vinetur

La formule Carpano Antica connaît un regain d'intérêt à l'échelle mondiale grâce à l'augmentation des ventes de vermouths haut de gamme

L'apéritif italien historique gagne de nouveaux adeptes parmi les barmen et les sommeliers, alors que la demande de cocktails authentiques et de haute qualité augmente dans le monde entier.

mercredi 5 novembre 2025



Carpano Antica Formula, le vermouth italien créé en 1786 par Antonio Benedetto Carpano à Turin, connaît un regain d'intérêt alors que les cocktails classiques regagnent en popularité dans le monde entier. Reconnu comme le premier vermouth au monde, Carpano Antica Formula a créé une nouvelle catégorie d'apéritifs qui a influencé la culture de la boisson pendant plus de deux siècles. Aujourd'hui, la distillerie

Fratelli Branca continue de produire cette boisson historique en utilisant la recette originale, qui mélange des vins italiens soigneusement sélectionnés avec de la vanille de Madagascar, de Papouasie-Nouvelle-Guinée et de Tahiti, du safran iranien et de l'absinthe des Alpes du Piémont.

Le résultat est un vermouth connu pour son caractère riche et équilibré. Son profil de saveurs profondes et sa texture veloutée en ont fait le favori des sommeliers et des barmen qui redécouvrent le vermouth comme une boisson à base de vin ayant sa propre identité. Ces dernières années, la tendance à la premiumisation dans le secteur des boissons a rehaussé le statut du vermouth. Il est désormais apprécié pour sa complexité et son terroir, qualités autrefois réservées aux vins fins.

En Espagne et dans d'autres pays où la culture des cocktails est encore en développement, les sommeliers ajoutent de plus en plus de vermouths de haute qualité à leurs menus et à leurs suggestions d'accords. La popularité croissante de l'heure de l'apéritif et de la consommation en journée a contribué à cette évolution. Les consommateurs recherchent des expériences plus authentiques et plus décontractées, et privilégient les boissons qui offrent à la fois tradition et qualité.

Dans ce contexte, Carpano Antica Formula se distingue par sa polyvalence. Il peut être dégusté pur, sur glace avec un zeste d'orange, ou comme ingrédient clé dans des cocktails classiques tels que le Manhattan, le Negroni ou le Hanky Panky. Sa présence dans ces boissons est souvent considérée comme une marque d'élégance et d'authenticité. De nombreux bars renommés dans le monde entier continuent de choisir la formule Carpano Antica pour leurs cocktails emblématiques.

Chaque bouteille de Carpano Antica Formula reflète son héritage. L'emballage reste fidèle au design du XVIIIe siècle et comporte un numéro unique ainsi que l'inscription latine "Tempus Judex", qui signifie "le temps est le juge". L'actuel président de la distillerie signe également chaque bouteille, soulignant ainsi l'engagement de la marque envers la tradition.

Le processus de production implique une lente macération de vins et de plantes sélectionnés, ce qui permet d'obtenir un arôme intense et un goût équilibré avec une longue finale. La recette exacte reste un secret bien gardé au sein de la famille Branca.

Ce dévouement à l'artisanat a contribué à maintenir la réputation de Carpano Antica Formula en tant que référence pour les vermouths italiens.

L'intérêt pour les cocktails classiques ne cessant de croître dans le monde entier, le rôle de Carpano Antica Formula dans l'élaboration de la mixologie moderne devient encore plus important. Les barmen s'appuient sur son profil distinctif pour rehausser des boissons légendaires telles que le Manhattan, le Negroni, l'Americano et le Hanky Panky. Pour de nombreux amateurs et professionnels, il ne s'agit pas seulement d'une boisson, mais d'un pan de l'histoire italienne - un symbole durable de patience, de précision et de passion qui continue à définir l'expérience de l'apéritif haut de gamme aujourd'hui.