

## Tequiero Tequila: la distribuzione esclusiva in Italia va a Compagnia dei Caraibi



Compagnia dei Caraibi amplia il **suo portfolio agavi** annunciando la distribuzione in esclusiva per l'Italia del **Tequila Tequiero** – il brand, nato dalla collaborazione tra Cosimo Fini, in arte Gué, e l'imprenditore Driss El Faria.

L'accordo affida a **Compagnia dei Caraibi la distribuzione in esclusiva per i mercati Italia del Tequila Reposado di Tequiero ed il premixed per Paloma** a partire da ottobre 2024.

Tequila Tequiero, 100% agave blu, nasce sugli altipiani di Jalisco in una distilleria a conduzione familiare, seguendo fedelmente tutti i processi tradizionali di coltivazione, raccolta, selezione e distillazione delle agavi per restituire un distillato d'eccellenza. Con un processo di fermentazione che dura tra le 36 e le 40 ore - ogni pianta utilizzata per la creazione di Tequiero impiega infatti 8 anni per raggiungere la giusta maturazione - Tequila Tequiero è **un reposado**, sottoposto a un processo di invecchiamento di 9 mesi in botti di rovere che segue una tripla distillazione per ottenere il gusto morbido che lo contraddistingue.

«Siamo felici di accogliere nella grande famiglia di Compagnia dei Caraibi questo nuovo e prestigioso brand – afferma **Memfi Baracco**, executive lead di Compagnia dei Caraibi -. Questa nuova e prestigiosa collaborazione si inserisce perfettamente nell'approccio innovativo e dinamico di Compagnia dei Caraibi e nella volontà di **proporre al mercato italiano brand distintivi e contemporanei**. La partnership con Tequiero rappresenta non solo un punto di incontro su valori fondanti, come qualità e ricerca, ma anche la capacità di **cogliere i trend più attuali e creare contaminazioni di valore**. Insieme a Tequiero porteremo sul mercato italiano un brand che ha una **forte connotazione internazionale** e che si ispira al modello del Celebrity product, in forte crescita oltreoceano, e con un ampio potenziale di sviluppo nel nostro Paese».

«A due mesi dal lancio del prodotto – confermano **Cosimo Fini e Driss El Faria** - possiamo ritenerci davvero soddisfatti. Abbiamo trovato il **partner ideale per il percorso di crescita di Tequiero**. Negli anni Compagnia dei Caraibi ha lanciato e costruito diversi brand prestigiosi in Italia e questa collaborazione per noi è motivo d'orgoglio. Siamo consapevoli che l'unione tra **il nostro approccio innovativo e il know how e l'expertise di Compagnia dei Caraibi sia una novità assoluta per il settore in Italia**. Per noi è il primo importante step che ci permette di poter proseguire con il lavoro di internazionalizzazione del brand».

Nel portfolio del nuovo brand ci sarà anche **Tequiero Paloma Premix**, la lattina con il preparato di pompelmo soda, lime e sale a cui aggiungere 50ml di Tequiero Tequila Reposado per ottenere un perfetto Paloma con semplicità e assoluta comodità.

Con l'ingresso di Tequiero a portfolio, Compagnia dei Caraibi **si rafforza quindi all'interno del [segmento agavi](#)**, un mercato in **continua crescita** nella fascia d'età 25-40 anni, tra consumatori giovani, sofisticati e curiosi delle nuove tendenze di qualità. La tradizione e la way of life messicana che si riflette in questi distillati sono infatti capaci di attrarre un target giovane e sofisticato, attento alla qualità e all'autenticità, interessato a prodotti premium e desideroso di scoprire prodotti con una forte identità territoriale, di nicchia e dal sapore autentico.

Un segmento, quello delle agavi, che sta registrando un **interesse crescente** soprattutto grazie alla versatilità dei prodotti soprattutto nella mixology e dove l'Italia si colloca tra i primi 10 mercati globali per consumo di tequila, con una particolare attenzione alle categorie premium e super premium che rappresentano ormai una quota significativa del settore. Un contesto dove quindi Tequiero si colloca perfettamente e dove Compagnia dei Caraibi può mettere in campo tutta la sua expertise e soddisfare la crescente consapevolezza dei consumatori che apprezzano sempre più le storie e la qualità dietro i prodotti a base di agave.