



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 in regime libero



IL MOSTO COTTO PER I RINCALZI



Quali sono le caratteristiche che deve avere il mosto cotto impiegato per i rincalzi del "tradizionale".

Può sembrare strano che ancora si parli di mosto cotto, che se ne debbano indicare le caratteristiche e le proprietà, ma avvicinandoci all'operazione più importante fra tutte quelle che si compiono in acetaia, una buona rinfrescata alle regole dettate dalla tradizione e dai disciplinari forse non guasta.

Possiamo capire che queste regole siano disattese da chi tenta di arrivare prima alla meta per cercare un utile, possiamo capire che i "tecnici" migliori si diano da fare per far superare ai loro clienti le prove d'assaggio con prodotti invecchiati molto meno di quanto dovuto, possiamo capire che gli organi di controllo guardino a volte dall'altra parte, ma francamente non riusciamo a capire perché chi produce per sé e per divertimento debba fare l'alchimista su un prodotto naturale che per diventare buono non chiede altro che d'esser lasciato in pace.

Se le cose in acetaia vanno come dovrebbero andare, l'unico momento davvero importante e che richiede attenzione e capacità tecnica è quello della preparazione del mosto cotto. Perciò ne riparlamo, perché il nostro impegno è quello di fare aderire quanto più è possibile i nostri produttori alla tradizione, che è la migliore consigliera per una preparazione di qualità. Quindi per rimanere alle regole ed ai dettami dei nostri padri, riteniamo che

il mosto cotto appena preparato debba avere queste caratteristiche:

1°) colore paglierino se di uve bianche o riflessi violacei se di uve nere.

2°) profumo fresco caratteristico del mosto cotto

3°) concentrazione pari a circa 30 babo

4°) acidità dell'uva da cui deriva
Il grado di concentrazione proposto favorisce l'intervento dei saccaromiceti e la conseguente trasformazione degli zuccheri in alcool: valori superiori possono compromettere il processo che è il più importante nella preparazione del "Tradizionale".

Una corretta fermentazione del mosto dovrebbe avvenire in modo non tumultuoso, nel giro di poche settimane, ridurre la concentrazione fino a 20 babo, equivalenti a circa 6 gradi di acidità. Il mosto così fermentato presenta i caratteri seguenti:

VISIVI

1°) colore ambrato-biondo, o rossastro se di uve nere.

2°) limpido

OLFATTIVI

1°) finezza propria del mosto cotto in modo corretto, tanto da aver subito un adeguato processo fermentativo.

2°) franchezza di prodotto sano, privo di odori anomali.

GUSTATIVI

1°) armonia come sintesi di pienezza e giusto rapporto fra dolce (non invadente) e gusto salino alcolico e acido.

2°) sapore caratteristico che evidenzia delicatezza, equilibrio e finezza gustativa escludendo i difetti (muffa, amaro,...).

Come sapete, tutte queste caratteristiche

sono state sintetizzate in una scheda di assaggio del mosto fermentato presentata, discussa, e provata con gli assaggiatori presenti in due serate al Castello di Arceto. Il Botticello di giugno l'ha pubblicata con commenti del dott. Bertani.

Abituati a far bollire fino a concentrazioni assai maggiori di quanto più sopra indicato, o ad acquistare dal commercio prodotti densi, scuri e già fermentati, molti di voi resteranno perplessi su queste indicazioni. Uno dei (falsi) valori che l'aceto di oggi porta con sé è la densità, quindi, si pensa sia meglio partire con una base già densa. Ma ben sappiamo che il rischio di non riuscire a far fermentare correttamente il mosto cotto ad alte concentrazioni è reale, quindi se non si vuole praticare il taglio con forti dosi di aceto secco (che è una sofisticazione!), non possiamo più utilizzare mosti concentrati.

Allora la densità da dove la facciamo uscire?

Ma dal tempo!

E se non ci credete, provate a calcolare quanto concentra in dodici anni un mosto fermentato che cali i primi sei-sette anni il 10%, gli altri il 5%: si arriva a circa 50 babo, 60 brix, il che corrisponde ad una densità corretta di un aceto che ha nel frattempo raggiunto una acidità del 6-8% e quindi un R di tutto rispetto.

Secondo i regolamenti in vigore, i prodotti con meno di 12 anni di invecchiamento devono essere esclusi dal commercio.

Ugo Rangone

PALIO MATILDICO 2004

La raccolta dei campioni inizierà lunedì 20 settembre e
terminerà inderogabilmente alle ore 24 di sabato 9 ottobre

REGOLAMENTO DEL PALIO MATILDICO 2004



Capo I. BANDO

Art. 1.1.

È bandito dalla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano un concorso fra produttori di aceto balsamico tradizionale denominato PALIO MATILDICO.

Art. 1.2.

Il PALIO MATILDICO si prefigge l'obiettivo di identificare fra i campioni presentati, gli aceti rispecchianti la tipicità dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia.

Art. 1.3.

Possono concorrere al PALIO MATILDICO tutti i produttori di aceto balsamico tradizionale le cui acetie trovino ubicazione in Provincia di Reggio Emilia.

I campioni prelevati dalla medesima acetia (unità produttiva ubicata nello stesso luogo) debbono essere presentati a nome di un unico produttore.

Art. 1.4.

Ogni produttore può presentare non più di tre campioni.

Ciascun campione deve provenire da una batteria costituita da almeno tre barili posti in serie scalare, di cui il barile finale non deve essere di capacità inferiore a lt. 10 ed ogni barile deve avere un contenuto minimo non inferiore al 50% della propria capacità.

Art. 1.5.

Non può concorrere alla vittoria del PALIO MATILDICO il produttore risultante vincitore in precedenti edizioni.

I concorrenti finalisti che risultano già vincitori del Palio verranno inseriti in una speciale graduatoria denominata "Classe di merito".

Capo II. RACCOLTA DEI CAMPIONI ED ANONIMAZIONE

Art. 2.1.

Il produttore che intende partecipare al PALIO MATILDICO dovrà disporre i campioni di aceto in appositi contenitori da ritirarsi presso gli alfieri di zona. Ad ogni contenitore verrà allegata una busta entro la quale sarà posta una scheda, da compilarsi a cura del concorrente, con: generalità, indirizzo personale e recapito telefonico; ubicazione dell'acetia; batteria o serie contraddistinta da una lettera; numero barile della serie (la numerazione prevede un ordine crescente dal più vecchio al più giovane); iscrizione alla Confraternita

dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano; consenso previsto dalla Legge 675/96 (Privacy).

Il contenitore riempito completamente e la busta debitamente sigillata, verranno a loro volta disposti all'interno di una busta di maggiori dimensioni, fornita sempre dalla Confraternita in una con il contenitore del campione.

Art. 2.2.

Il campione così confezionato, dovrà essere presentato al Presidente della Confraternita dell'aceto Balsamico Tradizionale Reggiano entro le ore 24 di sabato 9 ottobre 2004.



Art. 2.3.

Il Consiglio della Confraternita rende anonimi i campioni presentati, attribuendo il numero di corrispondenza al flacone ed alla busta sigillata contenente le generalità del concorrente. I campioni così numerati vengono consegnati alla segreteria del Palio per la degustazione; le buste sigillate vengono depositate presso la Presidenza della Confraternita.

Art. 2.4.

Per tutti i campioni presentati verrà determinata l'acidità totale ed il grado zuccherino espresso in Brix, al fine di evidenziare la soglia di idoneità al Palio.

Art. 2.5.

I campioni devono avere acidità totale non inferiore a 6,5% (gr/lt. Valore calcolato in base alla metodica ufficiale degli aceti); quelli con valore inferiore a 6,5 saranno penalizzati, in ogni assaggio, di punti 1 (uno) per ogni 0,1° di acidità mancante verranno riesaminati assieme agli altri che al riscontro analitico.

Capo III.

COMMISSIONI D'ASSAGGIO

Art. 3.1.

Ogni campione verrà degustato da una commissione d'assaggio composta da cinque assaggiatori.

La valutazione sarà effettuata a mezzo di schede di degustazione con esame dei caratteri visivi, olfattivi, gustativi; ad ogni campione verrà attribuito il punteggio risultante dalla media delle schede individuali, escludendo le due schede riportanti il maggiore ed il minor punteggio.

Art. 3.2.

La degustazione dei campioni si sviluppa in più tornate attraverso le fasi di primo assaggio, di qualificazione, di semifinale e finale.

Art. 3.3.

Nel primo assaggio vengono degustati tutti i campioni presentati. Per ogni campione si provvede all'attribuzione dei punteggi esposti nelle schede d'assaggio e dei dati analitici.

Tra i campioni con un punteggio inferiore ai 55 Brix (pari a 45,9 Babo), viene individuato il campione a punteggio maggiore e premiato con attestato di miglior aceto giovane.

Vengono esclusi dalla classifica del Palio Matildico tutti i campioni che non raggiungono almeno 240 punti.

Art. 3.4.

Nella fase di qualificazione si procede ad una seconda degustazione, alla quale vengono ammessi i 120 aceti meglio classificati. Per l'accesso alle fasi successive viene azzerato il punteggio conseguito dal campione nella fase di primo assaggio.

Art. 3.5.

Entrano nella fase di semifinale i primi 60 (sessanta) campioni meglio classificati, sempre tenuto conto del disposto dell'art. 2.5 relativo alle penalizzazioni.

Art. 3.6.

I campioni semifinalisti vengono sottoposti ad un ulteriore assaggio. Accedono alla finale i primi 20 (venti) campioni meglio classificati, aventi un rapporto Brix/Acidità inferiore a 11 (undici); il punteggio verrà determinato in base alla media aritmetica dei punteggi conseguiti nella fase di qualificazione e di semifinale.

Art. 3.7.

Individuati i primi 20 aceti classificati, si procederà ad effettuare, con le modalità di cui all'art. 4.1, il collegamento dei campioni con il nome del produttore, ai fini dei controlli previsti dall'art. 4.3.

Art. 3.8.

Tra i finalisti può rientrare un solo campione per ogni produttore partecipante. Eventuali altri campioni presentati dallo stesso produttore, fruiranno della menzione del punteggio raggiunto.

to, saranno esclusi dalla fase finale e sostituiti dai campioni che seguono in classifica gli esclusi.

Art. 3.9.

I campioni ammessi, dopo nuova anonimazione, vengono degustati in una ulteriore tornata di assaggio, che sarà effettuata da almeno due commissioni. Si definirà la classifica finale dalla media aritmetica dei punteggi conseguiti in tutte le degustazioni esclusa quella di primo assaggio e tenuto conto del disposto degli art. 1.5, 2.5, 4.1.

Capo IV.

CONTROLLO DELLE ACETAIE

Art. 4.1.

Il Presidente della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano e la Segreteria del Palio Matildico, individuati i primi venti aceti classificati, effettueranno il collegamento fra

i campioni in finale ed il nome dei produttori.

Art. 4.2.

La Segreteria del Palio Matildico procederà alla nomina della Commissione di controllo, composta da due assaggiatori.

Art. 4.3

La Commissione di controllo si recherà presso le acetaie dei venti produttori finalisti per verificare il disposto dell'art. 1.4 e prelevare il campione di controllo dal barile notificato, previa sottoscrizione, da parte del proprietario, del verbale di prelievo.

Art. 4.4

La Commissione di controllo verificherà, con una serie di analisi chimiche e chimico-fisiche, che il campione presentato abbia l'effettiva provenienza dal barile indicato dal produttore.

Art. 4.5.

I campioni di aceto non corrispondenti verranno tolti dalla classifica.

Capo V.

RISULTATI FINALI

Art. 5.1.

I risultati del Palio Matildico verranno resi noti con pubblicazione della graduatoria sul Botticello d'Argento, organo della Confraternita e sui quotidiani locali.

La proclamazione dei vincitori ed il conferimento dei premi avverrà in sede di Assemblea della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale Reggiano, all'uopo convocata.

Dato in Casalgrande il 30. 08. 2004
CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE REGGIANO
IL PRESIDENTE

(Dott. Ugo Rangone)



REGOLAMENTO DEGLI ASSAGGIATORI 2004



Art. 1.

Ogni campione presentato al Palio viene degustato da una Commissione composta da cinque assaggiatori.

Art. 2.

La valutazione del campione sarà effettuata a mezzo di scheda di degustazione con esame dei caratteri visivi, olfattivi e gustativi. Ad ogni campione verrà attribuito un punteggio risultante dalla media aritmetica delle schede individuali, con esclusione delle due schede rispettivamente a maggior ed a minor punteggio.

Art. 3.

Possono degustare i campioni presentati al Palio gli assaggiatori regolarmente iscritti all'Albo, o i diplomati del corso di 1° livello e 2° livello; con le distinzioni di cui all'art. 6. 7. 8.

Art. 4.

Gli assaggiatori devono presentarsi con puntualità, secondo l'orario di convocazione ricevuto e debbono attenersi alle regole previste per una ottimale condizione di assaggio.

Art. 5.

Nella fase di preassaggio e di eliminatorie è fatto obbligo all'assaggiatore, all'inizio della seduta di assaggio, di avvalersi del campione di riferimento, a taratura prefissata, e fornito dalla Segreteria del Palio.

Art. 6.

Tutti gli assaggiatori di cui all'art. 3 possono partecipare alle sedute di primo assaggio ed a quelle di qualificazione.

Art. 7.

Alla fase di semifinale possono partecipare gli assaggiatori iscritti all'Albo e quelli di 2° livello, avuto riguardo della graduatoria formulata secondo i parametri dell'art.8.

Art. 8.

Alla fase finale partecipano i primi 20 assaggiatori, individuati secondo la graduatoria composta in base alle priorità seguenti:

- n° di presenze nelle serate di assaggio precedenti;
- grado di precisione conseguito negli assaggi (risultante dall'indice di sballo);
- anzianità d'assaggio.

Il punteggio che individua la graduatoria risulta dal prodotto:

1. Indice di presenza al Palio: è ottenuto dal rapporto presenze del singolo assaggiatore e N° di serate d'assaggio effettuate;

2. Indice di precisione: è calcolato dalla differenza fra 100 e la % di sballo evidenziata da ciascun assaggiatore (per sballo si intende la differenza fra % di scarto conseguita dall'assaggiatore e % di scarto ammessa e prefissata all'inizio del Palio).

3.Indice d'anzianità d'assaggio:è individuata dal N° di degustazioni di ciascun assaggiatore in tutti gli assaggi al Palio Matildico; l'indice viene così fissato:

- 1,0 per assaggiatori con più di 160 assaggi;
- 0,96 per gli assaggiatori con N° di assaggi da 120 a 159;
- 0,95 per gli assaggiatori con N° di assaggi da 100 a 119;
- 0,94 per gli assaggiatori con N° di assaggi da 80 a 99.
- 0,92 per assaggiatori con N° di assaggi inferiore ad 80.

Art. 9.

A Palio concluso viene premiato con attestato l'assaggiatore che, nel corso delle degustazioni, avrà conseguito il miglior risultato in base alla graduatoria formulata con i criteri previsti dall'Art. 8.

Art. 10.

Viene infine redatta la speciale classifica pluriennale degli assaggiatori, nella quale rientrano gli assaggiatori che hanno accumulato più di 160 degustazioni al Palio.

Tale graduatoria è formulata in base alla media degli scarti relativa a tutte le degustazioni compiute.

Reggio E. 01.09.2004



GLI ALFIERI DELLA CONFRATERNITA

Reggio Emilia

Luigi Barani

presso

Barani Natale e figli spa

Via Cafiero 24

tel. 0522 303744 - 338 1577862

Lamberto Cucchi

Via Deledda 6 - Baragalla

tel. 0522 280781

Bagnolo in Piano

Giorgio Torreggiani

Via Allegri 3

tel. 0522 951458

Mario Pighi

Via Beviera 5

tel. 0522 952505

Canossa

(Ciano d'Enza)

Aldo Becchetti

Via Carbonizzo Taverne 1

tel. 0522 878073

Cavriago

Terisio Vecchi

Via Melato 25

tel. 0522 371709

Casalgrande

Prospero Torricelli

Via Canale 13

tel. 0522 841566

335 5610104

Castellarano - Roteglia

Adolfo Bozzarelli

Via Canale 41

tel. 0522 846372



Correggio

Emilio Maioli

Via Dell'Apicoltore 5

tel. 0522 693519

Alberto Morani

Viale Cottafavi 6

tel. 0522 691432

Gualtieri

Fabio Simonazzi

Via.....

tel. 338 9241240

Luzzara

Maurizio Artoni

Via Vergari 50

42010 Casoni di Luzzara

tel. 347 0412583

Montecchio

Gianmarco Iotti

Via Grandi 23

tel. 0522 864332

338 1865208

Novellara

Avio Zecchetti

Strada Boschi 42

tel. uff. 0522 436220

tel. casa 0522 653254



Quattro Castella

Ubaldo Borsini

Via Prampolini 56

tel. 0522 887771

Ramiseto

Sandro Bizzarri

Via S. Francesco 8 - Cereggio

tel. 0522 614242

Rubiera

Arnaldo Baccarani

Via San Faustino 73

tel. abitazione 0522 620385

azienda 0522 627931

San Polo D'Enza

Marino Ghidoni

Presso ag. C.A.P.

Via Gramsci 64

tel. 0522 873130

Sant'Ilario D'Enza

Gianfranco Tinterri

Presso ristorante Prater

Via Roma 39

tel. 0522 672375 - 671236

Ermanno Boni

Via Di Vittorio 5/A

42043 Taneto di Gattatico

tel. 0522 674403

Scandiano

Fabio Benevelli

Via del Cristo 32/1

42019 Fellegara di Scandiano

tel. 338 6578093

Piergiorgio Baschieri

Via Carducci 4

tel. abitazione 0522 857510

uff. 0522 982772