



Tenuta degli Angeli

## La dote di famiglia nel Balsamo degli Angeli

Regge benissimo il confronto con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e Reggio. È il Balsamo degli Angeli prodotto a Carobbio dalla famiglia Testa, titolate dei Cantieri Triplok ma anche dell'azienda vitivinicola Tenuta degli Angeli. Era stato Pierangelo Testa, autentico appassionato di cose buone, ad acquistare circa trent'anni orsono la prima batteria di botticelle acquistate 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 modenese regalandosi 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 Carobbio - una bottaia di tutto rispetto con oltre venticinque batterie con i canonici sei legni (robinia; gelso; ciliegio; castagno; rovere; frassino) 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 oro per quello che ha superato i 30 anni, rosso per i 20, verde per il "giovincello" di 10 anni.

**TENUTA DEGLI ANGELI  
DAL 1984**

Via Fontana Roux 5  
CAROBBIO DEGLI ANGELI  
Tel. 035.951489  
www.tenutadegliangeli.it

**COME ARRIVARE:** è nel centro di Carobbio, dove la strada comincia a salire verso il Colle degli Angeli

**TIPOLOGIA:** azienda agricola a conduzione familiare

**TITOLARE:** famiglia Testa

**VENDITA DIRETTA:** sì, presso l'azienda agricola oppure da Vino & Giardino presso il cantiere Triplok di Montello, via Silvia Pellico 1 (tel. 035.687130)

**ALTRI PUNTI VENDITA:** presso il negozio di Agripromo in via Borgo Palazzo a Bergamo e da Mimi in Città Alta

BUONO A SAPERSI

## Nasce dal moscato fior d'arancio e dalla lunga sosta in soffitta

Naturalmente non lo può chiamare Aceto Balsamico Tradizionale come per quello prodotto a Modena o Reggio Emilia (le due DOP riconosciute in Italia) 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 invece del tradizionale uvaggio emiliano (lambrusco e trebbiano). Dopo la filtratura si procede alla cottura del mosto mediante bollitura a temperatura controllata in caldaia. Ottenuta una forte concentrazione zuccherina che corrisponde ad una cospicua riduzione del volume (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 botticella più capiente per integrare quello prelevato l'anno precedente.

Un metodo solera in pratica, dove ogni anno, tra ottobre e marzo, si provvede al cosiddetto rinalzo, 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 nel sottotetto di una bellissima casa ristrutturata nel centro di Carobbio, ambiente non condizionato e quindi perfetto per garantire quelle forti escursioni termiche che sono essenziali per una perfetta maturazione. Lo si trova sempre in vendita (a prezzi naturalmente elevati come esige il lunghissimo procedimento produttivo) presso Vino & Giardino, il negozio ricavato all'interno dello storico Cantiere Triplok di Montello.