vinetur

Vermouth di Torino startet mit dichtem Mai-Programm

Das Konsortium organisiert Veranstaltungen in ganz Italien, um den piemontesischen Aperitif in Food-, Wein- und Tourismuskreisen stärker zu profilieren.

Donnerstag, 14. Mai 2026



Das Consorzio del Vermouth di Torino geht mit einer Reihe von Auftritten in Rom, Mailand, Asti, Barolo, Turin und weiteren italienischen Städten in einen dicht gefüllten Mai, um das Profil von Vermouth di Torino IGP in der Food-, Wein- und Tourismusszene zu schärfen.

Der Monat begann am 11. Mai mit der Teilnahme des Konsortiums in Rom im Spazio Field im Palazzo Brancaccio an der dritten Ausgabe von Alta Langa Roma, einer Veranstaltung, die der Alta Langa DOCG gewidmet ist. Für die diesjährige Ausgabe setzten die beiden piemontesischen Produzenten ihre offizielle Zusammenarbeit mit einem Cocktail namens Torino Royal fort, kreiert von Christian Comparone. Das Getränk kombiniert Alta Langa DOCG, Vermouth di Torino IGP, Rosolio di Torino und Frangelico in dem, was die Veranstalter als modernen Ausdruck der Getränkeidentität des Piemont beschrieben.

Ebenfalls am 11. Mai war das Konsortium in Mailand auf der Tuttofood, einer der wichtigsten internationalen Fachmessen für den Lebensmittelsektor. Dort wurde im Rahmen von Initiativen entlang der Agrar- und Lebensmittelkette der Region Piemont und in Zusammenarbeit mit COALVI Vermouth di Torino IGP mit handgeschnittenem Fassona-Rindertatar von Vitelloni Piemontesi della Coscia IGP kombiniert und später mit Gianduja-Schokolade. Die Verkostungen sollten den Likörwein neben Produkten verorten, die eng mit dem kulinarischen Image der Region verbunden sind.

Am 14. Mai wollte das Konsortium bei einer Weintourismus-Konferenz in Asti im Asti Studi Superiori University Hub seine Arbeit mit Turismo Torino als Beispiel für urbanen Weintourismus vorstellen. Das Projekt namens Extra-Vermouth bietet Besuchern das ganze Jahr über unter besonderen Bedingungen Zugang zu Vermouth di Torino an ausgewählten Orten in Turin. Die Initiative ist Teil eines breiteren Vorhabens, das Getränk stärker mit städtischem Tourismus zu verknüpfen und nicht nur mit klassischen Kellereibesuchen.

Der Terminkalender des Konsortiums geht am 16. und 17. Mai auf Schloss Falletti in Barolo in der Provinz Cuneo weiter, wo Vermouth di Torino bei einem Aperitif anlässlich der Präsentation der WiMu International Wine Label Collection ausgeschenkt wird. Am 18. Mai wird Vermouth di Torino in der Reggia di Venaria bei Turin erneut im Mittelpunkt stehen, und zwar bei der Eröffnung des akademischen Jahres der Accademia di Agricoltura di Torino, zu der auch Prinz Albert II. von Monaco erwartet wird. Das Konsortium erklärte, seine Präsenz dort solle die Rolle des Wermuts in Turins Aperitivo-Tradition unterstreichen.

Am 20. Mai werden in Mailand im Rahmen von Packaging Première, einer Veranstaltung mit Fokus auf Luxusverpackungen, Etiketten von Mitgliedern des Konsortiums als Teil der Präsentation der Finalisten des Wettbewerbs Insuperlabel gezeigt. Der Wettbewerb zielt darauf ab, ein neues Etikett für die institutionelle Flasche des Vermouth di Torino zu entwerfen.

Den Abschluss des Monats bildet am 26. Mai in Turin in der Cavallerizza Reale eine internationale Konferenz zum Schutz von g.g.A., DOCs und Marken bei Agrar- und Lebensmittelprodukten mit geografischen Bezeichnungen. Das Konsortium erklärte, das Treffen solle rechtliche und kommerzielle Fragen rund um Herkunftsprodukte behandeln – zu einem Zeitpunkt, da regionale Identität auf Exportmärkten zu einem stärkeren Verkaufsargument geworden ist.

Das 2019 gegründete Consorzio del Vermouth di Torino gibt an, 99,8% der Produktion dieser Kategorie zu vertreten. Seine Mitglieder vertreiben Vermouth di Torino in 82 Ländern; die Produktion hat nach Angaben des Konsortiums inzwischen mehr als 7 Millionen Flaschen erreicht. Sowohl Volumen als auch Wert seien weiter stetig gestiegen, da das Interesse an italienischen Aperitifs und regionalen Spirituosen zunimmt.

,