
L'aceto balsamico

Autore: Giuseppe Chella

Fonte: Città Nuova

Nei tempi antichi l'aceto era molto usato dagli egiziani, dai cinesi, dai greci e dai romani non solamente come condimento e conservante dei cibi ma anche come medicinale per la cura di diverse malattie. La sostanza che conferisce all'aceto il suo sapore aspro è l'acido acetico che deriva dall'alcol per azione di determinati microrganismi (la cosiddetta madre dell'aceto). L'aceto più famoso è senza dubbio l'aceto balsamico di Modena le cui origini sono ignote. Le prime conoscenze di questo particolare aceto risalgono al 1046, ma la sua diffusione si ebbe specialmente quando i duchi d'Este nel 1598 si trasferirono da Ferrara a Modena che divenne capitale del ducato. L'aceto balsamico era sulle tavole di re e duchi e veniva lasciato in dote alle famiglie del patriziato e dell'alta borghesia. Ad esso venivano attribuite anche particolari proprietà medicamentose, addirittura contro la peste. Nel 1700, poi, cominciò a diffondersi in tutta Europa grazie ad alcuni mercanti inglesi. La procedura per ottenere questo particolare aceto passa attraverso tre fasi fondamentali: la raccolta di particolari uve, la pigiatura, la cottura del mosto e un lungo periodo di invecchiamento. L'uva per ottenerlo proviene dai vitigni tradizionalmente coltivati nella provincia di Modena (Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon e Sgavetta). Complesso è il processo di fermentazione del mosto dell'uva, che viene cotto in grandi recipienti. Filtrato e raffreddato, subisce diversi travasi in apposite botti di legno diverso (gelso, frassino, ciliegio, castagno e rovere) e di grandezza sempre decrescente. Non sono mai aggiunte sostanze aromatiche ed il mosto acetificato sosta nelle ultime botticelle per lunghissimo tempo, da un minimo di 12 fino a 25 anni! Sono rari i prodotti alimentari che si possono permettere di riposare tanti anni prima di essere consumati. L'aceto balsamico tradizionale di Modena costituisce una realtà unica al mondo per il suo straordinario equilibrio di sapore e di aroma ed ha ottenuto il prestigioso titolo Dop (denominazione di origine protetta) unitamente all'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia. Oggi sono commercializzati, ogni anno, circa 500 mila ettolitri di aceto balsamico, 400 mila dei quali prodotti a Modena. Il 70 per cento della produzione va all'estero (Stati Uniti, Germania, Francia, ma anche Canada e Asia) e la richiesta è in forte espansione.