vinetur

Asti DOCG impulsa su presencia en coctelería con una nueva mezcla junto al vermut de Turín

Asti Vibes une Asti Spumante DOCG y Vermouth di Torino IGP en una receta pensada para consumo doméstico y hostelería

martes 30 de junio de 2026


DOCG ASTI DOCG
MOSCATO D'ASTI
piemonte is
ECCELLENZA
PIEMONTE
VERMOUTH DI TORINO
VERMUT DI TORINO

Asti DOCG ha presentado Asti Vibes, un nuevo cóctel de firma desarrollado en colaboración con el Consorzio del Vermouth di Torino IGP. La propuesta se dio a conocer en Turín y reúne dos productos emblemáticos del Piamonte en una preparación inspirada en la tradición regional del aperitivo.

La nueva receta combina Asti Spumante DOCG con Vermouth di Torino IGP. Desde el Consorzio Asti DOCG explican que el objetivo es reforzar la presencia de la denominación en la coctelería actual y ampliar las ocasiones de consumo. La entidad enmarca este lanzamiento en una estrategia a largo plazo con la que busca afianzar la posición de Asti dentro de la mixología contemporánea.

Según la organización, Asti Vibes parte de la afinidad territorial e histórica entre ambos productos. La mezcla une los aromas y la frescura natural de Asti Spumante DOCG con el perfil botánico del Vermouth di Torino IGP. El resultado, sostienen sus impulsores, es una interpretación actual de dos elaboraciones vinculadas al mismo territorio y a una misma tradición de calidad.

El director del Consorzio Asti DOCG, Giacomo Pondini, afirma que Asti Vibes refleja la evolución de Asti DOCG. En sus palabras, la propuesta mantiene el vínculo con la herencia de la denominación y, al mismo tiempo, conecta con el lenguaje del consumidor actual a través de la frescura, la versatilidad y la cultura del cóctel.

El consorcio señala que este lanzamiento se apoya en experiencias anteriores como Asti Spritz, Moscato Zen y Asti Signature. Con esta nueva incorporación, la entidad quiere reforzar la imagen de Asti Spumante DOCG como vino espumoso apto para distintos usos dentro de la coctelería. La organización vincula esa apuesta con preferencias de consumo orientadas a bebidas frescas, fáciles de beber y con menor graduación alcohólica.

Asti Vibes ha sido concebido para un uso amplio, tanto en casa como en bares. Sus promotores lo presentan como una receta sencilla de reproducir y dirigida a consumidores, bartenders y profesionales de la hostelería que buscan cócteles accesibles, elegantes y con identidad italiana.

La receta difundida por Asti DOCG incluye 3 onzas de Asti Spumante DOCG, 1⅓ onzas de Vermouth di Torino IGP, un toque de agua tónica, unas gotas de Peychaud’s Bitters y una rodaja de limón como adorno. La combinación sitúa al espumoso y al vermut como base de una propuesta que quiere apoyarse en el peso histórico de ambos productos dentro del Piamonte.

Desde Asti DOCG sostienen que Asti Vibes no se limita a ser una nueva mezcla, sino que representa una expresión actual de la identidad piamontesa. La entidad considera que esta colaboración también refuerza el papel de Asti DOCG en la escena internacional de la mixología.

El Consorzio Asti DOCG agrupa y promociona las denominaciones Asti Spumante DOCG y Moscato d’Asti DOCG. La organización representa a miles de viticultores en los paisajes vitícolas de Langhe, Roero y Monferrato, reconocidos por la Unesco como Patrimonio Mundial. Según explica la propia entidad, su labor pasa por preservar una tradición vitivinícola de siglos y, al mismo tiempo, abrir nuevas vías de consumo para sus vinos en mercados internacionales.

Por su parte, el Consorzio del Vermouth di Torino IGP trabaja en la protección y promoción del Vermouth di Torino IGP, vino aromatizado nacido en Turín. La entidad centra su actividad en la autenticidad, la calidad y la herencia del producto, además de apoyar su desarrollo en mercados internacionales y en la coctelería contemporánea.