vinetur

Classy Cocktails lanza su primer ready-to-drink con Cointreau Spicy

La marca estrenará Spicy Tropical Tommy’s como cóctel oficial de la London Padel Week

martes 28 de julio de 2026


CLASSY
COCKTAILS
SPICY TROPICAL
TOMMY'S
CRAFTED WITH
SPICY
COINTREAU

Classy Cocktails ha lanzado Spicy Tropical Tommy’s, un cóctel ready-to-drink elaborado con Cointreau Spicy, la nueva variante de la maison francesa presentada en los mercados internacionales hace pocas semanas. La receta lleva la firma de Patrick Pistolesi, cofundador y master mixologist de la marca, y será además el cóctel oficial de la London Padel Week, prevista del próximo 3 al 9 de agosto en Londres.

La compañía sitúa este lanzamiento en un momento de mayor interés por los sabores picantes dentro de la coctelería. La empresa cita una investigación reciente según la cual el 76% de los consumidores elige sabores spicy al menos de forma ocasional y casi dos de cada tres prefieren un picante equilibrado, capaz de acompañar el sabor sin imponerse al resto del conjunto.

Spicy Tropical Tommy’s parte del Tommy’s Margarita y lo reinterpreta con un perfil tropical. La mezcla incorpora piña, tequila y el final especiado de Cointreau Spicy. Classy Cocktails afirma que se trata del primer ready-to-drink desarrollado con esta nueva referencia de Cointreau.

La nueva expresión del licor se ha formulado a partir de una reinterpretación del clásico licor de naranja de la casa francesa. Según informa la marca, incluye infusión de guindilla Bird’s Eye, aromas naturales de jalapeño y una nota vegetal de pepino. El objetivo, añade la empresa, es aportar calor y mantener al mismo tiempo la frescura cítrica asociada históricamente a Cointreau.

Patrick Pistolesi asegura que el cóctel busca una evolución gradual en boca. En su descripción, la piña aporta una entrada dulce y fresca, después aparece el carácter de la tequila para dar estructura y equilibrio, y al final llega Cointreau Spicy con una nota cálida, cítrica y ligeramente picante que avanza sin tapar los demás aromas.

La marca recomienda servirlo muy frío y acompañarlo con una rodaja de piña fresca o una guindilla como adorno. Classy Cocktails lo presenta como una propuesta pensada para consumidores que buscan recetas nuevas dentro del segmento ready-to-drink.

El estreno público del producto tendrá lugar en la London Padel Week, donde Classy Cocktails actuará como Official Cocktail Partner. La organización del evento prevé reunir a unas 25.000 personas durante una semana en más de cuatro clubes

principales de pádel de Londres. El programa incluirá torneos, actividades lifestyle, música, networking, wellness y aperitivos.

Con esta operación, Classy Cocktails vincula su nuevo lanzamiento a un evento con alta afluencia y a un público asociado al ocio urbano y al consumo social. La empresa fue creada por Patrick Pistolesi con la intención de trasladar fuera de la barra recetas firmadas por él al formato listo para beber. Según la compañía, cada elaboración se produce con ingredientes seleccionados para acercar al consumidor una experiencia de coctelería de autor en un formato preparado para su consumo.