vinetur

Carpano Antica Formula vede una rinascita globale grazie all'aumento delle vendite del vermouth premium

Lo storico aperitivo italiano conquista nuovi fan tra i barman e i sommelier, in un contesto di crescente domanda di cocktail autentici e di alta qualità in tutto il mondo

mercoledì 5 novembre 2025



Carpano Antica Formula, il vermouth italiano creato nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano a Torino, sta vivendo un momento di rinnovata attenzione con il ritorno in auge dei cocktail classici in tutto il mondo. Riconosciuto come il primo vermouth al mondo, Carpano Antica Formula ha creato una nuova categoria di aperitivo che ha influenzato la cultura del bere per più di due secoli. Oggi, le Distillerie Fratelli Branca

continuano a produrre questa storica bevanda utilizzando la ricetta originale, che mescola vini italiani accuratamente selezionati con vaniglia del Madagascar, della Papua Nuova Guinea e di Tahiti, zafferano iraniano e assenzio alpino del Piemonte.

Il risultato è un vermouth noto per il suo carattere ricco ed equilibrato. Il suo profilo gustativo profondo e la sua consistenza vellutata lo hanno reso uno dei preferiti da sommelier e baristi che stanno riscoprendo il vermouth come bevanda a base di vino con una propria identità. Negli ultimi anni, la tendenza alla premiumization nel settore delle bevande ha elevato lo status del vermouth. Oggi è apprezzato per la sua complessità e il suo territorio, qualità un tempo riservate ai vini pregiati.

In Spagna e in altri Paesi in cui la cultura del cocktail è ancora in via di sviluppo, i sommelier aggiungono sempre più spesso vermouth di alta qualità ai loro menu e alle loro proposte di abbinamento. La crescente popolarità dell'ora dell'aperitivo e del consumo diurno ha contribuito a questo cambiamento. I consumatori sono alla ricerca di esperienze più autentiche e piacevoli, privilegiando bevande che offrono sia tradizione che qualità.

Carpano Antica Formula si distingue in questo contesto per la sua versatilità. Può essere gustato liscio, con ghiaccio e una scorza d'arancia, o come ingrediente chiave di cocktail classici come il Manhattan, il Negroni o l'Hanky Panky. La sua presenza in questi drink è spesso considerata un segno di eleganza e autenticità. Molti bar rinomati in tutto il mondo continuano a scegliere Carpano Antica Formula per i loro cocktail d'autore.

Ogni bottiglia di Carpano Antica Formula riflette la sua eredità. La confezione rimane fedele al design del XVIII secolo e presenta un numero unico insieme all'iscrizione latina "Tempus Judex", che significa "il tempo è il giudice". Anche l'attuale presidente della distilleria firma ogni bottiglia, sottolineando l'impegno del marchio nei confronti della tradizione.

Il processo di produzione prevede una lenta macerazione di vini e sostanze botaniche selezionate, che danno luogo a un aroma intenso e a un gusto equilibrato con un lungo finale. La ricetta esatta rimane un segreto strettamente custodito dalla famiglia Branca. Questa dedizione all'artigianalità ha contribuito a mantenere la reputazione di Carpano

Antica Formula come punto di riferimento per il vermouth italiano.

Poiché l'interesse per i cocktail classici continua a crescere a livello globale, il ruolo di Carpano Antica Formula nel plasmare la moderna mixologia diventa ancora più significativo. I barman si affidano al suo profilo distintivo per elevare drink leggendari come il Manhattan, il Negroni, l'Americano e l'Hanky Panky. Per molti appassionati e professionisti, non rappresenta solo una bevanda, ma un pezzo di storia italiana: un simbolo duraturo di pazienza, precisione e passione che continua a definire l'esperienza dell'aperitivo di qualità.