

L'aceto balsamico

L'aceto balsamico è prodotto nelle province emiliane di **Modena** e **Reggio Emilia**, ottenuto dalla fermentazione di mosto di uva cotto, che, in seguito, subisce una lenta acetificazione.

Il giovane aceto è, successivamente, sottoposto a un invecchiamento che viene effettuato seguendo il **metodo Solera**. In pratica, l'aceto è conservato in botti di legni diversi (rovere, castagno, ciliegio, frassino e gelso), ordinate in file sovrapposte, ognuna delle quali è riferita a una precisa annata. Ogni anno, però, una parte dell'aceto contenuto in ciascuna botte è travasato nelle botti della fila sottostante, in modo tale da miscelare gli aceti delle diverse annate.

Questo processo può durare anche più di 50 anni, tanto è vero che in passato un'intera produzione di aceto maturo (cioè pronto per essere venduto) veniva spesso ereditata di padre in figlio. Ovviamente, più lungo è l'invecchiamento, tanto più pregiato e, di conseguenza, più costoso è l'aceto. L'aceto balsamico maturo si presenta di colore bruno scuro, di odore complesso e intenso (molto persistente) dotato di sapore dolce e agro al tempo stesso; grazie a questo particolare profilo organolettico, lo si può accostare a numerosi alimenti e a preparazioni anche molto complesse. L'aceto balsamico di Modena ha ottenuto, per la sua qualità, il marchio comunitario IGP, mentre gli aceti balsamici tradizionali di Modena (ABTM) e di Reggio Emilia (ABTRE) possono vantare il marchio DOP.

L'aceto balsamico tradizionale con invecchiamento minimo di 12 anni, ma meno di 25 anni, è venduto con il termine **affinato**, accompagnato da una capsula color amaranto o giallo paglierino sulla bottiglietta nel caso dell'ABTM, mentre se si tratta dell'ABTRE si distinguono il bollino aragosta e il bollino argento, a seconda che il punteggio assegnato durante la degustazione del prodotto sia compreso, rispettivamente, tra 240-269 punti e 270-299 punti.

L'aceto balsamico tradizionale, sia modenese (ABTM), sia reggiano (ABTRE), con invecchiamento minimo di 25 anni può essere venduto con il termine **extravecchio**, accompagnato da una capsula (l'ABTM) o da un bollino (l'ABTRE), entrambi di color oro, apposti sulle bottigliette. L'ABTM è imbottigliato in bottigliette da 100 ml, di vetro bianco massiccio, sferiche con base rettangolare; le bottigliette dell'ABTRE, anch'esse da 100 ml e di vetro bianco massiccio, invece, hanno la forma di un tulipano rovesciato.

