



Il Vermouth di Torino apre il 2026 con la più grande degustazione mai dedicata alla IGP

A Torino, una giornata di assaggi, approfondimenti e talk per raccontare il presente e il futuro di un simbolo dell'aperitivo italiano

Torino inaugura il 2026 sotto il segno di uno dei suoi prodotti più identitari. **Venerdì 23 gennaio 2026**, dalle 10.30 alle 20, la sede di **Associazione Italiana Sommelier Piemonte** in via Modena 23 ospiterà la più ampia manifestazione mai interamente dedicata al **Vermouth di Torino IGP**, promossa dal Consorzio del Vermouth di Torino in collaborazione con AIS Piemonte.

Il Vermouth di Torino a Torino, la terza edizione

La terza edizione del Salone arriva a poche settimane dal riconoscimento ufficiale del Consorzio da parte del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste quale unico ente incaricato della tutela, valorizzazione e promozione della IGP Vermouth di Torino.

La giornata sarà scandita dalla formula del **walk-around tasting** che permetterà ai partecipanti di degustare liberamente le diverse interpretazioni di [Vermouth di Torino](#) presentate dai soci del

Consorzio: marchi storici di rilevanza internazionale accanto a realtà più giovani, accomunati dal rispetto del disciplinare e dalla centralità della filiera piemontese.

L'evento è aperto a giornalisti, operatori del settore, specialisti, appassionati ed estimatori ma anche a chi desidera avvicinarsi per la prima volta a questo vino aromatizzato che, negli ultimi anni, ha conosciuto una rinnovata attenzione da parte del mercato e del pubblico.

Il programma della giornata



Alle 11.30, in Sala Barbaresco, è prevista la conferenza stampa di apertura. Dopo il saluto del presidente **Bruno Malvasi**, il direttore **Pierstefano Berta** presenterà alla stampa i dati aggiornati sulla produzione, l'andamento dei mercati e le linee di sviluppo futuro del Consorzio, oggi punto di riferimento istituzionale per un comparto che supera i 6 milioni di bottiglie prodotte ed è presente in oltre 80 Paesi.

Seguirà una **degustazione guidata** delle diverse tipologie di Vermouth di Torino, utile a chiarire le specificità stilistiche e produttive della denominazione.

Nel **pomeriggio**, accanto ai banchi d'assaggio sempre aperti, il programma propone una serie di talk e seminari tematici pensati per approfondire la complessità del Vermouth torinese.

Alle 14.00, l'attenzione sarà rivolta alle **botaniche piemontesi**, con un intervento di Bruno

Malavasi e di Marco Frandini, presidente della [Cooperativa Erbe Aromatiche di Pancalieri](#), seguito da una degustazione degli estratti delle diverse tipologie di Artemisia utilizzate nella produzione.

Alle 15.30, spazio al food pairing, con un focus sugli abbinamenti gastronomici a cura di Mauro Carosso, presidente AIS Piemonte, e Pierstefano Berta, accompagnato da una degustazione guidata

Alle 17.00, infine, l'intervento della storica del vino **Giusi Mainardi**, con *Le parole del Vermouth*, offrirà una lettura culturale e lessicale di un prodotto che ha attraversato secoli di storia, mode e consumi.

Una filiera che va dal campo alla bottiglia

«Giunta alla sua terza edizione, questa giornata rappresenta per il Consorzio un momento fondamentale della sua pur giovane storia», ha dichiarato il presidente **Bruno Malavasi**, sottolineando come il recente riconoscimento ministeriale rafforzi il ruolo del Consorzio quale unico interlocutore istituzionale per la gestione e la vigilanza della IGP.

Il Consorzio riunisce infatti l'intera filiera del Vermouth di Torino, dai coltivatori e raccoglitori di erbe officinali fino agli elaboratori e imbottiglieri, confermando un modello produttivo che lega territorio, competenze e responsabilità condivise.

Informazioni utili e preiscrizioni: www.aispiemonte.it

Data di creazione

12/01/2026

Autore

redazione