vinetur

Carpano Antica Formula erlebt mit steigendem Absatz von Premium-Wermutwein einen weltweiten Aufschwung

Historischer italienischer Aperitif gewinnt neue Fans unter Barkeepern und Sommeliers, da die Nachfrage nach authentischen, hochwertigen Cocktails weltweit steigt

Mittwoch, 5. November 2025



Carpano Antica Formula, der italienische Wermut, der 1786 von Antonio Benedetto Carpano in Turin kreiert wurde, erfährt neue Aufmerksamkeit, da klassische Cocktails weltweit wieder an Beliebtheit gewinnen. Carpano Antica Formula gilt als der erste Wermutwein der Welt und begründete eine neue Kategorie von Aperitifs, die die Trinkkultur seit mehr als zwei Jahrhunderten beeinflusst. Auch heute noch stellt die

Fratelli Branca Distillerie dieses historische Getränk nach dem Originalrezept her, das sorgfältig ausgewählte italienische Weine mit Vanille aus Madagaskar, Papua-Neuguinea und Tahiti, iranischem Safran und alpinem Wermut aus dem Piemont vermischt.

Das Ergebnis ist ein Wermut, der für seinen reichen und ausgewogenen Charakter bekannt ist. Sein tiefes Geschmacksprofil und seine samtige Textur haben ihn zu einem Favoriten unter Sommeliers und Barkeepern gemacht, die den Wermut als weinbasiertes Getränk mit einer eigenen Identität wiederentdecken. In den letzten Jahren hat der Trend zur Premiumisierung im Getränkesektor den Status des Wermuts aufgewertet. Er wird nun für seine Komplexität und sein Terroir geschätzt, Qualitäten, die früher den edlen Weinen vorbehalten waren.

In Spanien und anderen Ländern, in denen sich die Cocktailkultur noch entwickelt, nehmen Sommeliers zunehmend hochwertige Wermutgetränke in ihre Speisekarten und Paarungsvorschläge auf. Die wachsende Beliebtheit von Aperitifs und Tagesgetränken hat zu diesem Wandel beigetragen. Die Verbraucher sind auf der Suche nach authentischen und gemütlichen Erlebnissen und bevorzugen Getränke, die sowohl Tradition als auch Qualität bieten.

Carpano Antica Formula zeichnet sich in diesem Zusammenhang durch seine Vielseitigkeit aus. Er kann pur, auf Eis mit einer Orangenschale oder als Hauptbestandteil klassischer Cocktails wie dem Manhattan, Negroni oder Hanky Panky genossen werden. Seine Anwesenheit in diesen Getränken wird oft als Zeichen von Eleganz und Authentizität angesehen. Viele renommierte Bars auf der ganzen Welt wählen Carpano Antica Formula für ihre charakteristischen Cocktails.

Jede Flasche von Carpano Antica Formula spiegelt ihr Erbe wider. Die Verpackung ist dem Design des 18. Jahrhunderts treu geblieben und trägt eine eindeutige Nummer sowie die lateinische Inschrift Tempus Judex", was so viel wie Zeit ist der Richter" bedeutet. Der derzeitige Präsident der Brennerei signiert außerdem jede Flasche und unterstreicht damit das Engagement der Marke für die Tradition.

Der Herstellungsprozess umfasst eine langsame Mazeration ausgewählter Weine und pflanzlicher Stoffe, was zu einem intensiven Aroma und einem ausgewogenen Geschmack mit einem langen Abgang führt. Die genaue Rezeptur bleibt ein streng gehütetes Geheimnis innerhalb der Familie Branca. Diese Hingabe an die Handwerkskunst hat dazu beigetragen, den Ruf von Carpano Antica Formula als Maßstab für italienischen Wermut zu erhalten.

In dem Maße, wie das Interesse an klassischen Cocktails weltweit wächst, wird die Rolle von Carpano Antica Formula bei der Gestaltung der modernen Mixologie noch bedeutender. Barkeeper verlassen sich auf sein unverwechselbares Profil, um legendäre Drinks wie den Manhattan, Negroni, Americano und Hanky Panky aufzuwerten. Für viele Enthusiasten und Profis ist er nicht nur ein Getränk, sondern auch ein Stück italienischer Geschichte - ein beständiges Symbol für Geduld, Präzision und Leidenschaft, das auch heute noch das Erlebnis eines erstklassigen Aperitifs definiert.