vinetur

Le Vermouth di Torino lance une campagne de mai très chargée

Le consortium organise des événements dans toute l’Italie pour renforcer la visibilité de l’apéritif piémontais auprès des milieux de la gastronomie, du vin et du tourisme.

jeudi 14 mai 2026



Le Consorzio del Vermouth di Torino aborde un mois de mai particulièrement dense avec une série de rendez-vous à Rome, Milan, Asti, Barolo, Turin et dans d’autres villes italiennes, dans le but de renforcer la visibilité du Vermouth di Torino IGP auprès des milieux de la gastronomie, du vin et du tourisme.

Le mois a débuté le 11 mai avec la participation du consortium à Rome, au Spazio Field du Palazzo Brancaccio, pour la troisième édition d'Alta Langa Roma, un événement consacré à l'Alta Langa DOCG. Pour cette édition, les deux producteurs piémontais ont poursuivi leur collaboration officielle avec un cocktail baptisé Torino Royal, créé par Christian Comparone. La boisson associe Alta Langa DOCG, Vermouth di Torino IGP, Rosolio di Torino et Frangelico dans ce que les organisateurs ont décrit comme une expression moderne de l'identité des boissons du Piémont.

Le 11 mai également, le consortium était à Milan pour Tuttofood, l'un des principaux salons internationaux du secteur agroalimentaire. Là, dans le cadre d'initiatives liées à la filière agroalimentaire de la région Piémont et en coopération avec COALVI, le Vermouth di Torino IGP a été associé à un tartare de bœuf Fassona coupé au couteau provenant de Vitelloni Piemontesi della Coscia IGP, puis à du chocolat Gianduja. Ces dégustations visaient à placer le vin fortifié aux côtés de produits étroitement liés à l'image culinaire de la région.

Le 14 mai, lors d'une conférence sur l'œnotourisme à Asti, au pôle universitaire Asti Studi Superiori, le consortium devait présenter son travail avec Turismo Torino comme exemple d'œnotourisme urbain. Le projet, baptisé Extra-Vermouth, permet aux visiteurs d'accéder au Vermouth di Torino toute l'année dans des conditions spéciales dans certains établissements sélectionnés à Turin. Cette initiative s'inscrit dans une démarche plus large visant à relier plus directement cette boisson au tourisme urbain plutôt qu'aux seules visites traditionnelles de caves.

Le calendrier du consortium se poursuit les 16 et 17 mai au château Falletti de Barolo, dans la province de Cuneo, où le Vermouth di Torino sera servi lors d'un apéritif lié à la présentation de la WiMu International Wine Label Collection. Le 18 mai, à la Reggia di Venaria, près de Turin, le Vermouth di Torino sera à nouveau mis en avant lors de l'ouverture de l'année académique de l'Accademia di Agricoltura di Torino, une cérémonie qui devrait se dérouler en présence du prince Albert II de Monaco. Le consortium a indiqué que sa présence vise à souligner le rôle du vermouth dans la tradition turinoise de l'aperitivo.

Le 20 mai à Milan, pendant Packaging Première, un événement consacré au packaging de luxe, les étiquettes des membres du consortium seront exposées dans le cadre de la présentation des finalistes du concours Insuperlabel. Ce concours vise à concevoir une nouvelle étiquette pour la bouteille institutionnelle du consortium dédiée au Vermouth di Torino.

Le mois s’achèvera le 26 mai à Turin, à la Cavallerizza Reale, avec une conférence internationale sur la protection des IGP, DOC et marques dans les produits agroalimentaires utilisant des noms géographiques. Le consortium a indiqué que cette rencontre doit permettre d’aborder les enjeux juridiques et commerciaux liés aux produits fondés sur l’origine, alors que l’identité régionale est devenue un argument commercial plus fort sur les marchés export.

Fondé en 2019, le Consorzio del Vermouth di Torino affirme représenter 99.8% de la production de la catégorie. Ses membres distribuent le Vermouth di Torino dans 82 pays et la production a dépassé les 7 millions de bouteilles, selon les chiffres fournis par le consortium. Celui-ci indique que les volumes comme la valeur ont continué d’augmenter régulièrement à mesure que grandit l’intérêt pour les apéritifs italiens et les spiritueux régionaux.

,