



COMUNICATO STAMPA

LA NOTIZIA IN BREVE

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

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

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

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

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

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





COMUNICATO STAMPA

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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

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



**UFFICIO STAMPA
COMMUNICATION & P.R.**

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