



CONSORZIO TUTELA
VINI D'ACQUI

Il Brachetto D'acqui si reinventa al Vinitaly 2026: Un nuovo volto per i 30 anni della DOP

Dalla tradizione dolce alle versioni secca e rosé: il Consorzio Tutela Vini d'Acqui si presenta a Verona con un rebranding ispirato alla rosa e un'identità sempre più internazionale

Verona, aprile 2026 _ C'è un filo rosso che unisce la storia del Monferrato al futuro dei vitigni aromatici italiani, e quest'anno quel filo passa per il **Padiglione 10 – Area G3 (Piemonte Land of Wine)**. Il **Consorzio Tutela Vini d'Acqui** approda infatti alla 58° edizione del Vinitaly per celebrare un anniversario d'oro: i **trent'anni dal riconoscimento della DOCG**, ottenuta nel 1996 grazie alla lungimiranza di una realtà nata nel 1992 per proteggere e valorizzare un patrimonio unico al mondo.

Nonostante le sfide di un mercato in continua evoluzione, la denominazione ha saputo trasformare le vicissitudini in opportunità di crescita, consolidando una produzione che oggi sfiora i **tre milioni di bottiglie**. Un successo che parla molte lingue: dopo **l'Italia**, gli **Stati Uniti** scelgono il Brachetto per quasi un quarto dei volumi complessivi, la Danimarca e **l'Asia** risulta sempre più dinamica, guidata dalla **Corea del Sud**, che conferma il fascino sull'Oriente di queste bollicine.

Il cuore pulsante della produzione batte tra Alessandria e Asti, su **850 ettari** di colline che l'UNESCO ha eletto a **Patrimonio dell'Umanità** nel 2014. Qui, la filiera cura un paesaggio che è diventato meta d'elezione per l'enoturismo internazionale. Per onorare questo legame tra terra e vino, il Consorzio presenta a Verona un **rebranding totale**, che mette al centro il simbolo più identitario del vitigno: **la rosa**. Il nuovo logo, una rosa stilizzata, non è solo un segno grafico, ma un richiamo immediato ai profumi inconfondibili e alle tonalità floreali che definiscono il DNA di questo vino, ora reinterpretato in una veste contemporanea.

Se il Brachetto è storicamente amato per la sua naturale dolcezza, dal 2017 la denominazione ha intrapreso un percorso sorprendente verso la versatilità. Al Vinitaly, i riflettori sono puntati sull'**Acqui DOCG Rosé**, declinato sia in versione **spumante** che **ferma**. Questo vino, dotato di un color rosa cipria accattivante, frutto di una brevissima macerazione sulle bucce, conquista il palato con note di violetta, lampone e una sapidità setosa che lo rende perfetto per l'aperitivo moderno. E, accanto al rosato, brilla **l'Acqui DOCG Rosso**, un affascinante ritorno alle origini: un vino secco che già a fine Ottocento era apprezzato a tutto pasto e che oggi riconquista la tavola con i suoi aromi di rosa canina e fragola. La sua struttura, equilibrata da un tannino morbido, lo rende un compagno ideale per piatti importanti, formaggi stagionati e persino per il tradizionale stoccafisso all'acquese.

Per svelare questa versatilità, lo stand del Consorzio propone due itinerari sensoriali che rompono i cliché: **"Il Brachetto in tre atti"**, un viaggio tecnico che mostra come lo stesso



CONSORZIO TUTELA
VINI D'ACQUI

vitigno possa trasformarsi, passando dal metodo Martinotti che ne preserva la fragranza, fino alle complessità dei passiti e **"Dolce, Salato, Acqui"**, una sfida gastronomica dove il vino affronta l'abbinamento con i prodotti del territorio. Tutti i giorni, dalle **16.30 alle 17.30**, presso il **Pad. 10 – Area H2 (Vini Buoni d'Italia)**, si terranno laboratori di preparazione cocktail a base di **Brachetto d'Acqui DOCG**, a cura del bartender Davide Oglietti.

Con una vendemmia 2025 che ha garantito una buona qualità delle uve, il **Consorzio Tutela Vini d'Acqui** guarda ai prossimi anni con una missione chiara: continuare a educare il palato dei consumatori alla bellezza di un vino che, tra una sfumatura rosa cipria e un rosso rubino intenso, sa raccontare l'anima del Monferrato.

IL CONSORZIO TUTELA VINI D'ACQUI

Il Consorzio Tutela Vini d'Acqui nasce nel 1992 ad Acqui Terme, in provincia di Alessandria, in Piemonte, nel Nord Ovest d'Italia, con lo scopo di controllare e regolamentare la crescita delle denominazioni dei Vini d'Acqui, a tutela del loro territorio d'origine, dei produttori e dei consumatori. Il Consorzio riunisce 60 aziende tra cui aziende agricole, cantine cooperative e aziende spumantiere. Nel 1996 il Brachetto d'Acqui ha ottenuto la DOCG (denominazione d'Origine Controllata e Garantita) grazie al forte impulso del Consorzio che contribuì a definire con maggiore precisione, dal punto di vista legale e amministrativo, le peculiarità sia del vino sia dello spumante, elevando così il livello di entrambe le categorie tutelate.

IL MONFERRATO

I vini d'Acqui sono figli di un territorio vocato e variegato dove i vitigni si esprimono al meglio sin dall'antichità. Grazie a un clima caratterizzato da un regolare avvicinarsi delle stagioni, le uve sviluppano caratteristiche particolari che definiscono la tipicità, mentre la diversa composizione dei terreni (ricchi di sabbia, limo e argilla) di natura friabile, conferisce ai vini una versatilità espressiva unica, ponendo l'accento su finezza ed eleganza, su corpo e intensità di ogni elemento, su leggerezza e fragranza. Questo territorio nel 2014 è stato proclamato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO.

Ufficio Stampa

ZEDCOMM

Francesca Motta

Mobile +39 3406087828

Direct E-mail: francesca@zedcomm.it

Lorenza Mammarella

Mobile +39 3497532528

Direct E-mail: alessia@zedcomm.it

Alessia La Rovere

Mobile +39 3288507441

Direct E-mail: lorenza@zedcomm.it