Gamondi, World Drinks Awards 2026: il Bitter è il migliore d'Italia, oro anche al Vermouth di Torino IGP rosso

40e4ad74-c532-44f8-a85e-2a75ef6f5429

Gamondi mette a segno uno importante successo internazionale ai World Drinks Awards 2026, i premi ogni anno assegnati da TheDrinksReport.com grazie a un meccanismo di assegnazione secondo cui i giudizi vengano formulati da un panel indipendente di esperti internazionali attraverso la metodologia del Blind Test (degustazione alla cieca). Questo approccio garantisce l'assoluta imparzialità e oggettività delle valutazioni. Il concorso assegna tre medaglie (Gold, Silver e Bronze), oltre al titolo assoluto di Country Winner, che identifica in modo univoco il miglior prodotto di ogni singola nazione per ciascuna categoria.

I prodotti del brand hanno ottenuto il massimo riconoscimento da parte degli esperti, confermando la solidità del nuovo posizionamento commerciale di Gamondi, riassunto nel payoff “Artists of the Italian Aperitivo”. Tra i prodotti del marchio piemontese, Il Bitter ha ottenuto il titolo di Gold Medal & Country Winner (Categoria Aperitivi), un traguardo che si aggiunge alla Medaglia d'Oro Meininger's ISW 2020 e 2021, Medaglia d'Argento IWSC 2021 e 94/100 Falstaff.

Gamondi Vermouth di Torino IGP Rosso – Gold Medal (Categoria Vermouth): un riconoscimento che cade in un momento di significativa rinascita globale del Vermouth, tornato protagonista dell'aperitivo. Il Vermouth di Torino IGP Rosso di Gamondi è ispirato all’antica ricetta di Carlo Gamondi, fondatore del marchio oltre 130 anni fa; è un vermouth elegante, strutturato, dal gusto profondo e persistente. Racchiude l’aromaticità intensa dell’artemisia coltivata in Piemonte, arricchita da note di china e coriandolo.

A completare il palmarès del brand, l’Aperitivo White Elderflowers ottiene la Bronze Medal (Categoria Aperitivi). Già premiato in passato da Falstaff con 91/100, questo aperitivo delicato e profumato nasce

dall’infusione di vino Moscato e fiori di sambuco raccolti sulle colline delle Langhe. Il suo bouquet spazia dalle note floreali alla frutta fresca e agli agrumi, rivelandosi la scelta perfetta per cocktail freschi come l’Hugo o uno spritz bianco.

“Questi prestigiosi riconoscimenti internazionali ci riempiono d'orgoglio - commenta Alessandro Toso, Responsabile Marketing Gamondi - e premiano il profondo legame con le nostre radici, unito alla maestria tecnica e alla dedizione quotidiana che caratterizzano la nostra azienda. Oggi Gamondi siede a pieno titolo nell’Olimpo dei grandi marchi globali dell'aperitivo. Questo successo conferma l'efficacia di una strategia di marketing incentrata sul concept ‘Artists of the Italian Aperitivo’, che posiziona Gamondi come punto di riferimento assoluto per la mixology internazionale, celebrando un rituale collettivo e culturale unico, capace di conquistare mercati sempre nuovi, e che tutto il mondo ci invidia.”

I premi ottenuti ai World Drinks Awards 2026 sono la dimostrazione che il posizionamento “Artists of the Italian Aperitivo” è una promessa concreta che valorizza la tradizione italiana con un approccio contemporaneo e innovativo. Il concept celebra la visione dei bartender, veri e propri artisti del gusto che trasformano l'atto del bere in un capolavoro. Gamondi può vantare una gamma completa e versatile di altissima qualità (Aperitivi, Bitter, Vermouth), capace di garantire ai professionisti risultati impeccabili e costanti per esprimere al massimo la propria creatività, la vera “One Bar Solution”.

.