

L'agrodolce italiano famoso nel mondo



Aceto tradizionale balsamico

Privo di qualsiasi sostanza aromatizzante, l'aceto balsamico si ottiene dall'acidificazione del mosto cotto d'uva sottoposto ad un lento e lungo periodo di maturazione ed invecchiamento. Ambasciatore del made in Italy nel mondo, si produce in due differenti tipologie:

- Balsamico Tradizionale (di Modena e di Reggio Emilia), tutelato dal marchio Dop dal 2000
- Aceto Balsamico di Modena, a marchio Igp dal 2009.

Il Tradizionale Balsamico si ottiene dal mosto cotto invecchiato almeno 12 anni. L'intero processo può durare fino a cinquant'anni e richiede differenti travasi tra piccole botti di legno diverse che contengono prodotti di grado diverso di invecchiamento da cui ogni anno si prelevano 25/30% di prodotto e si ricolmano con altrettanto mosto acidificato. In commercio se ne trovano di due tipi differenti:

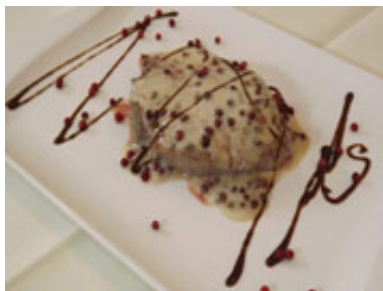
- con invecchiamento minimo di 12 anni
- con invecchiamento minimo di 25 anni.



Il Balsamico Igp si ottiene dalla lavorazione di mosti sia cotti che concentrati avviati all'acidificazione per mezzo di aggiunta di aceto di vino invecchiato, affinati ed invecchiati in botti di legno pregiato per almeno tre anni. Variando la

miscela delle differenti qualità di mosto (cotto/concentrato) si possono ottenere risultati molto differenti.

Sono prodotti che racchiudono secoli di storia e tradizione, scoperti casualmente grazie all'abitudine delle famiglie modenesi di maturare il mosto cotto a acidificato nei sottotetti dove avvengono delle notevoli escursioni termiche tra il calore dell'estate ed il freddo dei lunghi inverni. Con gli anni si è capito che la notevole evaporazione estiva e la lunga stabilizzazione dei sapori permetteva di ottenere un elisir da utilizzare o regalare nelle occasioni importanti.



Durante il Rinascimento il *Tradizionale* appare alla corte degli Estensi e nel 1747 per la prima volta, nei registri delle cantine segrete di corte compare la dicitura *Balsamico*.

Oggi è sicuramente un prodotto consumato nelle tavole di gran parte dei paesi occidentali e delle emergenti economie orientali con un incremento notevole di vendite.

La sua consistenza sciropposa, il giusto equilibrio tra il dolce e l'acido consente di utilizzarlo su una vasta gamma di piatti sia dolci che salati.

La sua struttura consente una perfetta conservabilità fatta esclusa il suo stazionamento in frigorifero.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Dop

Mosto cotto e concentrato ed aceto di vino

Castellino, Sant'Ilario, Sorbara, Reggiano, Colli della
Fortana, ecc.

Stati Uniti, Giappone, Canada, Australia, Cina,
Giappone, ecc. (meno di 12 anni di invecchiamento)
affinato di 25 anni (extra vecchio)

Il prodotto è sottoposto a un processo di
superamento organoleptico presso il
laboratorio incaricato dal Ministero delle
politiche agricole

Franco Tacconelli