

Vermouth Ambrato Brondi: un vermouth di pianura che valorizza la storia e guarda al futuro

scritto da Matilde Morselli | 02/03/2021



Nato da passione, istinto e dall'intraprendenza, il nuovo vino aromatizzato dei titolari della Artemisia Vermuteria, a Ferrara, sfida una tradizione torinese di lungo corso

Sembra che ogni vermouth abbia come denominatore comune la passione e la curiosità, caratteristiche che sicuramente appartennero al pasticcere **Giulio Cocchi** che, nel 1891, ideò la ricetta di un vino aromatizzato che sarebbe diventato protagonista di tanti salotti torinesi e non solo.

A distanza di più di un secolo, l'interesse e la dedizione per il **Vermouth** ha coinvolto anche il ferrarese **Matteo Brondi** e la sua famiglia. Sono nati, così, **Vermouth Ambrato Brondi** (con una nuova e originale ricetta) e **Artemisia Vermuteria**, un locale dove si possono degustare **vermouth**,

vini fortificati, passiti e distillati d'eccellenza abbinati a prodotti tipici locali.

La casa dell'Vermouth Ambrato Brondi

Il progetto nasce a Ferrara, piccola città di provincia dal grande fascino storico, certamente molto diversa dalla prima capitale dell'Italia unificata ma che ha accolto con grande curiosità l'intenzione di valorizzare proprio il Vermouth. Dell'audace storia del **Vermouth Ambrato Brondi** abbiamo voluto parlare direttamente con **Matteo Brondi**, già progettista e tecnico, conquistato dal mondo del vino dopo la frequentazione di un corso da sommelier. L'imprenditore ci ha raccontato cosa voglia dire credere in un'idea a dispetto di epidemie, crisi economiche e lockdown.

Ciao Matteo, raccontaci com'è nata l'idea del vostro Vermouth e di Artemisia Vermuteria

In un primo tempo avevamo immaginato un locale dedicato ai vini fortificati, della tipologia di quelli che ci sono in Portogallo, nei luoghi del Porto. Ci siamo resi conto, però, che sarebbe stata un'idea troppo di nicchia e così abbiamo virato verso il Vermouth. Insieme a **Fulvio Piccinino**, ideatore del **Consorzio del Vermouth di Torino**, abbiamo scoperto quanto questo prodotto fosse in grande espansione e destasse anche molta curiosità. Siamo andati a Torino, abbiamo partecipato all'evento Esperienza Vermouth durante il quale si impara a creare la ricetta del proprio vermuth, dopo tre settimane abbiamo organizzato una degustazione a casa e ci siamo resi conto che il nostro prodotto era veramente buono. Da qui è nata l'idea del **Vermouth Brondi**, mio figlio Antonio si è dedicato ad una ricetta tutta sua che in una successiva degustazione alla cieca è stata giudicata la migliore in assoluto. Dopo aver aggiustato alcuni dettagli per poter rientrare nel disciplinare, abbiamo iniziato la produzione a Casale Monferrato, presso la Magnoberta Distilleria.

Questo è un progetto di famiglia...

Sì, decisamente. Mia figlia Emma ha creato l'etichetta della bottiglia e il logo del locale ed è stata lei a partecipare e a vincere il Bando per il Ripopolamento e la rivitalizzazione dei centri storici nei comuni più colpiti dagli eventi sismici del maggio 2012, promosso dalla Regione Emilia Romagna. Bando che ci ha permesso di aprire Artemisia, questo spazio dedicato al Vermouth.

Il fascino del vermuth è dovuto al periodo storico in cui è nato, a Torino che gli ha dato i natali ma anche alle ricette che sono state sempre tenute segrete e custodite gelosamente. Quali sono le differenze del vostro prodotto rispetto al Vermouth classico?

Il Vermouth è base vino al 75%, zucchero, alcol, aromi naturali e una concia di spezie ed erbe aromatiche, gli ingredienti che caratterizzano la profumazione. Noi abbiamo scelto di utilizzare vino Cortese, vino bianco tipico piemontese; avremmo voluto utilizzare un vino della nostra tradizione, come un trebbiano o un [Fortana](#), ma avremmo rischiato di rendere più lungo e complicato il processo di produzione in distilleria. Il vino infatti deve avere delle caratteristiche di acidità ben definite e così abbiamo puntato su di un vino tipico della zona di produzione del Vermouth. Per i restanti ingredienti Antonio ha voluto sottolineare la nota amaricante, utilizzando una base floreale, agrumata e chinata.

Quali sono state le difficoltà che avete incontrato durante questo percorso?

Essenzialmente due: la burocrazia complessa che sottende l'apertura di un locale e il fatto di non provenire da questo mondo. Ho dovuto imparare a servire ai tavoli, ad ascoltare i clienti, ad avvicinarmi al servizio. Sicuramente questo periodo storico ci ha aiutati, le aperture a singhiozzo ci hanno dato modo di misurarci con questa realtà, affinarci ed imparare senza fretta.

Quali iniziative avete ideato per promuovere il Vermouth Ambrato Brondi e il locale?

In Artemisia proponiamo varie esperienze, dalle degustazioni di diverse tipologie di classici alla miscelazione. Non siamo un cocktail bar quindi proponiamo poche cose ma ben precise, come per esempio una selezione di **drink a base vermuth** che ne hanno segnato la storia e l'evoluzione, il

Manhattan o il più datato Martinez, o il **Milano Torino in botte**: un blend di tre vermouth e un bitter che riposa per tre settimane in una piccola botte di rovere francese da 12 litri. Sperimentaremo anche un'altra botte dedicata al Boulevardier, sono un appassionato di Bourbon e mi incuriosisce proporlo in questa modalità.

Quale suggerimento daresti a chi volesse iniziare a degustare un Vermouth?

Sicuramente **Carlo Alberto Rosso e Bianco** che trovo di una finezza incredibile, Etrusco Bianco e Rosso, lo stesso Cocchi Storico, Berto allo zenzero ma anche Giusti affinato in botti per aceto balsamico. Lo stesso *Punt e Mes* con seltz e scorza d'arancio rimane buonissimo come aperitivo.

Per concludere, con quale specialità tipica del territorio abbineresti l'Amaro Vermouth Brondi?

Inizialmente avrei suggerito la torta di nocciole, poi l'ho assaggiato con la nostra [tenerina ferrarese](#) e non c'è pasticceria dolce che tenga. Un altro abbinamento perfetto è il formaggio erborinato che insieme al Vermouth lascia chi lo assaggia sempre incredulo ma decisamente appagato.

Artemisia Vermuteria

Via della Luna 17a - Ferrara

[Sito web](#) - Instagram