Un anno di successi per l'Istituto del Vermouth di Torino

vermouth-di-torino-ac62f3e3

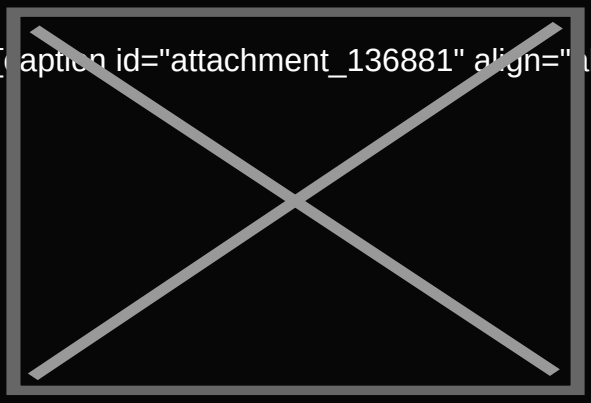
Si chiude con importanti novità, un anno ricco di successi per l'**Istituto del Vermouth di Torino** che dal gennaio prossimo **aumenterà il proprio numero di associati**. Decisioni importanti saranno prese nel 2018 per la crescita della rinata denominazione "**di Torino**" a cominciare dal sistema di certificazione e controllo. Si auspica che il passaggio di approvazione a Bruxelles avvenga entro la prima metà del 2018: questo permetterebbe di iniziare quanto prima la gestione e la protezione della denominazione nel rispetto di tutti i requisiti e nel riconoscimento a tutti gli effetti del "Vermouth di Torino".

L'associazione, nata lo scorso aprile all'indomani del **riconoscimento con decreto attuativo da parte del Ministero dell'Agricoltura della denominazione**, prosegue il proprio obiettivo di valorizzare, promuovere ed elevare la qualità e la diffusione del Vermouth di Torino sui mercati nazionali e internazionali, attraverso il lavoro sinergico di tutti i produttori dell'Istituto. Nel panorama delle molte denominazioni italiane da proteggere, questa è stata certamente un progetto condiviso significativo e una notizia positiva per il settore.

Nel 2018 l'Istituto del Vermouth di Torino sarà di nuovo protagonista del **Vinitaly di Verona** con il sostegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte che ha fortemente sostenuto la nascita dell'Indicazione Geografica che identifica il Vermouth di Torino e saranno organizzati **eventi a Roma e Milano**, mentre già si sta lavorando per ampliare le connessioni e gli appuntamenti a livello internazionale.

Nuovi brand e aziende - appartenenti al mondo dell'industria e dell'artigianato - sono in procinto di unirsi all'Istituto per arricchire ulteriormente la compagine che oggi annovera marchi quali Berto, Bordiga, Del Professore, Carlo Alberto, Carpano, Chazalettes, Cinzano, Giulio Cocchi, Drapò, Gancia, La Canellese, Martini & Rossi, Giovanni Sperone, Vergnano e Tosti.

[caption id="attachment_136881" align="alignleft" width="300"]



Roberto Bava[/caption]

«Nel mercato sostanzialmente maturo e stabile del vermouth dei grandi volumi, stiamo assistendo ad un certo fermento di **nuove etichette o antichi marchi e ricette ritrovati**, che danno una nuova vitalità al mercato - dichiara **Roberto Bava**, presidente dell'Istituto del Vermouth di Torino. - I numeri di queste piccole produzioni non hanno ancora avuto un forte impatto complessivo sul mercato, ma saranno aggiunti a quelli delle grandi case che ci auguriamo inseriranno poco a poco una buona parte delle loro produzioni ed etichette attuali oltre a nuove versioni premium, sotto la tutela dell'Indicazione Geografica. A oggi non siamo quindi in grado ancora di fare previsioni statistiche documentate, ma è certamente un momento positivo. Aspettiamo anche noi di avere tutti i mezzi necessari al controllo. Non nascondo una certa preoccupazione per il grande lavoro di protezione e promozione che ci attende, ma è comunque parte dei nostri obiettivi istituzionali.»

Durante questi primi di 9 mesi di attività, l'Istituto ha debuttato al Vinitaly in aprile, per poi presentarsi ufficialmente nel capoluogo piemontese con un evento organizzato nel contesto aulico del Museo Nazionale del Risorgimento di Torino a giugno, pochi giorni prima della presentazione internazionale a **Londra** nel corso di **Imbibe Live**, la fiera dedicata al beverage più importante d'Europa. In settembre l'Istituto ha rafforzato la propria presenza sul territorio durante la Douja d'Or di Asti, Cheese a Bra e con tre giorni di eventi a Canelli. Presentazioni istituzionali, seminari e banchi di degustazione si sono tenuti anche a novembre in Grecia (Athens Bar Show), al Merano Wine Festival , Al Bar Italia Hub di Bari, alla Vendemmia a Torino con una postazione a Palazzo Carignano e a Roma con la masterclass al "Food Wine & Co." dell'Università di Torvergata. L'impegno nella diffusione della cultura del vermouth è stato dimostrato anche con il supporto di "Esperienza Vermouth (di Torino)", la masterclass ideata da Fulvio Piccinino rivolta agli addetti del settore bar e anche ad un pubblico di appassionati.