



Il Botticello

...immediately commanded to have a little harrel in silver...

...imperat argenti vegetem subito fabricari...

d'Argento

Storia - Storie - Ricette - Note storiche a cura della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano
History - Short-stories - Recipes - Technical notes by the Confraternita of Traditional Reggiano Balsamic Vinegar

Iscr. Trib. di R.E. n. 947 - Spedizione A.P. 70% RE - Tassa riscossa - Taxe perçue - Contiene I.P.



DISSERTAZIONE SUL TAGLIO O sul modo di fare aceto balsamico non tradizionale

Fedele alla tutela delle tradizioni, da sempre la Confraternita sostiene la necessità di far fermentare il mosto, moderatamente concentrato a fuoco diretto fino a circa 30 babo, per far sì che gli zuccheri possano spontaneamente essere degradati ad alcool in quantità sufficiente a determinare poi una robusta acidità.

Nelle "Notizie" del giugno 1995, così si chiamava il primo numero di quel che sarà poi il Botticello d'Argento, nell'articolo "A proposito di Aceto Balsamico Tradizionale" si stigmatizzava l'aggiunta al mosto cotto di aceto di vino in quantità anche superiori al 30% e si riproponeva un passo del volume di Renato Bergonzini "In cucina con l'Aceto Balsamico Naturale": "Il vero Aceto Balsamico naturale....è ottenuto dal mosto di uva cotto maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione....."

Insomma, la vecchia ricetta di Agazzotti che qualche furbo "esperto" ad un certo punto ha tentato di superare. Con il risultato a tutti noto di un prodotto senza acidità e sapidità perché mancante di quella naturale evoluzione che i nostri padri sapevano far compiere.

Mossi dalle considerazioni espresse nell'ultimo convegno in Aula Magna, che rivalutavano in pieno la vecchia tecnologia, abbiamo costituito un gruppo di lavoro per cercare di dare una fisionomia al mosto "ideale".

Abbiamo chiesto a molti soci di metterci a disposizione i loro mosti, li abbiamo analizzati, li abbiamo assaggiati, abbiamo messo a punto una scheda che riportiamo alla pagina seguente, abbiamo proposto i mosti scelti in due serate di assaggio e discussione al Castello di Aceto cui abbiamo invitato tutti gli assaggiatori.

Crediamo che il mosto ideale debba essere concentrato fino a non oltre i 30 Babo, debba poi essere fatto fermentare dagli Zigosaccaromiceti fino a circa 20 Babo in modo che, eventualmente aiutato da un piccolo innesto di aceto di vino fresco, possa svolgere quei 6/7 gradi di acidità che la concentrazione dovuta all'invecchiamento fisserà in una robusta acidità accanto ad una buona sapidità e ad un sufficiente tenore zuccherino.

Quindi un mosto pronto per essere immesso nella botte n° 5 dovrà aver circa 20 Babo, scarsa acidità (quella dell'uva fondamentale) e 6/7 gradi di alcool, essere limpido, avere una decisa franchezza, un profumo fine ed un buon sapore di mosto cotto.

La scheda che vedete indica anche alcune penalizzazioni per l'amaro, la muffa, il sapore chimico; ma la penalizzazione più grossa, anche se solo morale, riguarda ancora la pratica del taglio o della scorciatoia, la vera responsabile, assieme alla cupidigia di certi produttori, della degradazione del prodotto che da alcuni anni si offre al pubblico di tutto il mondo.

Ugo Rangone

indirizzo internet:

www.confraternitaacetobalsamico.it

e-mail:

info@confraternitaacetobalsamico.it

ASSAGGIO DEI MOSTI FERMENTATI

di R. Bertani

E' da parecchio che la Confraternita sostiene l'opportunità di far fermentare adeguatamente il mosto cotto, allo scopo di ottenere l'alcool etilico, indispensabile per la successiva acetificazione.

Il fatto è stato ribadito anche in due interventi al convegno di febbraio c/o l'Università, dedicato alla "tutela della tipicità": finalmente, è il caso di dire, dopo anni ed anni di impostazione di acetaie col criterio del mixer aceto/mosto!

Già all'inizio degli anni '90 il prof. Turtura affermava che in mancanza di attività microbica "si snatura l'intima essenza del balsamico", in quanto non sono presenti i prodotti aromatici ed enzimatici derivanti appunto dal metabolismo dei microrganismi.

Per quanto attiene l'armonia è noto che il rapporto zuccheri/acidità per l'ABT, va interpretato proprio come l'indicatore dell'armonia. Nel Convegno di cui sopra, il rapporto ottimale è stato individuato addirittura al di sotto di 8 (e magari potessimo arrivare a tanto! -considerato che, allo stato attuale, si raggiungono con difficoltà rapporti B/A attorno a 10).

Che dire poi dell'instabilità a cui certi aceti negli ultimi tempi vanno soggetti!

Tutti questi "campanelli d'allarme", hanno innescato l'idea di assaggio del prodotto giovane, anche se per la verità non è che trattasi di novità assoluta: negli anni trascorsi la batteria (intesa come unità base) è già stata oggetto di attenzione, attraverso ricerche analitiche e concorsi (il Palio batterie), attenzioni che avevano appunto lo scopo di individuare la batteria ottimale, la più rappresentativa per la sequenza dei legni, dell'acidità, degli zuccheri.

Dopo la cottura, come ben sappiamo, il mosto va lasciato a riposo e va fatto fermentare. Una adeguata fermentazione, consente la produzione dell'alcool necessario per la successiva acetificazione.

In merito è fondamentale tener presente che l'acetificazione endogena evita l'innesto di consistenti quantità di aceto e che l'acetificazione esogena è pratica che inibisce il processo fermentativo. Il che porta poi alla seguente considerazione conclusiva:

- a) la fermentazione del mosto è pratica corretta.
- b) la miscelazione del mosto con aceto costituisce una adulterazione.

Il principio è basilare e ci deve essere guida sia come conduttori di acetaia che come assaggiatori.

In fase di controllo è indispensabile pertanto definire il prodotto base da esaminare; e tale prodotto non può certamente essere quello posto nel quinto od ultimo barile, bensì il mosto di stagione fermentato e non ancora acetificato!

Questa è la materia prima ottimale per l'avviamento ed il rincalzo che deve essere esaminata.

L'analisi chimica e sensoriale del mosto starter costituisce una forma di controllo in grado di individuare la potenzialità acetica di origine endogena rispetto a quella di apporto. In termini strettamente analitici, le condizioni ottimali del mosto starter, sono così sintetizzabili:

- elevato contenuto di alcool;
- ridotta acidità;
- zuccheri dai 20 ai 22 gradi Babo;
- densità: 1,06 - 1,14.

Ai fini della valutazione sensoriale, è stata predisposta apposita scheda di degustazione, che riporta le risultanze dei caratteri chimici sopraindividati ed è predisposta per l'attribuzione del punteggio ai caratteri sensoriali seguenti:

Visivi: colore (ambrato, bido, ambrato, tendente allo scuro-volaceo se ottenuto da uve nere).

Olfattivi: Franchezza e finezza nei profumi.

Gustativi: Sapidità (prodotto non eccessivamente dolce, privo di sapori anomali quali amaro, muffe, caramello, spezie, soggetti a penalizzazioni).

Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale reggiano

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE DEL MOSTO NELL'ACETIFICATORE

		5	4	3	2,5	2	1	
		EcceL.	Ottimo	Buono	Suff.	Mediocre	Scars.	
VISIVI	Limpidezza - Colore	10	8	6	5	4	2	
	OLFATTIVI	Finezza nei profumi e franchi	15	12	9	7,5	6	3
GUSTATIVI	Armonia	15	12	9	7,5	6	3	
	Sapore	20	16	12	10	8	4	
Sub Totale degustaz.		60	48	36	30	24	12	
Difetti								

Punteggio totale alla degustazione **60**

		5	4	3	2,5	2	1
ANALITICI	Acidità	10	8	6	5	4	2
	Etanolo	15	12	9	7,5	6	3
	Babo	15	12	9	7,5	6	3
Sub Totale analisi		40	32	24	20	16	8

PUNTEGGIO COMPLESSIVO

100

CAMPIONE

TAVOLO

DATA

PENALIZZAZIONI		Punti	Punti
Descrittori			Attribuibili
Amaro			da -1 a -10
Muffe			da -1 a -10
Chimico			da -1 a -10
Eccesso di densità			da -1 a -8
Speziato			da -1 a -8
Caramello			da -1 a -4
		0	max. 50

ASSAGGIATORE

À li 17. octo 1568. C. 381.

Condicioni fatte in gli massari sindici del con-
di Casalg. da parte di Pietro Comastro da Comignolo distretto
di Lugano sopra la fabbrica che s'ha da fare
sopra la porta del Castello di Casalg. di co' gli patti,
modi, e conditioni infrascripte. V. 3. p. 1.

I VECCHI E I NUOVI MASSARI

17 ottobre 1568: i massari di Casalgrande Gaspare Tram-
polini, Lazaro Guidelli e Petro Giovanni danno incarico
al mastro Pietro Comastro da Comignolo, distretto di
Lugano, "sopra di la fabbrica che s'ha da fare sopra la porta
del Castello di Casalgrande con li patti, modi e condizioni
infrascritti..."

Seguono le condizioni molto particolareggiate sull'incarico
conferito e sulla remunerazione, che sarà riconosciuta anche
in natura. E poi la garanzia dell'incaricato: "Et così promette
detto nostro Petro di fare detta fabbrica da homo da bene..."

Sono passati quasi 500 anni, la torre ha assunto una
dimensione speciale nell'immaginario collettivo della zona,
serve porre riparo ai danni del tempo e degli eventi naturali.

L'approccio di oggi ad un monumento così importante è
molto diverso, i nuovi massari vogliono le opere a poco
prezzo perché i danari son pochi e le imprese specializzate
son care.

Alla fine poi bisogna accontentare l'occhio: via quegli
orribili fili che portano l'energia elettrica, spacchiamo i
muri secolari per nasconderli. Che importa se son tutti
sassi, e per una traccia si rischia di far crollare una intera
parete? La rifaremo poi di forati, che si fa più presto!
Purtroppo i corpi illuminanti non si possono cacciare sotto
traccia, altrimenti...

E poi via quegli intonaci mal fatti e irregolari, avanti con
un bel misto di cemento e sabbia che si tira bene e fa fare
bella figura.

Gli inquilini? Ma stanno dentro per gentile concessione,
non sono mica in casa loro.

E poi, gli alpini sono sempre disponibili e fanno quello
che diciamo noi, gli altri, quelli dell'aceto.....

Quando avremo finito, vedremo.



CONCORSO FOTOGRAFICO NAZIONALE

“Dalla terra al sottotetto:

il percorso della vita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano”

Come forse già saprete, abbiamo lanciato il bando di un concorso fotografico nazionale, sponsorizzato dal Banco S. Geminiano S. Prospero - Gruppo Banco Popolare di Verona e Novara, per valorizzare e far conoscere meglio il nostro "tradizionale". Anche se già appare da tempo sul sito della Confraternita, vi trascriviamo il testo perché lo divulghiate ed eventualmente partecipiate.



BANDO DI CONCORSO

Concorso Fotografico
“Dalla terra al sottotetto: il percorso della vita
dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano”

1. La “Confraternita dell'aceto balsamico tradizionale reggiano”, con sede in via Castello, 4 - 42013 Casalgrande (Reggio Emilia) e il Circolo fotografico “Il Torrione”, con sede in Casalgrande, via A. Moro, c/o Biblioteca Comunale, indicano un premio nazionale per portfolio fotografico sul tema “Dalla terra al sottotetto: il percorso della vita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano”, con lo scopo di raccogliere immagini per illustrare un libro dedicato alla storia, alla produzione, al consumo dell'aceto balsamico.
2. La partecipazione è aperta a tutti i fotoamatori residenti in Italia ed è gratuita.
3. Le immagini potranno essere presentate sotto forma di diapositive montate su telaio 5x5 cm., oppure sotto forma di stampe in bianco e nero o a colori, nel formato massimo 30x40 cm. (comprensivi dell'eventuale cartoncino di supporto).
4. Ogni concorrente dovrà presentare un numero di immagini compreso fra un minimo di cinque e un massimo di dieci.
5. Le opere su carta dovranno recare sul retro il numero progressivo di visione, il nome e cognome dell'autore, l'indirizzo, l'eventuale Circolo di appartenenza. Le diapositive dovranno recare gli stessi dati sul telaio ed inoltre indicare l'orientamento dell'immagine mediante un evidente segnale posto nell'angolo in basso a sinistra del telaio, nel corretto verso di osservazione. Le opere devono essere inviate in un imballo riutilizzabile per la restituzione.
6. Le opere dovranno essere accompagnate dal modulo d'iscrizione debitamente compilato in stampatello in tutte le sue voci. Il modulo potrà essere richiesto al seguente indirizzo
Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, via Castello 4, 42013 Casalgrande
oppure scaricato dal sito
www.confraternitaacetobalsamico.it
7. Le opere dovranno pervenire al Circolo Fotografico “Il Torrione” **entro e non oltre il 31 ottobre 2004**, in busta chiusa e regolarmente affrancata.
8. Ogni partecipante è responsabile del contenuto delle proprie opere.
9. Le opere ammesse dalla Commissione giudicatrice verranno presentate nel corso della serata di gala per la premiazione dei vincitori del 14° Palio Matildico, annuale appuntamento degli amatori di Aceto Balsamico Tradizionale, che si terrà la prima settimana di dicembre, e successivamente saranno esposti nella sede del Banco S. Geminiano e S. Prospero, via Roma 4, Reggio Emilia, sponsor del concorso.
10. Nel corso della serata verranno assegnati i seguenti premi:
Primo premio: targa più 500 €
Secondo premio: targa più 300 €
Terzo premio: targa più 200 €
Quarto premio: targa più 100 €
Quinto premio: targa più 100 €
che verranno assegnati ai vincitori nel corso della serata di gala per la premiazione del Palio Matildico.
11. I soci del Circolo fotografico organizzatore potranno partecipare al concorso in una sezione a loro riservata, per la quale sono previsti premi separati.
12. La “Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano” ha il diritto di utilizzare gratuitamente le immagini premiate ed ammesse per campagne pubblicitarie ed edizioni di libri ed opuscoli. Le opere non utilizzate a questi scopi saranno restituite al termine della mostra ed entro il 31 gennaio 2005.
- 12 bis. Le opere premiate entreranno a far parte del patrimonio culturale della “Confraternita” e saranno utilizzate per campagne pubblicitarie o pubblicazioni che l'associazione riterrà utili al suo fine sociale, menzionando sempre il nome dell'autore, il quale, controfirmando il bando di concorso, non potrà rivendicare alcun compenso.
13. La partecipazione implica il consenso al trattamento dei dati personali conformemente alla legge 31 Dicembre 1996, n. 675, al fine di poter identificare, archiviare e contattare i fotoamatori che hanno inviato proprie opere.
14. La giuria sarà composta da:
Presidente:
dott. Ugo Rangone, presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano.
Membri:
prof. Massimo Mussini, storico dell'arte e della fotografia
Sig. Vasco Ascolini, fotografo
Sig. Corrado Sevardi, direttore editoriale
Sig. Luca Nasi, vice presidente del circolo fotografico “il Torrione”.
15. Il giudizio della giuria è inappellabile e la partecipazione al concorso implica l'accettazione del presente regolamento. Per eventuali controversie sarà competente il Foro di Reggio Emilia.

SUGGERIMENTI PER LA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO

Il tema può essere svolto con la più ampia libertà, comprendendovi l'analisi del territorio, del processo di lavorazione (dall'uva al prodotto finito), delle tradizioni artigianali e culinarie che si legano alla produzione e al consumo dell'aceto balsamico tradizionale. Informazioni sulla storia, la preparazione, l'uso e i luoghi di produzione dell'aceto balsamico tradizionale sono disponibili sotto forma di opuscoli stampati da richiedere a **Gianmarco Iotti 338 1865208** oppure a **Gabriele Bizzarri 328 2165563** oppure scaricabili dal sito internet www.confraternitaacetobalsamico.it. Contattando la Confraternita (tel. 0522 770970) sarà possibile concordare visite alle acetate e fotografare alcune delle fasi produttive. L'occasione di un viaggio nel territorio reggiano potrà riservare sorprese artistiche, culturali, naturalistiche e culinarie, che renderanno ancor più piacevole conoscere e fotografare l'aceto balsamico tradizionale. Contattando i nostri referenti Iotti e Bizzarri potrete ottenere informazioni ed opuscoli sui luoghi da visitare, i ristoranti tipici, feste e spettacoli tradizionali, e quanto altro possa agevolarvi per la conoscenza del territorio.

IN PREPARAZIONE AL PALIO MATILDICO

Martedì 22 giugno scorso Consiglieri ed Alfieri si sono riuniti per prendere visione e commentare il testo del bando, elaborato in alcune riunioni precedenti dal Consiglio e dal dr. Bertani, e dargli un assetto definitivo.

Come sempre, a tutti i campioni verranno controllati acidità e brix in modo che tutti i concorrenti abbiano assieme alla scheda di assaggio questi due parametri.

La novità maggiore tende ad aiutare gli assaggiatori ad effettuare una corretta scelta dei campioni migliori: dopo il primo assaggio, verranno riassaggiati nella fase eliminatória gli aceti che avranno ricevuto più di 270 punti, comunque non più di 120 campioni. Nel calcolare il punteggio di questi ultimi, non si terrà conto del primo assaggio, ma solo dei successivi. Questo consentirà di riassaggiare due o tre volte, riducendo ancor più le probabilità di errore.

Nulla cambia per quel che riguarda l'acidità, col limite di 6,5, e le eventuali penalizzazioni; da aggiungere che i 12 finalisti dovranno presentare anche un rapporto brix/acidità inferiore a 11.

Chi non rispetterà anche questo parametro verrà retrocesso dal gruppo dei finalisti e si ritroverà nella classifica normale.

Gli assaggiatori troveranno sul tavolo ogni sera un campione di riferimento, che dovranno valutare per primo.

Non dimentichiamo che un corretto rapporto B/R è il frutto di una giusta impostazione di partenza, cioè dell'utilizzo di un mosto moderatamente ridotto e correttamente fermentato: è il tempo che concentra il prodotto nei barili, lo fa passare dai circa 20 babo ai 52-54 (62-64 brix) e gli permette di raggiungere quella corretta R indice di equilibrio e qualità.

METODICA DI ASSAGGIO DEI MOSTI IN FERMENTAZIONE

Martedì 30 marzo e giovedì 1 aprile alle ore 20,30 assaggiatori ed appassionati si sono dati appuntamento al Castello di Arceto per muovere assieme i primi passi verso una codifica equilibrata dell'assaggio della batteria.

Sotto la guida del dott. Bertani, sono stati assaggiati e giudicati mosti fermentati con una scheda messa a punto da un piccolo gruppo di lavoro della Confraternita, dopo controllo analitico e gustativo di alcune decina di mosti in fermentazione prelevati da diverse acetaie. Ogni

campione era corredato dall'analisi chimica indicante il grado alcolico, il valore del babo e dell'acidità.

E' stato dato molto valore anzitutto al grado alcolico, presupposto indispensabile alla successiva fermentazione acetica, alla densità che non deve essere alta, tra i 20-25 babo, al colore, all'acidità, 1,5°-2,5°.

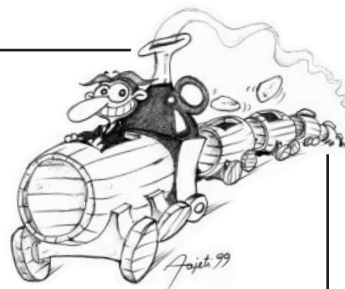
Il gruppo di lavoro si riunirà ancora nel mese di maggio per proporre un metodo per l'assaggio dei barili 5-4-3-2-1 da sottoporre al giudizio ed alla prova degli assaggiatori.



CORSO CONDUTTORI DI 1° LIVELLO A NOVELLARA

Nei giorni 26/28/30 aprile, ospiti del comune di Novellara nelle sale della Rocca, abbiamo tenuto un corso per conduttori di acetaia.

Molto interesse e molta curiosità nei tre giorni di lezione con proiezione di filmati, assaggi di mosti e prodotti in diversi gradi di maturazione, interrogazioni su diversi argomenti da parte di tutti i partecipanti.



IL NOSTRO LABORATORIO DI ANALISI NELLA NUOVA SEDE DI BAGNOLO

La indisponibilità della nostra sede di Casalgrande ci ha indotto a ricercare soluzioni alternative al fine di non compromettere i servizi ai soci. Abbiamo così accettato di buon grado l'offerta che il rag. Roveda, titolare della ditta Roveda di Bagnolo, produttore storico di mosti, ci ha fatto nei giorni scorsi.

Un comodato gratuito ci ha così permesso di accedere

ad alcuni locali perfettamente in ordine, situati accanto alla sede dell'Azienda, in via Fratelli Rosselli 5/a, che abbiamo attrezzato a laboratorio con l'apparecchiatura che avevamo disponibile e quella che abbiamo acquistato per il controllo dell'alcool.

Per le analisi come sempre i soci potranno rivolgersi a Giorgio Torreggiani, Luciano Bagnacani o Prospero Torricelli.

CORSO CONDUTTORI DI ACETAIA AL CAVAZZONE

Inserito nella manifestazione che annualmente l'Associazione Polisportiva Regnanese organizza in questa suggestiva area del nostro appennino, il corso conduttori di primo livello sarà uno dei momenti importanti di questo evento, ed ognuna delle tre serate avrà un finale che le completerà e le arricchirà.



PROGRAMMA DEL CORSO

1° SETTEMBRE MERCOLEDÌ ORE 18

L'aceto balsamico: perché così famoso?
L'ambiente e le uve
I mosti, la cottura, la fermentazione
Assaggi di mosti.

2 SETTEMBRE GIOVEDÌ ORE 18

I legni - la batteria
La preparazione e l'avviamento del barile
I rinalzi - la maturazione
Assaggi di prodotti in evoluzione e maturi.

3 SETTEMBRE VENERDÌ ORE 18

Il Balsamico in cucina.
Come si deve utilizzare l'aceto balsamico tradizionale in cucina e come è stato utilizzato nel passato.
Visita guidata all'acetaia dell'Azienda Agrituristica Cavazzone.



PROGRAMMA DELLE MANIFESTAZIONI NELLE SERATE DEL CORSO

Cena presso il Ristorante dell'Azienda Agrituristica Cavazzone.
Prezzo concordato € 31.
Prenotazione obbligatoria tel. 0522 986054
Durante la cena l'Associazione Scrittori Reggiani leggerà poesie sul tema "Natura Morta"

Gnocco per tutti
Alle ore 21 Livio Montanari e Ulderico Bonazzi parleranno dei sentieri e del paesaggio del Querciolese.

Cena a base di aceto balsamico tradizionale al ristorante dell'Azienda Agrituristica Cavazzone. Prezzo concordato € 31.
Prenotazione obbligatoria tel. 0522 986054

Dato il limitato numero di posti disponibili, la prenotazione alla nostra sede 0522 770970 è indispensabile. All'atto dell'iscrizione, € 35 da versare in prima serata, verrà consegnata una dispensa e materiale informativo.

Con questa iniziativa la Confraternita chiude per l'anno 2004 i corsi conduttori, per riversare tutte le sue energie nell'organizzazione del Palio Matildico. Il prossimo Botticello porterà a conoscenza dei soci il bando che aprirà la campagna.

Direttore Responsabile: Ugo Rangone **Direzione Editoriale:** Ugo Rangone, Corrado Sevardi

Redazione: Renato Bertani, Roberto Gandini, E.M. Grasselli, Giovanna Giacobazzi

Redazione: Corso Garibaldi, 3 - 42100 Reggio Emilia - Stampa: Tecnograf - Via F. Filzi, 34- 42100 Reggio Emilia

TORRICELLI BOTTI
botti per aceto balsamico ed enologia

Via Petrolini 16/d • 42100 Reggio Emilia
Tel. 0522 332375 • Fax 0522 332375