



## **L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP si presenta**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un prodotto riconosciuto e protetto come DOP dal 17 aprile 2000 e rappresenta una tradizione produttiva antichissima del territorio modenese. La produzione (in quantità molto limitata: si parla di circa 120.000 bottigliette da 100 ml) è regolata dal relativo "Disciplinare" e garantita dai controlli dell'ente di certificazione incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF).

In termini economici, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ha un fatturato al consumo di circa 5 milioni di euro ed è ad oggi commercializzato, pur se in quantitativi limitatissimi, in tutto il mondo. L'elevato valore economico – il prezzo medio è sul mercato locale tra i 500 ed i 1000 euro al litro - a fronte di una produzione così limitata è dovuto al processo lungo ed estremamente artigianale che permette di raggiungere caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche uniche nel loro genere. In primis, il lentissimo processo "in continuo" che avviene all'interno delle botticelle della batteria deve essere seguito dal produttore con attenzione e passione in ogni sua fase evolutiva, stagione dopo stagione, anno dopo anno. I tempi lunghissimi di produzione infatti non consistono solo in un invecchiamento, ma nella fase vitale di evoluzione del prodotto dovuto ad azione microbiologica che nel tempo da origine ad un numero incredibilmente alto di elementi aromatici: il risultato è un grande intensità olfattiva, piacevole armonia fra il dolce e l'agro e un retrogusto molto persistente. È molto di più, quindi, di un semplice invecchiamento e anzi il tempo è solo uno "degli ingredienti" necessari a raggiungere il giusto livello qualitativo. L'eccellenza finale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dipende infatti anche dalla modalità di cottura del mosto, dalla essenza del legno e dalla dimensione delle botticelle, dal microclima dell'acetaia e dal saper fare del produttore, ma soprattutto dalla tipologia e qualità delle uve, prodotte esclusivamente sul territorio della Provincia di Modena e da vigneti iscritti nell'apposito Albo.



## **La storia dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

L'origine dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, dovuta alla concomitanza di particolari caratteristiche pedoclimatiche del territorio con il susseguirsi di avvenimenti storici che hanno forgiato la vita e il carattere degli abitanti, ha radici antiche e non è casuale. Essa risalirebbe infatti alle intense pratiche produttive dei Romani nella cottura del mosto delle abbondanti produzioni di uva dei territori oggi corrispondenti alle province di Modena e Reggio Emilia. Probabilmente per questo motivo solo in questi territori si è nel tempo sviluppato il processo per ottenere aceto direttamente dal mosto cotto dell'uva, anziché dal vino, seguendo un insieme di usanze, lente procedure e sapere antico.

Del mosto prodotto in questi territori che veniva cotto per essere trasformato in risorsa alimentare di grande importanza strategico-militare ed economica, hanno parlato nei secoli i grandi Cicerone, Plinio, Virgilio. Columella, importante studioso di agricoltura, nel I secolo d.C. riconobbe il comportamento singolare dei mosti della zona che, anche dopo la cottura, potevano fermentare ed acetificare. Poiché, come oggi sappiamo, il mosto cotto fermentato e acetificato è in effetti molto buono, possiamo senz'altro supporre che quando ciò succedeva, anche se non voluto, il prodotto fosse conservato e nel tempo abbia manifestato le sue grandi qualità aromatiche. Per questi motivi si ritiene che l'origine del processo produttivo del Balsamico sia databile ai secoli di maggior espansione dell'Impero Romano.

Il primo documento nel quale si descrive un aceto di sorprendente qualità e valore è il "De Vita Matildis" scritto nel 1076 dal monaco Donizone, nel quale si descrive con quanto apprezzamento fosse stato valutato l'aceto del Marchese di Canossa, nel 1046, dal re di Franconia Enrico II, divenuto poi Imperatore Enrico III.

Nei secoli successivi sono svariati i documenti che parlano dell'aceto di Modena e durante il dominio Estense del Ducato di Modena e Reggio, i Duchi si facevano orgoglio di far regalo del loro prezioso aceto ai rappresentanti delle case reali europee. Questo aceto era considerato di grande prestigio, degno di "Re e Principi" e non a caso nel 1792 un'ampolla di "Balsamico" fu il dono del Duca Ercole III a Francesco I d'Austria in occasione della sua incoronazione ad Imperatore.



Nel lento ma progressivo avvicinamento ai giorni nostri, numerosi Documenti storici testimoniano come questo Aceto Balsamico fosse considerato come parte effettiva del patrimonio familiare e addirittura citato nei lasciti testamentari. Esso, gelosamente conservato nei sottotetti delle case e amorevolmente curato di generazione in generazione, era considerato dote prestigiosa per le giovani spose nonché una sorta di Panacea dai principi medicamentosi in grado di curare tutti i mali, corroborante, medicinale ed addirittura afrodisiaco. Probabilmente fu proprio per queste sue decantate virtù, unitamente all'intenso profumo suo caratteristico, che gli venne attribuito il nome "Balsamico", citato per la prima volta nell'Inventario delle Cantine Ducali del 1747.

Nel 1839 il conte Giorgio Gallesio, (il più importante pomologo italiano) restò ammaliato dal metodo produttivo e dalle caratteristiche del Balsamico e ne descrisse le procedure nelle antiche acetaie del Conte Salimbeni a Nonantola. Fu il primo anche a descrivere i due processi produttivi in atto a Modena, da cui derivano due prodotti differenti: quello da solo mosto cotto (oggi Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP), e quello da mosto e aceto di vino (oggi Aceto Balsamico di Modena IGP).

Nel dopoguerra, con lo sviluppo industriale e l'esodo dalle campagne alle città, molti abbandonavano le antiche attività produttive e si corse il rischio di perdere l'antica tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Nel 1967 veniva però fondata a Spilamberto la Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, una associazione di appassionati e cultori del prezioso aceto che con un grande lavoro di promozione e di formazione ha ridato attività e onore all'antica produzione. La Consorteria sarà poi tra i più importanti fondatori del Consorzio Tutela ABTM insieme alla Camera di Commercio di Modena e alla Provincia di Modena.

A Modena si dice che "il Balsamico Tradizionale" invecchia: in realtà i tempi di produzione sono così lunghi che inevitabilmente è il produttore ad invecchiare. Succede così che questo prodotto fa da ponte fra le generazioni-della famiglia ed è considerato a tutti gli effetti come se ne fosse un componente.



## **Consorzio: attività di promozione e tutela**

Il Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (in seguito Consorzio Tutela ABTM) nasce il 2 dicembre 1994 con lo scopo di perseguire obiettivi di promozione dell'immagine del prodotto, guidare i produttori nel raggiungimento dei più alti livelli qualitativi, aiutare gli associati sostenendo in particolare i piccoli produttori ma soprattutto come organismo a garanzia dell'osservanza del Disciplinare di Produzione e di tutela del prodotto a livello nazionale ed internazionale. Il 17 aprile 2000 arriva il riconoscimento europeo della DOP e dal 4 novembre 2009 il Consorzio è stato riconosciuto dal Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) quale Consorzio di Tutela della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, deputato allo svolgimento delle funzioni pubbliche di promozione, difesa e tutela del prodotto. Nello stesso anno ha poi aderito ad AICIG, oggi OriGIn Italia, al fine di diffondere la conoscenza del prodotto e, soprattutto, ampliarne le possibilità di tutela sui mercati più lontani.

Il Consorzio Tutela ABTM rappresenta oltre l'80% della produzione certificata; esercita le funzioni di difesa della qualità, di promozione sui mercati e anche di salvaguardia del patrimonio tradizionale e culturale del prodotto modenese. Riunendo nel proprio Consiglio di Amministrazione le forze delle Istituzioni, delle Associazioni del settore e dei produttori, ha dimostrato grandi valenza e potenzialità, con forte impegno nel miglioramento dei servizi agli associati e nella promozione del prodotto.

Il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP collabora con l'organismo di controllo KiwaCermet, incaricato dal Ministero Italiano ai controlli di filiera e alla gestione delle commissioni di assaggio.

Dal 2004 il presidente in carica è Enrico Corsini, non produttore, che grazie alle sue esperienze in campo politico e di promozione del territorio riesce a coordinare le attività con quelle degli altri consorzi di prodotti tipici e guidare i consiglieri nella direzione della ricerca, della promozione e della sempre migliore organizzazione del centro di imbottigliamento.



## **Dove, come nasce e come riconoscere l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

### **Zona di produzione**

Tutte le fasi della filiera di produzione, dalla vendemmia all'imbottigliamento, devono avvenire nei territori della Provincia di Modena

### **Tecnica di produzione**

È prodotto direttamente dal mosto di uva che viene cotto a fuoco diretto in caldaie "a cielo aperto", a temperature intorno ai 90° centigradi, fino alla giusta concentrazione.

La massima produzione in uva ammessa è di 160 q.li per ettaro; l'uva viene sottoposta a pressatura soffice per ottenere una resa in mosto massima del 70 %. Il mosto viene poi sottoposto a cottura fino ad ottenere concentrazione, sapore e profumo ottimali secondo il produttore. Il mosto cotto viene poi lasciato raffreddare e quindi inserito nella botte madre, dove subisce un processo microbiologico di contemporanea fermentazione e acetificazione e verrà utilizzato, l'anno successivo, per i rinalzi alle batterie, cioè per compensare le perdite dovute alla evaporazione e ai prelievi annuali. La batteria è il modulo produttivo, costituito da botticelle in legno.

Ogni anno si procede alla pratica dei "rinalzi e travasi": partendo dalla botte più piccola della batteria la si riporta a livello con la necessaria quantità di aceto prelevato dalla seconda botticella, poi si riporta a livello la seconda con l'aceto della terza, e così via (travasi) fino all'ultima botte, detta botte madre, nella quale si fa il "rinalzo" con mosto cotto. Grazie a queste operazioni annuali, il prodotto contenuto nella batteria giunge progressivamente a maturazione.

Dal momento in cui la batteria entra in attività, solo dopo dodici anni sarà possibile estrarre un primo prelievo (aliquota annuale) di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena finito (e solo dopo 25 anni di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extravecchio) dalla botticella più piccola della batteria. Il prodotto viene poi sottoposto ad attento esame organolettico dal panel di assaggiatori esperti e, se approvato, imbottigliato ad opera del centro di imbottigliamento autorizzato dal Ministero Italiano (MIPAAF). L'unica bottiglietta prevista dal Disciplinare per tutti i produttori, è da 100 ml e fu progettata nel 1979



dal famoso designer Giorgetto Giugiaro per incarico della Camera di Commercio di Modena al fine di distinguere il prodotto autentico dalle numerose imitazioni.

La bottiglia, sigillata dal contrassegno numerato, è garanzia di qualità e di originalità.

### **Caratteristiche del prodotto**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è di colore bruno scuro e ha viscosità accentuata. L'acidità minima, per Disciplinare di Produzione, è 4,5% in peso. Il profumo è molto intenso e di grande complessità. Il retrogusto presenta una inaspettata persistenza nel tempo.

### **Come si riconosce**

Il prodotto autentico è seguito da un Piano dei Controlli che è applicato dall'organo di certificazione, KiwaCermet, su tutta la filiera di produzione. Il panel di assaggiatori esperti garantisce che il prodotto abbia raggiunto almeno le caratteristiche minime richieste dal Disciplinare di Produzione. Il Centro di Imbottigliamento autorizzato provvede al confezionamento delle bottiglie applicando l'etichetta legale e il sigillo di Garanzia DOP. Tutte queste cautele sono messe in atto perché sono tante, infatti, le imitazioni di questo nobile prodotto.

L'indicazione più chiara che può guidare il consumatore nella scelta del prodotto è quindi la bottiglia da 100 ml, che ha la forma specifica approvata da Disciplinare e detta "di Giugiaro", se è completa di retroetichetta legale e di sigillo numerato. L'etichetta frontale porta invece l'indicazione della ditta produttrice o che commercializza il prodotto e se ne assume la responsabilità, il logo e altre informazioni aziendali.

L'antica usanza si è nel tempo differenziata nel processo produttivo: da una parte il Balsamico dell'alta aristocrazia e delle grandi famiglie modenesi del passato, fatto con solo mosto cotto, molto costoso e oggi protetto come DOP e detto "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena", dall'altra un Balsamico per l'uso quotidiano, più economico ma oltremodo apprezzato nelle cucine di tutto il mondo, oggi protetto come IGP e detto "Aceto Balsamico di Modena". È dunque facile distinguere oggi fra le due tipologie di prodotti e le frequenti imitazioni grazie alle protezioni europee DOP e IGP, ma anche scoprire le sorprendenti differenze fra questi due esempi dell'antico "saper fare" modenese.



## **Scheda tecnica del prodotto**

### **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP**

*(Denominazione di origine protetta)*

Riconosciuto DOC nel 1986 (L.93 del 03/04/86) e DOP dalla Comunità Europea il 17/04/2000.

**Materie prime** - 100% mosto di uve tipiche prodotte in provincia di Modena, per lo più Trebbiano e Lambruschi, Spergola e Berzemino.

**Lavorazione** - cottura a fuoco diretto in caldaie a cielo aperto, naturale fermentazione e acetificazione del mosto cotto, travasi successivi tra le botticelle durante il lentissimo processo

**Uso** - Preferibilmente usato a crudo, si esprime al meglio insieme al Parmigiano Reggiano DOP e alle fragole. Delizioso con Olio Extravergine nell'insalata. Si sposa meravigliosamente con arrostiti e bolliti. Esalta profumi e sapori di ogni piatto. Ottimo come digestivo.

**Età** - l'Ente di Certificazione e la Commissione di Assaggiatori esperti certificano i due livelli qualitativi disponibili:

**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, con almeno 12 anni\*** certificati di maturazione in botte di legno

**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio con almeno 25 anni** (capsula oro)\* certificati di maturazione in botte di legno

(\*: **non può essere dichiarato sulla confezione qualsiasi riferimento alla annata di produzione**, o alla presunta età del prodotto; è consentita solo la citazione **“Extravecchio”**, per il prodotto che abbia avuto un invecchiamento non inferiore ai 25 anni).

#### **Caratteristiche –**

- **Colore:** bruno scuro. Densità apprezzabile in una corretta, scorrevole sciropposità,
- **Profumo:** caratteristico, complesso, penetrante e persistente, di gradevole ed armonica acidità.
- **Sapore:** caratteristico, dolce e agro e ben equilibrato, con apprezzabile acidità, vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente

**La bottiglia tipica, a forma sferica con base rettangolare, unica prevista dal Disciplinare e obbligatoria per legge, è sigillata da contrassegno numerato.**



## **Come gustare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ancora oggi riconferma le sue antiche attribuzioni terapeutiche grazie al gran numero di sali minerali e zuccheri contenuti, che ne fanno un ottimo integratore alimentare. Presenta grandi proprietà corroboranti e, qualora miscelato con acqua, anche dissetanti. È considerato altresì un ottimo stimolante della digestione e spesso è usato come digestivo a fine pasto.

La sua principale destinazione, tuttavia, è l'uso in tavola e in cucina: trattasi di un prodotto di grande versatilità che può essere utilizzato in ogni piatto, con un solo precetto: salvo rare eccezioni, andrebbe usato "crudo", aggiungendolo all'ultimo momento per gustarne al meglio e non disperderne il grande patrimonio di profumi e sapori che ci offre. Ottimo quindi in abbinamento con affettati, carni bollite, verdure lesse ed è eccezionale insieme ai formaggi stagionati, così come sul gelato e dessert in genere. Costituisce infine un ottimo condimento insieme all'olio extravergine di oliva.

In merito all'opportunità di utilizzare un più giovane Aceto Balsamico Tradizionale di Modena o l'Extravecchio, si può dire che il primo è preferenzialmente abbinato ai piatti più grassi, anche se non esiste una vera regola: la scelta può essere in base all'abitudine, alla disponibilità o al gusto personale. Sono comunque sufficienti piccole quantità per dimostrare la grande versatilità del prodotto in abbinamento ai piatti delle cucine più disparate.

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è particolarmente indicato per accompagnare alcune delle più famose ricette familiari della tradizione modenese, tramandate di generazione in generazione.



## Il settore dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

DATI 2019

<i>Produttori (Acetaie)</i>	220
<i>Volume totale produzione/anno</i>	12.000 litri
<i>Fatturato al consumo</i>	5.000.000€
<i>Export su volumi</i>	70%
<i>Prezzo medio</i>	500-1000€/litro