Compagnia dei Caraibi fa tendenza anche nel 2016

diplomatico1-6cfccb3a

Ottimo inizio di 2016 per **Compagnia dei Caraibi**: sono ben cinque i brand importati dalla società a comparire nelle **classifiche del World's 50 Best Bars Brands Report 2015**, redatto da drinksinternational.com.
Nella categoria rum troviamo **Diplomático Rum**, ancora una volta votato dai World's 50 Best Bars come uno dei Top 5 Trending e Best-Selling Brands nel 2015: Diplomático è stato nominato il quarto brand di rum più venduto, salendo di una posizione rispetto allo scorso anno. Diplomático è anche il secondo Top Tranding brand nella stessa categoria.
Terzo posto della classifica dei Top Tranding Brands, categoria rum, per **Rum Plantation**, ormai da alcuni mesi parte della famiglia Compagnia dei Caraibi. Lo stesso Rum Plantation si posiziona al quarto posto nella classifica Best-Selling Brand.
Tito's Handmade Vodka conferma il proprio posizionamento nella categoria vodka, comparendo per la seconda volta consecutiva al quinto posto nella classifica dei Top Trending Brands.
Sorprese positive anche dalla categoria brandy, dove il dominio indiscusso è dei marchi francesi: **Pierre Ferrand** conquista il primo posto tra i Top Trending Brands e si posiziona anche al secondo posto tra i Best-Selling Brands.
Infine **Gin Mare** occupa il sesto posto nella classifica dei Favourite Spirit Brands, la Bartenders' Choice Top 10.

Tequila Corralejo e Ilegal Mezcal con Happiness a Firenze per Pitti 89

La collaborazione tra Compagnia dei Caraibi e **Happiness** parte da **Firenze**: **Tequila Corralejo e Ilegal Mezcal** sono i protagonisti del Mexican Bar all'interno dello **spazio espositivo di Happiness** a Pitti 89. Una **casa museo** dove creatività, positività e libertà di espressione sono valori, i valori trasmessi nelle opere esposte in ogni stanza. Un percorso senza regole nei mondi disgiunti della collezione, dove un tema dolce e dai volumi morbidi accarezza l'immaginario dei tessuti naturali dell'Asia, dove le patches e gli inserti di rosso rendono omaggio al Messico, dove colori come il rosa

shock ed il lilla pastello strizzano l'occhio al Pop anni '90. Ogni storia dipinta sulle pareti e sui capi ha una sua identità fra profumi, sapori e odori per permettere a ognuno di ritrovarsi in qualche ricordo: vivere l'emozione di quel ricordo per liberare il Khaos interiore ed esprimersi attraverso l'abbigliamento per sentirsi semplicemente felici. Compagnia dei Caraibi sarà presente insieme alla Happiness Family nel raccontare il suo universo tra una strimpellata vagabonda, un narghilè e una degustazione di Tequila Corralejo e Ilegal Mezcal.

Happiness Free the Khaos, la confusione lascia spazio alla libera interpretazione
Da martedì 12 a giovedì 14 gennaio - Dalle 9:00 alle 18:00
Firenze - Spazio Belfiore - Stand 2

Riserva Carlo Alberto e Compagnia dei Caraibi a Expo Riva Hotel

Riserva Carlo Alberto e Compagnia dei Caraibi saranno presenti a **Expo Riva Hotel**, il salone dell'Ospitalità e della Ristorazione professionale nato nel 1979 a Riva del Garda (Trentino), nel territorio del Garda Trentino: uno dei principali distretti turistici italiani che, conta oltre 3 milioni di presenze all'anno. Importante momento di incontro per aziende che operano nel mondo HORECA, Expo Riva Hotel è oggi una delle tre fiere di settore più partecipate del nostro Paese, patrocinata da Federalberghi e Federturismo Confindustria.
In particolare, Riserva Carlo Alberto sarà presente con un proprio stand presso il Palafiere / Hall C3 - Stand G11; i prodotti Compagnia dei Caraibi saranno, invece, presenti presso lo stand di Planet Bevande, Palafiere / Hall B2 - Stand A45.

Arriva lo champagne 100% vegano

Da quest'anno si potrà scegliere di brindare con uno **champagne 100% vegano**, quello della casa produttrice francese **Duval-Leroy**, anch'essa distribuita da Compagnia dei Caraibi. La maison, fondata nel 1859 dalla collaborazione tra due prestigiose famiglie produttrici di champagne, i Duval e i Leroy, dispone di 200 ettari di vigneto a Vertus, un comune vitivinicolo nel nord est della Francia. Sotto la spinta delle crescenti richieste dei consumatori, il brand ha annunciato **processi di filtrazione più naturali**, senza l'impiego di prodotti di origine animale. Infatti, albume d'uovo, gelatina di pesce e caseina erano stati impiegati lungo la filiera produttiva per chiarificare lo champagne. Così l'azienda ha deciso di mettersi in gioco e di ricercare un metodo alternativo 100% vegano che garantisse l'identica qualità del prodotto apprezzato dai suoi consumatori. Dopo vent'anni di ricerca è stato approvato un **metodo che prevede la naturale decantazione del prodotto** attraverso un invecchiamento più lungo. I vini in fase di maturazione permarranno più a lungo nelle vasche. Un filtraggio naturale che non richiede l'impiego di prodotti animali. Questa nuova metodica manterrà le caratteristiche organolettiche di pienezza e corposità dello champagne Duval-Leroy.