



CARPANO[®]

dal

1786

IL PRIMO VERMOUTH





Le Origini

CARPANO



La Ricetta



Il Processo Produttivo



L'Esperienza Sensoriale



Il Mito



I Vermouth e la Mixability



Punt e Mes



Antica Formula



Le Origini



CARPANO

ALL'INIZIO ERA IL VERMOUTH.

Prima del Vermouth, l'intreccio tra vino ed erbe aromatiche si perde nell'antichità. Conferire un piacevole sapore e profumo al vino e garantirne una gradevole conservazione grazie all'uso delle erbe fu l'inizio di una segreta arte.





LA BEVANDA “rimedium mali”

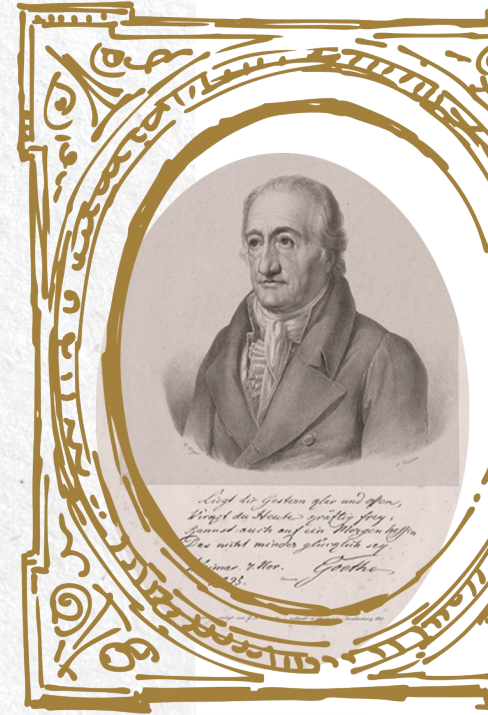
Medici e speziali infondevano nel vino erbe mediche e curative.

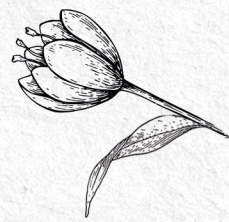
Ippocrate svela la sua ricetta, vino e Artemisia absinthium con un po' di miele: l'ottimo elisir digestivo e tonificante. Così, nei momenti conviviali dell'antica Roma, il **Vinum Absinthiatum** diventa sinonimo di godimento, benessere e piacere.



Nel 1786, a TORINO, un ragazzo...

In quell'anno **Goethe** inizia il suo viaggio in Italia, tutti lo ammirano e ne parlano nei Caffè Letterari. In uno di questi Caffè, a **Torino**, lavora un giovane addetto alla mescita, **Antonio Benedetto Carpano**, dotato di grande spirito creativo. Il suo vino aromatico, che tutti vogliono degustare, è una novità assoluta. Si beve ed è di gran moda, e viene battezzato, in omaggio a Goethe, **“Vermouth”**, che in tedesco vuol dire “assenzio” (wermut). Ma la ricetta del giovane Carpano nasconde ben altri segreti...





La Ricetta

CARPANO



CARPANO



Un Vermouth è

una bevanda alcolica a base di vino
(almeno il 75% del prodotto finale)
alcool, zucchero e preparazioni naturali
ottenute da erbe aromatiche.





La Ricetta CARPANO

il Vino

Solo vigneti italiani
e vini lavorati in giornata.

Tra i vini scelti il **Trebbiano** bianco è perfetto per il suo equilibrio in abbinamento alle erbe aromatiche: buon tenore di acidità e delicata aromaticità.

In poche ore dal suo arrivo il vino viene **subito lavorato**: nessuna ossidazione, nessuna variazione nelle sue note.



La Ricetta
CARPANO

Lo Zucchero

Solo dalla barbabietola

Lo zucchero della ricetta Carpano deriva dalla barbabietola da zucchero europea.

La sua quantità variabile
decide la definizione del Vermouth:

EXTRA SECCO O EXTRA DRY

zucchero minore di 30g/L

SECCO O DRY zucchero tra 30g/L e 50g/L

DOLCE zucchero superiore ai 130g/L

Per affinare il gusto si aggiunge lo zucchero caramellato,
ottenuto fiammando lo zucchero bianco.





La Ricetta CARPANO

L'Alcool

Di cereali, per FORTIFICARE

Si aggiunge alcool finissimo di cereali ,
capace di estrarre il gusto delle erbe
aromatiche.

L'autentico Vermouth di Torino ha una
gradazione

minima di **16% vol.**

fino a un
massimo di **22% vol.**





La Ricetta
CARPANO

LE ERBE AROMATICHE

La prima selezione di
Antonio Benedetto
Carpano.

La ricetta madre di tutti i Vermouth si fonda sulle erbe del territorio piemontese, prime fra tutte l'*Artemisia absinthium* e l'*Artemisia pontica* delle Alpi, che unite alle spezie esaltano e armonizzano l'intero bouquet.

Il Vermouth Carpano costruisce la sua unica armonia con le parti botaniche di molte erbe, selezionate con cura dal liquorista.

La Ricetta
CARPANO

L'ARMONIA IN QUATTRO PARTI,

DA 14 A 29 ERBE AROMATICHE

compongono i 4 tratti distintivi dei Vermouth Carpano



le ERBE

del Vermouth Carpano.

VANIGLIA

Vaniglia planifolia



ZAFFERANO

Crocus sativus



ORIGANO E MAGGIORANA

Origanum vulgare, Origanum majorana



ARANCIA AMARA

Citrus aurantium



CANNELLA

Cinnamomum zeylanicum



CARDAMOMO VERDE

Elettaria cardamomum



ASSENZI

Artemisia absinthium, Artemisia pontica



CHINA ROSSA

Cinchona succirubra



RABARBARO

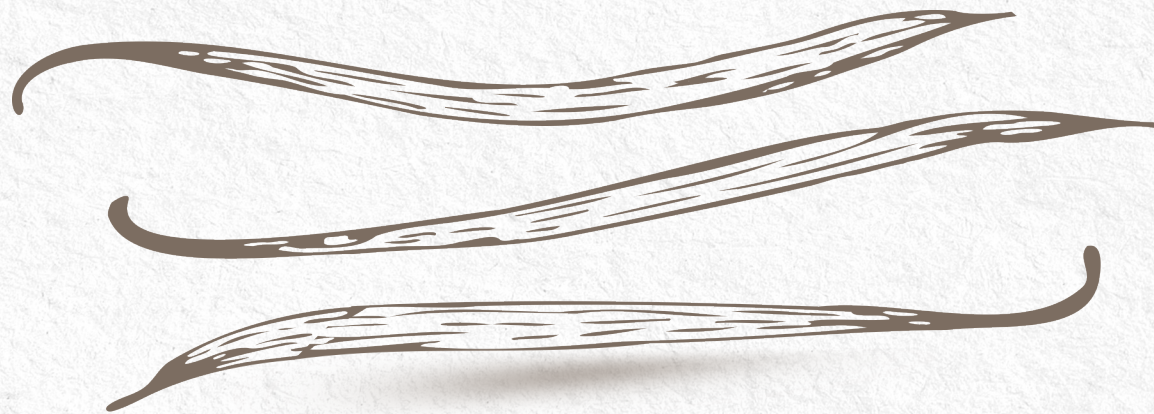
Rheum palmatum



La Ricetta
CARPANO

VANIGLIA

Vaniglia planifolia



dai suoi baccelli
per infondere l'aroma rotondo e cremoso.



La Ricetta

CARPANO

ZAFFERANO

Crocus sativus



dai suoi stimmi l'inconfondibile colore
e la nota calda e piccante.



ORIGANO E MAGGIORANA

Origanum vulgare, Origanum majorana



dalla macchia mediterranea
sensazioni balsamiche ed erbacee.

La Ricetta
CARPANO

ARANCIA AMARA

Citrus aurantium



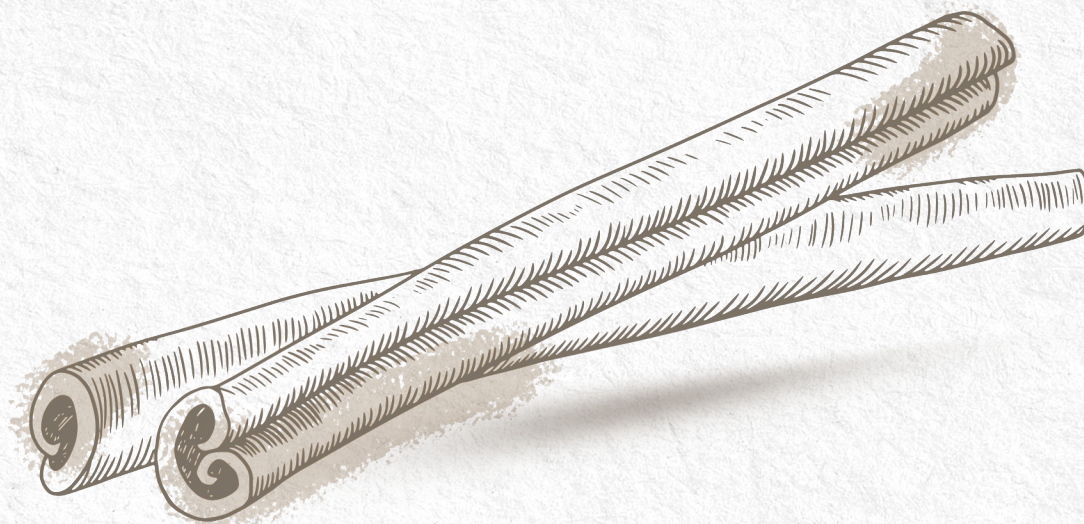
le scorze donano preziosi oli essenziali
che risvegliano note eteree e frizzanti.

La Ricetta

CARPANO

CANNELLA

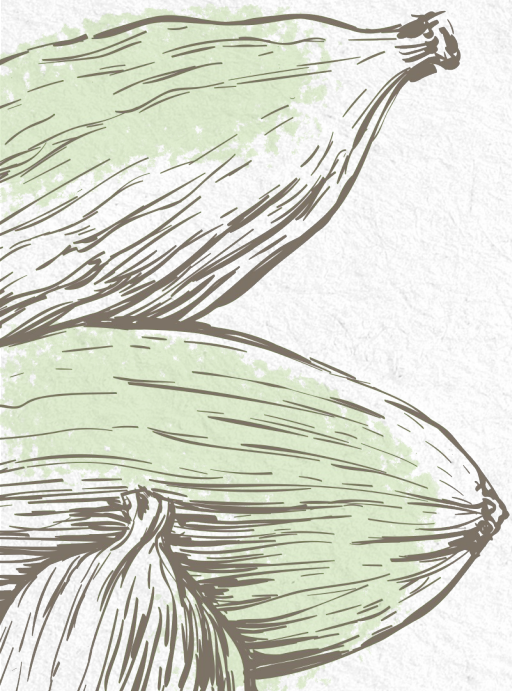
Cinnamomum zeylanicum



profumatissimi oli essenziali estratti dalla corteccia della specie più pregiata al mondo nell'isola di Ceylon.

CARDAMOMO VERDE

Elettaria cardamomum



il tocco tropicale e l'intensità balsamica
di uno dei frutti più pregiati al mondo.

ASSENZI

Artemisia absinthium, Artemisia pontica



dalle Alpi piemontesi le due anime di struttura del Vermouth:
la nota amara e erbacea dell'Assenzio Maggiore
incontra la nota fresca e balsamica dell'Assenzio Gentile.



CHINA ROSSA

Cinchona succirubra

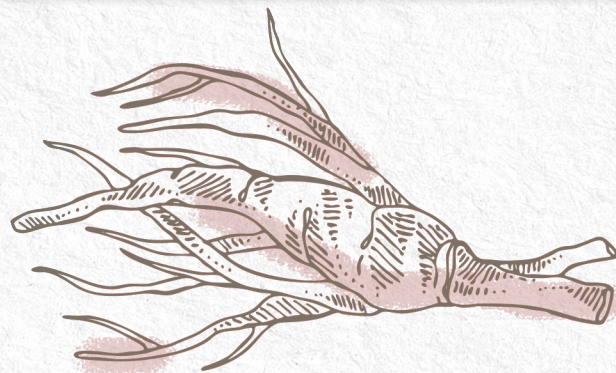


dalla sua corteccia le proprietà amare
e tonificanti che irrobustiscono il retrogusto.



RABARBARO

Rheum palmatum



dai rizomi del Rabarbaro cinese,
l'aroma terroso, affumicato, deciso.

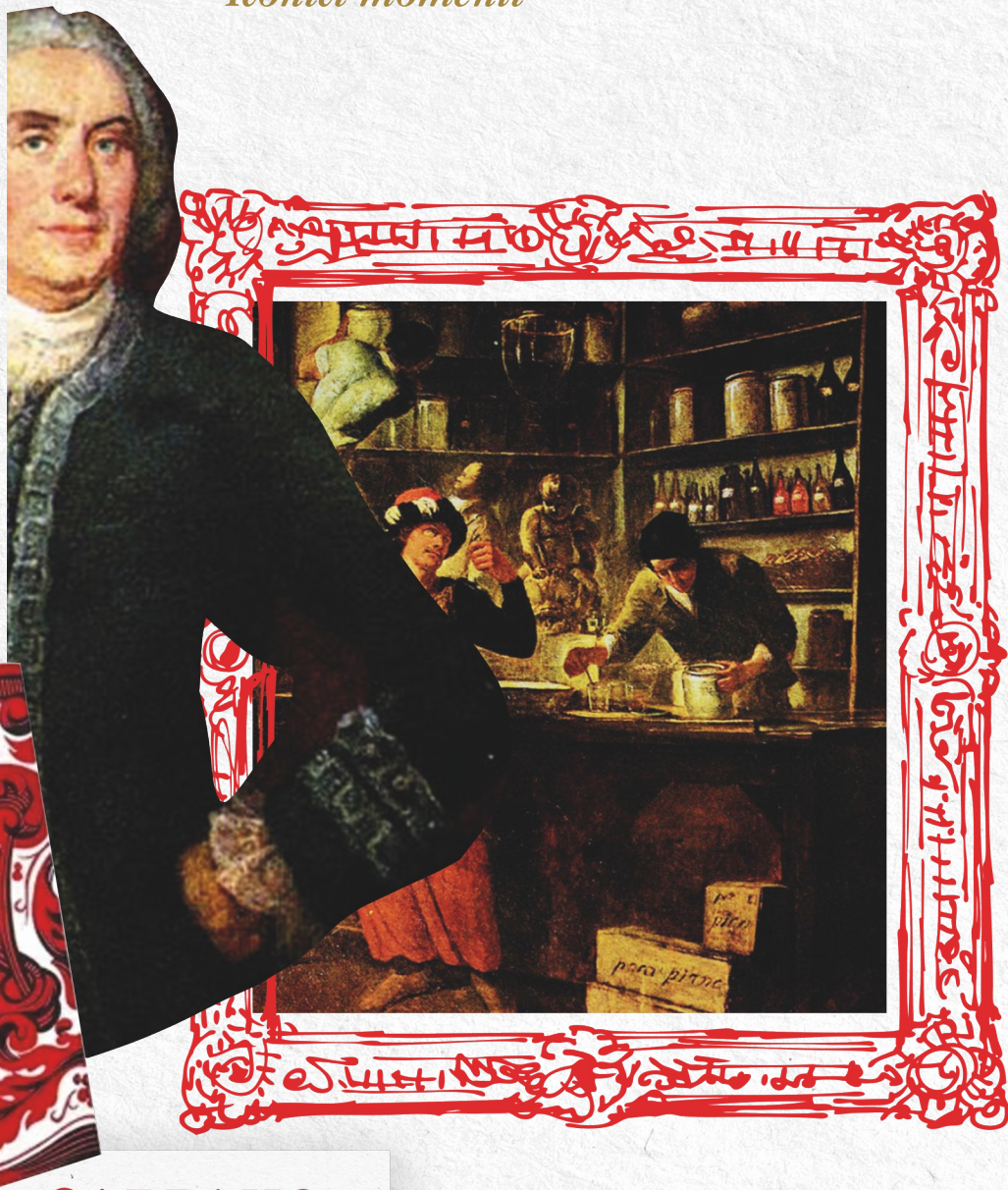
Il mito

Iconici momenti di una grande storia



CARPANO

il mito
Iconici momenti



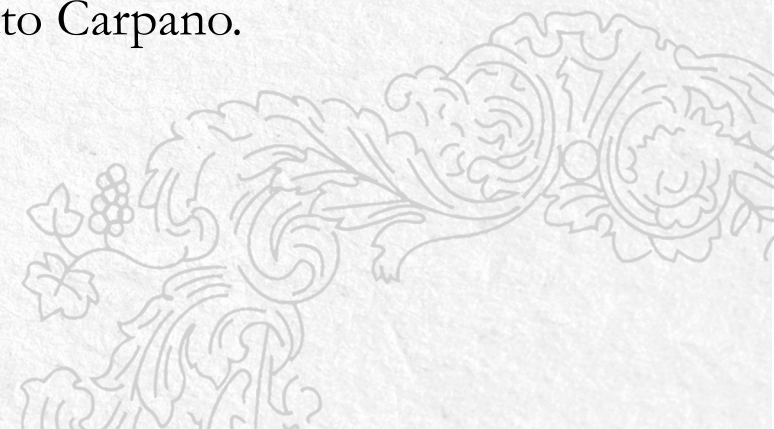
CARPANO

IL NOBILE RITUALE DELL'APERITIVO A TORINO

"APERITIVO" deriva dal latino "aperire", per la virtù di queste bevande di stimolare l'appetito, prima dei pasti.

Alla fine del 700, a Torino, questa novità è già una moda.

Il suo creatore è Antonio Benedetto Carpano.



dal Re di casa Savoia al Re dell'aperitivo.

il mito
Iconici momenti

La bottega di Carpano si trovava proprio di fronte al Palazzo Reale: Antonio Benedetto, fiducioso del fascino del suo nuovo prodotto, inviò una cassa di Vermouth a Re Vittorio Amedeo III.

Al Re la bevanda piacque immediatamente e perciò iniziò ad essere consumata nella Casa Reale.

La bottega Carpano divenne l'attrazione principale della città, tra il 1840 e il 1888, la reputazione di Carpano crebbe a tal punto che un bicchiere di Carpano divenne l'aperitivo per eccellenza a Torino.



CARPANO



1820

Dalla bottega all'Opificio, l'800 di Casa Carpano.

Il Vermouth della bottega Carpano riceve ordinazioni e consensi, le spedizioni crescono e **Giuseppe Bernardino**, nipote di Antonio Benedetto, decide di costruire un moderno opificio.

È il 1820, il marchio Carpano è ormai affermato e l'opificio vanta già diversi impiegati e operai. Con l'unità d'Italia il Vermouth diventa il prodotto più amato dagli Italiani, viaggia con il treno e si fa conoscere ovunque.

il mito
Iconici momenti



CARPANO

1898

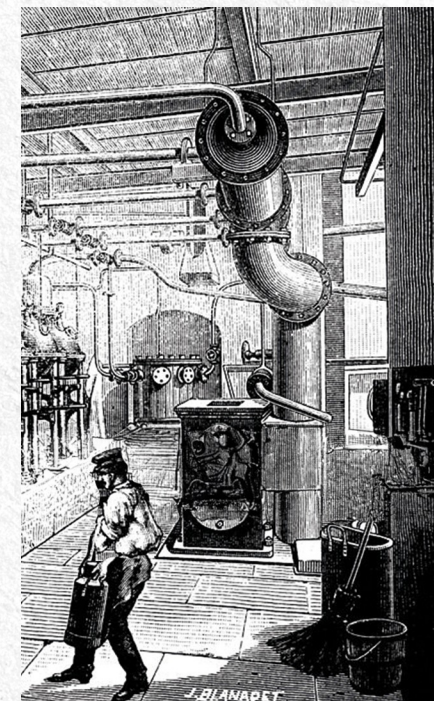
La Premiata Fabbrica prepara le sfide del '900

La nuova generazione, con Luigi e Ottavio Carpano, si trasforma in industria.

Macchine a vapore, gas e elettricità, telegrafo e automobili: il Novecento è alle porte!

Nel 1898 ecco la nuova Fabbrica di Vermouth CARPANO, nel quartiere di Via Nizza, a Torino, proprio di fianco al luogo in cui un anno dopo aprirà la nuova fabbrica di automobili FIAT. Le esportazioni vanno a gonfie vele, i prodotti si moltiplicano. Le casse di Carpano raggiungono i migliori importatori nei cinque continenti.

il mito
Iconici momenti



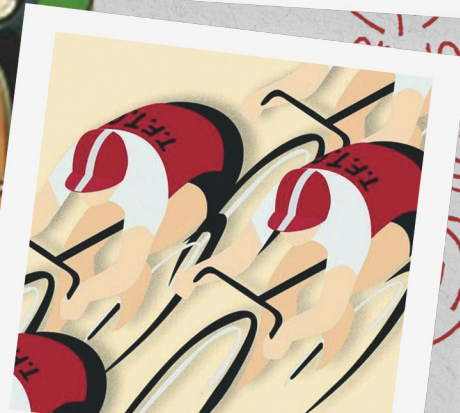
CARPANO

il mito
Iconici momenti



Protagonista **del bel vivere, dove c'è gusto.**

Carpano ha attraversato il '900, fino ad oggi, firmando i più bei momenti di convivialità con il suo carattere unico di Vermouth dalle nobili origini, nato per conquistare rimanendo fedele a se stesso e alla sua vocazione di pioniere del Vermouth.

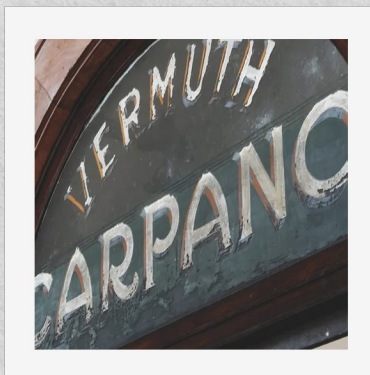


CARPANO

il mito
Iconici momenti

Industria e Esposizioni: la grande Marca del Vermouth.

Con le Esposizioni Universali di Parigi, di Torino e di Milano CARPANO entra nell'Olimpo dei grandi classici della mixability, in una società che aveva scelto il bar come centro della vita artistica, sociale e culturale.



CARPANO

il mito
Iconici momenti



LA FORZA DELLE IDEE.

Da Achille Luciano Mauzan a Armando Testa, CARPANO è da sempre una fonte di ispirazione continua che ha segnato la storia della grafica pubblicitaria con capolavori memorabili.

Ironia, divertimento, colore. **ARRIVA RE CARPANO!**

Un giorno, sui muri ancora segnati dalla guerra, compare il personaggio più sorprendente della comunicazione italiana: decaduta la Monarchia, arriva la Repubblica, ma ecco che dalla matita di Armando Testa appare un nuovo Re! È **Re Carpano**, il Re del Vermouth!

Un vero mito, simbolo della creatività e della gioia di vivere di noi Italiani.





CARPANO

Protagonisti della mixability da sempre.



CARPANO



TORINO ORIGINALE
1786

CARPANO

BIANCO

IL 1° VERMOUTH
ANTICA RICETTA
G.B. CARPANO

FONDATA IN TORINO - PRODOTTO D'ITALIA
FRATELLI BRANCA DISTILLERIE - MILANO

1786
Carpano

TORINO ORIGINALE
1786

CARPANO

ROSSO

IL 1° VERMOUTH
ANTICA RICETTA
G.B. CARPANO

Classico
FONDATA IN TORINO - PRODOTTO D'ITALIA
FRATELLI BRANCA DISTILLERIE - MILANO

1786
Carpano

TORINO ORIGINALE
1786

CARPANO

DRY

IL 1° VERMOUTH
ANTICA RICETTA
G.B. CARPANO

FONDATA IN TORINO - PRODOTTO D'ITALIA
FRATELLI BRANCA DISTILLERIE - MILANO

1786
Carpano



CLASSICO COME DEVE ESSERE IL PRIMO VERMOUTH.

La ricetta originale del classico Vermouth rosso italiano, autentica fonte di ispirazione per il barman.

**UN BOUQUET UNICO CHE SI
ESALTA NEI COCKTAIL.**



Carpano Rosso

alla degustazione ricchezza senza fine

16% vol.



**L'esperienza
sensoriale**

Colore



Brillante, bruno intenso, con fiamme calde e ambrate.



Odore



La nota primaria è decisamente vinosa, accompagnata da un bouquet fresco e agrumato, speziato di pepe nero, pimento, cannella, chiodi di garofano e macis, con evidenti richiami di erbe montane balsamiche e note erbacee dovute all'assenzio.



Sapore



Estremamente gradevole, cremoso, con buona acidità e ottima struttura. Al palato ritroviamo le potenti note vinose e un ottimo bilanciamento delle quattro note principali, agrumate, speziate, balsamiche ed erbacee. Estremamente sapido con un finale giustamente amaro e decisamente persistente.





MAESTRO D'ARTE PER I CLASSICI DI SEMPRE.

CARPANO SBAGLIATO

3cl di CARPANO CLASSICO
3cl di CARPANO BOTANIC BITTER
3cl di VINO SPUMANTE BRUT
GHIACCIO



CARPANO AMERICANO

3cl di CARPANO CLASSICO
3cl di CARPANO BOTANIC BITTER
SPLASH SODA
PEEL ARANCIA
GHIACCIO



CARPANO NEGRONI

3cl di CARPANO CLASSICO
3cl di CARPANO BOTANIC BITTER
3cl di GIN
GHIACCIO



CARPANO



DAGLI ANNI '30, LA DOLCEZZA DELLA MODERNITÀ.

Nato per vivere con freschezza spensierata il dinamismo mondano della modernità, il Vermouth Carpano bianco ha portato la dolcezza speziata di un bouquet fruttato e floreale unico.

INCONFONDIBILE TRA MILLE.

CARPANO

Carpano Bianco

dolcezza e freschezza uniche

14,9% vol.



L'esperienza
sensoriale

Colore



Paglierino tenue, brillante e limpido.



Odore



La nota primaria è fresca, terpenica e vinosa, con note frizzanti di scorze di arance e di frutta tropicale matura, con un finale di fave di cacao fresche e mandorla.



Sapore



Estremamente gradevole, di moderata acidità controbilanciata da una interessante cremosità e setosità. Al palato ritroviamo le note vinose, di scorze di arancia candite e frutta tropicale appassita, con un finale giustamente amaro e moderatamente persistente.





MAESTRO D'ARTE PER I CLASSICI DI SEMPRE.

CARPANO BIANCO E SUCCO DI POMPELMO

3cl di CARPANO BIANCO
TOP SUCCO DI POMPELMO
GHIACCIO
ZEST POMPELMO ROSA



CARPANO BIANCO E TONICA

3cl di CARPANO BIANCO
TOP ACQUA TONICA
GHIACCIO



CARPANO



ANIMA MEDITERRANEA A VOCAZIONE INTERNAZIONALE.

E' il Vermouth secco italiano, con quella inconfondibile nota marina, che sa di sale e di iodio, che gli conferisce la sapidità perfetta, così ricercata dai bartender.

**SAPIDITÀ E MINERALITÀ
NEI COCKTAIL CLASSICI.**



CARPANO

Carpano Dry

nella degustazione continue sfumature

18% vol.



L'esperienza
sensoriale

Colore



Paglierino tenue, brillante e limpido.

Odore



Riconosciamo tre principali note che si bilanciano perfettamente, la prima, intensa, di erbe officinali come timo, santoreggia e origano, la seconda, balsamica e speziata, di incenso, cardamomo, semi di coriandolo e pepe verde, la terza, agrumata, di limone e cedro canditi.

Sapore



Prevalente nota vinosa, sapida e giustamente acida, di buona struttura e alcolicità, ritroviamo le note balsamiche, fresche e frizzanti di erbe montane, spezie e agrumi, con un finale intensamente erbaceo e gradevolmente amaro.





MAESTRO D'ARTE PER I CLASSICI DI SEMPRE.

CARPANO CHAMPAGNE DRY

3cl di CARPANO DRY
TOP CHAMPAGNE

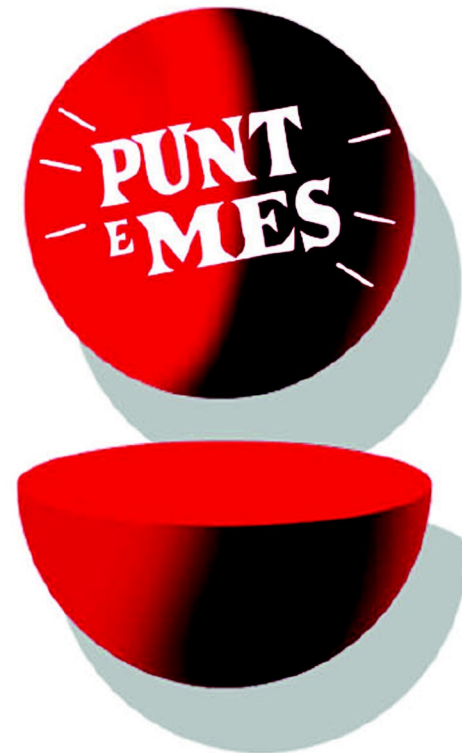


TWIST ON VESPER

3cl di GIN
2cl di VODKA SERNOVA
1,5cl di CARPANO DRY

The background of the image is a light-colored surface with a repeating embossed floral pattern. The pattern consists of stylized, symmetrical floral motifs with curved stems and small, teardrop-shaped leaves or petals. The embossing creates a subtle 3D effect. In the center of the image, the word "CARPANO" is printed in a bold, red, sans-serif font. A registered trademark symbol (®) is located at the top right of the word.

CARPANO®



FRANZINI

DI VERMUT PREGIATO

L'ORIGINE
ALTA

DA

786

DEX



19 APRILE 1870.

“UN PUNTO E MEZZO”

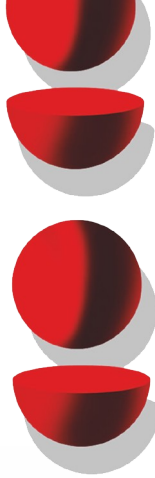
GRAZIE!

Inizia così la storia di un nome leggendario. L'inventore di PUNT e MES fu un Agente della Borsa di Torino.

Ispirato dopo una giornata di forte rialzo delle Azioni fino all'1,5% entrò nel bar ordinando eccitato “un punto di vermouth e mezzo di amaro” (in dialetto Piemontese PUNT e MES), gesticolando con la mani come era solito fare nelle convulse trattative della Borsa Valori. Da allora il PUNT e MES (punto e mezzo) divenne l'aperitivo simbolo della modernità, grazie alla casuale, prodigiosa intuizione che diede vita ad una ricetta straordinaria, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro.

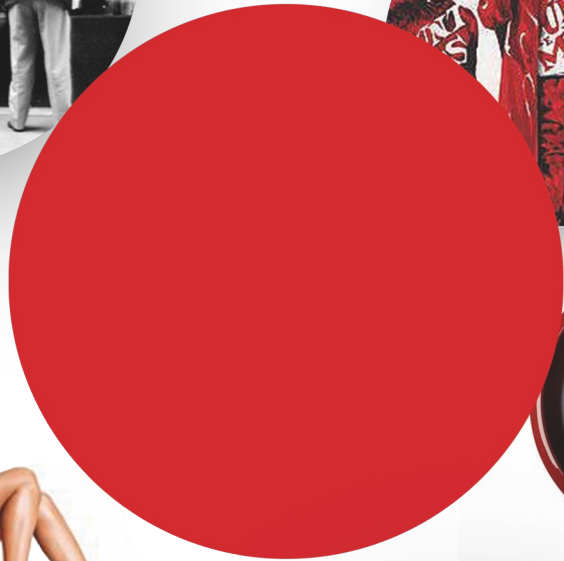
**PUNT
E MES**

PUNT E MES



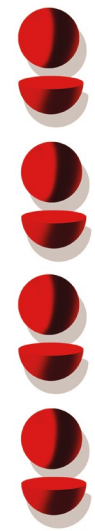
UN PUNTO DI ROSSO E MEZZO DI NERO.

PUNT e MES è un'icona
del design italiano.
Il suo marchio e il suo nome sono
un segno che attraversa
il tempo e vive con passione
ed un pizzico di ironia lo spirito italiano,
innamorato dell'innovazione e dello stile.



**PUNT
E MES**





**PUNT
& MES**



SEMPRE IN PISTA, ALL'ORA DELL'APERITIVO.

"Un punto di Vermouth e mezzo di Amaro".
Quante volte nei bar di Torino
e di tutta Italia PUNT e MES
ha racchiuso in un unico nome
il piacere di questo aperitivo così conviviale, adorato
dai brillanti sportivi e avventori dei caffè, assetati del
nuovo ritmo della modernità.

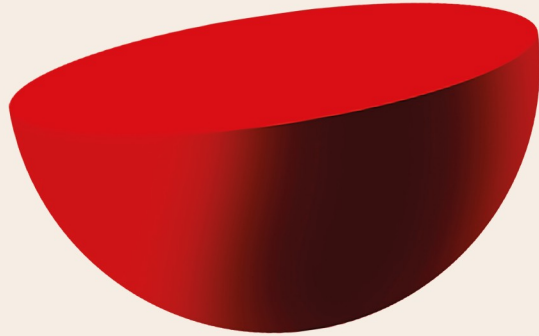




il mondo e a casa tua appuntamento
PUNT E MES



PUNT E MES
APERITIVO
un punto di vermouth e mezzo di amaro



**SEMPRE IN PISTA,
ALL'ORA DELL'APERITIVO.**

La forza comunicativa di PUNT e MES incontra, negli anni '40, l'estro creativo di Armando Testa, che traduce il marchio in un simbolo di immediata intuizione: una sfera intera e una sfera a metà.

Così PUNT e MES può vantare il ciclo di manifesti pubblicitari più sintetico, più moderno e potente di tutta la storia della comunicazione.

Geometria e colore, design e immediatezza: il vero spirito dinamico e innovativo di PUNT e MES.

IL RITUALE

BASTA UN SEGNO!

In Italia si sa, adoriamo gesticolare.
Non c'è bisogno di parlare per ordinare un
PUNT e MES.
Basta un gesto.
Pollice alzato e mano che indica "metà",
nel linguaggio di noi Italiani, vuol dire in tutti
i bar "serviteci un PUNT e MES!"

GHIACCIO
1/2 PUNT e MES
1/2 SODA

BEVI RESPONSABILMENTE®



PUNT
e MES



IL “MEZZO” DI CHINA CHE FA LA DIFFERENZA.

Cinchona succirubra

PUNT e MES non sarebbe PUNT e MES senza la preziosa corteccia della CHINA ROSSA che, dal Sud America, arrivò in Europa facendo conoscere le virtù toniche e digestive del suo elisir. La corteccia della China, lavorata con un procedimento delicatissimo, è il segreto del tocco amaro di PUNT e MES: miscelata alle estrazioni delle erbe aromatiche del Vermouth, conferisce la personalità dolceamara di un aperitivo unico.



**PUNT
E MES**





PEM & SODA

½ PUNT e MES
½ Soda
Ghiaccio



MI-TO

4cl di PUNT e MES
4cl di Carpano Botanic Bitter
Twist di arancia
Ghiaccio



**PUNT
e MES**

ANALISI SENSORIALE

16% vol.

COLORE

Brillante, cioccolato bruno impenetrabile, con riflessi ambrati molto scuri.

ODORE

Nota decisa di vin brulè aromatizzato con abbondanti spezie esotiche profumate (cannella, chiodi di garofano, anice stellato) e scorze di agrumi maturi. Note erbacee profonde e piene dovute all'assenzio piemontese, erbe officinali e la preziosa e fragrante corteccia di china.

SAPORE

Molto complesso, ricco di sfaccettature, con piacevole acidità e struttura decisa. Al palato ritroviamo le note che il naso aveva individuato, con una sapidità accentuata e un finale giustamente amaro e decisamente persistente e piacevole dovuto alla china.



**PUNT
AMARO**

ANTICA  FORMULA
CARPANO
DAL
1786





Alle giovani Signore voglio donare una bevanda avvolgente come musica





L'ANTICA FORMULA DELL'ECCELLENZA. Com'era in principio.

Resistere al tempo
senza mai cambiare.
Fare la Storia.

Antica Formula è l'orgoglio di Casa Carpano,
autentico capolavoro fedele alla primissima
ricetta dell'originale del 1786,
il primo e fautore di categoria: il Carpano.



Torino, 1786, l'erborista di Bottega Antonio Benedetto Carpano...





Che invenzione questo Vermouth!

Piazza Castello, 1786.
La bottega dove è addetto
alla mescita Antonio Benedetto
è gremita di nobildonne
e gentiluomini che vogliono
assaggiare questa nuova bevanda
di cui tutti parlano.

Signore e Signori,
è nato il Vermouth.
E Carpano è il suo Re.





*Una carta,
una piuma,
una segreta, prodigiosa ricetta.*





Da un cassetto spunta l'antica ricetta...

Fu **Giuseppe Bernardino Carpano** a scoprire la ricetta originale, scritta di proprio pugno da suo nonno Antonio Benedetto.

In un cassetto del vecchio scrittoio del nonno, ecco affiorare dal tempo quella che da allora in poi verrà chiamata nella premiata Fabbrica "ANTICA FORMULA".

Nel moderno opificio ottocentesco, ormai lanciato verso il mercato nazionale ed estero, ANTICA FORMULA diventa il fiore all'occhiello dell'azienda, il Vermouth più prestigioso di Casa Carpano.

Giuseppe Bernardino Carpano decise così, per ANTICA FORMULA, di svolgere rigorosamente le lavorazioni artigianali seguite dal nonno: il risultato fu un capolavoro dedicato ai clienti più esigenti.



Il profumo
della rarità
originale

Piccoli lotti di produzione,
ricavati in oltre 9 mesi di
lavorazione, con assoluta
fedeltà al primo vermouth di
Antonio Benedetto Carpano.



Il bouquet

un lungo viaggio

Si rivelano ai sensi 3 note dal timbro inconfondibile:
un incontro di luoghi mitici e lontani.

la vaniglia

della migliore qualità, proveniente dalle rotte tropicali del Madagascar, Papua Nuova Guinea e Tahiti.



lo zafferano

il più raro, dagli altopiani dell'Iran.



l'assenzio

l'autentico delle Alpi Piemontesi



Analisi sensoriale

16,5% vol.

Colore

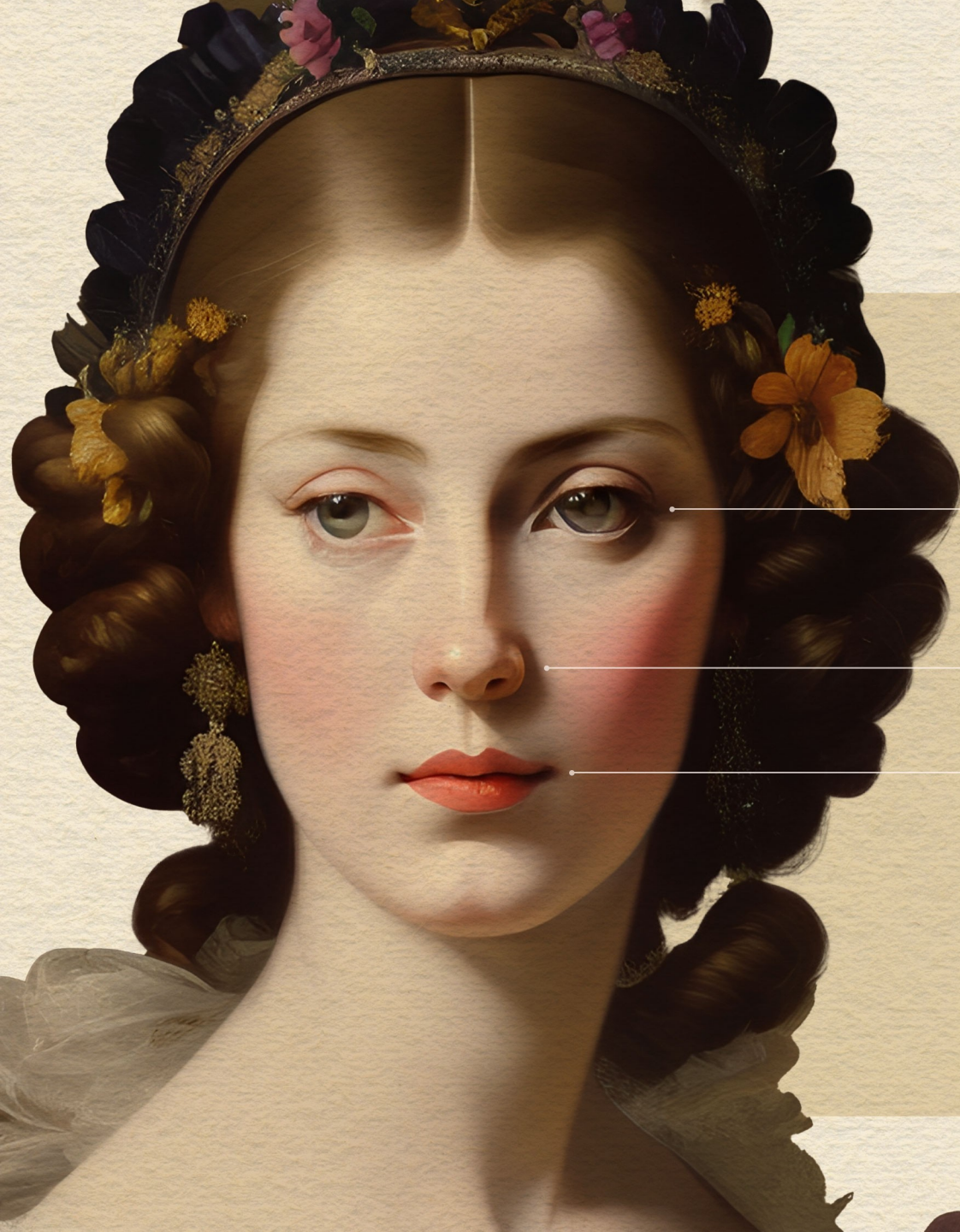
Brillante, bruno profondo, fiammeggiante, con riflessi caldissimi ambrati e aranciati.

Odore

Estremamente complesso, le note primarie di vini fortificati come porto e marsala, sono completate da note di arance mature, di frutta secca e frutta tropicale matura. Note speziate intense di cannella, noce moscata e chiodi di garofano si uniscono alle note più dolci di baccello di vaniglia maturo e alle note erbacee e vegetali dell'assenzio piemontese e di erbe montane.

Sapore

Un aroma ricco e un gusto rotondo anticipano una struttura ricercata, dove la dolcezza riconoscibile di frutta secca di datteri e prugne si scioglie con quella del miele di castagno. Note speziate tropicali e balsamiche di incenso, cardamomo, zenzero e curcuma sono amplificate dalla nota caratteristica sapida dell'interprete principale della ricetta, lo zafferano. Il retrogusto piacevolmente amaro dell'assenzio Piemontese e di altre erbe officinali prolungano l'esperienza sensoriale.



Cocktail suggestion

ANTICA FORMULA ON THE ROCKS



Antica Formula
ghiaccio
scorza d'arancia

PREMIUM AMERICANO



3cl di Antica Formula
3cl di Carpano Botanic Bitter
splash Soda
spicchio d'arancia
scorza di limone
ghiaccio

LUXURY NEGRONI



3cl di Antica Formula
3cl di Carpano Botanic Bitter
3cl di Gin
ghiaccio
scorza d'arancia

ANTICA FORMULA MANHATTAN



5cl di Rye Whiskey
2cl di Antica Formula
1 dash Fernet-Branca
Ciliegina al Maraschino

ANTICA FORMULA HANKY PANKY



4,5cl di Antica Formula
4,5cl di Gin
0,75cl di Fernet-Branca
scorza d'arancia