



CONSORZIO TUTELA
VINI D'ACQUI

ESTATE 2026:

IL CONSORZIO TUTELA VINI D'ACQUI ATTRAVERSA LE COSTE ITALIANE TRA MIXOLOGY, ALTA RISTORAZIONE E FORMAZIONE

Dalla Liguria alla Sicilia passando per la Calabria, la Puglia e la riviera romagnola, fino a toccare la Costa Azzurra: il Brachetto d'Acqui interpreta una nuova idea di aperitivo estivo, fresco, aromatico, low alcohol e naturalmente contemporaneo.

C'è una precisa estetica dell'estate italiana che continua ad affascinare il mondo: le terrazze sul mare al tramonto, la luce dorata del tardo pomeriggio dopo una giornata in spiaggia, i tavoli all'aperto che si riempiono lentamente all'ora dell'aperitivo.

È dentro questo immaginario mediterraneo che il **Consorzio Tutela Vini d'Acqui** sceglie di inserirsi nell'estate 2026, attraversando alcune delle destinazioni costiere più suggestive d'Italia e non solo.

Dalle riviere liguri fino al Sud Italia, la denominazione entra nei luoghi della nuova hospitality contemporanea — beach club, boutique hotel, terrazze vista mare e ristoranti bordo mare — raccontando un modo diverso di vivere il vino: più spontaneo, più leggero, più legato alla socialità estiva. Il **Brachetto d'Acqui** trova così conferma della sua versatilità anche nell'universo dell'**aperitivo contemporaneo** grazie al suo profilo aromatico, alla freschezza naturale e alla bassa gradazione alcolica, in sintonia con un consumo sempre più orientato verso eleganza informale ed easy drinking.

Il viaggio del Consorzio fa tappa anche in Romagna. **Sabato 20 giugno**, in concomitanza con la celebre **Notte Rosa di Rimini**, Brachetto e Acqui Rosé saranno protagonisti all'**RDS Summer Festival 2026**, l'evento musicale di RDS 100% Grandi Successi che prevede quattro tappe in tutta Italia per connettere il pubblico attraverso i tormentoni del momento. In questo contesto vibrante, il Consorzio presidierà l'esclusiva area lounge in veste di **partner tecnico**, offrendo a ospiti speciali, influencer e artisti la freschezza del Brachetto e dell'Acqui Rosé.

L'attività di promozione della denominazione si estende poi oltre i confini nazionali, approdando in **Costa Azzurra** in occasione del **Festival internazionale della creatività Leoni di Cannes**, il vertice mondiale più prestigioso per il marketing e la comunicazione strategica. Il Consorzio Tutela Vini d'Acqui sarà **Partner Tecnico di Casa Italia by UNA**, lo spazio dedicato ad agenzie, brand, editori e partner industriali italiani. Brachetto d'Acqui e Acqui Rosé avranno una visibilità continuativa e integrata in tutti i momenti chiave delle giornate a Casa Italia, insieme ad altre eccellenze del food italiano, con l'opportunità di associare le denominazioni a momenti significativi di relazione, networking e convivialità.

Ma il Consorzio si prepara ad affrontare la stagione più calda dell'anno non solo con le referenze classiche, ma anche affacciandosi al mondo della **mixology**, consolidando la propria presenza all'interno dei nuovi rituali del sunset drinking mediterraneo con il **Bracky Tonic**: un cocktail essenziale e immediato che unisce Brachetto d'Acqui DOCC



CONSORZIO TUTELA
VINI D'ACQUI

spumante, gin locale, acqua tonica e una nota finale di pompelmo rosa o menta fresca. Un drink pensato per beach aperitivo, dinner by the sea e lunghe serate estive in riva al mare.

*"Il Brachetto d'Acqui ha tutte le carte in regola per dialogare con un pubblico giovane e internazionale, senza mai perdere la propria identità e il proprio posizionamento qualitativo", sottolinea **Paolo Ricagno**, Presidente del Consorzio Tutela Vini d'Acqui. "Abbiamo pensato a calendario di attività estive strategico che ci consente di portare il prodotto direttamente nei luoghi della convivialità e delle vacanze, mantenendo saldo e vivo il legame con il mondo del fine dining".*

Il calendario estivo del Consorzio include, infatti, momenti dedicati all'**alta ristorazione e alla formazione internazionale**. Lo scorso 7 e 8 giugno, in collaborazione con **Francesco Saverio Russo** — founder di WineBlogRoll e ideatore del profilo @italianwinelover —, il territorio ha accolto una delegazione di sommelier provenienti da alcune delle insegne più interessanti della ristorazione italiana contemporanea, tra cui **Enrico Bartolini al MUDEC di Milano, Il Pagliaccio di Roma, Campo del Drago del Rosewood Castiglione del Bosco, Da Vittorio di Brusaporto, Agriturismo La Torricella a Monforte d'Alba e Il Centro di Priocca**.

L'incoming si è rivelato un importante momento di confronto e approfondimento, pensato per permettere ai professionisti della sommellerie di conoscere da vicino il territorio e toccare con mano l'identità del Brachetto. I riscontri raccolti durante le degustazioni sono stati particolarmente positivi: il vitigno esprime, infatti, una versatilità sempre più interessante per il mondo dell'alta ristorazione contemporanea, dove trovano spazio abbinamenti creativi e profili gustativi intensi, speziati e ricchi di sfumature. In questo contesto, il vino ha dimostrato di dialogare con successo anche con piatti di grande complessità, come un **risotto alle rape rosse con salsa al gorgonzola o preparazioni a base di pesce marinato**, confermandosi una proposta originale e distintiva per le carte dei ristoranti di alto livello.

Il prossimo appuntamento sarà invece dedicato agli studenti, provenienti da Italia, Filippine, Australia, Messico, Cina e Indonesia, di **IFSE – Italian Food Style Education**, accademia di alta cucina e pasticceria con sede a Piobesi Torinese, in un'immersione nel territorio e nella cultura del Brachetto d'Acqui dedicata ai futuri professionisti dell'ospitalità e dell'alta ristorazione internazionale.

Infine, i progetti del Consorzio Tutela Vini d'Acqui che proseguono anche in **Danimarca**, uno dei mercati europei più ricettivi e interessanti per la denominazione. Complice la stagione estiva – periodo caratterizzato da un elevato consumo di fragole, un abbinamento che esalta per antonomasia le note aromatiche del Brachetto – il Consorzio continuerà a presidiare il Paese con attività promozionali e relazionali mirate, volte a consolidare la conoscenza e l'apprezzamento della DOCG.

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



CONSORZIO TUTELA VINI D'ACQUI

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