

ACETO BALSAMICO ARMONIA E SAPORE

Sapore pieno e pastoso, colore bruno e brillante e profumo intenso con note di rovere e ciliegio.

Ecco quali sono le caratteristiche che rendono l'**Aceto Balsamico Tradizionale**

un condimento prezioso che, come il miglior vino d'annata, invecchia nelle botti e si usa per valorizzare piatti salati e dessert.



E' la caratteristica armonia di sapori dolci e aspri, che si sposa alla perfezione con moltissimi alimenti, a fare di questo particolare aceto un condimento unico, in grado di esaltare al massimo i sapori degli alimenti ai quali viene abbinato.

Il suo piacevole gusto agrodolce, frutto dell'armonica fusione degli aromi del mosto con il sapore agre dell'aceto, è inconfondibile e rende l'aceto balsamico tradizionale molto apprezzato dai buongustai di ogni paese.

Armonia in agrodolce Come il miglior vino d'annata, invecchia nelle botti e insaporisce raffinate ricette.

UN'ANTICA RICETTA DEL RINASCIMENTO

Le origini dell'aceto balsamico sono antichissime e lontane nei secoli.

Il primo riferimento al processo di acetificazione del mosto è di epoca romana, quando era consuetudine cuocerlo per ottenere uno sciroppo, la sapa, impiegato in cucina per dolcificare e condire le pietanze.

Ma fu durante il Rinascimento, a Modena presso la corte dei duchi D'Este, che miscelando aceto di vino invecchiato con mosto cotto, spezie e aromi, si cominciò a produrre un aceto aromatizzato, così gradevole al gusto da diventare famoso in tutta Europa.

Il termine 'balsamico' comparve in seguito, nel tredicesimo Secolo, in riferimento alle presunte proprietà terapeutiche attribuite all'aceto da mosto, ritenuto in grado di curare affezioni varie.

Nella seconda metà dell'Ottocento, la ricetta per la produzione di aceto balsamico stabilì l'uso di mosto cotto, in sostituzione dell'aceto di vino, e fu codificato il principio dei successivi travasi in barili di legno diverso.

DETTAGLI CHE CONTANO

L'aceto balsamico tradizionale, quello pregiatissimo e DOC, invecchiato dai 12 ai 100 anni è solo quello prodotto a Modena o a Reggio Emilia e che si distingue per la dicitura in etichetta:

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o

Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

L'Aceto Balsamico Tradizionale

Questo pregiatissimo aceto viene prodotto usando come base di partenza il **mosto**.

Si possono fregiare della dicitura "**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**" e "**Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia**" solo gli aceti ottenuti dalla naturale fermentazione di mosto cotto, proveniente da viti coltivate in una zona ben precisa, senza l'aggiunta di nessun tipo di sostanza, neppure aceto di vino.



Il mosto deve essere stato sottoposto a invecchiamento nelle acetaie, con travasi successivi in batterie di botti di legni differenti, per un periodo che va dai 12 ai 100 anni degli aceti più pregiati.

Queste caratteristiche determinano un differente livello qualitativo del prodotto finale e una notevole differenza di prezzo sul mercato.

Italian Style

L'Aceto Balsamico Tradizionale è venduto esclusivamente in bottiglie da 100cc il cui prezzo di vendita oscilla dai 100 ai 150 Euro.

Per tutelare il prodotto da imitazioni e renderlo inconfondibile, i Consorzi di produttori di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, commercializzano il loro aceto esclusivamente nelle piccole bottiglie create dal designer italiano Giorgio Giugiaro.



ACETO BALSAMICO ARMONIA E SAPORE

ACETO BALSAMICO DI MODENA

L'Aceto Balsamico di Modena nasce dalla fermentazione alcolica di aceto di vino forte, mescolato con mosto d'uva non necessariamente cotto.

I migliori produttori utilizzano uve provenienti dalla zona di Modena e di Reggio Emilia, ma è permesso l'uso anche di uve prodotte in altre zone d'Italia.



L'aceto deve essere affinato in botti di legno pregiato, soprattutto rovere, ma gli anni di invecchiamento sono variabili e possono venire aggiunte alcune sostanze, come ad esempio il caramello che viene usato per dare una colorazione bruna all'aceto.

Il prodotto che si ottiene, pur trattandosi di un aceto di vino e mosto piacevolmente aromatizzato e piacevole al gusto, non è paragonabile all'Aceto Balsamico Tradizionale. In commercio questo aceto si può trovare a prezzi molto variabili, dai 5 ai 100 Euro al litro, a seconda delle uve utilizzate, degli anni di invecchiamento e della qualità finale del prodotto.

VITIGNI SELEZIONATI

Il processo di produzione e invecchiamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale è molto complesso, i tempi di fermentazione sono lunghissimi e, per produrre 1 litro di questo pregiatissimo aceto, sono necessari almeno 50 chili di mosto.



Sono questi gli elementi che spiegano il segreto di un prodotto dal sapore tanto speciale e dal costo così elevato.

Le uve utilizzate per la produzione di Aceto Balsamico Tradizionale provengono soprattutto da vitigni di Lambrusco e di Trebbiano, oppure da vitigni come Ancellotta, Sauvignon o Sgavetta, tipici delle colline della zona caratterizzate da terreni leggermente calcarei.

Le uve, a maturazione tardiva, vengono raccolte nel periodo autunnale, quando la concentrazione zuccherina è maggiore.

ALMENO 12 ANNI DI INVECCHIAMENTO

Entro 24 ore dalla pigiatura, per evitare che inizi la fermentazione alcolica, il mosto viene cotto a fuoco diretto in vaso aperto, fino a ridurre il volume a meno della metà. Una volta raffreddato, il mosto viene travasato in una damigiana dove dovrà decantare per tutto l'inverno, fino a primavera, quando comincerà il suo lungo ciclo di invecchiamento.



In genere la fermentazione avviene in batterie di 4 o 5 botti di legno di essenze e dimensioni diverse. All'inizio dell'invecchiamento le botti sono di rovere, poi di castagno, di ciliegio, di frassino e per finire di gelso.

Per almeno 12 anni, ogni primavera, la prima botte viene rinalzata con del mosto cotto nuovo e una piccola quantità di prodotto di ogni botticella viene travasata nei contenitori più piccoli della batteria. In questo modo



l'aceto si impregna dei diversi aromi rilasciati dal legno, acquisendo un bouquet intenso e un colore bruno scuro, dovuto alla sempre maggior densità.

Solo a partire dal tredicesimo anno si comincia a imbottigliare una parte dell'aceto maturo, tolto dalla botte più piccola. Le botticelle di essenze diverse in cui avviene l'invecchiamento, vengono definite 'acetaie' e sono così preziose che, una volta rotte, non vengono buttate, ma sostituite gradualmente avvolgendole con botti nuove, in modo che gli aromi accumulati negli anni non vadano perduti.

I CONSORZI A TUTELA DEL MARCHIO

Per garantire il rispetto delle antiche tecniche di produzione artigianale, a Modena e a Reggio Emilia, sono stati istituiti due distinti Consorzi che riuniscono i produttori di Aceto Balsamico Tradizionale della zona. Ogni anno i Consorzi sottopongono i campioni di aceto presentati dai produttori a una commissione di assaggiatori che, dopo averne esaminato le proprietà organolettiche, assegnano il marchio di qualità, attribuendo bollini e capsule di diversi colori.



Come distinguere i diversi tipi di aceto balsamico

L'Aceto Balsamico Tradizionale è un prodotto D.O.C., che viene commercializzato dopo essere stato contrassegnato da un sigillo di garanzia e da una serie numerata.



L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si trova in commercio in due versioni diverse: una capsula color avorio identifica l'aceto balsamico invecchiato almeno 12 anni, mentre una capsula color oro rende inconfondibile l'aceto Extra Vecchio, con un invecchiamento di oltre 25 anni.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, invece, ha una classificazione su tre livelli: bollino aragosta, bollino argento e bollino oro, in ordine crescente di valutazione.

PIU' SAPORE IN CUCINA

L'aceto balsamico è un condimento versatile, che si adatta a molte preparazioni; dalle carni ai formaggi stagionati, dalle insalate ai dessert dolci ed è l'ingrediente indispensabile per la preparazione di alcune ricette tradizionali modenesi e reggiane, come il 'risotto con il balsamico', le 'scaloppine al balsamico' o la 'frittata con il balsamico'.



Nonostante il gusto intenso, l'aroma agrodolce di questo aceto è perfetto per esaltare il sapore naturale degli alimenti: poche gocce sono sufficienti per conferire ad ogni piatto un magico 'tocco in più'.

Un gustoso antipasto si prepara versando qualche goccia di aceto balsamico su Parmigiano Reggiano in scaglie, su prosciutto crudo affettato o su funghi porcini crudi tagliati a fettine.

Carni rosse e bianche vengono valorizzate dall'aggiunta di questo delizioso condimento e ogni insalata acquista più sapore e profumo.

Perfetto anche per insaporire il pesce; dall'insalate di mare alle zuppe di pesce, dai calamaretti grigliati all'orata al cartoccio.

Le verdure crude o cotte hanno più gusto, anche la maionese avrà un sapore speciale, se alla sua preparazione verranno aggiunte alcune gocce di aceto balsamico. Ma non sono solo i piatti salati a poter essere insaporiti con questo aceto; chi l'ha già provato sa bene che i frutti di bosco e le fragole diventano veramente irresistibili se conditi con zucchero e aceto balsamico.

Vitamine e sali minerali in una goccia

L'aceto balsamico ha circa 26 calorie per decilitro e un'alta concentrazione di vitamina C e di sali minerali, caratteristiche che lo rendono un potente dissetante, adatto a ripristinare il calo di sali eliminati con la sudorazione durante l'estate o per l'intenso sforzo fisico.

L'uso di questo aceto come condimento ha la proprietà di rendere più digeribili gli alimenti, stimolando la digestione e il processo intestinale.

