

# Decenni nella botte: ecco la differenza

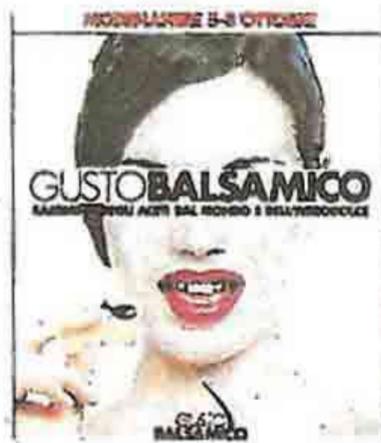
## Così nasce l'aceto balsamico tradizionale

■ Nel nome c'è solo quella parola, tradizionale, a fare la differenza. Nella realtà, dal sistema di produzione alle caratteristiche organolettiche per finire con la quantità prodotta ed il prezzo, la differenza è invece considerevole. Stiamo parlando dell'aceto balsamico di Modena che, detto così, senza alcuna aggiunta, indica un prodotto per lo più industriale, un aceto ottenuto in un paio di mesi di affinamento in grandi botti di legno per acetificazione di mosti, naturali o parzialmente fermentati o concentrati.

Quando si parla di aceto balsamico tradizionale, la musica cambia totalmente. Può essere di Modena o di Reggio Emilia, perché due sono le Dop riconosciute, ma in ogni caso si tratta di uno dei prodotti più straordinari ed unici della tradizione (ecco perché, non casualmente, tradizionale) gastronomica italiana. Ancora più apprezzato e conosciuto all'estero, almeno in quei Paesi dove più radicata è l'abitudine ai condimenti agrodolci. Il tradizionale, lo chiameremo così d'ora in poi, è ottenuto da mosto d'uva cotta, maturato per lenta acidificazione derivata da naturale fermentazione e da progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in sette vaselli (alias piccole botti) di legni diversi, senza alcuna aggiunta di sostanze aromatiche.

È questa, in sintesi, la definizione di un prodotto il cui processo di lavorazione si protrae per un minimo di 12 anni fino ai 25 e, per selezioni particolari, anche molto oltre. Un prodotto antichissimo, prezioso e raro, tanto che le batterie delle piccole botti venivano lasciate in dote ai figli. Le uve da cui derivano i mosti sono quelle più tipiche raccolte nei vigneti iscritti all'albo delle due province di Modena e Reggio Emilia. La raccolta avviene a piena maturità, anzi se possibile secondo l'andamento annuale, in leggera surmaturazione, in modo che il rapporto zuccheri ed acidità sia in favore dei primi. Segue una pigiatura molto soffice. I mosti vengono filtrati per togliere tutte le parti solide: bucce, vinaccioli e raspi. Do-

### GUSTOBALSAMICO A MODENA OGGI E DOMANI



■ Per chi vuole saperne di più sul mondo dell'aceto e sull'agrodolce in generale, c'è ancora tempo oggi (con apertura dalle ore 11 alle 23) e domani (dalle ore 10 alle 19) per visitare GustoBalsamico, la più grande rassegna italiana del settore. La manifestazione si svolge a Modena, presso ModenaFiere (viale Virgilio 70-90, vicinissimo all'uscita autostradale di Modena Nord).

Il costo del biglietto d'ingresso è di 5 euro. I bambini fino a 10 anni entrano gratis. Info: [www.gustobalsamico.it](http://www.gustobalsamico.it)

po poche ore, al massimo il giorno dopo, si procede alla cottura del mosto mediante bollitura a temperatura controllata nelle classiche caldaie (non si devono superare i 90° per non conferire sentore di bruciato). Ottenuta una forte concentrazione zuccherina che corrisponde ad una cospicua riduzione del volume del mosto (un quintale d'uva fornisce circa 25 chili di mosto cotto pronto all'acetificazione) lo si lascia riposare fino alla primavera successiva quando viene inserito nella botte più grande, detta «badessa» o «madre», ad

integrare quello dell'anno precedente già prelevato per integrare le perdite delle botti successive. Un metodo «solera» in pratica, dove ogni anno, tra ottobre e marzo, si provvede al cosiddetto ricalzo, al reintegro cioè dell'aceto evaporato con altro aceto prelevato dalla botte precedente fino ad arrivare alla «regina», la botte più piccola che contiene il prodotto al massimo della concentrazione, pronto all'imbottigliamento. Tutto il procedimento avviene in ambienti non condizionati, per lo più nei sottotetti dove più forti sono l'umidità e l'escursione termica, fattori essenziali per una perfetta maturazione. La batteria di vaselli, di dimensione e forma differente a seconda delle tradizioni familiari, è costituita da un minimo di cinque pezzi costruiti con legni tradizionali (gelso, ciliegio, ginepro, castagno, rovere) fino ad un massimo di sette. Ciascuna concorre alla formazione del bouquet del tradizionale.

Il tempo fa la differenza insieme alla cura, ai segreti, alle particolarità che ogni produttore riserva alla gestione della bottaia. Dopo almeno 12 anni di affinamento può essere inviato alle commissioni di degustazione che rilasciano il benestare all'imbottigliamento. Non esistono metodi analitici per stabilire l'esatta età del prodotto. Tocca quindi ai nasi ed al palato dei maestri assaggiatori l'assegnazione o meno del benestare alla commercializzazione che avviene nelle caratteristiche botticelle da 100 millilitri disegnate da Giugiaro per il tradizionale di Modena; quella dalla forma a tulipano per quello di Reggio Emilia. Capsule di diverso colore distinguono il tradizionale più «giovane», di 12 anni, da quello stravecchio, 25 anni ed oltre. In ogni caso non si può pensare di comprare aceto balsamico tradizionale di Modena o Reggio Emilia a meno di cifre molto consistenti, diciamo non sotto i 50 euro per il prodotto meno caro. Una botte per il portafoglio, ma una grande emozione quando lo si usa: poche gocce, aggiunte a freddo come si conviene, cambiano volto ad una pietanza.

Elio Ghisalberti



### prodotto a Carobbio

## IL BALSAMO DEGLI ANGELI LANCIA LA SFIDA A MODENA

■ Eccome, se regge il confronto con l'aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio. È il «Balsamo degli Angeli» prodotto a Carobbio dalla famiglia Testa, titolare del Cantieri Triplok ma anche dell'azienda vitivinicola Tenuta degli Angeli. Degustato al cospetto di marchi titolati, non ha affatto demeritato, rivelando qualità inaspettatamente simili, se non talvolta superiori. Era stato Pierangelo Testa, autentico appassionato di cose buone, ad acquistare qualcosa come venticinque anni fa la prima batteria di botticelle insieme alla «badessa», la botte antica contenente l'aceto madre perennemente rinvigorito dall'aggiunta del mosto cotto dell'ultima annata. Man mano le batterie sono aumentate, inizialmente come si usa anche nel Modene-



La bottaia in cui matura il «Balsamo degli Angeli»

se, regalandoselo e regalando in dote ad ogni figlio nato (ne ha avuto quattro, tre femmine ed un maschio), poi solo per pura passione è arrivato a mettere in soffitta (e che soffitta, nel centro storico di Ca-

robbio) una bottaia di tutto rispetto con oltre venticinque batterie che ha lasciato in dote alla sua bellissima famiglia. Adesso la moglie Manuela ed i figli le accudiscono con la massima cura, ottenendo tre tipologie di «Balsamo degli Angeli»: sigillo verde per quello che ha raggiunto i 30 anni; rosso per i 20; verde per il «giovincello» di 10 anni. Naturalmente non lo può chiamare aceto balsamico tradizionale, ma il metodo è lo stesso e l'unica vera differenza è l'uva con cui si ottiene il mosto cotto, il moscato fior d'arancio. Lo si trova sempre in vendita (a prezzi leggermente inferiori rispetto ai prodotti analoghi che si avvalgono della Dop) presso Vino & Giardino, il negozio ricavato all'interno dello storico cantiere Triplok di Gorlago.