Cinzano torna a casa per la prima vendemmia con Gruppo Caffo 1915

16cdf2ea-0d2d-47e1-b5a5-aef7523dead9

Una cena che rinnova un’antica consuetudine contadina, il ritorno di Cinzano nella propria casa piemontese e l’avvicinarsi della prima vendemmia del marchio sotto la guida di Gruppo Caffo 1915, sono stati i valori condivisi durante la serata di domenica 19 luglio che ha riunito i conferitori storici di Cinzano nella nuova sede produttiva di Cinzano in Valle Talloria, nel territorio di Diano d’Alba, destinata a diventare la nuova Casa del Vermouth e dello Spumante Cinzano. L’appuntamento ha ripreso una tradizione secolare che lega Cinzano e le aziende agricole del territorio. Un momento conviviale nato dall’usanza di riunirsi al termine della vendemmia, quando la conclusione del raccolto rappresentava una festa per le famiglie, i viticoltori e tutti coloro che avevano condiviso il lavoro nei vigneti.

La prima vendemmia dopo l’acquisizione di Gruppo Caffo 1915

Quest’anno l’incontro ha assunto un significato particolare. Quella del 2026 sarà infatti la prima vendemmia di Cinzano dopo l’acquisizione da parte di Gruppo Caffo 1915 e segnerà l’inizio di una nuova fase per il marchio, fondata non solo su una rinnovata progettualità industriale e commerciale, ma anche sulla continuità dei rapporti con i conferitori.

La filiera riunisce circa 150 aziende agricole, prevalentemente realtà familiari di piccole dimensioni, che nel loro insieme garantiscono ogni anno le uve necessarie alla produzione degli spumanti Cinzano. Molte di queste collaborano con il marchio da generazioni e rappresentano un patrimonio di conoscenze, esperienza e presidio del territorio indispensabile per assicurare qualità e continuità produttiva.

Quote

La presenza di tanti conferitori, alcuni già incontrati a Canelli e altri conosciuti in questa occasione, conferma l’interesse nei confronti del nuovo progetto di rilancio di Cinzano. Abbiamo scelto di ripartire dalla filiera dell’uva, dai produttori e da quel patrimonio di competenze, relazioni e tradizioni che ritroviamo in ogni bottiglia di Asti Cinzano. La qualità della produzione rappresenta da sempre un principio fondamentale per Gruppo Caffo e costituisce la base sulla quale intendiamo costruire questa nuova fase. Desidero ringraziare il Presidente del Consorzio dell’Asti Stefano Ricagno, il Direttore del Consorzio del Vermouth Pierstefano Berta, le Istituzioni presenti, le Forze dell’ordine e tutti coloro che hanno accolto il nostro invito. Siamo orgogliosi di guidare Cinzano in questo nuovo percorso e siamo convinti che, grazie alla collaborazione di tutti, il marchio potrà tornare a ricoprire il ruolo che merita. Questa serata rappresenta il primo tassello di un cammino che vogliamo sia lungo, solido e condiviso. Nel 2027 Cinzano celebrerà 270 anni di storia e auspichiamo di poter festeggiare questo importante anniversario insieme a tutta la comunità che contribuisce ogni giorno al suo futuro.

Nuccio Caffo, amministratore delegato di Cinzano e Gruppo Caffo 1915

Il nuovo corso di Cinzano ha il proprio fulcro nel polo produttivo di Valle Talloria dove sono riunite le produzioni e l’archivio storico del marchio. Nel cuore delle Langhe, paesaggio vitivinicolo riconosciuto Patrimonio Mondiale dall’UNESCO, il sito è la nuova Casa del Vermouth e dello Spumante Cinzano. La cena con i conferitori ha dato il via a questa nuova fase, inaugurando di fatto l’attività dello stabilimento e segnando il ritorno di Cinzano nella propria terra.

«Riportare Cinzano a casa significa restituire al marchio un luogo nel quale la sua storia possa tornare a essere visibile e condivisa - ha proseguito **Nuccio Caffo -** Abbiamo voluto partire da un’azione concreta, recuperando un edificio e riportandovi attività, relazioni e persone. La storia di Cinzano non deve essere soltanto ricordata, deve tornare a vivere nel territorio da cui è nata e diventare la base sulla quale costruire il futuro*».*

Il rilancio commerciale e le prime novità di prodotto

Al radicamento territoriale si affianca un progetto di rilancio commerciale volto a restituire a Cinzano un ruolo centrale in Italia e sui mercati internazionali.

Quote

La grande partecipazione dei conferitori conferma la solidità di un rapporto costruito nel tempo e rappresenta un elemento fondamentale per il nuovo percorso di Cinzano. Il nostro obiettivo è restituire al marchio il valore e il riconoscimento che merita, partendo dall'Italia e dal territorio piemontese, per rafforzarne progressivamente la presenza sui mercati internazionali. Questo progetto può svilupparsi solo attraverso la collaborazione tra azienda, filiera e comunità produttiva. La compattezza e la disponibilità riscontrate costituiscono una base concreta sulla quale costruire il futuro di Cinzano, valorizzandone la storia, l'identità e il potenziale commerciale.

Paolo Raisa, Amministratore delegato al Commerciale di Gruppo Caffo 1915

Nel corso della serata è stato presentato ai conferitori anche il nuovo **Asti Cinzano Rosé DOCG**, una delle prime **novità di prodotto** della nuova fase aziendale e un importante segnale della fiducia di Gruppo Caffo 1915 nelle potenzialità dell'Asti. Il nuovo spumante nasce dall'unione tra due vitigni aromatici profondamente legati al Piemonte: il **Moscato Bianco,** alla base dell'Asti DOCG, e il **Brachetto,** uva a bacca rossa che conferisce al prodotto il suo caratteristico colore rosa e una maggiore complessità organolettica.

Le aree di produzione dei due vitigni coincidono in larga parte, rendendo la loro unione un'evoluzione naturale delle caratteristiche del territorio. Il risultato è uno spumante dolce e aromatico, dal colore accattivante, nel quale la freschezza e la fragranza del Moscato incontrano le delicate note di frutto rosso e la maggiore consistenza conferita dal Brachetto.

«L'Asti Cinzano Rosé nasce da due vitigni aromatici rari e fortemente identitari - ha spiegato l'e **nologo Lorenzo Barbero, Direttore Tecnico di Cinzano**- Il Moscato esprime la componente fragrante e floreale tipica dell'Asti, mentre il Brachetto dona il colore rosa, piacevoli sentori di frutti rossi e una maggiore persistenza al palato. È un prodotto immediato e piacevole, ma allo stesso tempo capace di raccontare con autenticità la ricchezza della nostra area vitivinicola».

Pensato per interpretare occasioni di consumo più contemporanee, l'Asti Cinzano Rosé può essere proposto come aperitivo, accompagnare piatti freschi e informali oppure essere servito a tutto pasto. Una versatilità che amplia il tradizionale mondo dell'Asti e lo avvicina a un pubblico alla ricerca di prodotti aromatici, conviviali e dalla moderata gradazione alcolica.

Il cocktail Alba

La presentazione del nuovo Rosé è stata accompagnata da **Alba**, un cocktail inedito il cui nome rende omaggio alle Langhe e, in particolare, a Diano d’Alba, sede dello stabilimento produttivo Cinzano. Un brindisi ispirato alla luce e alle sfumature dell’alba piemontese, che celebra l’incontro tra due grandi espressioni del territorio: il **Cinzano Asti Rosé**, capace di donare freschezza, eleganza e delicate note fruttate, e il **Cinzano Vermouth Bianco**, che arricchisce il cocktail con complessità aromatica e morbidezza.

Pensato per esplorare nuove modalità di servizio e creare nuove occasioni di consumo, **Alba** nasce dall’equilibrio tra **2/3 di Cinzano Asti Rosé** e **1/3 di Cinzano Vermouth Bianco**. Preparato direttamente nel calice da vino con tecnica build e completato da un petalo di rosa edibile, si presenta come una proposta raffinata, contemporanea e immediata.