo Meregalli, da Cuzziol GrandiVini a Pellegrini, da Balan a Sarzi Amadè, da Vino & Design a Teatro del Vino, da Proposta Vini a Bolis, da Les Caves de Pyrene a Premium Wine Selection Pws, da Ghilardi Selezioni a Visconti43, da Première ad Agb Selezione, da Philharmonica a Spirits & Colori, da ViteVini ad Apoteca fino a Ceretto Terroirs.

Il debutto a BolognaFiere

Con 8,4 milioni di bottiglie importate nel 2024, **l'Italia si conferma al quinto posto** nella classifica dei mercati più importanti per lo Champagne (dati *Comité Champagne*). Molte di queste bottiglie arrivano ai ristoranti e ai locali del Belpaese proprio attraverso le aziende di Excellence Sidi. Riflettori accesi dunque su Bologna e sul più grande evento dedicato alle bollicine francesi in Italia con oltre 700 etichette e tante degustazioni e masterclass. L'ottava edizione di **Champagne Experience**, è stata presentata, oggi 24 settembre 2025, alla presenza di **Luca Cuzziol** (presidente Excellence Sidi), **Daniele Ara** (assessore all'Agricoltura del Comune), **Pietro Pellegrini** (vicepresidente Excellence Sidi), **Gianpiero Calzolari** (presidente BolognaFiere) e **Giancarlo Tonelli** (direttore Confcommercio-Ascom). "Il passaggio da Modena a Bologna rappresenta **un'evoluzione naturale** per un evento in costante crescita, sempre più centrale per il settore HoReCa: la nuova sede, facilmente raggiungibile e ben strutturata, ci permette di offrire un'esperienza ancora più funzionale ed accogliente. Grande attesa anche per le masterclass, che tornano come momento formativo di punta dell'evento: i posti sono quasi esauriti, a conferma del forte interesse verso contenuti di qualità e relatori di alto livello", ha spiegato Cuzziol, sottolineando anche **l'incremento del 20% delle prevendite** rispetto al 2024.



Degustazioni e masterclass

Anche per l'ottava edizione, **Champagne Experience** annuncia un **programma di masterclass** di alto livello, guidate da professionisti del settore per approfondire le peculiarità del terroir champenois.

I **banchi d'assaggio** saranno organizzati come di consueto per area geografica, corrispondente alle diverse zone di produzione della regione: **Montagne de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs, Côte des Bar**, mentre le **"maison classiche"** saranno riunite in uno spazio dedicato. Tra le curiosità, farà il suo debutto anche il **calice ufficiale della manifestazione**, appositamente serigrafato.

Il **calendario** delle masterclass parte il **5 ottobre** con "Oltre i colori, Champagne al buio", una degustazione condotta dal sommelier Luca Boccoli, divulgatore e selezionatore di vini. A seguire, il giornalista ed esperto di Champagne Alberto Lupetti guiderà "I grandi formati", confronto tra bottiglie in magnum e in jéroboam. Il **6 ottobre** sarà la volta di "Spécial Club: è veramente speciale?", con degustazione abbinata al caviale. Sempre con Lupetti, chiuderà il programma la masterclass "Dal Bianco al Rosa", dedicata alla filosofia produttiva di alcune grandi maison.

Le sponsor class e il fuori salone

Accanto alle degustazioni, sono previste le **sponsor class**, organizzate in collaborazione con il **Consorzio Parmigiano Reggiano**, il **Consorzio del Lambrusco e Champagne de Vignerons**, che proporranno **abbinamenti tra Champagne** e prodotti d'eccellenza del territorio emiliano. È già in corso, inoltre, un **fuori salone** con appuntamenti dedicati alla ristorazione, all'hôtellerie e al catering, pensato per coinvolgere ancora di più il pubblico professionale.



Champagne Experience si conferma così una piattaforma strategica per il **settore Ho.Re.Ca.** e un evento in grado di richiamare un pubblico internazionale di professionisti e appassionati. Come ha sottolineato Calzolari "questa manifestazione rafforza il ruolo di BolognaFiere come punto di riferimento globale per il vino e l'agroalimentare, con ricadute importanti per il territorio".

Info e biglietti: www.champagneexperience.it

© Riproduzione riservata



bar.it
UNIVERSITY OF BARS & COCKTAILS

CHI SIAMO PRODOTTI COCKTAIL FOOD LOCALI

ARTICOLI

Dieci medaglie a Spirits & Colori a ShowRUM 2025 – Italian Rum Festival

16 OTTOBRE 2025 IN EDIZIONE



Dopo i prestigiosi riconoscimenti ottenuti lo scorso anno, Spirits & Colori – azienda emiliana specializzata nella distribuzione di distillati di alta qualità – festeggia una storica vittoria con ben 10 premi alla decima edizione di ShowRUM – Italian Rum Festival, domenica 21 e lunedì 22 settembre 2025 presso lo Spazio DUMBO di Bologna.

Un palmares davvero invidiabile, quello ottenuto per ShowRUM 2025 da Spirits & Colori che si è vista assegnare 10 medaglie per altrettante eccellenze in gara:

PÈRE LABAT Canne Jaune, il rum blanc agricole della distilleria più antica di Marie Galante, nel territori d'Oltremare Francesi, Guadalupe.

MONTEBELLO Rhum Bianco agricole Zenga Gold Edition, Guadalupe, simbolo di artigianalità

ZAFRA Ron Master Reserve 21, il super premium rum di Panama, emblema di eleganza e lunga maturazione.

WORTHY PARK, la tenuta più storica al mondo, con 4 etichette prestigiose: SINGLE ESTATE COLLECTION 12 anni Rum, SINGLE ESTATE RESERVE, WHITE OVERPROOF Rum, 109 PROOF Rum.

SMITH & CROSS Jamaican Pot Still Rum da soli solo distillati Wedderburn e Plummer pot still.

LABOURDONNAIS Amelia Rum, dalle Mauritius, invecchiato per 2 anni in botti di Ruby Port, con aggiunta poi di vaniglia Tahitensis macerata per 2 mesi.

MONTEBELLO Zenga Canne Noire, Rhum Bianco Agricole come premio della giuria di esperti alla cieca.

Tutte le referenze sono presenti sul catalogo di Spirits & Colori consultabile a questo link: <https://spiritsecolori.it/catalogo/>

Quest'anno Spirits & Colori ha ampliato ulteriormente la propria selezione, portando a ShowRUM 2025 marchi iconici e realtà emergenti, ognuna con una storia da raccontare:

Bush Rum – Un rum speziato, vibrante e tropicale, imbottigliato in vetro riciclato e confezione 100% riciclabile. Una scelta che unisce gusto e sostenibilità, ispirata alla tradizione caraibica.

Kaloa Rum Company – L'eccellenza delle Hawaii, prodotta con canna da zucchero locale e l'acqua incontaminata del Monte Wa'ale'ale', emblema dello "Spirito di Aloha".

Merser & Co – La prima Rum Blending House di Londra, che con il processo "Double Barrel" porta una raffinata arte di miscelazione caraibica nella capitale britannica.

Copalli Black Cane – Rum biologico dal cuore del Belize, testimonianza di un approccio etico e sostenibile.

Papa's Pilar – Un tributo all'avventuriero Ernest Hemingway e alle sue esplorazioni, con espressioni innovative come il Blonde Rum, ispirato agli anni d'oro di Cuba e Key West.

Se nel 2024 il trionfo era arrivato con tre medaglie, nel 2025 Spirits & Colori, con 10 medaglie, si consacra un punto di riferimento assoluto con i suoi distillati d'eccellenza, frutto della tradizione e della maestria dei più rinomati produttori internazionali, quest'anno con la partecipazione di **Filippo Sisti**, nome di spicco nel panorama internazionale e nuovo **Corporate Mixology Specialist** dell'azienda che dal 1 settembre sviluppa progetti dedicati a formazione, cultura del bere e valorizzazione del portfolio aziendale.

"ShowRUM non è solo un festival – dichiara **Gabriele Rondani**, Direttore Marketing e Vendite di Spirits & Colori, nonché fautore di tanti nuovi ingressi prodotto di successo a catalogo – è il luogo dove il rum racconta le sue radici, la sua evoluzione e il suo futuro. La nostra missione è portare in Italia distillati autentici, capaci di emozionare e di trasmettere l'anima dei territori da cui provengono".



Home page > Bari

Filippo Sisti inaugura la serie di eventi che anticipano l'edizione 2026 di Splash

Pubblicato: ottobre 21, 2025



BARI - Mercoledì 22 ottobre, alle 15, negli spazi di Bar Project Academy, a Bari, si terrà una masterclass gratuita dedicata alla miscelazione, rivolta a tutti gli esperti bartender, proprietari di locali e mixologist, che vedrà protagonista Filippo Sisti, liquidy chef di caratura internazionale e grande esperto della miscelazione italiana.

Con oltre 25 anni di esperienza maturata tra New York, Londra, Parigi e altre capitali del gusto, Filippo Sisti è un mixologist di fama nazionale e consulente per cocktail bar e ristoranti stellati, celebre per il suo approccio "out of the box" e per la filosofia della cosiddetta cucina liquida, un'interpretazione rivoluzionaria della mixology che prende in prestito strumenti e tecniche dell'alta cucina per creare cocktail che si possono anche "mangiare". Sisti ha conquistato la scena italiana collaborando con Carlo Cracco al progetto "Carlo e Camilla in Segheria", imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione innovativa e di alta qualità.

Al centro della masterclass saranno le "connesioni liquide", con idee e trucchi per utilizzare al meglio i distillati. Durante la serata verranno utilizzati Sober gin, Haymas, City of London, Tecuan, Worthy Park, El destilador, Black bull, Kentucky jack.

L'evento, promosso da Bar Project Academy di Claudio Lepore, è organizzato in collaborazione con Spirits & Colori, azienda specializzata nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, trendy lounge bar e ristoranti. La sera, nella prestigiosa cornice del Teatro Petruzzelli, in collaborazione con la Camera di Commercio delle Marche e Regione Marche, Bar Project proporrà un evento di gala a cui parteciperanno oltre trenta influencer del settore, e nel quale saranno presentati diversi prodotti. Mercoledì 29 ottobre, infine, è in programma un'altra masterclass gratuita realizzata da Bar Project e Orsini, rivolta ad esperti del settore, ristoratori e bartender, durante la quale verrà approfondita l'arte del cocktail e del servizio welcome water.

Tutti gli eventi anticipano l'edizione 2026 di "Splash", la prima fiera internazionale dell'hospitality del Sud Italia, che trasformerà Bari nella capitale del food, dei beverage e dell'ospitalità, con l'obiettivo di celebrare il meglio del made in Italy e dare voce alla Puglia e al Mezzogiorno d'Italia, sempre più protagonisti nel mondo Ho.Re.Ca.

Bar Project Academy - Via Ottavio Serena, 35 - Bari
Infoline: 375097354

22 OTTOBRE - 14.30

PARTECIPA ALLA MASTERCLASS GRATUITA

LA MISCELAZIONE

A CURA DI FILIPPO SISTI MIXOLOGY SPECIALIST

Connesioni Liquide: tecniche, idee e trucchi per utilizzare al meglio i distillati di Spirits & Colori

Verranno utilizzati: Sober gin, Haymas, City of London, Tecuan, Worthy Park, El destilador, Black bull, Kentucky jack.

BAR PROJECT
Via Ottavio Serena, 35 Bari

BARPROJECT[®]
ACADEMY | EVENTI | CONSULTING

SPLASH7
HOSPITALITY EXPO

SPIRITS & COLORI



ViviBari

Quotidiano su fatti ed eventi a Bari e area metropolitana. Connotti alla rete barese!

AREA METROPOLITANA • ATTUALITÀ • EVENTI • FOCUS •

Area Metropolitana | Bari | Eventi | Formattivi

Filippo Sisti inaugura a Bari la serie di eventi verso “Splash 2026”

By Redazione | 07/10/2025 | bari, Filippo Sisti, Splash 2026

Si apre ufficialmente con Filippo Sisti il percorso di avvicinamento a *Splash 2026*, la prima fiera internazionale dell'hospitality del Sud Italia. Mercoledì 22 ottobre, alle ore 15, negli spazi della Bar Project Academy di Bari, il celebre mixologist e consulente di fama internazionale terrà una masterclass gratuita dedicata al mondo della miscelazione, rivolta a bartender, proprietari di locali e professionisti del settore.

Con oltre venticinque anni di esperienza maturata tra New York, Londra e Parigi, Sisti è considerato uno dei protagonisti più innovativi della scena del bar contemporaneo. Ideatore del concetto di *cucina liquida*, propone un approccio che fonde tecniche di alta cucina e arte del cocktail, trasformando la degustazione in un'esperienza multisensoriale. In Italia si è fatto conoscere per la collaborazione con Carlo Cracco nel progetto “Carlo e Camilla in Segheria”, imponendosi come punto di riferimento per una miscelazione creativa e di qualità.

La masterclass barese sarà dedicata alle “connessioni liquide”, con approfondimenti e dimostrazioni pratiche sull’uso dei distillati e sulla costruzione di equilibrio e gusto nei drink. Durante l’incontro verranno utilizzati diversi prodotti internazionali, da gin e rum a whisky e tequila, offrendo ai partecipanti un’occasione di confronto tecnico e sperimentazione.

L’iniziativa, promossa da Bar Project Academy di Claudio Lepore, è organizzata in collaborazione con *Spirits & Colori*, azienda specializzata nella selezione e distribuzione di distillati per cocktail bar e ristoranti.

In serata, nella cornice del Teatro Petruzzelli, Bar Project proporrà un evento di gala in collaborazione con la Camera di Commercio delle Marche e la Regione Marche, a cui parteciperanno oltre trenta influencer del settore. Durante la serata saranno presentate diverse novità legate al mondo del beverage e dell’hospitality.

Il calendario proseguirà mercoledì 29 ottobre con una seconda masterclass gratuita, organizzata da Bar Project e Orsini, dedicata all’arte del cocktail e al servizio *welcome water*, con focus su tecniche di accoglienza e presentazione.

Tutti gli appuntamenti fanno parte del percorso che condurrà a *Splash 2026*, evento che punta a trasformare Bari nella capitale del food, del beverage e dell’ospitalità, valorizzando il Made in Italy e il ruolo crescente della Puglia e del Mezzogiorno nel panorama Ho.Re.Ca. internazionale.



ARTICLE MARKETING

Ottobre 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: Home > Weblog > Eventi, Varie > Blog article: Una degustazione con un mito vivente del gin: Christopher e Miranda Hayman in Italia | Comunicati stampa

Una degustazione con un mito vivente del gin: Christopher e Miranda Hayman in Italia

14 Ottobre 2025 da Borderline Agency

Un'esperienza straordinaria offerta da **Spirits & Colori** lo scorso 29 settembre a Milano per testimoniare come dietro ogni grande marchio ci sia una storia fatta di tradizione, autenticità e dedizione.

Un appuntamento unico ha stupito Milano: il 29 settembre **Spirits & Colori ha accolto** nella prestigiosa cornice di Pandenus, nel cuore pulsante di Piazza Gae Aulenti, **Christopher Hayman e sua figlia Miranda**, esponenti di una famiglia che è l'ultima ancora attiva nel gin londinese dal 1800. La masterclass, intitolata "Una degustazione con un mito vivente", ha rappresentato un viaggio esclusivo nella storia del gin, offrendo al pubblico l'opportunità di incontrare da vicino i custodi dell'ultima grande distilleria a conduzione familiare di Londra: la Hayman's Distillery.

Discendente di una dinastia attiva nella distillazione sin dal 1863 grazie al nonno James, **Christopher Hayman ha condiviso con i presenti la propria esperienza** iniziata negli anni '60, raccontando segreti, aneddoti e valori che hanno reso i Gin Hayman's un punto di riferimento internazionale. Al suo fianco, la figlia **Miranda Hayman** che insieme al fratello James oggi impegnata nella guida dell'azienda, ha portato la **visione contemporanea della famiglia**, sempre fedele alla tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro. Il loro avo, chiamato "l'original James", è stato il pioniere del London Dry Gin, per primo ha introdotto gli agrumi come elemento botanico importante nel gin (oggi è uno stile di moda) e la distilleria Hayman nel 2017 per prima ha reintrodotto sul mercato lo stile originario del gin di Londra, l'Old Tom gin.

L'incontro si è svolto nel garden della prestigiosa location milanese, offrendo agli ospiti una degustazione esclusiva e la possibilità di dialogare direttamente con i protagonisti. **Un evento che ha unito cultura, storia e passione**, riaffermando il ruolo della famiglia Hayman come custode autentico del London Gin e **consolidando il legame con Spirits & Colori, distributore esclusivo in Italia della distilleria**. "Aver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che da oltre centosessant'anni custodisce con passione l'autenticità del London Gin. Come distributori esclusivi di Hayman's Distillery, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento è la dimostrazione di come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione" - ha commentato **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori**.

I cocktail realizzati per l'occasione dal Mixology Specialist di Spirits & Colori, **Filippo Sisti**:

Tom meets Martin

Old Tom 3 cl

Sloe gin 3 cl

Qualche goccia succo di lime

Ratafià Cheery Opificio Fred 1 cl

Buccia cetriolo e amarene affumicate

Gimlet Cup

Peach & Rose 2,5 cl

Vibrant Citrus 3 cl

Succo di limone 2 cl

Cordiale vino, zenzero, pepe timut 6 cl

www.spiritscolori.it

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



Una degustazione con un mito vivente del gin: Christopher e Miranda Hayman in Italia

14 Ottobre 2025 di BorderlineAgency

Un'esperienza straordinaria offerta da Spirits & Colori lo scorso 29 settembre a Milano per testimoniare come dietro ogni grande marchio ci sia una storia fatta di tradizione, autenticità e dedizione.

Un appuntamento unico ha stupito Milano: il 29 settembre **Spirits & Colori** ha accolto nella prestigiosa cornice di Pandenus, nel cuore pulsante di Piazza Gae Aulenti, **Christopher Hayman** e sua figlia **Miranda**, esponenti di una famiglia che è l'ultima ancora attiva nel gin londinese dal 1800. La masterclass, intitolata "Una degustazione con un mito vivente", ha rappresentato un viaggio esclusivo nella storia del gin, offrendo al pubblico l'opportunità di incontrare da vicino i custodi dell'ultima grande distilleria a conduzione familiare di Londra: la **Hayman's Distillery**.

Discendente di una dinastia attiva nella distillazione sin dal 1863 grazie al nonno James, **Christopher Hayman** ha condiviso con i presenti la propria esperienza iniziata negli anni '60, raccontando segreti, aneddoti e valori che hanno reso i **Gin Hayman's** un punto di riferimento internazionale. Al suo fianco, la figlia **Miranda Hayman** che insieme al fratello James oggi impegnata nella guida dell'azienda, ha portato la visione contemporanea della famiglia, sempre fedele alla tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro. Il loro avo, chiamato "l'original James", è stato il pioniere del London Dry Gin, per primo ha introdotto gli agrumi come elemento botanico importante nel gin (oggi è uno stile di moda) e la distilleria Hayman nel 2017 per prima ha reintrodotto sul mercato lo stile originario del gin di Londra, l'**Old Tom gin**.

L'incontro si è svolto nel garden della prestigiosa location milanese, offrendo agli ospiti una degustazione esclusiva e la possibilità di dialogare direttamente con i protagonisti. Un evento che ha unito cultura, storia e passione, riaffermando il ruolo della famiglia Hayman come custode autentico del London Gin e consolidando il legame con **Spirits & Colori**, distributore esclusivo in Italia della distilleria. "Aver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che da oltre centosecant'anni custodisce con passione l'autenticità del London Gin. Come distributori esclusivi di Hayman's Distillery, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento è la dimostrazione di come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione – ha commentato **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing di **Spirits & Colori**.

I cocktail realizzati per l'occasione dal Mixology Specialist di **Spirits & Colori**, **Filippo Sisti**:

Tom meets Martin

Old Tom 3 cl

Sloe gin 3 cl

Qualche goccia succo di lime

Ratafià Cheery Opificio Fred 1 cl

Buccia cetriolo e amarene affumicate

Gimlet Cup

Peach & Rose 2,5 cl

Vibrant Citrus 3 cl

Succo di limone 2 cl

Cordiale vino, zenzero, pepe timut 6 cl

www.spiritscolori.it

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



Una degustazione con un mito vivente del gin: Christopher e Miranda Hayman in Italia

Pubblicata da: Borderline



Un'esperienza straordinaria offerta da Spirits & Colori lo scorso 29 settembre a Milano per testimoniare come dietro ogni grande marchio ci sia una storia fatta di tradizione, autenticità e dedizione.

Un appuntamento unico ha stupito Milano: il 29 settembre Spirits & Colori ha accolto nella prestigiosa cornice di Pandenus, nel cuore pulsante di Piazza Gae Aulenti, **Christopher Hayman e sua figlia Miranda**, esponenti di una famiglia che è l'ultima ancora attiva nel gin londinese dal 1800. La masterclass, intitolata "Una degustazione con un mito vivente", ha rappresentato un viaggio esclusivo nella storia del gin, offrendo al pubblico l'opportunità di incontrare da vicino i custodi dell'ultima grande distilleria a conduzione familiare di Londra: la Hayman's Distillery.

Discendente di una dinastia attiva nella distillazione sin dal 1863 grazie al nonno James, Christopher Hayman ha condiviso con i presenti la propria esperienza iniziata negli anni '60, raccontando segreti, aneddoti e valori che hanno reso i Gin Hayman's un punto di riferimento internazionale. Al suo fianco, la figlia Miranda Hayman che

insieme al fratello James oggi impegnata nella guida dell'azienda, ha portato la visione contemporanea della famiglia, sempre fedele alla tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro. Il loro avo, chiamato "l'original James", è stato il pioniere del London Dry Gin, per primo ha introdotto gli agrumi come elemento botanico importante nel gin (oggi è uno stile di moda) e la distilleria Hayman nel 2017 per prima ha reintrodotto sul mercato lo stile originario del gin di Londra, l'Old Tom gin. L'incontro si è svolto nel garden della prestigiosa location milanese, offrendo agli ospiti una degustazione esclusiva e la possibilità di dialogare direttamente con i protagonisti. Un evento che ha unito cultura, storia e passione, riaffermando il ruolo della famiglia Hayman come custode autentico del London Gin e consolidando il legame con Spirits & Colori, distributore esclusivo in Italia della distilleria. *"Aver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che da oltre centosessant'anni custodisce con passione l'autenticità del London Gin. Come distributori esclusivi di Hayman's Distillery, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento è la dimostrazione di come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione* – ha commentato **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori**.

I cocktail realizzati per l'occasione dal Mixology Specialist di Spirits & Colori, Filippo Sisti:

Tom meets Martin

Old Tom 3 cl

Sloe gin 3 cl

Qualche goccia succo di lime

Ratafià Cheery Opificio Fred 1 cl

Buccia cetriolo e amarene affumicate

Gimlet Cup

Peach & Rose 2,5 cl

Vibrant Citrus 3 cl

Succo di limone 2 cl

Cordiale vino, zenzero, pepe timut 6 cl

www.spiritscolori.it

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



informazione.news Comunicati Stampa

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

Una degustazione con un mito vivente del gin: Christopher e Miranda Hayman in Italia

Un'esperienza straordinaria offerta da Spirits & Colori lo scorso 29 settembre a Milano per testimoniare come dietro ogni grande marchio ci sia una storia fatta di tradizione, autenticità e dedizione.

Reggio Emilia, 14/10/2025 (informazione.news - comunicati stampa - fiere ed eventi)
Un appuntamento unico ha stupito Milano: il 29 settembre Spirits & Colori ha accolto nella prestigiosa cornice di Pandenus, nel cuore pulsante di Piazza Gae Aulenti, Christopher Hayman e sua figlia Miranda, esponenti di una famiglia che è l'ultima ancora attiva nel gin londinese dal 1800. La masterclass, intitolata "Una degustazione con un mito vivente", ha rappresentato un viaggio esclusivo nella storia del gin, offrendo al pubblico l'opportunità di incontrare da vicino i custodi dell'ultima grande distilleria a conduzione familiare di Londra: la Hayman's Distillery.

Discendente di una dinastia attiva nella distillazione sin dal 1863 grazie al nonno James, Christopher Hayman ha condiviso con i presenti la propria esperienza iniziata negli anni '60, raccontando segreti, aneddoti e valori che hanno reso i Gin Hayman's un punto di riferimento internazionale. Al suo fianco, la figlia Miranda Hayman che insieme al fratello James oggi impegnata nella guida dell'azienda, ha portato la visione contemporanea della famiglia, sempre fedele alla tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro. Il loro avo, chiamato "l'original James", è stato il pioniere del London Dry Gin, per primo ha introdotto gli agrumi come elemento botanico importante nel gin (oggi è uno stile di moda) e la distilleria Hayman nel 2017 per prima ha reintrodotto sul mercato lo stile originario del gin di Londra, l'Old Tom gin.

L'incontro si è svolto nel garden della prestigiosa location milanese, offrendo agli ospiti una degustazione esclusiva e la possibilità di dialogare direttamente con i protagonisti. Un evento che ha unito cultura, storia e passione, raffermendo il ruolo della famiglia Hayman come custode autentico del London Gin e consolidando il legame con Spirits & Colori, distributore esclusivo in Italia della distilleria. "Aver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che da oltre centosessant'anni custodisce con passione l'autenticità del London Gin. Come distributori esclusivi di Hayman's Distillery, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento è la dimostrazione di come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione - ha commentato Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.

I cocktail realizzati per l'occasione dal Mixology Specialist di Spirits & Colori, Filippo Sisti:

Tom meets Martin

Old Tom 3 cl

Sloe gin 3 cl

Qualche goccia succo di lime

Ratafià Cheery Opificio Fred 1 cl



Buccia cetriolo e amarene affumicate

Gimlet Cup

Peach & Rose 2,5 cl

Vibrant Citrus 3 cl

Succo di limone 2 cl

Cordiale vino, zenzero, pepe timut 6 cl

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

<http://www.spiritscolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni

[Borderline Srl](http://www.BorderlineSrl.it) (Leggi tutti i comunicati)



Stessa voce nei suoi periodici con contenuti di pubblico utillo

Una Degustazione Con Un Mito Vivente Del Gin: Christopher E Miranda Hayman In Italia

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Fiere ed Eventi // 0 commenti // Aggiornato Ottobre 14, 2025 // 3 minuti di lettura

Un'esperienza straordinaria offerta da Spirits & Colori lo scorso 29 settembre a Milano per testimoniare come dietro ogni grande marchio ci sia una storia fatta di tradizione, autenticità e dedizione.

Un appuntamento unico ha stupito Milano: il 29 settembre Spirits & Colori ha accolto nella prestigiosa cornice di Pandenus, nel cuore pulsante di Piazza Gae Aulenti, Christopher Hayman e sua figlia Miranda, esponenti di una famiglia che è l'ultima ancora attiva nel gin londinese dal 1800. La masterclass, intitolata "Una degustazione con un mito vivente", ha rappresentato un viaggio esclusivo nella storia del gin, offrendo al pubblico l'opportunità di incontrare da vicino i custodi dell'ultima grande distilleria a conduzione familiare di Londra: la Hayman's Distillery.

Discendente di una dinastia attiva nella distillazione sin dal 1863 grazie al nonno James, Christopher Hayman ha condiviso con i presenti la propria esperienza iniziata negli anni '60, raccontando segreti, aneddoti e valori che hanno reso i Gin Hayman's un punto di riferimento internazionale. Al suo fianco, la figlia Miranda Hayman che insieme al fratello James oggi impegnata nella guida dell'azienda, ha portato la visione contemporanea della famiglia, sempre fedele alla tradizione ma con lo sguardo rivolto al futuro. Il loro avo, chiamato "l'original James", è stato il pioniere del London Dry Gin, per primo ha introdotto gli agrumi come elemento botanico importante nel gin (oggi è uno stile di moda) e la distilleria Hayman nel 2017 per prima ha reintrodotto sul mercato lo stile originario del gin di Londra, l'Old Tom gin.

L'incontro si è svolto nel garden della prestigiosa location milanese, offrendo agli ospiti una degustazione esclusiva e la possibilità di dialogare direttamente con i protagonisti. Un evento che ha unito cultura, storia e passione, riaffermando il ruolo della famiglia Hayman come custode autentico del London Gin e consolidando il legame con Spirits & Colori, distributore esclusivo in Italia della distilleria. "Aver avuto Christopher e Miranda Hayman con noi a Milano è stato un onore immenso e un momento di grande valore per il mondo del gin in Italia. La loro presenza ha permesso di vivere non solo una degustazione, ma un vero viaggio nella storia di una famiglia che da oltre centosessant'anni custodisce con passione l'autenticità del London Gin. Come distributori esclusivi di Hayman's Distillery, siamo orgogliosi di portare nel nostro Paese non solo un prodotto d'eccellenza, ma anche i valori di tradizione, qualità e identità che questa famiglia rappresenta. Questo evento è la dimostrazione di come il gin non sia soltanto un distillato, ma cultura, eredità e spirito di condivisione" - ha commentato Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.

I cocktail realizzati per l'occasione dal Mixology Specialist di Spirits & Colori, Filippo Sisti:

Tom meets Martin

Old Tom 3 cl

Sloe gin 3 cl

Qualche goccia succo di lime

Ratafia Cheery Opificio Fred 1 cl

Buccia cetriolo e amarene affumicate

Gimlet Cup

Peach & Rose 2,5 cl

Vibrant Citrus 3 cl

Succo di limone 2 cl

Cordiale vino, zenzero, pepe timut 6 cl

www.spiritscolori.it

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



**TESTATE
ONLINE**
Novembre 2025



2.6 ° Milano 25.11.2025 17:41



VIVIMI FANTAMUNICIPIO MILANO RACCONTA MILANO VIBRA VIDEO SFOGLIA IL GIORNALE

Consigliami

Spirits & Colori porta a Milano la tradizione scozzese, giapponese e americana del whisky

L'incontro si svolgerà dal 29 novembre al primo dicembre 2025

Redazione - 18 Novembre 2025



In occasione della ventesima edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show, programmato dal 29 novembre al primo dicembre 2025 da BASE Milano (Via Bergognone 34), **Spirits & Colori** sarà presente con una selezione di distillati premium, confermandosi protagonista nel panorama degli importatori e distributori di eccellenze.

Tra le novità, spicca l'ingresso nel portafoglio di Bladnoch Distillery, storico simbolo delle Lowlands scozzesi.

Spirits & Colori porta a Milano la tradizione del whisky

Fondata nel 1817, Bladnoch è la distilleria più antica di proprietà privata ancora attiva in Scozia e la più a sud del Paese. Sotto la guida di David Prior e del Master Distiller Dr. Nick Savage (ex The Macallan), produce whisky eleganti e floreali, espressione del territorio.

Tra le etichette in degustazione a Milano: Bladnoch Vinaya, Samvara, Alintz, i single malt da 15, 16 e 19 anni, e la Pure Scot Collection, pensata per l'esplorazione contemporaneo.

Scozia, Giappone, Stati Uniti: i distillati per eccellenza

Dalla Scozia al Giappone, debutta Shinobu Shogun Blended Whisky, un blend della prefettura di Niigata invecchiato in botti di bourbon e rovere Minunata. Al naso note di miele, cocco e mandorla tostata; al palato vaniglia cremosa, pere caramellate e un tocco di cannella, con un finale lungo e armonico, che unisce forza e grazia tipiche della miscelazione giapponese.

Dal paesaggio statunitense, debutta il George Remus Highest Rye 6 anni della Rines & Squibb Distillery (Indiana), un bourbon con la massima percentuale di segale connessita, dal profilo ricco di frutta candita, spezie e cura. Dall'Irlanda arriva Dunville's 10 anni Finish in Sherry Palo Cortado, vincitore agli Irish Whiskey Awards 2024, con frutta tropicale, mandorla e spezie dolci in un finale asciutto e saporito.

Tra le distillerie scozzesi anche Wolfburn, situata nell'estremo nord della Scozia, che produce single malt artigianali come Wolfburn 12 Anni e Edizione limitata Cognac Cask-Finished, invecchiata sei mesi in botti da Cognac francese Limousin. Entrambi i whisky mostrano eleganza, equilibrio e complessità, con profumi e aromi naturali, non filtrati a freddo.

Gabriele Rondani, direttore di Spirits & Colori

«Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, alla sua ventesima edizione, è un momento di grande orgoglio», commenta Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.

«Portiamo in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, unendo tradizione e contemporaneità in un bicchiere. Questo è il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale tra secoli e continenti».



HORECA NEWS

THE DAILY NEWSLETTER

NEWSLETTER PER I PROFESSIONISTI DELL'HORECA E DEL FOODSERVICE NUMERO 1.627 del 21/11/2025

Eventi

Dalla Scozia al Giappone: Spirits & Colori racconta il whisky a Milano

Spirits & Colori al Milano Whisky Festival 2025: Bladnoch, Shinobu Shogun, George...



Pianeta Pizza

Antonio Tancredi presenta Scrunchy: la nuova mini pala romana

Antonio Tancredi lancia Scrunchy per Diametro 3.0: mini pala romana al...



COLLABORIAMO!

La rivista d'informazione
dell'HORECA e del Food Service
distribuita
a oltre 42.000 operatori del settore
e sfogliabile senza alcuna
restrizione in formato PDF.

Collabora con noi!

Contattaci scrivendo a:
redazione@horecanews.it
[LEGGI IL NUMERO 9](#)

Per ricevere la nostra newsletter invia un'email 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 E DINTORNI RISTORAZIONE OSPITALITÀ DISTRIBUZIONE DISPENSA HORECA EVENTI

Dalla Scozia al Giappone: Spirits & Colori racconta il whisky a Milano

Spirits & Colori al Milano Whisky Festival 2025: Bladnoch, Shinobu Shogun, George Remus, Dunville's e Wolfburn tra Scozia, Giappone, USA e Irlanda.

Redazione 2 21 Nov 2025 - 16:19

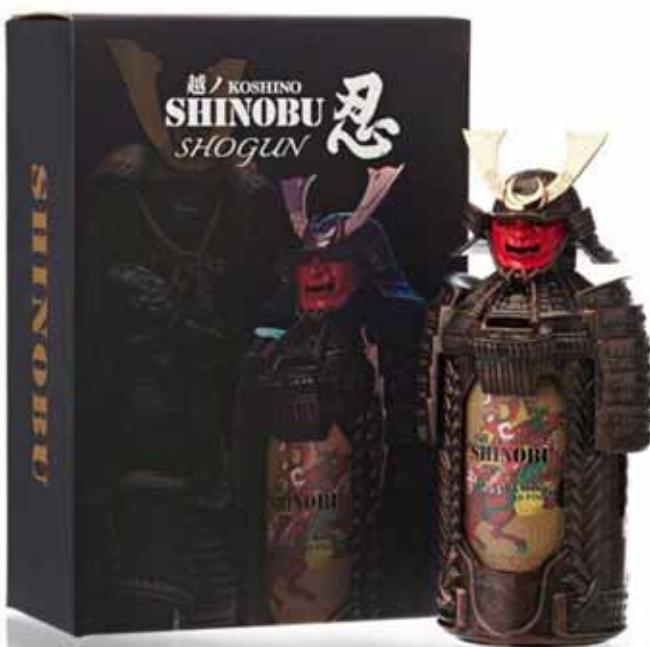


Spirits & Colori si conferma protagonista al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025, in programma dal 29 novembre al 1° dicembre presso BASE Milano, presentando una selezione di etichette di altissimo pregio che spaziano dalla Scozia al Giappone, dall'Irlanda agli Stati Uniti. La novità principale in portafoglio è Bladnoch Distillery, storico simbolo delle Lowlands scozzesi fondata nel 1817 e la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva, quella più a sud della Scozia, permettendo così all'azienda di Reggio Emilia di connettere tutte le zone della Scozia nelle sue masterclass fino alla distilleria più a nord sulla terraferma, Wolfburn.

Situata sulle rive del fiume Bladnoch, la distilleria rappresenta un patrimonio di oltre 200 anni di maestria artigianale. Sotto la guida di David Prior e dell'acclamato Master Distiller Dr. Nick Savage, già The Macallan, Bladnoch ha saputo realizzare whisky dallo stile elegante e floreale, perfettamente espressione del territorio. Tra le etichette presentate: Bladnoch Vinaya con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte; Bladnoch Samara, che significa "rinascita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso; Bladnoch Alinta, la prima espressione torbata della distilleria con sentori di fumo di falò e cioccolato bianco. Completano l'offerta Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old, single malt maturati rispettivamente in botti di bourbon, sherry Oloroso e Sherry PK, e la Pure Scot Collection, l'anima moderna di Bladnoch con whisky versatili e premiati.



Dal Giappone arriva Shinobu Shogun Blended Whisky, un omaggio ai grandi condottieri del Giappone feudale prodotto nella prefettura di Niigata. Invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara, legno raro e prezioso, offre al naso note di miele, cocco e mandorla tostata, mentre al palato emergono vaniglia cremosa, pere caramellate e cannella, con un finale lungo e aromatico a 43% vol.



Dagli Stati Uniti, dalla storica **Ross & Squibb Distillery** di Lawrenceburg oggi parte del gruppo MGP, arriva **George Remus Highest Rye 6 anni a 54,5% vol.**, il Bourbon con la più alta percentuale di segale consentita per essere ancora Bourbon (51% mais, 39% segale, 10% malto di segale). Il profilo è ricco di frutta candita, acero, vaniglia e menta, con ciliegia, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio nel finale.



Dall'Irlanda la novità del portafoglio **Dunville's** è il **10 anni Finish** in sherry Palo Cortado. Il marchio, rilanciato dalla Etchlinville Distillery dell'Irlanda del Nord, propone questo single malt con affinamento in botti di Palo Cortado che coniuga frutti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale saporito e asciutto. Vincitore "Overall" tra i Irish Single Malt agli Irish Whiskey Awards 2024.



Dalla Scocia settentrionale, la **Distilleria Wolfburn** presenta due novità: Wolfburn 12 Anni Single Malt a 46% vol., nato da invecchiamento in parti uguali tra botti ex-bourbon e sherry Oloroso di secondo riempimento, con profumi floreali e note di miele, caramello, sherry e frutta secca; e Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt a 46% vol., edizione limitata a 3.900 bottiglie, distillato nel 2017 e affinato sei mesi in botti da Cognac in rovere francese Limousin, con note di albicocca, mandorla e spezie calde.



"Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talento scouf e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scocia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti" commenta **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.



Mixology ITALIA.com
The Spirits & Cocktail Italian HUB

HOME NOTIZIE PRODOTTI SPIRITS PROTAGONISTI RUBRICHE

Home - Bevande alcoliche - Milano Whisky Festival: Spirits & Colori racconta il whisky

Spirits & Colori

Milano Whisky Festival: Spirits & Colori racconta il whisky

Spirits & Colori al Milano Whisky Festival 2025: Bladnoch, Shinobu Shogun, George Remus, Durville's e Wolfburn tra Scozia, Giappone, USA e Irlanda.

By Redazione 2 21/11/2025



Spirits & Colori porta al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025, in programma dal 29 novembre al 1° dicembre presso BASE Milano, una selezione di distillati premium che attraversano quattro continenti e raccontano storie di eccellenza artigianale. La novità principale è Bladnoch Distillery, la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva, fondata nel 1817 nelle Lowlands, che permette all'azienda di Reggio Emilia di collegare tutte le regioni della Scozia, dalla distilleria più a sud fino a Wolfburn, la più settentrionale sulla terraferma.

Bladnoch Distillery, situata sulle rive dell'omonimo fiume, rappresenta oltre 200 anni di maestria artigianale. Sotto la guida di David Prior e del Master Distiller Dr. Nick Savage, già The Macallan, produce whisky dallo stile elegante e floreale. Il portfolio presentato include Bladnoch Vinaya con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte; Bladnoch Samsara, "rinascita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso; Bladnoch Alinta, prima espressione torbata con fumo di falò e cioccolato bianco. I single malt Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old, maturati rispettivamente in botti di bourbon, sherry Oloroso e Sherry PX, rappresentano struttura e complessità, mentre la Pure Scot Collection offre espressioni moderne e versatili come Pure Scot Signature, Virgin Oak e Midnight Peat.

Dal Giappone arriva **Shinobu Shogun Blended Whisky** a 43% vol., prodotto nella prefettura di Niigata e invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara. Al naso miele, cocco e mandorla tostata; al palato vaniglia cremosa, pere caramellate e cannella, con finale lungo e aromatico. Un blend che unisce potenza e grazia secondo l'arte della miscelazione giapponese.

Dagli Stati Uniti, dalla Ross & Squibb Distillery di Lawrenceburg parte del gruppo MGP, **George Remus Highest Rye** 6 anni a 54,5% vol. rappresenta il Bourbon con la massima percentuale di segale consentita (51% mais, 39% segale, 10% malto di segale). Profilo ricco di frutta candita, acero, vaniglia e menta, con ciliegia, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio nel finale: un carattere deciso perfetto per cocktail strutturati.

Dall'Irlanda, il marchio **Durville's** rilanciato dalla Echlinville Distillery presenta il 10 anni Finish in sherry Palo Cortado, vincitore "Overall" agli Irish Whiskey Awards 2024. Un single malt che coniuga frutti tropicali, frutta secca, vaniglia, mandorla e spezie dolci con finale saporito e asciutto.

Dalla Scozia settentrionale, **Wolfburn Distillery** porta due espressioni artigianali non filtrate a freddo: Wolfburn 12 Anni a 46% vol., invecchiato in parti uguali tra ex-bourbon e sherry Oloroso, con equilibrio tra dolcezza e speziatura, note di miele, caramello e frutta secca; e Wolfburn Cognac Cask-Finished a 46% vol., edizione limitata a 3.900 bottiglie distillata nel 2017 e affinata sei mesi in botti da Cognac in rovere Limousin, con albicocca, mandorla, spezie calde e tracce di caramello e sale marino.

"Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti" commenta **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.





Fornelli d'ITALIA
Le Ricette - Porte dell'antiqua

Ü DI JUSY - NOTIZIE GUSTOSE - RICETTE - VINI COCKTAIL IN DISPENSA EVENTI NEWS RICETTE DEGLI CHEF CHE

Dalla Scozia al Giappone: Spirits & Colori esplora il mondo del whisky a Milano

Spirits & Colori presenta etichette di alta qualità al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025, con focus su Bladnoch, Shinobu e novità da Scozia, Giappone, Irlanda e Stati Uniti.

Da: [redazione@fornelliitalia.it](#) Novembre 01, 2025



Spirits & Colori si distingue come protagonista al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025, un evento che si svolgerà dal 29 novembre al 1° dicembre presso BASE Milano. Durante questa manifestazione, l'azienda presenterà una selezione di etichette di alta qualità provenienti da diverse nazioni, tra cui **Scozia, Giappone, Irlanda e Stati Uniti**. Una delle principali novità del portafoglio è rappresentata dalla **Bladnoch Distillery**, un'icona storica delle **Lowlands** scozzesi, fondata nel 1817. Questa distilleria è la più antica di proprietà privata ancora attiva in Scozia e si trova nella parte meridionale del paese. Grazie a questa connessione, Spirits & Colori offrirà masterclass che copriranno l'intero territorio scozzese, fino a raggiungere la distilleria più a nord, **Wolfburn**.

Tradizione e qualità della bladnoch distillery

La **Bladnoch Distillery**, situata sulle sponde del fiume **Bladnoch**, vanta oltre 200 anni di tradizione artigianale. Sotto la direzione di **David Prior** e dell'apprezzato **Master Distiller Dr. Nick Savage**, già noto per il suo lavoro con **The Macallan**, Bladnoch ha creato whisky caratterizzati da uno stile elegante e floreale, che riflettono perfettamente le peculiarità del territorio. Tra le etichette in degustazione ci sono: **Bladnoch Vinaya**, con sentori di erba dolce, mela e cioccolato al latte; **Bladnoch Samsara**, il cui nome significa "rinascita" in sanscrito, ricco di note di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso; e **Bladnoch Alltta**, la prima espressione torbata della distilleria, con aromi di fumo di胎 e cioccolato bianco. A completare l'offerta ci sono anche **Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old**, single malt affinati rispettivamente in botti di bourbon, sherry Oloroso e sherry PX, oltre alla **Pure Scot Collection**, che rappresenta l'essenza contemporanea di Bladnoch con whisky versatili e premiati.

Innovazione dal giappone

Dal Giappone, Spirits & Colori introduce il **Shinobu Shegun Blended Whisky**, un tributo ai grandi condottieri del Giappone feudale, prodotto nella prefettura di **Nigata**. Questo whisky, invecchiato in botti di bourbon e legno giapponese **Mizunara**, offre al naso note di miele, cocco e mandorla tostata. Al palato si possono percepire sapori di vaniglia cremosa, pere caramellate e cannella, con un finale lungo e aromatico a 43% vol.

Tradizione bourbon dagli stati uniti

Dagli Stati Uniti, dalla storica **Ross & Squibb Distillery** di Lawrenceburg, ora parte del gruppo **MGP**, arriva il **George Remus Highest Rye 6 anni**, un bourbon che presenta la più alta percentuale di segale consentita per la classificazione come bourbon (51% mais, 39% segale, 10% malto di segale). Il suo profilo aromatico è ricco di frutta candita, acero, vaniglia e menta, con un finale che rivelava ciliegia, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio.

Novità dall'Irlanda

Dall'Irlanda, la novità del marchio **Dunville's** è il **10 anni Finish in sherry Palo**. **Cortado**: Questo single malt, rilanciato dalla **Echlinville Distillery** dell'Irlanda del Nord, è affinato in botti di Palo Cortado, combinando frutti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale sottile e asciutto. Questo whisky ha vinto il premio "Overall" tra gli Irish Single Malt agli **Irish Whiskey Awards 2024**.

Proposte dalla scozia settentrionale

Dalla Scozia settentrionale, la Distilleria **Wolfburn** presenta due nuove proposte: il **Wolfburn 12 Anni Single Malt a 46% vol.**, che matura in parti uguali tra botti ex-bourbon e sherry Oloroso di secondo riempimento, con profumi floreali e note di miele, caramello, sherry e frutta secca; e il **Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt a 46% vol.**, un'edizione limitata di 3.900 bottiglie, distillato nel 2017 e affinato per sei mesi in botti di rovere francese Limousin, con note di albicocca, mandorla e spezie calde.

"Partecipare al **Milano Whisky Festival & Rum Show**, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti," ha dichiarato **Gabriele Rondani**, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.



MIXOLOGY MAG
Carta della miscelazione

HOME MIXOLOGY MAG RACCONTI DAL PASSATO TENDENZE PERSONAGGI LOCALI COCKTAIL & SPIRITS FORMAZIONE SPEAKERS' CORNER

NOTIZIE RUBRICHE ▾

Spirits & Colori al Milano Whisky Festival & Rum Show

Home / Rubriche / Marchi e Aziende / Spirits & Colori al Milano Whisky Festival & Rum Show



24/11/2025 [Marchi e Aziende](#), [Rubriche](#)

Spirits & Colori al Milano Whisky Festival & Rum Show

Dal 29 novembre al 1° dicembre 2025 [Spirits & Colori](#) sarà protagonista, presso Base Milano, alla 20ma edizione del [Milano Whisky Festival & Rum Show](#).

Il distributore di Reggio Emilia porterà a Milano una selezione di etichette d'eccellenza da tre grandi tradizioni del Whisky mondiale: Scozia, Giappone e Stati Uniti.

L'evento è in programma dal 29 novembre al 1° dicembre.

La proposta di Spirits & Colori

Dalla Scozia arriveranno i raffinati single malt della Bladnoch Distillery, la più antica distilleria privata delle Lowlands.

Dal Giappone giungerà Shinobi Shogun Blended Whisky, elegante tributo ai leggendari condottieri dello Shogunato.

Dall'America le creazioni della Ross & Squibb Distillery di Lawrenceburg rappresenteranno la forza e l'audacia del rye Whisky e del Bourbon statunitense.

Tra le novità anche due single malt, Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky - 46% vol., di grande raffinatezza e Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt - 46% vol., edizione limitata a sole 5.900 bottiglie, dal carattere ricco e vellutato.

Gabriele Rondani, direttore commerciale e Marketing di Spirits & Colori commenta:

"Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e confini!"



bar.it
CULTURE, BEVERAGES, DRINKS

CHI SIAMO PRODOTTI COCKTAIL FOOD LOCALI

DISTILLATI

Dalla Scozia al Giappone, dall'Irlanda agli USA: eccellenza, storia e innovazione nelle etichette di Spirits & Colori

28 NOVEMBRE 2025 EDIZIONE



In occasione della 20ª edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show, in programma dal 29 novembre al 1° dicembre 2025 presso BASE Milano (Via Bergognone 34), Spirits & Colori sarà presente con una selezione di etichette di altissimo pregio, confermandosi protagonista del panorama degli importatori e distributori di distillati premium con novità da distillerie di assoluto prestigio: la novità in portafoglio è Bladnoch Distillery, storico simbolo delle Lowlands scozzesi.

Fondata nel 1817, Bladnoch è la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva e quella più a sud della Scozia: in questo modo Spirits & Colori potrà connettere tutte le zone della Scozia nelle sue masterclass, fino ad arrivare alla distilleria più a nord sulla terraferma, Wolfburn. Situata sulle rive del fiume Bladnoch, rappresenta un patrimonio di oltre 200 anni di maestria artigianale. Sotto la guida di David Prior e dell'acclamato Master Distiller Dr. Nick Savage (già The Macallan), Bladnoch ha saputo realizzare whisky dallo stile elegante e floreale, perfettamente espressione del territorio.

Tra le etichette presentate da Spirits & Colori al Festival:

- Bladnoch Vinaya - Un omaggio alle origini, con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte.
- Bladnoch Samsara - "Rinascita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso.
- Bladnoch Alinta - La prima espressione torbata della distilleria, con sentori di fumo di falò e cioccolato bianco.
- Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old - Single Malt di grande struttura e complessità, maturati in botti rispettivamente di bourbon, di sherry Oloroso e di Sherry PX, simboli di equilibrio e finezza.

Pure Scot Collection - L'anima moderna di Bladnoch: whisky versatili e premiati, pensati per l'esploratore contemporaneo, tra cui Pure Scot Signature, Virgin Oak e Midnight Peat.

Dall'eleganza giapponese nasce Shinobu Shogun Blended Whisky, un omaggio ai grandi condottieri del Giappone feudale. Prodotto nella prefettura di Niigata, rinomata per le sue acque pure, Shinobu Shogun è un blend invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara, legno raro e prezioso che conferisce al whisky una complessità unica. Al naso si percepiscono note di miele, cocco e mandorla tostata; al palato, vaniglia cremosa, pere caramellate e un tocco di cannella si fondono in un equilibrio armonico, chiudendo con un finale lungo e aromatico. Con la sua raffinata struttura, Shinobu Shogun rappresenta l'equilibrio tra forza e grazia, unendo potenza, disciplina e arte della miscelazione giapponese. 43% vol.

In aggiunta alle eccellenze scozzesi e giapponesi, Spirits & Colori presenta anche una novità assoluta, proveniente da una storica realtà della distillazione statunitense - la Ross & Squibb Distillery di Lawrenceburg (Indiana), oggi parte del gruppo MCP. George Remus Highest Rye 6 anni (54,5% vol.), il Bourbon con la più alta percentuale di segale consentita per essere ancora Bourbon (51% mais / 39% segale / 10% malto di segale), invecchiato sei anni. Il profilo è ricco di frutta candita, acero, vaniglia, menta; al palato emergono ciliegia, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio nel finale.

Dall'Irlanda la novità del portafoglio Dunville's, il 10 anni Finish in sherry Palo Cortado.



Il marchio Dunville's, rilanciato dalla Echlinville Distillery (Irlanda del Nord), propone questa espressione single malt di 10 anni con affinamento in botti di Palo Cortado. Il risultato è un whisky che coniuga frutti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale sapido e asciutto. Vincitore "Overall" tra i Irish Single Malt (11 Years & Younger Over €60) agli Irish Whiskey Awards 2024.

Queste quattro etichette completano l'offerta di Spirits & Colori al Festival, offrendo ai visitatori un ventaglio ancora più ampio di stili, territori e caratteri nel mondo del whisky.

Spirits & Colori si sposta poi su un'altra isola, con la Distilleria Wolfburn, situata nell'estremo nord della Scozia, dove produce single malt artigianali secondo i metodi tradizionali, utilizzando solo ingredienti naturali di altissima qualità. Ogni bottiglia è il risultato di dedizione, competenza e passione per l'autentica arte della distillazione, come dimostrano le sue apprezzate versioni da 5, 10 e 12 anni.

Tra le novità in degustazione a Milano, Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky - 46% vol., un single malt di grande raffinatezza, nato da un invecchiamento in parti uguali tra botti ex-bourbon e botti di sherry Oloroso di secondo riempimento, accuratamente selezionate. Questo whisky rivela un perfetto equilibrio tra dolcezza e speziatura. Al naso offre profumi floreali e delicatamente torbati, mentre al palato emergono note di miele, caramello e sherry, sostenute da un tocco speziato. Il finale è lungo e armonioso, con piacevoli richiami di frutta secca e caramello. Non filtrato a freddo e dal colore naturale, rappresenta appieno la finezza e la complessità tipiche dello stile Wolfburn.

Non da meno Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt - 46% vol., edizione limitata a sole 3.900 bottiglie, è un single malt dal carattere ricco e vellutato. Distillato nel 2017 e invecchiato in botti di primo riempimento ex-bourbon, ha trascorso gli ultimi sei mesi in botti da Cognac in rovere francese Limousin, assorbendone eleganza e profondità. Al naso si percepiscono profumi di frutta secca e brandy dolce, accompagnati da vaniglia e cioccolato fondente. Al palato si sviluppano note di albicocca, mandorla e spezie calde, con un finale dolce e persistente che lascia sottili tracce di caramello e sale marino. Anche in questo caso, il whisky non è filtrato a freddo e mantiene il suo colore naturale.

"Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti", commenta la partecipazione Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.



ARTICLE MARKETING

Novembre 2025



Comunicati stampa

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



Ti trovi su: [Home](#) » [Weblog](#) » [Eventi, Varie, Vino](#) » [Blog article: Dalla Scozia al Giappone, dall'Irlanda agli USA: eccellenza, storia e innovazione nelle etichette di Spirits & Colori | Comunicati stampa](#)

Dalla Scozia al Giappone, dall'Irlanda agli USA: eccellenza, storia e innovazione nelle etichette di Spirits & Colori

■ 1 Dicembre 2025 da [Borderline Agency](#)

Al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025 l'azienda di Reggio Emilia si conferma una talent scout dei grandi distillati del mondo, offrendo **sapori e tradizioni** che attraversano secoli e continenti.

In occasione della **20ª edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show**, in programma dal **29 novembre al 1º dicembre 2025** presso **BASE Milano** (Via Bergognone 34), **Spirits & Colori** sarà presente con una **selezione di etichette di altissimo pregio**, confermandosi protagonista del panorama degli importatori e distributori di distillati premium con novità da distillerie di assoluto prestigio: la novità in portafoglio è **Bladnoch Distillery**, storico simbolo delle Lowlands scozzesi.

Fondata nel **1817**, **Bladnoch** è la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva e quella più a sud della Scozia: in questo modo **Spirits & Colori** potrà connettere tutte le zone della Scozia nelle sue masterclass, fino ad arrivare alla distilleria più a nord sulla terraferma, **Wolfburn**. Situata sulle rive del fiume **Bladnoch**, rappresenta un patrimonio di oltre **200 anni di maestria artigianale**. Sotto la guida di **David Prior** e dell'acclamato **Master Distiller Dr. Nick Savage** (già **The Macallan**), **Bladnoch** ha saputo realizzare whisky dallo stile elegante e floreale, perfettamente espressione del territorio.

Tra le etichette presentate da **Spirits & Colori** al Festival:

Bladnoch Vinaya – Un omaggio alle origini, con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte.

Bladnoch Samsara – "Rinascita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso.

Bladnoch Alinta – La prima espressione torbata della distilleria, con sentori di fumo di falò e cioccolato bianco.

Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old – Single Malt di grande struttura e complessità, maturati in botti rispettivamente di bourbon, di sherry Oloroso e di Sherry PX, simboli di equilibrio e finezza.

Pure Scot Collection – L'anima moderna di **Bladnoch**: whisky versatili e premiati, pensati per l'esploratore contemporaneo, tra cui **Pure Scot Signature**, **Virgin Oak** e **Midnight Peat**.

Dall'eleganza giapponese nasce **Shinobu Shogun Blended Whisky**, un omaggio ai grandi condottieri del Giappone feudale. Prodotto nella **prefettura di Niigata**, rinomata per le sue acque pure, **Shinobu Shogun** è un **blend invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara**, legno raro e prezioso che conferisce al whisky una complessità unica. Al naso si percepiscono **note di miele, cocco e mandorla tostata**; al palato, **vaniglia cremosa, pere caramellate e un tocco di cannella** si fondono in un equilibrio armonico, chiudendo con un finale lungo e aromatico. Con la sua raffinata struttura, **Shinobu Shogun** rappresenta l'**equilibrio tra forza e grazia**, unendo potenza, disciplina e arte della miscelazione giapponese. **43% vol.**

In aggiunta alle eccellenze scozzesi e giapponesi, **Spirits & Colori** presenta anche una **novità assoluta**, proveniente da una storica realtà della distillazione statunitense – la **Ross & Squibb Distillery di Lawrenceburg (Indiana)**, oggi parte del gruppo MGP: **George Remus Highest Rye 6 anni** (54,5 % vol.), il Bourbon con la più alta percentuale di segale consentita per essere ancora Bourbon (51% mais / 39% segale / 10% malto di segale), invecchiato sei anni. Il profilo è ricco di frutta candita, acero, vaniglia, menta; al palato emergono ciliegia, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio nel finale.

Dall'Irlanda la novità del portafoglio **Dunville's, il 10 anni Finish in sherry Palo Cortado**.

Il marchio **Dunville's**, rilanciato dalla **Echlinville Distillery** (Irlanda del Nord), propone questa espressione single malt di 10 anni con affinamento in botti di Palo Cortado. Il risultato è un whisky che coniuga frutti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale sapido e asciutto. **Vincitore "Overall" tra i Irish Single Malt (11 Years & Younger Over €60)** agli **Irish Whiskey Awards 2024**.

Queste quattro etichette completano l'offerta di **Spirits & Colori** al Festival, offrendo ai visitatori un ventaglio ancora più ampio di stili, territori e caratteri nel mondo del whisky.

Spirits & Colori si sposta poi su un'altra isola, con la **Distilleria Wolfburn**, situata nell'estremo nord della Scozia, dove produce single malt artigianali secondo i metodi tradizionali, utilizzando solo ingredienti naturali di altissima qualità. Ogni bottiglia è il risultato di dedizione, competenza e passione per l'autentica arte della distillazione, come dimostrano le sue apprezzate versioni da 8, 10 e 12 anni.

Tra le novità in degustazione a Milano, **Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky – 46% vol.**, un single malt di grande raffinatezza, nato da un invecchiamento in parti uguali tra botti ex-bourbon e botti di sherry Oloroso di secondo riempimento, accuratamente selezionate. Questo whisky rivela un perfetto equilibrio tra dolcezza e speziatura. Al naso offre profumi floreali e delicatamente torbati, mentre al palato emergono note di miele, caramello e sherry, sostenute da un tocco speziato. Il finale è lungo e armonioso, con piacevoli richiami di frutta secca e caramello. Non filtrato a freddo e dal colore naturale, rappresenta appieno la finezza e la complessità tipiche dello stile **Wolfburn**.

Non da meno **Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt – 46% vol.**, edizione limitata a sole 3.900 bottiglie, è un single malt dal carattere ricco e vellutato. Distillato nel 2017 e invecchiato in botti di primo riempimento ex-bourbon, ha trascorso gli ultimi sei mesi in botti da Cognac in rovere francese Limousin, assorbendone eleganza e profondità. Al naso si percepiscono profumi di frutta secca e brandy dolce, accompagnati da vaniglia e cioccolato fondente. Al palato si sviluppano note di albicocca, mandorla e spezie calde, con un finale dolce e persistente che lascia sottili tracce di caramello e sale marino. Anche in questo caso, il whisky non è filtrato a freddo e mantiene il suo colore naturale.

"**Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione.** **Spirits & Colori** continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti" commenta la partecipazione **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori**.

www.spiritscolori.it

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



Comunicati.eu

Dalla Scozia al Giappone, dall'Irlanda agli USA: eccellenza, storia e innovazione nelle etichette di Spirits & Colori

Alimentari e Bevande, Comunicati Stampa

Al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025 l'azienda di Reggio Emilia si conferma una talemif scout dei grandi distillati del mondo, offrendo saperi e tradizioni che attraversano secoli e continenti.

In occasione della 20^a edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show, in programma dal 29 novembre al 1^o dicembre 2025 presso BASE Milano (Via Bergognone 34), Spirits & Colori sarà presente con una selezione di etichette di altissimo pregio, confermandosi protagonista del panorama degli importatori e distributori di distillati premium con novità da distillerie di assoluto prestigio: la novità in portafoglio il **Bladnoch Distillery**, storico simbolo delle Lowlands scozzesi.

Fondata nel 1817, **Bladnoch** è la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva e quella più a sud della Scozia: in questo modo Spirits & Colori potrà connettere tutte le zone della Scozia nelle sue masterclass, fino ad arrivare alla distilleria più a nord sulla terraferma, Wolfburn. Situata sulle rive del fiume Bladnoch, rappresenta un patrimonio di oltre 200 anni di maestria artigianale. Sotto la guida di **David Prior** e dell'eccellente **Master Distiller Dr. Nick Savage** (già The Macallan), Bladnoch ha saputo realizzare whisky dallo stile elegante e floreale, perfettamente espressione del territorio.

Tra le etichette presentate da Spirits & Colori al Festival:

Bladnoch Vinaya – Un omaggio alle origini, con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte.

Bladnoch Samsara – "Rinascita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso.

Bladnoch Alinta – La prima espressione torbata della distilleria, con sentori di fumo di falò e cioccolato bianco.

Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old – Single Malt di grande struttura e complessità, maturati in botti rispettivamente di bourbon, di sherry Oloroso e di Sherry PX, simboli di equilibrio e finezza.

Pure Scot Collection – L'anima moderna di Bladnoch: whisky versatili e premiati, pensati per l'esploratore contemporaneo, tra cui **Pure Scot Signature**, **Virgin Oak** e **Midnight Peat**.

Dall'eleganza giapponese nasce **Shinobu Shogun Blended Whisky**, un omaggio ai grandi condottieri del Giappone feudale. Prodotto nella prefettura di Niigata, rinomata per le sue acque pure, Shinobu Shogun è un **Blend invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara**, legno raro e prezioso che conferisce al whisky una complessità unica. Al naso si percepiscono note di miele, cocco e mandorla tostata; al palato, vaniglia cremosa, pere caramellate e un tocco di cannella si fondono in un equilibrio armonico, chiudendo con un finale lungo e animatico. Con la sua raffinata struttura, Shinobu Shogun rappresenta l'equilibrio tra forza e grazia, unendo potenza, disciplina e arte della miscelazione giapponese. 43% vol.

In aggiunta alle eccellenze scozzesi e giapponesi, Spirits & Colori presenta anche una novità assoluta, proveniente da una storica realtà della distillazione statunitense – la **Rosa & Squibb Distillery di Lawrenceburg (Indiana)**, oggi parte del gruppo MGP. **George Remus Highest Rye 6 anni** (54,5% vol.), il Bourbon con la più alta percentuale di segale consentita per essere ancora Bourbon (51% mais / 39% segale / 10% malto di segale), invecchiato sei anni. Il profilo è ricco di frutta candita, acero, vaniglia, menta; al palato emergono ciliegie, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cioccolato nel finale.

Dall'India la novità del portafoglio **Dumville's, il 10 anni Finish in sherry Palo Cortado**.

Il marchio Dumville's, rilanciato dalla Echlinville Distillery (Irlanda del Nord), propone questa espressione single malt di 10 anni con affinamento in botti di Palo Cortado. Il risultato è un whisky che coniuga frutti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale sapido e asciutto. Vincitore "Overall" tra i Irish Single Malt (11 Years & Younger Over €60) agli Irish Whiskey Awards 2024.

Queste quattro etichette completano l'offerta di Spirits & Colori al Festival, offrendo ai visitatori un ventaglio ancora più ampio di stili, territori e caratteri nel mondo del whisky.

Spirits & Colori si sposta poi su un'altra isola, con la **Distilleria Wolfburn**, situata nell'estremo nord della Scozia, dove produce single malt artigianali secondo i metodi tradizionali, utilizzando solo ingredienti naturali di altissima qualità. Ogni bottiglia è il risultato di dedizione, competenza e passione per l'autentica arte della distillazione, come dimostrano le sue apprezzate versioni da 8, 10 e 12 anni.

Tra le novità in degustazione a Milano, **Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky – 46% vol.**, un single malt di grande raffinatezza, nato da un invecchiamento in parti uguali tra botti ex-bourbon e botti di sherry Oloroso di secondo nempiamento, accuratamente selezionate. Questo whisky rivela un perfetto equilibrio tra dolcezza e spicciatura. Al naso offre profumi floreali e delicatamente torbati, mentre al palato emergono note di miele, caramello e sherry, sostenute da un tocco speziato. Il finale è lungo e ammorbidente, con piacevoli richiami di frutta secca e caramello. Non filtrato a freddo e dal colore naturale, rappresenta appieno la finezza e la complessità tipiche dello stile Wolfburn.

Non da meno **Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt – 46% vol.**, edizione limitata a sole 3.500 bottiglie, è un single malt dal carattere ricco e vellutato. Distillato nel 2017 e invecchiato in botti di primo riempimento ex-bourbon, ha trascorso gli ultimi sei mesi in botti da Cognac in rovere francese Limousin, assorbendone eleganza e profondità. Al naso si percepiscono profumi di frutta secca e brandy dolce, accompagnati da vaniglia e cioccolato fonderie. Al palato si sviluppano note di albicocca, mandorla e spezie calde, con un finale dolce e persistente che lascia sottili tracce di caramello e sale marino. Anche in questo caso, il whisky non è filtrato a freddo e mantiene il suo colore naturale.

"Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti" commenta la partecipazione **Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori**.

www.spiritscolori.it

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



Dalla Scozia al Giappone, dall'Irlanda agli USA: eccellenza, storia e innovazione nelle etichette di Spirits & Colori

Pubblicata da: Borderline



Al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025 l'azienda di Reggio Emilia si conferma una talent scout dei grandi distillati del mondo, offrendo sapori e tradizioni che attraversano secoli e continenti.

In occasione della 20^a edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show, in programma dal 29 novembre al 1^o dicembre 2025 presso BASE Milano (Via Bergognone 34), Spirits & Colori sarà presente con una selezione di etichette da distillerie di assoluto prestigio: la novità in portafoglio è Bladnoch Distillery, storico simbolo delle Lowlands scozzesi. Fondata nel 1817, Bladnoch è la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva e quella più a sud della Scozia: in questo modo Spirits & Colori potrà connettere tutte le zone della Scozia nelle sue masterclass, fino ad arrivare alla distilleria più a nord sulla terraferma, Wolfburn. Situata sulle rive del fiume Bladnoch, rappresenta un patrimonio di oltre 200 anni di maestria artigianale. Sotto la guida di David Prior e dell'acclamato Master Distiller Dr. Nick Savage (già The Macallan), Bladnoch ha saputo realizzare whisky dallo stile elegante e floreale, perfettamente espressione del territorio.

Tra le etichette presentate da Spirits & Colori al Festival:

Bladnoch Vinaya - Un omaggio alle origini, con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte.

Bladnoch Samsara - "Rinascita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso.

Bladnoch Alinta - La prima espressione torbata della distilleria, con sentori di fumo di falò e cioccolato bianco.

Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old - Single Malt di grande struttura e complessità, maturati in botti rispettivamente di bourbon, di sherry Oloroso e di Sherry PX, simboli di equilibrio e finezza;

Pure Scot Collection - L'anima moderna di Bladnoch: whisky versatili e premiati, pensati per l'esploratore contemporaneo, tra cui Pure Scot Signature, Virgin Oak e Midnight Peat.

Dall'eleganza giapponese nasce Shinobu Shogun Blended Whisky, un omaggio ai grandi condottieri del Giappone feudale. Prodotto nella prefettura di Nigata, rinomata per le sue acque pure, Shinobu Shogun è un blend invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara, legno raro e prezioso che conferisce al whisky una complessità unica. Al naso si percepiscono note di miele, cocco e mandorla tostata; al palato, vaniglia cremosa, pere caramellate e un tocco di cannella si fondono in un equilibrio armonico, chiudendo con un finale lungo e aromatico. Con la sua raffinata struttura, Shinobu Shogun rappresenta l'equilibrio tra forza e grazia, unendo potenza, disciplina e arte della miscelazione giapponese. 43% vol.

In aggiunta alle eccellenze scozzesi e giapponesi, Spirits & Colori presenta anche una novità assoluta, proveniente da una storica realtà della distillazione statunitense - la Ross & Squibb Distillery di Lawrenceburg (Indiana), oggi parte del gruppo MGP: George Remus Highest Rye 6 anni (54.5 % vol.), il Bourbon con la più alta percentuale di segale consentita per essere ancora Bourbon (51% mais / 39% segale / 10% malto di segale), invecchiato sei anni. Il profilo è ricco di frutta candita, acero, vaniglia, menta; al palato emergono ciliegia, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio nel finale.

Dall'Irlanda la novità del portafoglio Durville's, il 10 anni Finish in sherry Palo Cortado.

Il marchio Durville's, rilanciato dalla Echlinville Distillery (Irlanda del Nord), propone questa espressione single malt di 10 anni con affinamento in botti di Palo Cortado. Il risultato è un whiskey che coniuga frutti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale sapido e asciutto. Vincitore "Overall" tra i Irish Single Malt (11 Years & Younger Over €60) agli Irish Whiskey Awards 2024.

Queste quattro etichette completano l'offerta di Spirits & Colori al Festival, offrendo ai visitatori un ventaglio ancora più ampio di stili, territori e caratteri nel mondo del whisky.

Spirits & Colori si sposta poi su un'altra isola, con la Distilleria Wolfburn, situata nell'estremo nord della Scozia, dove produce single malt artigianali secondo i metodi tradizionali, utilizzando solo ingredienti naturali di altissima qualità. Ogni bottiglia è il risultato di dedizione, competenza e passione per l'autentica arte della distillazione, come dimostrano le sue apprezzate versioni da 8, 10 e 12 anni.

Tra le novità in degustazione a Milano, Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky - 46% vol., un single malt di grande raffinatezza, nato da un invecchiamento in parti uguali tra botti ex-bourbon e botti di sherry Oloroso di secondo riempimento, accuratamente selezionate. Questo whisky rivela un perfetto equilibrio tra dolcezza e speziatura. Al naso offre profumi floreali e delicatamente torbati, mentre al palato emergono note di miele, caramello e sherry, sostenute da un tocco speziato. Il finale è lungo e armonioso, con piacevoli richiami di frutta secca e caramello. Non filtrato a freddo e dal colore naturale, rappresenta appieno la finezza e la complessità tipiche dello stile Wolfburn.

Non da meno Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt - 46% vol., edizione limitata a sole 3.900 bottiglie, è un single malt dal carattere ricco e vellutato. Distillato nel 2017 e invecchiato in botti di primo riempimento ex-bourbon, ha trascorso gli ultimi sei mesi in botti di Cognac in rovere francese Limousin, assorbendone eleganza e profondità. Al naso si percepiscono profumi di frutta secca e brandy dolce, accompagnati da vaniglia e cioccolato fondente. Al palato si sviluppano note di albicocca, mandorla e spezie calde, con un finale dolce e persistente che lascia sottili tracce di caramello e sale marino. Anche in questo caso, il whisky non è filtrato a freddo e mantiene il suo colore naturale.

"Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti!" commenta la partecipazione Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.

www.spiritscolori.it

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



Borderline Agency

Scozia, Giappone, Irlanda, USA: innovazione nelle etichette di Spirits & Colori

di Borderline Agency // Pubblicato in Comunicati generici / Fiere ed Eventi / Prodotti // Aggiornato Dicembre 1, 2025 // 6 minuti di lettura.

Al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025 l'azienda di Reggio Emilia si conferma una talent scout dei grandi distillati del mondo, offrendo sapori e tradizioni che attraversano secoli e continenti.

In occasione della 20ª edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show, in programma dal 29 novembre al 1° dicembre 2025 presso BASE Milano (Via Bergognone 34), Spirits & Colori sarà presente con una selezione di etichette di altissimo pregio, confermandosi protagonista del panorama degli importatori e distributori di distillati premium con novità da distillerie di assoluto prestigio: la novità in portafoglio è Bladnoch Distillery, storico simbolo delle Lowlands scozzesi.

Fondata nel 1817, Bladnoch è la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva e quella più a sud della Scozia: in questo modo Spirits & Colori potrà connettere tutte le zone della Scozia nelle sue masterclass, fino ad arrivare alla distilleria più a nord sulla terraferma, Wolfburn. Situata sulle rive del fiume Bladnoch, rappresenta un patrimonio di oltre 200 anni di maestria artigianale. Sotto la guida di David Prior e dell'acclamato Master Distiller Dr. Nick Savage (già The Macallan), Bladnoch ha saputo realizzare whisky dallo stile elegante e floreale, perfettamente espressione del territorio.

Tra le etichette presentate da Spirits & Colori al Festival:

Bladnoch Vinaya – Un omaggio alle origini, con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte.

Bladnoch Samsara – "Rinascita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso.

Bladnoch Alinta – La prima espressione torbata della distilleria, con sentori di fumo di falò e cioccolato bianco.

Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old – Single Malt di grande struttura e complessità, maturati in botti rispettivamente di bourbon, di sherry Oloroso e di Sherry PX, simboli di equilibrio e finezza.

Pure Scot Collection – L'anima moderna di Bladnoch: whisky versatili e premiati, pensati per l'esploratore contemporaneo, tra cui Pure Scot Signature, Virgin Oak e Midnight Peat.

Dall'eleganza giapponese nasce Shinobu Shogun Blended Whisky, un omaggio ai grandi condottieri del Giappone feudale. Prodotto nella prefettura di Niigata, rinomata per le sue acque pure, Shinobu Shogun è un blend invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara, legno raro e prezioso che conferisce al whisky una complessità unica. Al naso si percepiscono note di miele, cocco e mandorla tostata; al palato, vaniglia cremosa, pere caramellate e un tocco di cannella si fondono in un equilibrio armonico, chiudendo con un finale lungo e aromatico. Con la sua raffinata struttura, Shinobu Shogun rappresenta l'equilibrio tra forza e grazia, unendo potenza, disciplina e arte della miscelazione giapponese. 43% vol.

In aggiunta alle eccellenze scozzesi e giapponesi, Spirits & Colori presenta anche una novità assoluta, proveniente da una storica realtà della distillazione statunitense – la Ross & Squibb Distillery di Lawrenceburg (Indiana), oggi parte del gruppo MGP: George Remus Highest Rye 6 anni (54,5 % vol.), il Bourbon con la più alta percentuale di segale consentita per essere ancora Bourbon (51% mais / 39% segale / 10% malto di segale), invecchiato sei anni. Il profilo è ricco di frutta candita, acero, vaniglia, menta; al palato emergono ciliegia, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio nel finale.

Dall'Irlanda la novità del portafoglio Dunville's, il 10 anni Finish in sherry Palo Cortado.

Il marchio Dunville's, rilanciato dalla Echlinville Distillery (Irlanda del Nord), propone questa espressione single malt di 10 anni con affinamento in botti di Palo Cortado. Il risultato è un whiskey che coniuga frutti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale saporido e asciutto. Vincitore "Overall" tra i Irish Single Malt (11 Years & Younger Over €60) agli Irish Whiskey Awards 2024.

Queste quattro etichette completano l'offerta di Spirits & Colori al Festival, offrendo ai visitatori un ventaglio ancora più ampio di stili, territori e caratteri nel mondo del whisky.

Spirits & Colori si sposta poi su un'altra isola, con la Distilleria Wolfburn, situata nell'estremo nord della Scozia, dove produce single malt artigianali secondo i metodi tradizionali, utilizzando solo ingredienti naturali di altissima qualità. Ogni bottiglia è il risultato di dedizione, competenza e passione per l'autentica arte della distillazione, come dimostrano le sue apprezzate versioni da 8, 10 e 12 anni.

Tra le novità in degustazione a Milano, Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky – 46% vol., un single malt di grande raffinatezza, nato da un invecchiamento in parti uguali tra botti ex-bourbon e botti di sherry Oloroso di secondo riempimento, accuratamente selezionate. Questo whisky rivela un perfetto equilibrio tra dolcezza e speziatura. Al naso offre profumi floreali e delicatamente torbati, mentre al palato emergono note di miele, caramello e sherry, sostenute da un tocco speziato. Il finale è lungo e armonioso, con piacevoli richiami di frutta secca e caramello. Non filtrato a freddo e dal colore naturale, rappresenta appieno la finezza e la complessità tipiche dello stile Wolfburn.

Non da meno Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt – 46% vol., edizione limitata a sole 3.900 bottiglie, è un single malt dal carattere ricco e vellutato. Distillato nel 2017 e invecchiato in botti di primo riempimento ex-bourbon, ha trascorso gli ultimi sei mesi in botti da Cognac in rovere francese Limousin, assorbendone eleganza e profondità. Al naso si percepiscono profumi di frutta secca e brandy dolce, accompagnati da vaniglia e cioccolato fondente. Al palato si sviluppano note di albicocca, mandorla e spezie calde, con un finale dolce e persistente che lascia sottili tracce di caramello e sale marino. Anche in questo caso, il whisky non è filtrato a freddo e mantiene il suo colore naturale.

"Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti" commenta la partecipazione Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.

www.spiritscolori.it

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



informazione.news Comunicati Stampa

Prima pagina Elenco Nuovo account Inserimento Pannello di controllo Modifica password

Dalla Scozia al Giappone, dall'Irlanda agli USA: eccellenza, storia e innovazione nelle etichette di Spirits & Colori

Al Milano Whisky Festival & Rum Show 2025 l'azienda di Reggio Emilia si conferma una talent scout dei grandi distillati del mondo, offrendo sapori e tradizioni che attraversano secoli e continenti.

Reggio Emilia, 09/12/2025 (informazione.news - comunicati stampa - fiere ed eventi) In occasione della 20^a edizione del Milano Whisky Festival & Rum Show, in programma dal 29 novembre al 1^o dicembre 2025 presso BASE Milano (Via Bergognone 34), Spirits & Colori sarà presente con una selezione di etichette di altissimo pregio, confermandosi protagonista del panorama degli importatori e distributori di distillati premium con novità da distillerie di assoluto prestigio: la novità in portafoglio è Bladnoch Distillery, storico simbolo delle Lowlands scozzesi.

Fondata nel 1817, Bladnoch è la più antica distilleria di whisky scozzese di proprietà privata ancora attiva e quella più a sud della Scozia: in questo modo Spirits & Colori potrà connettere tutte le zone della Scozia nelle sue masterclass, fino ad arrivare alla distilleria più a nord sulla terraferma, Wolfburn. Situata sulle rive del fiume Bladnoch, rappresenta un patrimonio di oltre 200 anni di maestria artigianale. Sotto la guida di David Prior e dell'acclamato Master Distiller Dr. Nick Savage (già The Macallan), Bladnoch ha saputo realizzare whisky dallo stile elegante e floreale, perfettamente espressione del territorio.

Tra le etichette presentate da Spirits & Colori al Festival:

Bladnoch Vinaya - Un omaggio alle origini, con note di erba dolce, mela e cioccolato al latte.

Bladnoch Samsara - "Rinascita" in sanscrito, ricco di vaniglia, frutta fresca e fudge cremoso.

Bladnoch Alinta - La prima espressione torbata della distilleria, con sentori di fumo di falò e cioccolato bianco.

Bladnoch 13, 16 e 19 Year Old - Single Malt di grande struttura e complessità, maturati in botti rispettivamente di bourbon, di sherry Oloroso e di Sherry PX, simboli di equilibrio e finezza.

Pure Scot Collection - L'anima moderna di Bladnoch: whisky versatili e premiati, pensati per l'esploratore contemporaneo, tra cui Pure Scot Signature, Virgin Oak e Midnight Peat.

Dall'eleganza giapponese nasce Shinobu Shogun Blended Whisky, un omaggio ai grandi condottieri del Giappone feudale. Prodotto nella prefettura di Niigata, rinomata per le sue acque pure, Shinobu Shogun è un blend invecchiato in botti di Bourbon e rovere giapponese Mizunara, legno raro e prezioso che conferisce al whisky una complessità unica. Al naso si percepiscono note di miele, cocco e mandorla tostata; al palato, vaniglia cremosa, pere caramellate e un tocco di cannella si fondono in un equilibrio armonico, chiudendo con un finale lungo e aromatico. Con la sua raffinata struttura, Shinobu Shogun rappresenta l'equilibrio tra forza e grazia, unendo potenza, disciplina e arte della miscelazione giapponese. 43% vol.

In aggiunta alle eccellenze scozzesi e giapponesi, Spirits & Colori presenta anche una novità assoluta, proveniente da una storica realtà della distillazione statunitense - la Ross & Squibb Distillery di Lawrenceburg (Indiana), oggi parte del gruppo MGP. George Remus Highest Rye 6 anni (54,5 % vol.), il Bourbon con la più alta percentuale di segale consentita per essere ancora Bourbon (51% mais / 39% segale / 10% malto di segale), invecchiato sei anni. Il profilo è ricco di frutta candita, acero, vaniglia, menta; al palato emergono ciliegia, frutti rossi, spezie di segale, cannella, zenzero e cuoio nel finale.



Dall'Irlanda la novità del portafoglio Dunville's, il 10 anni Finish in sherry Palo Cortado. Il marchio Dunville's, rilanciato dalla Echlinville Distillery (Irlanda del Nord), propone questa espressione single malt di 10 anni con affinamento in botti di Palo Cortado. Il risultato è un whiskey che coniuga frutti tropicali e frutta secca, vaniglia, mandorla, spezie dolci e un finale sapido e asciutto. Vincitore "Overall" tra i Irish Single Malt (11 Years & Younger Over €60) agli Irish Whiskey Awards 2024.

Queste quattro etichette completano l'offerta di Spirits & Colori al Festival, offrendo ai visitatori un ventaglio ancora più ampio di stili, territori e caratteri nel mondo del whisky.

Spirits & Colori si sposta poi su un'altra isola, con la Distilleria Wolfburn, situata nell'estremo nord della Scozia, dove produce single malt artigianali secondo i metodi tradizionali, utilizzando solo ingredienti naturali di altissima qualità. Ogni bottiglia è il risultato di dedizione, competenza e passione per l'autentica arte della distillazione, come dimostrano le sue apprezzate versioni da 8, 10 e 12 anni.

Tra le novità in degustazione a Milano, Wolfburn 12 Anni Single Malt Scotch Whisky - 46% vol., un single malt di grande raffinatezza, nato da un invecchiamento in parti uguali tra botti ex-bourbon e botti di sherry Oloroso di secondo riempimento, accuratamente selezionate. Questo whisky rivela un perfetto equilibrio tra dolcezza e spezatura. Al naso offre profumi floreali e delicatamente torbati, mentre al palato emergono note di miele, caramello e sherry, sostenute da un tocco speziato. Il finale è lungo e armonioso, con piacevoli richiami di frutta secca e caramello. Non filtrato a freddo e dal colore naturale, rappresenta appieno la finezza e la complessità tipiche dello stile Wolfburn.

Non da meno Wolfburn Cognac Cask-Finished Single Malt - 46% vol., edizione limitata a sole 3.900 bottiglie, è un single malt dal carattere ricco e vellutato. Distillato nel 2017 e invecchiato in botti di primo riempimento ex-bourbon, ha trascorso gli ultimi sei mesi in botti da Cognac in rovere francese Limousin, assorbendone eleganza e profondità. Al naso si percepiscono profumi di frutta secca e brandy dolce, accompagnati da vaniglia e cioccolato fondente. Al palato si sviluppano note di albicocca, mandorla e spezie calde, con un finale dolce e persistente che lascia sottili tracce di caramello e sale marino. Anche in questo caso, il whisky non è filtrato a freddo e mantiene il suo colore naturale.

Partecipare al Milano Whisky Festival & Rum Show, in occasione della sua ventesima edizione, rappresenta per noi un momento di grande orgoglio e di condivisione. Spirits & Colori continua a esplorare il mondo dei distillati con la curiosità di un talent scout e la passione di chi riconosce nell'eccellenza dei prodotti un mezzo per veicolare qualcosa di straordinario. Dalla Scozia al Giappone, fino agli Stati Uniti, portiamo infatti in degustazione etichette che raccontano storie di artigianalità, cultura e innovazione, capaci di unire tradizione e contemporaneità in un bicchiere. È questo, per noi, il vero spirito del whisky: un viaggio sensoriale che attraversa secoli e continenti commenta la partecipazione Gabriele Rondani, Direttore Commerciale e Marketing di Spirits & Colori.

Spirits & Colori è un'azienda italiana con sede a Reggio Emilia specializzata dal 2016 nella selezione, importazione e distribuzione sul territorio nazionale di distillati destinati a cocktail bar, enoteche, hotel e ristoranti. Il suo catalogo comprende un assortimento di elevata ricerchezza, 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

<http://www.spiritscolori.it>

Ufficio Stampa

Matteo Barboni



TESTATE ONLINE

Dicembre 2025



WHISKY CLUB.IT

CLUB - SHOP - EVENTI - CORSI - ONAIR - MAPPE -

HOME / DAILY DRAM / NEWS / IN ITALIA

Thanksgiving, Proibizionismo e Ross & Squibb distillery

sabato
27 Dicembre 2025

Alice Dell'Oro

THANKSGIVING, PROIBIZIONISMO E ROSS & SQUIBB DISTILLERY

Il Giorno del Ringraziamento non è solo una festività nel calendario americano, ma rappresenta per tutti i cittadini statunitensi il profondo valore culturale della gratitudine.

Celebrato ogni quarto giovedì di novembre, questo giorno è dedicato al raduno delle famiglie e amici attorno alla tavola per condividere gratitudine, cibo e storie dell'anno appena trascorso e festeggiare così l'inizio del periodo natalizio.

Il Thanksgiving ha origine come celebrazione regionale nella New England coloniale e trova le sue radici nel celebre banchetto del raccolto del 1621, condiviso dai coloni inglesi di Plymouth e dal popolo Wampanoag. In quell'occasione, i Padri Pellegrini e i nativi americani si riunirono per celebrare un raccolto finalmente abbondante dopo un primo durissimo anno in terra straniera.

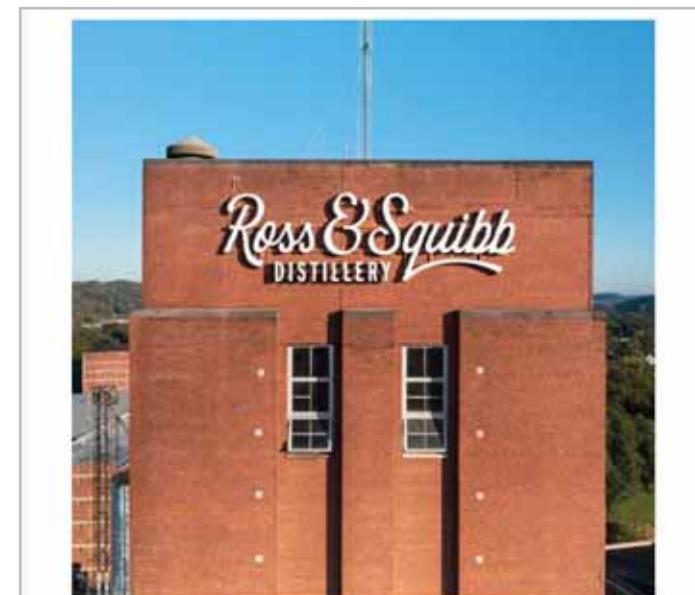
Quell'istante di incontro ricco di gratitudine ha modellato nel tempo l'immaginario del Thanksgiving, trasformandolo in una festività profondamente legata alla condivisione, alla sopravvivenza e alla nascita di concetto di comunità.

Oggi come tale festività è sinonimo di banchetto, sacro e immutabile nel tempo: il tacchino arrosto è il protagonista indiscusso, accompagnato da contorni come puré di patate, salsa gravy, patate dolci e la caratteristica salsa di mirtilli rossi (Cranberry sauce) per poi concludere con l'iconica *Pumpkin Pie*.

È proprio su questa idea di radicata tradizione che si inserisce la serata organizzata da Spirits&Colori presso il ristorante Pittibeef a Milano, con una cena a base di piatti tipici del Ringraziamento in pairing con i raffinati whiskey americani di [Ross&Squibb Distillery](#), con l'intento di celebrare anche i sapori più autentici della cultura statunitense.

La distilleria

Il successo di un pairing dipende dalla qualità degli ingredienti e, in questo caso, i protagonisti nel bicchiere arrivano da una realtà che rappresenta un pilastro nella storia del whiskey americano: la storica **Ross & Squibb Distillery** in Lawrenceburg, Indiana.



La Ross & Squibb Distillery affonda le proprie origini nella metà dell'Ottocento: nel 1847 fu infatti fondata come *Rossville Distillery* da **George Ross**, sulle rive del Tanner's Creek in Indiana. Sfruttando le risorse naturali di Lawrenceburg, Ross costruì la sua distilleria sopra una falda acquifera, fornendo alla distilleria acqua filtrata dal calcare, la stessa acqua di alta qualità di cui gode oggi la distilleria. Ciò ha impedito ai composti di zolfo e ferro di influire negativamente sul gusto del whisky, conferendogli un sapore deciso e speziato che nessun altro produttore di whisky di segale è riuscito a replicare.

I suoi Rye whiskey leggendari attrarono rapidamente l'attenzione di intenditori e appassionati, contribuendo a trasformare Lawrenceburg in quella che sarebbe diventata conosciuta come 'Whiskey City USA'. Non molto tempo dopo, nel 1869, fu fondata la storica *Squibb Distillery*, che si sarebbe presto distinta per il suo impegno nella qualità ed artigianalità. Queste due distillerie si sarebbero poi unite e avrebbero definito il carattere di una città destinata a diventare la capitale del Rye whiskey, in netto contrasto con il vicino Kentucky, culla del Bourbon.

L'era del Proibizionismo e George Remus

Durante la ricerca per la mia tesi di laurea sull'evoluzione del consumo di whisky, mi sono imbattuta in numerose storie affascinanti che hanno plasmato l'industria americana degli spiriti, molte delle quali appartenenti all'era del Proibizionismo. Mentre analizzavo come il *Volstead Act* del 1919 abbia paradossalmente trasformato il consumo di whiskey in America da pratica sociale accettata a fenomeno clandestino di massa, ho scoperto che proprio a Lawrenceburg si consumava uno dei capolavori più incredibili di quell'era.

George Remus era un avvocato di Chicago che, dopo aver difeso numerosi clienti coinvolti nel contrabbando di alcolici, ebbe un'intuizione che avrebbe cambiato la sua vita. Osservando i suoi clienti arricchirsi rapidamente, decise di passare dall'altra parte della cattedra, come protagonista della storia. La sua strategia era geniale quanto legalmente ambigua: memorizzò l'atto parola per parola e trovò una scappatoia che gli permetteva di acquistare distillerie e farmacie per produrre e vendere liquori con autorizzazione governativa per 'scopi medicinali'.

Nel 1921, Remus acquistò la *Squibb Distillery* a Lawrenceburg, che divenne componente chiave del suo impero di contrabbando, che comprendeva la rivendita di whiskey sul mercato nero a prezzi enormemente maggiorati.

Quella che mi ha sempre colpito del Proibizionismo è il paradosso intrinseco: un tentativo di moralizzare le società che finì per creare un'intera economia criminale e, ironia della sorte, per far aumentare il consumo di alcol di qualità inferiore e spesso pericolosa. Remus, da parte sua, almeno garantiva prodotti autentici, anche se illegali.

Soprannominato il 'Re dei Contrabbandieri', Remus è spesso considerato l'ispirazione per il personaggio di Jay Gatsby nel romanzo di F. Scott Fitzgerald del 1925, 'Il Grande Gatsby', grazie alle sue leggendarie feste sfavillose e al suo stile di vita opulento che teneva a Cincinnati.

E anche grazie a George Remus che la *Squibb Distillery* non chiuse durante questo periodo tumultuoso, a differenza di molte altre su suolo statunitense.

Dopo la fine del Proibizionismo nel 1933, la *Rossville Distillery* entrò in una nuova fase della sua storia, dal momento che il gusto americano si spostò verso spiriti più leggeri, come vodka, gin e whiskey blend più morbidi, con conseguente declino della domanda per Rye whiskey. Questo cambiamento culturale ha paradossalmente aiutato la distilleria come quella di Lawrenceburg a reinventarsi.

Oggi in seguito all'acquisizione da parte di MGP Ingredients, la distilleria è stata rinominata *Ross & Squibb Distillery* ed è responsabile di coprire il 75% della produzione del whiskey di segale in America, considerando anche le 600 private label che essa creano per conto terzi. Non è una distilleria sicuramente standardizzata: dal momento che utilizza 27 malibbi differenti e produce oltre a distillati - prodotti alternativi derivati dal grano, come praline e milkshake.



Il pairing

Tornando alla serata, la sfida della cena è stata reinventare i sapori ricchi e complessi del banchetto bilanciandoli con l'intensità e le sfumature aromatiche eleganti dei distillati di segale e mais.



La cena si è aperta con 'The Fall Skewer', ovvero spiedino di tacchino grigliato e marinato al bourbon accompagnato da insalata fresca con noci pecan e mela fresca, affiancato da salsa di zucca. In abbinamento a **Rossville Master Crafted Rye 5 anni, 47%**.

Secondo il disciplinare statunitense, un distillato può essere legalmente definito Rye Whiskey solo se rispetta una serie precisa di requisiti produttivi, in particolare:

- Deve essere ottenuto da una miscela fermentata contenente almeno il 51% di segale
- Deve essere invecchiato esclusivamente in botti di quercia vergine carbonizzata
- La distillazione non può superare i 160 proof (80% ABV)
- Immersione in botti per l'invecchiamento deve avvenire a una gradazione non superiore a 125 proof (62,5% ABV)
- Imbottigliamento finale deve avvenire ad almeno 80 proof (40% ABV)

Per quanto riguarda Rossville, questo imbottigliamento è composto da una miscela di più mashbill inclusi:

- 51% segale, 4% orzo maltato e 45% mais
- 95% segale e 5% orzo maltato

L'unione di queste ricette permette di combinare la struttura speziata tipica dell'alta percentuale di segale con la mordidità conferita dal mais e la morbidezza dell'orzo maltato.

Il distillato viene poi invecchiato per cinque anni, periodo durante il quale sviluppa un profilo aromatico complesso: emergono note di caramello, frutta secca, spezie e accenno di caffè, che contribuiscono a un equilibrio elegante.

La Ross & Squibb Distillery utilizza tre tipologie diverse di warehouses, ciascuna con caratteristiche strutturali e microclimatiche che influenzano in modo diverso l'evoluzione del whisky durante l'invecchiamento:

- **Tradizionali** – soggetti a stagionalità del clima dell'Indiana. Le variazioni di temperatura e umidità favoriscono un'interazione dinamica tra distillato e legno, generando profili aromatici più variati e complessi

– **Red brick** – Edifici in mattoni rossi, materiali che assorbono e rilasciano calore in modo graduale. Questo comportamento termico più stabile contribuisce a un invecchiamento uniforme, con una maturazione più controllata e costante.

– **Cemento armato** – Strutture a chiusura quasi ermetica, caratterizzate da una minore traspirazione. L'ambiente interno tende a trattenere calore e umidità, con conseguente Angel's Share più elevato e un processo di maturazione più intenso e concentrato.



Continuando con la cena, il piatto principale, il *Turkey Piñ Plate*, rappresentava anche il cuore della tradizione del Thanksgiving: in questo caso vi è una combinazione di due preparazioni di tacchino differenti: petto affumicato con legno di miele e accompagnato da salsa gravy e pulled turkey accompagnato da salsa ranch. Il tutto abbinato a **Rossville Bottled in Bond Straight Rye 6 anni, 58%**.

Per spiegare il termine *Bottled in Bond* dobbiamo ancora fare riferimento alla Storia, che ci porta nell'America del 1800, quando la politica tariffaria si concentrò principalmente sulle tasse di imposta, come strumento per proteggere l'industria nazionale, e nella tassa sulla segale, sia come materia prima che come distillato. Inizia così a circolare sul mercato whisky sottobanco pericoloso per la salute. Intorno al 1850 si iniziano a distinguere due principali tipi di whisky, ovvero quelli di imitazione e il whisky registrato/da importazione, quest'ultimo con costi pari a quattro volte il prezzo dei prodotti comuni. I whisky di imitazione non solo erano nocivi, ma erano diventati anche un problema perché venivano fraudolentamente come veri bourbon e rye, generando confusione sul mercato.

Una svolta si ha solo nel 1887 con il *Bottled in Bond Act*, che garantisce finalmente protezione ai cittadini e responsabilità alle distillerie. Vengono stilati punti importanti come: il whisky deve essere il prodotto di una stagione di distillazione nella stessa warehouse dallo stesso Master Distiller in una distilleria; deve inoltre essere invecchiato almeno quattro anni in un magazzino doganale federale sotto la supervisione del governo degli Stati Uniti e imbottigliato a 100 Proof (50% ABV).

In questo caso, il maestro distillatore di Rossville Ian Ultsman ha selezionato manualmente il whisky di segale invecchiato di sei anni. Il mashbill utilizzato è composto da 51% di segale e 49% da orzo maltato, che contribuisce a donare note tropicali, tostate di moka che si sposano con note di banana e cocco.

Dulcis in fundo, Lucia e Giulio ci hanno addolcito con la *Whisky Pecan Pie*, torta con frolla, morbido ripieno di noci pecan e crema pasticcera al bourbon. Ovviamente, in abbinamento con l'unico bourbon della serata, il quale nome è un omaggio al King of the Bootleggers, il **Remus Highest Rye Straight Bourbon 6 anni, 54,5%**.

Il primo imbottigliamento con percentuale di segale più alta del mondo, essendo composto da: 51% mais, 39% segale e 10% segale maltata, che stupisce al palato.





Questo distillato aveva la complessità necessaria per non essere sovraffatto dalla dolcezza dei pecan pie, ma anzi per completarlo. Le note di cannella, spezie e frutta candita si sono integrate perfettamente con le noci tostate e il burro della frutta.

Conclusione

Assaggiare questi whiskey è sempre un viaggio meraviglioso in Indiana, dove la maestria nella distillazione è sopravvissuta a primitività e cambiamenti culturali. Ross & Sputib si conferma così non solo un gigante silenzioso dell'industria, ma un interprete dello spirito del Midwest, capace di portare alla tavola del Thanksgiving un equilibrio perfetto tra profondità aromatica, identità storica e qualità.

Ringrazio il ristorante PitBeef, in particolare Giulio e Lucia per garantire sempre l'eccellenza nei prodotti serviti, per la solita generosità e umicizia che lega con Whisky Club Italia da anni.



Ringrazio Spirits&Colori e Gabriele Rondani per l'invito, per la qualità dell'esperienza e per l'opportunità di scoprire realtà autentiche e meritevoli.

