



# Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Via Cesare Magati, 2 - 42019 Scandiano RE Tel. 328.4630181

[info@confraternitaacetobalsamico.it](mailto:info@confraternitaacetobalsamico.it) [www.confraternitaacetobalsamico.it](http://www.confraternitaacetobalsamico.it)

## REGOLAMENTO PALIO MATILDICO 2017

### Capo I. BANDO

**Art.1.1.** E' bandito dalla Confraternita, un concorso denominato PALIO, fra produttori di aceto balsamico tradizionale.

**Art.1.2.** Il PALIO si prefigge l'obiettivo di identificare fra i campioni presentati, gli aceti rispecchianti la tipicità dell'aceto balsamico tradizionale.

**Art. 1.3.** Per aceto balsamico tradizionale si intende il prodotto assolutamente naturale, ottenuto dalla cottura del mosto d'uva con successiva fermentazione alcolica ed acetificazione senza l'aggiunta di additivi di alcun genere. A parte i vincoli indicati ai punti 3.4 e 3.6, la Confraternita rispetta le diversità dovute alle preferenze soggettive, quindi non pone altre condizioni per la partecipazione al Palio limitandosi, in altra sede, a fornire ai soci indicazioni sulle tecniche di produzione.

**Art.1.4.** Possono concorrere al Palio tutte le persone fisiche produttrici di aceto balsamico tradizionale. Sono pertanto escluse le aziende agricole, commerciali e industriali; nel caso esse volessero far partecipare un loro campione, lo dovranno presentare col nome del proprietario o di uno dei soci.

**Art.1.5.** Ogni socio produttore può presentare fino a un massimo di tre campioni. Nel caso più soci dello stesso nucleo familiare presentino campioni provenienti da una stessa acetaia (unità produttiva ubicata nello stesso luogo), i campioni saranno valutati nella selezione primaverile, ma potrà accedere alla fase autunnale il/i campione/i di uno solo di questi soci.

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 **litri 10** ed ogni barile deve avere un contenuto minimo non inferiore al **50%** della propria capacità.

**Art.1.6.** Il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto, se risultasse già vincitore di una precedente edizione del Palio, verrà inserito in una graduatoria di merito quale massima espressione dell'aceto balsamico tradizionale.

**Art. 1.7.** Il Palio 2017 si articola in TRE sezioni:

**A. Sezione aceti giovani:** è riservata ai campioni che presentano una gradazione in Brix, inferiore a 54°.

**B. Sezione aceti affinati:** è riservata ai campioni con gradazione compresa tra i 54° ed i 61° Brix, che concorrono al **PALIO DEGLI ACETI AFFINATI**.

**C. Sezione aceti del PALIO MATILDICO:** è riservata ai campioni che superano i 61° Brix. I primi ottanta campioni classificati nella sessione primaverile, accedono alla finale autunnale.

### Possono concorrere al Palio Matildico anche i campioni di acetaie ubicate fuori dalla Provincia di Reggio Emilia

Viene inoltre istituita una sezione per i vincitori dei "Paliotti" (concorsi tra produttori di aceto balsamico tradizionale organizzati dalla Confraternita e da associazioni locali durante l'anno nei vari Comuni del territorio della provincia di Reggio Emilia). Gli Alfieri e i soci della Confraternita segnaleranno il calendario delle varie manifestazioni e forniranno l'elenco dei vincitori che verranno premiati, in accordo con gli organizzatori dei singoli "Paliotti", in occasione delle premiazioni del Palio Matildico.

### Art. 1.8. Premiazioni

Il Palio Matildico si finalizzerà con la premiazione dei primi dodici produttori finalisti.

Il Palio degli aceti affinati si finalizzerà con la premiazione dei primi 3 produttori finalisti.

## Capo II RACCOLTA DEI CAMPIONI ED ANONIMAZIONE

**Art.2.1.** Il produttore che intende partecipare al PALIO dovrà disporre i campioni di aceto negli appositi due contenitori in vetro da 150 e da 125 cc, **esclusivamente forniti dalla Confraternita, da ritirarsi presso gli alfieri di zona.** Ai due contenitori di ogni campione verrà allegata una busta entro la quale saranno poste due schede:

la prima scheda da compilare **OBBLIGATORIAMENTE** a cura del concorrente, con: generalità, indirizzo personale, recapito telefonico, e-mail; ubicazione dell'acetaia; identificazione della batteria e del barile della serie; iscrizione alla Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale; consenso previsto dalla Legge 675/96 (Privacy);

la seconda scheda da compilare **FACOLTATIVAMENTE** in cui si chiede di riportare i dati riguardanti la materia prima utilizzata, i processi produttivi e l'ambiente di maturazione dell'aceto.

I contenitori riempiti completamente (**pena la squalifica in caso contrario**) e la busta debitamente sigillata, verranno a loro volta disposti all'interno di una busta di maggiori dimensioni, fornita sempre dalla Confraternita e riconsegnati agli Alfieri di zona.

Il secondo contenitore da 125 cc sarà restituito ai produttori che non accedono alla fase autunnale.

La restituzione avverrà con la consegna dei verbali e dell'attestato di partecipazione

**Art.2.2** I campioni così confezionati, dovranno essere raccolti entro e **NON OLTRE il 2 Aprile 2017.**

**Art.2.3.** Il Comitato del Palio 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 le analisi di laboratorio e la degustazione; le buste sigillate e il secondo contenitore di ogni campione vengono depositati presso la Presidenza del Comitato del Palio.



# Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Via Cesare Magati, 2 - 42019 Scandiano RE Tel. 328.4630181

[info@confraternitaacetobalsamico.it](mailto:info@confraternitaacetobalsamico.it) [www.confraternitaacetobalsamico.it](http://www.confraternitaacetobalsamico.it)

**Art. 2.4.** Per tutti i campioni presentati verrà determinato il grado zuccherino espresso in Brix e l'acidità totale. Eventuali ulteriori indagini di laboratorio che venissero effettuate su campioni randomizzati saranno messe a disposizione dei conferenti.

## CapoIII. COMMISSIONI D'ASSAGGIO E CLASSIFICHE

**Art. 3.1.** Contestualmente al bando del Palio il Consiglio della Confraternita provvederà alla pubblicazione dell'elenco ufficiale degli assaggiatori che comporranno le Commissioni di assaggio.

Gli assaggiatori per essere inseriti nell'elenco degli assaggiatori ufficiali, per far parte dei componenti dei tavoli di valutazione nelle serate del Palio e di conseguenza concorrere al premio miglior assaggiatore, devono partecipare ad almeno 1 allenamento in primavera ed almeno 1 in autunno.

All'inizio di ogni seduta di assaggio verrà distribuito un campione di taratura, selezionato tra quelli utilizzati durante le sedute di allenamento, che si terranno antecedentemente alla data di inizio degli assaggi dei campioni del Palio. Ogni singolo assaggiatore compilerà la scheda sensoriale descrittiva. Al termine della compilazione verranno comunicati i punteggi medi dei singoli descrittori del campione di taratura definiti durante le sedute di allenamento.

Il punteggio che ogni assaggiatore ha attribuito al campione di taratura viene confrontato con il punteggio medio definito nelle serate di allenamento per lo stesso campione.

All'assaggiatore è attribuito un punteggio nel caso di assaggio per almeno 3 volte dello stesso campione e nel caso lo scostamento tra punteggio inferiore e maggiore attribuito al campione non sia uguale o superiore a 20. In queste condizioni il punteggio da attribuire all'assaggiatore è calcolato secondo la seguente formula:

punti assaggiatore = 20 - (punteggio medio da seduta di allenamento - punteggio medio dei tre assaggi del singolo assaggiatore).

Ai punteggi così calcolati si aggiungono 3 punti per ogni presenza alle serate di allenamento e 1 punto per ogni presenza alle serate di assaggio ufficiale del Palio Matildico.

Alla conclusione del Palio verranno premiati i primi tre assaggiatori classificati.

**Art.3.2.** I campioni di cui alle sezioni B e C verranno degustati in tutte le fasi del Palio da una Commissione d'assaggio, composta da almeno 2 assaggiatori, che compilano una unica scheda ufficiale. Gli assaggiatori compileranno anche la scheda singola di valutazione che sarà raccolta e utilizzata per valutare statisticamente l'andamento e la gestione degli assaggi.

La valutazione sarà effettuata a mezzo di schede sensoriali descrittive con esame dei caratteri olfattivi, gustativi e visivi con espressione

del punteggio a base 400.

Nel caso la commissione non trovi l'accordo, il campione verrà riassaggiato, con giudizio insindacabile, da altra commissione.

## Aceti giovani

**Art. 3.3.** I campioni della sezione A (aceti giovani), verranno degustati da un assaggiatore con compilazione della scheda sensoriale descrittiva, con eventuale aggiunta di un giudizio qualitativo con eventuali consigli proposti su come gestire il prodotto.

## Aceti affinati

**Art. 3.4.** Partecipano al Palio degli aceti affinati (sezione B) i campioni aventi concentrazione zuccherina da 54° a 61° Brix compresi. I campioni sono sottoposti a valutazione di due differenti commissioni di assaggio. La specifica classifica risulterà dalla media dei punteggi conseguiti da ciascun campione nei due assaggi. Verranno premiati i primi 3 classificati, fra i quali si individuerà il vincitore, insignito dell'attestato di "MIGLIOR ACETO AFFINATO".

## Palio matildico

**Art.3.5.** Gli aceti con più di 61° Brix concorrono per il **Palio Matildico** (Sezione C). Nella fase primaverile i campioni saranno assaggiati da due diverse commissioni. La media dei punteggi determinerà la classifica dei primi 80 classificati che accederanno alla seconda fase del Palio Matildico,

**Art. 3.6.** Nella seconda fase di autunno del "Palio Matildico" si provvede alla terza e quarta degustazione dei campioni ammessi. Per la terza e quarta degustazione il punteggio minimo dei singoli assaggi non deve essere inferiore al punteggio di ammissione alla fase autunnale dell'80esimo campione.

**Art. 3.7.** Il punteggio per accedere alla finalissima viene conteggiato in base alla media aritmetica tra i punti conseguiti dal campione nelle quattro degustazioni (due assaggi di primavera e due assaggi autunnali)

I primi venti campioni meglio classificati proseguono nel concorso, purché essi raggiungano un rapporto Brix/Acidità totale compreso fra 8 e 12, e un'acidità di almeno 6,2 g/100 ml. Per l'acidità si applica una tolleranza del 3%, verranno accettati campioni con valori analitici pari a 6,01 g/100 ml. Campioni con valore di acidità totale 6,00 g/100 ml non potranno accedere alla fase finale. Per i 20 finalisti si procede al quinto e al sesto assaggio. Il punteggio minimo dei singoli assaggi in questa fase non deve essere inferiore al punteggio di ammissione alla finale del 20esimo campione.

**Art.3.8.** 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. 3.9 e 4.3.



# Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Via Cesare Magati, 2 - 42019 Scandiano RE Tel. 328 .4630181

[info@confraternitaacetobalsamico.it](mailto:info@confraternitaacetobalsamico.it) [www.confraternitaacetobalsamico.it](http://www.confraternitaacetobalsamico.it)

**Art. 3.9.** Un solo campione per ogni produttore partecipante e per provenienza dell'acetaia può rientrare tra i primi 20 classificati. Eventuali altri campioni entranti nella finalissima dello stesso produttore, fruiranno della menzione del punteggio raggiunto, con esclusione dall'ultima fase; essi saranno sostituiti dai campioni che seguono nella classifica provvisoria.

**Art 3.10.** In ogni fase di selezione dei campioni, nel caso la valutazione delle due commissioni si differenzi per più di 40 punti, il Comitato, a suo insindacabile giudizio, farà riesaminare i campioni da una o più commissioni appositamente designate. Si terranno validi i due giudizi con scarto inferiore, comunque inferiore a 40 punti.

**Art. 3.11. Risulteranno vincitori del Palio Matildico i primi dodici classificati.**

La graduatoria definitiva del concorso risulterà dalla media aritmetica del punteggio dei sei assaggi eseguiti: due di selezione primaverile, due di semifinale autunnale e due assaggi dell'ultima fase di finalissima, sempre tenuto conto del disposto degli art. 1.5 e 3.6.

## Capo IV. CONTROLLO DELLE ACETAIE

**Art.4.1. La segreteria del Palio Matildico**, alla conclusione della prima fase di qualificazione e di finale effettuerà il collegamento fra i campioni finalisti ed il nome dei produttori e si verificherà il rispetto del disposto Art. 1.4. e 1.5 primo paragrafo

**Art. 4.2.** I campioni di aceto non corrispondenti verranno tolti dalla classifica.

**Art. 4.3. A conclusione delle semifinali, la Commissione, appositamente definita dal Comitato del Palio, effettuerà una visita presso le 20 acetaie finaliste, per verificare il rispetto di quanto previsto all'art.1.5**

## Capo V. RISULTATI

**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. A tutti i produttori che partecipano al Palio sarà rilasciato un ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE, con riferimento al miglior campione classificato.

Ai primi 20 campioni classificati e a eventuali campioni rientranti nella fattispecie di cui all'art. 3.9, potrà essere applicato un coefficiente di riparametrazione dovuto al DIFFERENTE numero di assaggi a cui sono sottoposti questi campioni. La proclamazione dei vincitori ed il conferimento dei premi avverrà in sede di Assemblea della Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale, all'uopo convocata.

Dato in Scandiano il 22. 02. 2017

**CONFRATERNITA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE**

**IL PRESIDENTE**

Luciano Bagnacani