vinetur

Asti DOCG lanza Asti Vibes para conquistar la nueva coctelería

El consorcio une su espumoso al vermú de Turín para ampliar consumo y atraer a públicos jóvenes

martes 30 de junio de 2026


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

El Consorzio Asti DOCG ha presentado Asti Vibes, un nuevo cóctel firmado junto al Consorzio del Vermouth di Torino IGP para unir en una misma copa dos productos ligados al Piamonte italiano: Asti Spumante DOCG y Vermouth di Torino IGP. La presentación tuvo lugar este martes, 30 de junio, en Turín, según informó la propia entidad en un comunicado.

La nueva mezcla forma parte de la estrategia del consorcio de Asti para ampliar los momentos de consumo de esta denominación y reforzar su presencia en la coctelería actual. La organización explica que el objetivo es acercar Asti Spumante DOCG a un público que busca bebidas frescas, fáciles de beber y con menor graduación alcohólica que otras propuestas habituales en barra.

Asti Vibes combina 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. El consorcio lo presenta como una receta sencilla, pensada tanto para el consumo doméstico como para bares, hoteles y restaurantes.

La iniciativa se apoya en la tradición del aperitivo piamontés, muy ligada a Turín y a la cultura italiana del vermú. Con esta receta, Asti DOCG busca asociar su espumoso a un uso más amplio que el brindis o el postre, dos momentos con los que suele relacionarse este tipo de vino. La entidad considera que la mezcla permite mostrar otra cara del producto y abrir nuevas vías comerciales dentro de la hostelería.

Giacomo Pondini, director del Consorzio Asti DOCG, señaló en la nota difundida por la organización que Asti Vibes refleja la evolución de la denominación porque mantiene su herencia y al mismo tiempo conecta con los consumidores actuales a través de la frescura, la versatilidad y la cultura contemporánea del cóctel.

El lanzamiento llega después de otras recetas promovidas por el consorcio, como Asti Spritz, Moscato Zen y Asti Signature. Con esa línea de trabajo, la entidad intenta situar Asti Spumante DOCG como un espumoso apto para distintos formatos de consumo y no solo para ocasiones festivas. El movimiento responde también al peso que ha ganado la mixología en la promoción de vinos espumosos y aromatizados en mercados internacionales.

El Consorzio Asti DOCG agrupa a miles de viticultores de las zonas de Langhe, Roero y Monferrato, áreas vitícolas reconocidas por la Unesco. Su labor se centra en proteger y promover Asti Spumante DOCG y Moscato d’Asti DOCG, dos referencias muy conocidas dentro del vino italiano. Junto a esa función de tutela, el organismo trabaja en acciones comerciales y de imagen para mantener la presencia de estas elaboraciones en distintos países.

Por su parte, el Consorzio del Vermouth di Torino IGP se ocupa de proteger y promover el Vermouth di Torino IGP, un vino aromatizado nacido en Turín y ligado a la historia del aperitivo italiano. La colaboración entre ambos organismos responde a un interés común: vincular productos con fuerte raíz territorial a formatos actuales de consumo capaces de atraer a nuevos perfiles de cliente.

La elección de Turín para dar a conocer Asti Vibes no es casual. La ciudad mantiene una relación histórica con el vermú y con la cultura del aperitivo, mientras que el área de Asti es una referencia básica para los vinos espumosos aromáticos del Piamonte. La unión de ambos productos permite alinear identidad regional, promoción institucional y presencia en barras especializadas.

En los últimos años, muchos consejos reguladores y consorcios europeos han impulsado recetas propias para ganar visibilidad fuera del consumo tradicional del vino. En ese escenario, Asti DOCG trata de ocupar espacio en cartas de coctelería donde pesan cada vez más las bebidas ligeras y las fórmulas sencillas. La nueva propuesta se presenta así como una herramienta promocional con sello territorial claro y con una preparación fácil de reproducir por profesionales y aficionados.