

LA TRADIZIONE DEL BALSAMICO

Pier Paolo Bortolotti

L'aceto balsamico ha radici lontanissime e plurisecolari, temporalmente non definibili, ma ben piantate nel territorio modenese, ove ha attecchito e dato a lunga scadenza i suoi frutti. Quello tradizionale deriva da uve locali il cui mosto è cotto a fuoco diretto, lasciato ad una lenta acetificazione e ad una graduale concentrazione. Viene così maturandosi un prodotto di colore bruno carico e lucente, denso e sciropposo, di profumo gradevole e penetrante, di sapore equilibratamente agro e dolce, corposo ed armonico.

Ad esso furono attribuite proprietà terapeutiche e medicamentose, caratteristiche che si affiancavano alle fragranti sfumature indotte nel suo impiego culinario. L'aceto balsamico è un condimento pregiato che si presta ad arricchire numerosi piatti nella gastronomia più raffinata; lo si può gustare anche da solo, così da apprezzarne, libera da altro, l'inimitabile essenza.

Dal mosto all'aceto balsamico

La pratica di ottenere aceto balsamico è antichissima e alcuni documenti storici hanno ispirato i disciplinari di produzione attualmente adottati. Sostanzialmente le indicazioni erano quelle di ricercare le uve dalla zona di maggior pregio. La preferenza è sempre caduta sul **Trebbiano di Castelvetro**, raccolto ben maturo, dai versanti collinari meglio esposti. Anche i Lambruschi, tipici della provincia modenese, sono impiegati per l'ottenimento di **mosto cotto**. Altre varietà – come Spergola, Occhio di gatto, Ciocchella, Berzemino, Pellegrina – citate dalla stessa tradizione sono invece diventate marginali, tagliate fuori da interessi produttivi.

Una volta scelta l'uva, si procede ad una pigiatura soffice. Il mosto, prima che si avvii la fermentazione alcolica, viene posto in **caldaie (A)**, procedendo ad una lenta cottura a fuoco



(B) - Botti per l'invecchiamento

diretto e a vaso aperto. Con questa operazione si azzerava l'attività microbica, si concentra la frazione zuccherina e si modificano le caratteristiche organolettiche della materia prima. L'impiego di mosto cotto è l'elemento unico del balsamico tradizionale. Non si aggiungerà nient'altro, se non tempo e dedizione, per seguirne l'invecchiamento.

Dopo un periodo di decantazione, il mosto cotto viene avviato entro una

serie di barioli (**batteria**), costituita da botti di volume scalare e legni diversi (B). Le essenze più diffuse sono rappresentate dal rovere e dal castagno. Nelle batterie antiche erano frequenti anche botti in gelso ed in ginepro (oggi specie protet-

te). Impiegati con importanza secondaria sono infine il ciliegio, la robinia o il frassino.

Il livello di riempimento è variabile, ma non si giunge mai al colmo, lasciando aria a sufficienza per condizionare le trasformazioni del liquido. Le caratteristiche del mosto cotto di partenza in combinazione con l'ambiente sono infatti basilari per selezionare la carica microbica che riuscirà ad affermarsi. In genere si insediano saccaromiceti o, nei mosti più densi, lieviti osmofili, in grado di avviare una lenta fermentazione. Alla produzione di alcool si sovrappongono processi di bioossidazione, ad opera degli **acetobatteri**.

Se si lasciasse il contenuto a se stesso, anche tali trasformazioni si esaurirebbero. Invece, una volta all'anno, tipicamente in inverno, l'uomo "guasta" questo percorso, procedendo ai travasi. Con tale operazione si compensa il calo della botticella più piccola: essa viene **rabboccata** e riportata a livello, prelevando quanto serve dalla seconda botte, di volume superiore. I passaggi proseguono a ritroso, fino alla botte maggiore, in cui si immette il mosto cotto dell'annata. Le dimensioni, essendo scalari, consentono ad ogni barile di mantenere una propria matrice: fossero uguali, dopo qualche



(A) - Sala caldaie per la cottura del mosto

passaggio si svuoterebbero del tutto. Procedendo così, invece, anno dopo anno, le caratteristiche si diversificano in modo progressivo. Nel barile più grande, ove ancora si risente del rabbocco con prodotto fresco, sono ancora attivi i microrganismi. Poi, scaldando, il prodotto tende ad addensarsi, concentrando sia gli zuccheri che gli acidi. Aumentando questi parametri l'attività microbica tende a spegnersi, lasciando spazio ad una fase enzimatica di **maturazione**.

Gli ultimi processi, quelli classici dell'invecchiamento, sono tipici dei barili più piccoli. Qui la densità e l'acidità sono così estreme che il balsamico risulta praticamente inalterabile dal punto di vista biologico. In pratica ci troviamo di fronte all'unico prodotto di origine agricola non soggetto a deterioramento.

Con l'invecchiamento il balsamico acquisisce il suo tipico colore bruno-nero, assume rotondità di caratteri ed equilibrio tra le sostanze fisse e volatili. Il tutto custodito nei classici sottotetti delle abitazioni modenesi (C), in cui si risente delle escursioni termiche. Il caldo estivo accelera i processi di evaporazione, le temperature intermedie aiutano l'attività microbica equilibrata, i rigori invernali inducono la decantazione ed il riposo del prodotto.

Va ricordato infine che la pratica dei travasi consente di apportare piccole correzioni ed assemblare a cascata le diverse sfumature di ogni botte. È altrettanto vero che è sufficiente un'operazione sbagliata per marcare in modo irrimediabile il futuro di una batteria.



(C) - Tipico locale destinato all'invecchiamento dell'aceto balsamico

La tutela del prodotto

Fino a pochi decenni fa l'arte della conduzione di un'acetaia è rimasta nell'ombra, chiusa a chiave dietro la porta che dava accesso alla soffitta con i preziosi barili. Qui ogni pratica produttiva veniva gelosamente nascosta, tramandata da una generazione all'altra, filtrandone i segreti e le arguzie maturate. Fino ad allora il balsamico era quasi un elemento esclusivo delle famiglie più facoltose, legato ai cognomi importanti del territorio. Questa refrattarietà rischiava però di causare la progressiva estinzione.

Verso la fine degli anni '60, grazie all'iniziativa di un gruppo di cultori che gravitavano a Spilamberto (Modena), si organizzò un "Palio", una gara per confrontare i balsamici della zona. L'interesse creato fu tale da innescare l'avvio moltiplicativo delle acetaie. All'inizio si trattava di pochi barili, poi le dimensioni sono cresciute, fino a raggiungere estremi che hanno richiesto una regolamentazione di produzione. Dopo un percorso, non privo di difficoltà, si è giunti ad inquadrare le diverse tipologie di balsamici presenti sul mercato.

Per primo ricordiamo l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (e l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia) (D). Esso ha ottenuto la DOP, vedendosi riconosciuta una identità territoriale e produttiva. Nasce da uve coltivate nella provincia e da vigneti certificati. L'imbottigliamento è possibile solo dopo un invecchiamento di almeno 12 anni. In commercio è inoltre presente un ulteriore livello di invecchiamento, di almeno 25 anni, identificato con la qualifica di "extra-vecchio". Ogni partita di balsamico, proveniente comunque da una filiera certificata, prima di poter essere confezionata,



(D) - L'aceto balsamico tradizionale deve attendere almeno 12 anni prima d'incontrare la sua confezione

deve sottostare al giudizio di esperti degustatori, che ne decretano o meno l'idoneità. Sorpassato l'esame, il balsamico viene imbottigliato in un modello unico di confezione di 100cc di capacità, su cui viene apposto un sigillo di garanzia numerato.

Sul mercato troviamo inoltre l'Aceto Balsamico di Modena: si tratta di un prodotto IGP. Mentre per il Tradizionale la materia prima è esclusivamente il mosto cotto, questa produzione prevede l'impiego di mosti concentrati, aceto di vino e caramello, con origine anche esterna alla provincia di Modena. In questo caso "l'invecchiamento" non deve essere inferiore ai 60 giorni. Le bottiglie, spesso diverse per ogni produttore, non possono avere capacità inferiori ai 250cc.

Una tipologia che sta diffondendosi di recente è quella relativa ai condimenti alimentari "balsamici". Possono contenere mosto concentrato ed addensanti di altra natura, senza vincoli di invecchiamento, né disciplinari da seguire o controlli di Consorzi di Tutela.

Pier Paolo Bortolotti
Consorzio Fitosanitario Provinciale di Modena
pbortolotti@regione.emilia-romagna.it