

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P., d'ora in poi ABTM, è uno dei prodotti più antichi e certamente il più tipico nel panorama delle produzioni agricole alimentari della provincia di Modena. Le sue origini non sono certe, qualcuno ipotizza che la sua nascita sia stata casuale: siccome il Balsamico Tradizionale deriva da naturale fermentazione ed acetificazione seguita da lungo invecchiamento di mosto d'uva cotto, appare lecito ipotizzare che il prodotto sia nato per caso dall'innescarsi di tali processi microbiologici in contenitori di mosto d'uva cotto (la Saba, tipicamente usata nella cucina modenese e già conosciuta all'epoca romana ed impiegata come dolcificante, assieme al miele) e successivamente l'intervento umano abbia messo a punto la tecnica produttiva tutt'ora utilizzata.



“L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze diverse. Di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta e scorrevole sciropposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità. Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce ed agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate, in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri” (D.M. 09/02/87 relativo alla denominazione di origine controllata. Testo integrale ripreso dalla definizione dei maestri assaggiatori, marzo 1976).

## **UN PO' DI STORIA**

Non esistono documenti che certifichino con esattezza il periodo ed il luogo in cui l'Aceto Balsamico Tradizionale si sia originato. Prodotti ad esso assimilabili, mosti e aceti variamente miscelati, erano già variamente consumati nelle prime civiltà medio - orientali, nell'antica Grecia ed in Roma imperiale. Richiami all'impiego di aceti agrodolci si susseguono nei secoli; la letteratura antica ne fa ripetuti cenni affiancando ad essi avvenimenti e personaggi storici.

Con lo scorrere del tempo la spirale bibliografica tende a spostarsi tra Ferrara e Reggio Emilia facendo infine centro nella città di Modena. In essa, nel 1598, si trasferì da Ferrara la Corte Ducale Estense, ed è da tale ambiente che emergono le prime documentazioni in cui si fa precisa e dettagliata citazione dell'aceto balsamico.



**Veduta del Palazzo Ducale di Modena in una incisione del 1791  
La torre a sinistra custodiva l'acetaia del Duca**

Sembra quindi che la ricchezza ducale avesse prima gustato poi fatto proprio un prodotto del luogo, già esistente da tempo tanto da risultare maturo ed apprezzabile. Da allora l'Aceto Balsamico e la città di Modena proseguirono assieme il corso della storia. Il Balsamico diventa così

qualcosa di definito, ancorato alla tradizione, un gioiello pregiato frutto di tecniche non più casuali, ma di operazioni curate e sistematiche.

Nel 1796 i francesi di Napoleone Bonaparte, occupata Modena, smantellarono le acetaie ducali vendendone i barili alle famiglie più facoltose della città. Questa imponderata divisione portò, con acceso senso di prestigio, il diffondersi dell'aceto balsamico in diverse abitazioni modenesi. Solo dopo il 1815 si riuscì in parte a ricostruire l'acetaia ducale. Gli anni successivi furono prolifici di documentazioni riguardanti il Balsamico; figura di spicco in tale periodo fu il Duca Francesco IV, che di questo aceto fu attento estimatore. Lo stesso sovrano Vittorio Emanuele II, accolto a Modena il 4 maggio 1859, rimase rapito dal "gioiello nero" trovato nei sottotetti del Palazzo Ducale. L'attrazione fu tale da spingere il Re ad ordinare il trasferimento dei barili migliori in Piemonte nel regio castello di Moncallieri. Di quelle botti non si ebbe più notizia. Nell'anno successivo, come unica coincidenza, l'esperto enologo Ottavio Ottavi chiese informazioni, all'ombra della Ghirlandina, presso Francesco Aggazzotti sul come condurre una acetaia (lasciando intuire che il nuovo ambiente stava inducendo lo spegnimento di quell'aceto così radicato in Modena). Prendendo spunto da un manoscritto di un anonimo del '700, l'Aggazzotti rispose con una lettera che diventò, in pratica, la base metodologica per produrre l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

## COME SI PRODUCE

Come si è detto, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena deriva dalla fermentazione del mosto cotto ad opera di particolari ceppi di acetobatteri, molto spesso organizzati in colonie batteriche dette "matri", e dalla successiva lenta maturazione ad opera di enzimi che si completa dopo un lungo periodo di invecchiamento, durante il quale avvengono in prevalenza trasformazioni di tipo chimico-fisico.

Il mosto impiegato per l'ottenimento di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena proviene da una pigiatura di uve trebbiane e di uve dei tipici vitigni modenesi, quali ad esempio i lambruschi. Prima che il mosto crudo cominci a fermentare, lo si separa dalle vinacce e lo si avvia ai recipienti di cottura a fuoco diretto, ove avviene una lenta concentrazione per evaporazione, a vaso aperto. Con la cottura evapora una quantità d'acqua variabile e si devitalizza la carica microbica presente in partenza nel mosto, che così perde la sua naturale tendenza a trasformarsi in vino. Al termine della cottura il mosto risulta imbrunito, spiccatamente gustoso e profumato, con un elevato tenore zuccherino. Il mosto cotto, dopo raffreddamento e decantazione, viene posto all'interno di una serie di botti di volume decrescente e legni diversi (rovere, castagno, gelso, ciliegio, ginepro, etc.). La successione delle singole botticelle viene denominata "batteria" (*Vedi Fig.1*), ed è collocata nei sottotetti delle abitazioni dove è sottoposta alle variazioni di temperatura stagionali.

Per quanto riguarda il numero, la capacità, la sequenza delle botti e la qualità dei legni non esiste una regola fissa; ogni produttore è libero di formare la propria acetaia utilizzando botti e legni a seconda del proprio gusto e della quantità di prodotto che vuole ottenere. Tuttavia il numero minimo delle botti è una serie o batteria di tre: una botte grande dove vengono effettuate le aggiunte di mosto cotto (e dove avverrà la

fermentazione acetica), una botte intermedia dove verrà trasferito il liquido fermentato per la maturazione e una terza, la più piccola, dove sarà travasato il liquido maturo per essere invecchiato. Oggi la tendenza comune è quella di avere una serie di botti di legni diversi con capacità decrescente, che parta dalla botte più grande contenente il prodotto più giovane per raggiungere quella più piccola destinata a raccogliere il liquido più maturo. Non esiste una norma rigida da seguire, ma normalmente le acetaie sono costituite da una serie di botti della capacità decrescente circa del 20-30 % l'una dall'altra. Ad esempio in una serie di cinque botti, se si ipotizza che la più grande sia di 60 litri si avrà una scala decrescente formata da botti di: 50 - 40 - 30 e 20 litri di capacità. Se si aumenta la grandezza della prima botte, si potrà ottenere una serie di otto contenitori così scalati: 75 - 60 - 50 - 40 - 30 - 24 - 16 e 10 litri di capacità. Per quanto riguarda i legni l'orientamento generale è quello di mettere botti con legni teneri e porosi all'inizio, così da favorire i processi di evaporazione e di acetificazione (ad esempio il castagno), e legni più duri nelle botti più piccole, verso la fine della batteria, per conservare in modo duraturo il prodotto invecchiato (ad esempio rovere e gelso)<sup>1</sup>. L'alternanza dei legni nella batteria contribuisce a caratterizzare in modo unico il prodotto conferendogli profumi e aromi tipici.

L'attività microbiologica che si sviluppa all'interno del mosto cotto si può riassumere nella fermentazione provocata da lieviti osmofili (*Zygosaccharomyces*, presenti naturalmente nel mosto) nelle botti di acetificazione all'interno delle quali colonie di acetobatteri danno luogo ad una ossidazione simultanea dell'alcool, a misura che questo si forma, in acido acetico<sup>2</sup>. Nel tempo il prodotto subisce una serie di profonde

---

<sup>1</sup> Salvaterra, G., a cura di, *L'aceto balsamico tradizionale di Modena*, Calderini, Bologna 1994

<sup>2</sup> Sacchetti, M., "Activités microbiennes dans le vinaigre balsamique modénais", *Boll. Sez. It. Soc. Int. Microbiol.*, 8, 257, 1936;

trasformazioni riguardanti gli zuccheri, gli alcoli, le aldeidi e gli acidi organici in esso contenuti, evidenziate da un affinamento del bouquet di profumi e sapori che diviene sempre più intenso, delicato e gradevole<sup>3</sup>.

La produzione segue l'andamento stagionale: il gelo invernale dona limpidezza al balsamico e il torrido caldo estivo concentra zuccheri, acidità e sapori, la temperatura mite in autunno e primavera consente le attività microbiologiche. Annualmente, durante la stagione fredda, si preleva dalla botte più piccola della serie un quantitativo di prodotto (mediamente un 25-30% del contenuto totale) ritenuto idoneo per la commercializzazione. Il liquido del barile più piccolo viene, dunque, riportato ad un livello di circa i 2/3 del totale con una parte del liquido della botticella immediatamente più grande (tale operazione viene comunemente chiamata travaso). Questa, a sua volta, viene riportata a livello con la terza, e continuando a ritroso fino alla botte maggiore, rinalzata con il mosto cotto dell'annata (operazione chiamata rinalzo) (Vedi Fig.1).

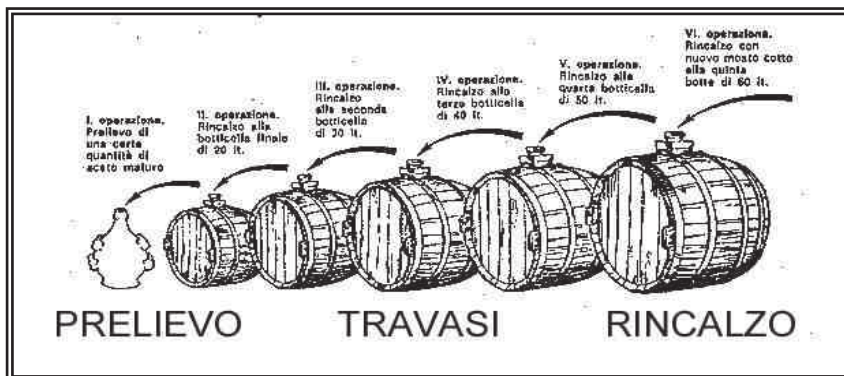


Figura 1:

Tipica Batteria da produzione in cui sono evidenziate le operazioni di prelievo, travaso e rinalzo

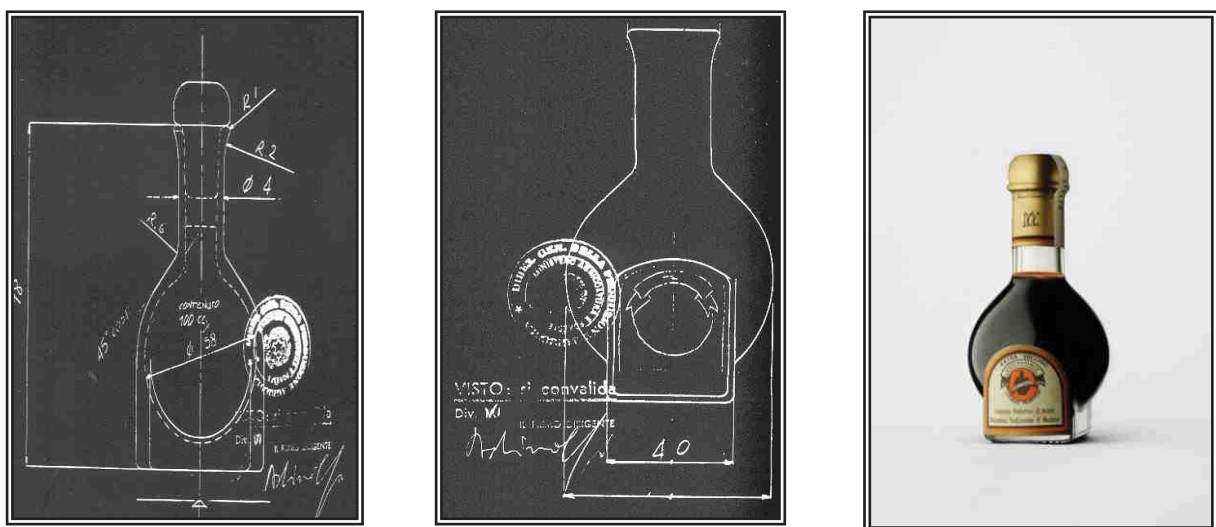
Il prodotto inizia a diversificarsi: nei barili più grandi i caratteri tipici sono più giovani, mentre spostandosi verso le botti più piccole le attività microbiche si spengono lasciando spazio all'affinamento e al graduale invecchiamento. Come descritto precedentemente, il prodotto maturo si

<sup>3</sup> Sacchetti, M., *Sull'aceto balsamico modenese*, Edagricole, Bologna 1970;

estrae annualmente, in inverno all'epoca dei travasi, dalla botticella più piccola; se poniamo che una serie produttiva sia composta mediamente da sette barili e poniamo che il primo barile della serie (il più piccolo) abbia capacità pari a 10 litri, dunque contenga circa 7,5 litri di prodotto, ogni anno il produttore potrà prelevare al massimo  $2,5/3$  litri per non snaturare completamente la catena produttiva che si crea con l'operazione dei travasi.

L'ABTM era un prodotto a denominazione di origine controllata DOC, e con Reg.(CE) 813/2000 è stato inserito tra le denominazioni di origine protette dalla Unione Europea (DOP). Lo si può trovare in commercio in due età di invecchiamento: un prodotto, ABTM, invecchiato almeno 12 anni, ed ABTM Extra Vecchio, invecchiato almeno 25 anni.

Il prodotto è controllato da un ente di certificazione e, soltanto dopo aver superato una serie di controlli organolettici da parte di una commissione di esperti assaggiatori, viene imbottigliato in una bottiglia da 100 cc. unica per legge per tutti i produttori (*Vedi Fig.2*). Ogni singola bottiglia viene numerata e chiusa con un sigillo di garanzia, inoltre per ogni partita di prodotto imbottigliata, il centro di imbottigliamento trattiene un campione di



**Figura 2: Confezione esclusiva, nata dall'elegante e raffinata creatività della Giugiaro Design, destinata alla commercializzazione dell'ABTM. Dopo un meticoloso esame il Tradizionale è posto in vendita in contenitori unici, in vetro trasparente, della capacità di 100cc., riportanti il sigillo di garanzia e la fascetta numerata del Consorzio omonimo**

prodotto a garanzia della qualità del lotto di bottiglie corrispondenti.

L'ABTM si colloca a pieno titolo nel panorama italiano delle produzioni agroalimentari di nicchia: è un prodotto unico nel suo genere, strettamente legato al territorio da cui origina, di elevatissima qualità. L'estensione del suo possibile mercato è fortemente limitata da queste caratteristiche di qualità e parallelamente di elevati costi, si rivolge dunque ad un pubblico selezionato di cultori di enogastronomia, di boutique gastronomiche, di ristoranti ed enoteche di alto livello; è commercializzabile in tutto il mondo e presenta il vantaggio che una volta posto in vetro non manifesta alcun problema di conservazione o di deterioramento.



## **A TAVOLA ED IN CUCINA**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, presenta profumi, fragranze e sapori in grado di soddisfare anche i palati più esigenti; è usato come condimento per dare il tocco finale ad una serie vastissima di preparazioni, dalle più raffinate ed elaborate fino a quelle più povere e semplici. Da secoli nella cucina modenese lo si mette sulle carni e sulle verdure lessate, preferibilmente ancora calde e su tutte le preparazioni che utilizzano le uova.

Più recente è l'utilizzo del "Tradizionale di Modena" sul pesce crudo e cotto e sulle carni in umido ed arrostate. Molti cuochi famosi lo utilizzano in preparazione originalissime, dagli antipasti ai dolci. Risultati sorprendenti si ottengono sul gelato e sui frutti tropicali, le fragole e le pesche.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena unito a scaglie di Formaggio Parmigiano Reggiano, ci svela la sua territorialità e la potenzialità della gastronomia emiliana, così come, con le ostriche di Bretagna, manifesta la sua universalità e il diritto ad occupare un posto di grande rilevanza tra i prodotti gastronomici del mondo intero.

Un cucchiaino di "Balsamico Tradizionale" è un insolito ed originalissimo aperitivo, ma anche a fine pasto, un ottimo digestivo.