Immagine che contiene orologio, simbolo, logo, Carattere

Descrizione generata automaticamente**Un grande 2024 per il Vermouth di Torino**

***La tipica eccellenza piemontese fa sempre più tendenza in Italia e nel mondo***

*Torino, 23 febbraio 2024*

Il Vermouth di Torino, tipica eccellenza del Piemonte, fa sempre più tendenza in Italia e nel mondo: **cinque milioni di bottiglie prodotte**, un **export in più di 80 Paesi**, consumi in crescita.

Molte saranno le **iniziative** organizzate **nel corso dell’anno dal Consorzio** che tutela questo prodotto da imitazioni e usi impropri dell’Indicazione Geografica Protetta. Una **IGP preziosa**, perché è stata **concessa soltanto al Vermouth di Torino** che, seguendo un preciso disciplinare, viene elaborato con vini italiani e profumato con assenzio piemontese, erbe officinali e spezie esotiche. E’ questo **l’unico Vermouth al mondo ad avere tale status riconosciuto**.E’ un riconoscimento davvero importante che il Consorzio si impegna a difendere e valorizzare con molte azioni sul mercato nazionale e su quelli internazionali.

Al Consorzio, che rappresenta la quasi totalità della Denominazione, hanno recentemente aderito ben **sei nuove realtà produttive: Amistà, Gran Torino 1861, Azienda Agricola La Palera di Bellardi Franco, Toso, Società Agricola Tenute Sussambrino, Vermouth Strucchi.**

Un grande lavoro sarà svolto dal Consorzio per rendere sempre più forte il **concetto di unicità e di valore** che **distingue il Vermouth di Torino**. La sua conoscenza sarà ampiamente promossa attraverso numerose e qualificate attività. Si partirà in **marzo con “Slow Wine Tour USA” che toccherà Washington, New York, Austin, Denver e San Francisco**.

A fine giugno ci sarà l’ormai classica **“Vermouth di Torino Week”, la settimana internazionale del Vermouth di Torino**. Questa iniziativa, ideata dal Consorzio, è giunta ormai alla terza edizione. Dati gli storici legami con la città subalpina, avrà come cuore pulsante Torino.

Ma non si fermerà qui, perché questa speciale “Vermouth di Torino week” vedrà **eventi organizzati contemporaneamente** in molte parti **d’Italia, d’Europa e del mondo**. Vi saranno **incontri tematici** dedicati alla realtà del Vermouth di Torino, **appuntamenti di approfondimento** sulla sua storia, la nascita e lo sviluppo del rito dell’aperitivo, l’uso del Vermouth di Torino in purezza, in miscelazione, i suoi abbinamenti. Tutto questo alla presenza di giornalisti, esperti del settore, bartender, chef, consumatori.

Nello stesso periodo, presso la **Banca del Vino di Pollenzo si convocheranno gli "Stati Generali del Vermouth di Torino".** Si farà così il punto sugli aspetti più importanti che caratterizzano a livello mondiale lo sviluppo di questa denominazione. Ci sarà anche la **nomina di nuovi “Ambasciatori certificati”** che con passione e professionalità si dedicano a fare conoscere il Vermouth di Torino.

Sarà una grande estate. A livello internazionale in giugnoci sarà la partecipazione a **Barconvent Brooklyn di New York**, a luglio si continuerà con **Imbibe Live a Londra**. Una fitta rete di **seminari on-site e on-line** sarà indirizzata a professionisti di settore in **Canada, USA e Regno Unito.**

In Italia, diverse sessioni di comunicazione e formazione destinate a giornalisti e stakeholder del settore si svolgeranno sotto l’egida di "L'Ora del Vermouth di Torino", un marchio di successo registrato dal Consorzio.

*E’ sempre l'Ora del Vermouth di Torino.*

**Il Vermouth di Torino**

Il Vermouth di Torino è il più famoso vino aromatizzato italiano, già apprezzato alla corte reale dei Savoia. Il suo nome deriva dal termine tedesco *wermut* che definisce l’Artemisia absinthium (assenzio maggiore), base aromatica principale nella sua preparazione. Dal 1400 i liquoristi torinesi iniziarono a distinguersi per la perizia nell’arte della distillazione fino a ottenere, già nel Settecento, grande fama anche oltre i confini italiani. Nell’Ottocento e Novecento il Vermouth divenne famoso anche all’estero nelle sue due varianti bianco e rosso. Proprio dal capoluogo piemontese ha inizio lo sviluppo del Vermouth di Torino come lo conosciamo oggi, affascinante aperitivo conviviale. Nel corso degli anni si è assistito all’evoluzione delle tecniche di lavorazione: le nuove hanno affiancato le più antiche e la loro coesistenza continua ancora oggi a preservare e valorizzare la tradizionale produzione di questo prodotto.

Il Vermouth di Torino viene classificato in base al colore (Bianco, Ambrato, Rosato o Rosso) e alla quantità di zucchero impiegata nella sua preparazione. Il disciplinare prevede anche la tipologia Vermouth di Torino Superiore che si riferisce a prodotti con un titolo alcolometrico non inferiore a 17% vol., realizzati con almeno il 50% di vini piemontesi e aromatizzati con erbe – diverse dall’assenzio – coltivate o raccolte in Piemonte.

**Consorzio del Vermouth di Torino**

Il Consorzio ha per scopo principale la tutela, la promozione, la valorizzazione della denominazione, tutelandone l’informazione al consumatore finale e fornendo assistenza tecnica e formazione professionale alle aziende e ai produttori. Tra i principali compiti, anche l’attività di vigilanza per garantire la corretta applicazione della denominazione Indicazione Geografica ai prodotti consorziati. Tra gli obiettivi c’è anche la collaborazione con istituti **e scuole**per promuovere iniziative legate alla valorizzazione, all’educazione alimentare e al consumo corretto e responsabile del vermouth.Dopo oltre vent’anni di lavori, il Consorzio si costituisce nel 2019 per volontà dei produttori di Vermouth di Torino che, consapevoli della necessità di una regolamentazione, definiscono insieme un disciplinare di produzione approvato dal Decreto del 22 marzo 2017 con cui il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ha regolamentato l’indicazione geografica Vermouth di Torino/Vermut di Torino.

Attualmente il Consorzio, presieduto da Roberto Bava, comprende 40 aziende storiche che producono e distribuiscono in tutto il mondo il Vermouth di Torino: Antica Cantina di Calosso, Antica Distilleria Quaglia – Bèrto, Antica Torino, Arudi, Azienda Agricola La Palera di Bellardi Franco Bosca, Cav. Pietro Bordiga, Calissano – Gruppo Italiano Vini, Carlo Alberto, Carpano – Fratelli Branca Amistà Distillerie, Chazalettes, Cinzano – Davide Campari–Milano, Giulio Cocchi, Coop. Erbe Aromatiche Pancalieri, D.co Ulrich, Del Professore, Drapò – Turin Vermouth, Ducato, Franco Cavallero Spirits, Gancia & C., Gran Torino 1861, Karminia, Isolabella della Croce, La Canellese, Mainardi, Mancino, Martini & Rossi, Antonio Parigi, Peliti’s, Distilleria Revel Chion, Scarpa, Sibona, Società Agricola Tenute Sussambrino, Sperone, Starlino, Toso, Tosti1820, Vergnano, Vermouth Strucchi

**Ufficio Stampa**

AB Comunicazione

Cinzia Luxardo – [c.luxardo@ab-comunicazione.it](mailto:c.luxardo@ab-comunicazione.it)

Anna Barbon - [a.barbon@ab-comunicazione.it](mailto:a.barbon@ab-comunicazione.it)

**Consorzio del Vermouth di Torino -** Via Manfredo Fanti, 17 - Torino

email: [press@consorziovermouthditorino.it](mailto:press@consorziovermouthditorino.it) - [vermouth@vermouthditorino.org](mailto:vermouth@vermouthditorino.org)

Web [www.vermouthditorino.org](http://www.vermouthditorino.org)