

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

20240926154244tequiero-18c3476e

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 altopiani 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.