



# NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico Semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - via G. Pascoli, 2 - Direttore responsabile: ANDREA BIAVARDI - Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70  
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14/4/1987  
Stampa: Tipografia Soragni - Spilamberto - Fotocomposizione e impaginazione: IL CARATTERE - Modena

## Spilamberto: l'Assemblea dei Soci - 28/6/1987

Sala del cinema «Capitol» (g.c.), affollata, come sempre. Il Gran Maestro ha aperto i lavori ringraziando, per l'appassionata opera prestata, i Consiglieri, gli Assaggiatori, gli Alfieri; ha espresso la gratitudine della «Consorteria», all'Amministrazione Comunale di Spilamberto, alla Camera di Commercio I.A.A. di Modena; agli Enti che hanno offerto targhe, coppe, medaglie. Un saluto caloroso a nome del «Consiglio» è stato mandato ai 1.200 soci del Sodalizio ed ai 700 concorrenti al «Palio 87». I dati tecnici hanno messo in risalto il netto miglioramento degli aceti: quest'anno sono entrati nelle «semifinali» solo quelli con oltre 330 punti. Il Gran Maestro ha poi illustrato all'Assemblea le novità inserite nel meccanismo delle premiazioni tendenti, soprattutto, ad allargare l'area degli aceti premiati e ad impedire che diplomi e medaglie finiscano sempre e soltanto alle stesse persone. Per questo tutti gli aceti classificati, sono stati divisi in tre Classi, a seconda dei punteggi ottenuti: Classe di Eccellenza, Classe d'Onore, Classe di Tipicità. Ai primi tre classificati di ogni Classe viene assegnata una medaglia con diploma.

L'Assemblea, approva quindi, un'aggiunta all'art. 8 dello Statuto proposto dal «Consiglio», in base alla quale il socio che adisce a vie legali verso altro socio, per questioni di aceto, perde, per sospensione, l'appartenenza al Sodalizio. L'Assemblea approva poi all'unanimità il bilancio sociale illustrato da Rizzi. L'ing. Gambigliani ed il prof. Sacconi, dissertano, con sintetica efficacia ed ammirevole chiarezza il primo intorno alla legge sull'aceto balsamico tradizionale ed al «Consorzio» per la tutela dello stesso; il prof. Sacconi sui problemi e le tecniche di assaggio; il prof. Bergonzini, vice presidente del «Consorzio fra produttori di aceto balsamico tradizionale» di Modena, porta il saluto all'Assemblea anche come nostro «Consi-

gliere». Sono simpaticamente intervenuti il Prof. Gustavo Vignocchi, il geom. Leonardi di Pesaro ed altri soci. L'Assemblea ha poi applaudito i nuovi Allievi Assaggiatori ai quali sono stati distribuiti i diplomi e, «dulcis in fundo», gran finale con premiazione dei benemeriti e dei vincitori.

## A tutti i Soci e agli Amici della Consorteria dell'aceto balsamico

Festa di San Martino: Domenica, 15 novembre 1987, ore 12.30, a Casalbo, incontro al ristorante «Green-Park». Pranzo sociale, intrattenimenti, musica e danze. Prenotare, a partire dal giorno 1° novembre al n° tel. 51.11.51. Al levar delle mense consegna dei diplomi di «Allievo Assaggiatore» ai promossi del «Corso 1987».

\*\*\*

Per partecipare alla festa è indispensabile, lo ripetiamo, prenotare (tel. 51.11.51).

\*\*\*

Il programma culturale antimeridiano prevede, quest'anno, la visita guidata al Palazzo Ducale, sede prestigiosa della nostra Accademia Militare. La visita è riservata ai Soci. La «Consorteria» ringrazia il Generale Comandante per la gentile concessione. Si raccomanda la puntualità! Ore 10 di domenica 15 novembre 1987, in Piazza Roma, (con documento di riconoscimento).

### ATTENZIONE

Questo comunicato **sostituisce** la lettera di invito alla Festa di San Martino, che pertanto, **non verrà inviata**. Non dimenticate l'appuntamento!

\*\*\*

Chi non legge il «Notiziario» o lo butta via, oltre che qualificarsi come sabotatore dell'aceto balsamico, potrà perdere anche il piacere di questo nostro, tradizionale incontro.

Il Gran Maestro

## PALIO DI SAN GIOVANNI 1987 - Disputa del «TORRIONE D'ORO» - Classifica dei finalisti»

Classifica	Nome	Torione	Punteggio
1°	Gelmuzzi Giacobazzi Alberta - Modena	Torrione d'oro e Medaglia d'oro	359,791,500
2°	Ascari Mara - Modena	Torrione di bronzo	357,708
3°	Gorgò Romolo - Carpi	Torrione di bronzo	357
4°	Violi Bice - Modena	Torrione di bronzo	356,291,500
5°	Giacobazzi Mirella - Nonantola	Torrione di bronzo	355,958
6°	Vecchi Silvia - Formigine	Torrione di bronzo	355,291,500
7°	Feroli Vittorio - Modena	Torrione di bronzo	355,250
8°	Bertani Renato - Scandiano	Torrione di bronzo	353,250
9°	Giacobazzi Maria Lucia - Modena	Torrione di bronzo	351,916,500
10°	Goldoni Ennio - Soliera	Torrione di bronzo	351,250
11°	Barbolini Giuseppe - Gaggio di Cast.co	Torrione di bronzo	350,791,500
12°	Cavalli Ferdinando - Scandiano	Torrione di bronzo	346

Durante l'incontro amicale di San Martino potranno essere ritirati gli artistici diplomi che la «Consorteria» ha riservato ai suoi Soci.



SPILAMBERTO - Palio di San Giovanni 1987.

Il Direttore Generale della Banca Popolare dell'Emilia avv. Battini, consegna la medaglia d'oro dell'Istituto al dott. Rizziero Roncaglia di Magreta, vincitore del 1° Premio nella «Classe di Eccellenza».

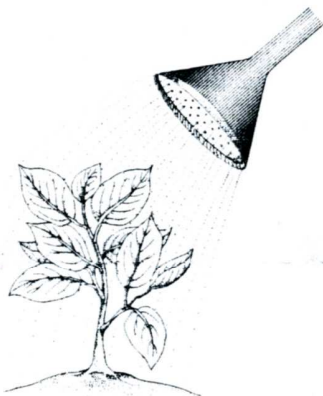
Il fotografo ha immortalato l'atto della consegna dei premi ai «Benemeriti», ed ai vincitori: le fotografie saranno visibili, per chi volesse ordinarle, alla «Festa di San Martino».



## Una buona idea



## e la volontà di fare



**oggi non manca più nulla  
per crearti un'impresa tua.**



Avete un'età compresa tra i 18 e 35 anni? Coltivate il progetto di un'impresa tutta vostra? Volete vederla realizzata? Rivolgetevi alla più vicina filiale della Banca Popolare dell'Emilia, che ha pronto per voi il servizio **impresa giovane**. Richiedete un incontro-colloquio col direttore ed illustrate a lui la vostra idea: in pochi giorni riceverete la risposta sulle necessità, sui modi e sull'entità dei finanziamenti necessari alla vostra nuova impresa. Conto corrente costo zero per il primo anno, agevolazioni sulla concessione di mutui ipotecari o chirografari, anticipazioni e smobilizzi di crediti sull'Italia e sull'estero, formano il pacchetto base offerto all'**impresa giovane**, cui si affianca un servizio di assistenza che prevede frequenti contatti, l'analisi periodica della situazione patrimoniale e finanziaria, una costante attenzione ai bisogni di crescita dell'azienda. Venite a trovarci: vi attende la nostra fiducia.

nome e cognome \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

indirizzo \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

telefono \_\_\_\_\_

Sono interessato a ricevere ulteriori notizie sul "servizio impresa giovane".  
Inviare a: Banca Popolare dell'Emilia  
Ufficio marketing  
Via San Carlo, 8/20 - 41100 Modena

servizio impresa giovane

# Bancapopolaredell'Emilia





## Determinazione di alcuni dati caratteristici dell'aceto balsamico tradizionale di Modena

È possibile giudicare e valutare un aceto balsamico per mezzo delle sue caratteristiche chimico-fisiche?

Il solo porsi questa domanda farà arricciare il naso a tutti i veri appassionati di questo prodotto, unico per le sue caratteristiche, appassionati tra i quali ho il piacere di includermi anche io. Voglio quindi tranquillizzarli subito: allo stato attuale delle conoscenze e del progresso delle scienze non è possibile sostituire l'olfatto ed il palato dell'uomo per giudicare la delicatezza dei profumi e degli aromi di un prodotto; ciò non toglie che possa essere utile determinare alcuni dati caratteristici del vero aceto balsamico, quello più qualificato.

Approfittiamo del fatto che la Consorzeria di Spilamberto riceve tutti gli anni alcune centinaia di campioni, che partecipano al palio di S. Giovanni e che quindi, dopo le lunghe selezioni delle serate di assaggio, alla fine essa si trova in possesso di dodici campioni di aceto che rappresentano la quintessenza del prodotto, il top di tutte le acetate della zona di produzione. Tutti siamo d'accordo che nessuna analisi chimica può illuminarci sul bouquet di un vino di classe, però un'analisi chimica può informarci se quel vino è povero di alcool o peggio ancora se contiene metanolo oppure troppa anidride solforosa ecc...

Non dobbiamo quindi considerare una profanazione sottoporre ad analisi il nostro aceto, ma solo un mezzo per conoscerlo meglio in alcune delle sue caratteristiche, controllare se nel corso degli anni i campioni premiati conservano le stesse caratteristiche o se vi sono variazioni nei giudizi degli assaggiatori.

Escludiamo dai nostri esami l'impiego di quelle tecniche modernissime e più sofisticate che richiedono l'utilizzo di complicati e costosissimi apparecchi appannaggio solo dei grandi laboratori e limitiamo la nostra ricerca a quei dati che si possono determinare con l'uso di quei metodi normali di laboratorio che sono alla portata di tutti.

Vediamo dunque con un uso sapiente delle comuni nozioni di chimica e di fisica che cosa sarebbe possibile determinare sul prodotto con mezzi abbastanza semplici, e teniamo presente che queste determinazioni, più che per giudicare le caratteristiche dell'aceto, ci possono essere molto utili per il controllo e la conduzione della nostra acetata.

Le caratteristiche che su una scheda di determinazione sono indicate come «caratteri visivi» e cioè densità (viscosità), colore, limpidezza sarebbero facilmente determinabili per via fisica usando idonee apparecchiature.

Non mi risulta però che a tutt'oggi nessun laboratorio abbia fatto uno studio sistematico di queste caratteristiche, anche io per il momento ho trascurato questi esami, solo per il valore della densità (viscosità) sto studiando un piccolo viscosimetro che conto di mettere in prova su una piccola parte dei campioni del palio del 1987 che la Consorzeria mi ha consegnato perché esegua le analisi chimiche.

Altre caratteristiche di facile determinazione sono l'acidità totale (a mezzo di titolazione con soda) e il tenore in zucchero con l'impiego del refrattometro tarato in gradi Brix. La separazione dell'acidità in fissa e volatile è un'operazione un po' più complicata che richiede una doppia titolazione dopo di avere eliminato l'acidità volatile con la distillazione. I dati che quindi riporto sulle tabelle si limitano all'acidità totale espressa come acido acetico e allo zucchero espresso in gradi Brix.

Fin dal Palio 1985 la Consorzeria mi ha consegnato un piccolo quantitativo di ciascuno dei settanta campioni finalisti (quelli che a tutti gli effetti possiamo considerare veri aceti balsamici tradizionali), sui quali ho fatto le due determinazioni sopra indicate.

Si è così incominciato a costituire presso la Consorzeria una banca dati con il grado acetico e il tenore zuccherino di tutti i campioni che sono

giunti alla semifinale negli ultimi tre anni; per non tediarsi con una lunga serie di dati desidero però sottoporre alla vostra attenzione solo i risultati dei dodici finalisti e confrontarli nei vari anni.

Se dividiamo il grado zuccherino espresso in Brix per l'acidità totale espressa in % come acido acetico si ottiene un numero che esprime il grado di equilibrio tra dolce e acido che è una delle caratteristiche peculiari del vero balsamico. Ecco qui nella tabella i dati caratteristici degli aceti degli ultimi tre anni.

**SPILAMBERTO PALIO DI SAN GIOVANNI anni 85/86/87. Controllo dei 12 campioni di aceto Balsamico - acidità espressa in % di acido acetico (titolazione con soda N/10 indicatore fenolf-taleina)**

1985

	N. camp.	Acidità %	° Brix	Brix acidità	Punteggio conseguito
1°	338	9,62	67,0	6,97	376,916
2°	411	10,40	64,5	6,20	372,458
3°	418	10,40	64,0	6,15	368,333
4°	289	8,89	64,5	7,25	368,166
5°	321	10,14	63,5	6,26	367,333
6°	427	10,30	63,5	6,35	364,483
7°	429	11,88	62,5	5,26	363,166
8°	392	10,00	63,5	6,35	361,158
9°	400	9,71	61,5	6,33	358,125
10°	278	9,15	68,0	7,43	357,625
11°	308	8,39	65,5	7,81	355,750
12°	22	9,25	67,0	7,24	355,416
Media	—	9,84	64,5	6,55	—

1986

	N. camp.	Acidità %	° Brix	Brix acidità	Punteggio conseguito
1°	365	9,40	68,0	7,22	365,708
2°	14	7,20	67,5	9,28	361,583
3°	458	9,40	66,0	7,05	359,958
4°	481	9,70	68,0	6,98	359,758
5°	7	11,10	64,0	5,79	359,500
6°	1	9,50	70,0	7,41	359,291
7°	371	9,10	65,5	7,20	359,125
8°	426	11,80	62,0	5,24	359,083
9°	248	9,90	64,5	6,48	358,250
10°	222	10,00	68,0	6,81	356,791
11°	115	9,90	68,0	6,90	356,125
12°	130	9,10	65,5	7,18	355,833
Media	—	9,68	66,5	6,87	—

1987

	N. camp.	Acidità %	° Brix	Brix acidità	Punteggio conseguito
1°	585	8,52	64,5	7,57	359,791
2°	295	9,44	71,5	7,57	357,708
3°	53	8,01	71,5	8,92	357,000
4°	143	8,35	69,0	8,26	356,291
5°	272	8,72	63,0	7,22	355,958
6°	482	9,71	71,5	7,36	355,291
7°	638	9,03	68,0	7,53	355,290
8°	273	9,54	72,0	7,55	353,250
9°	627	8,86	65,0	7,34	351,916
10°	160	10,73	66,5	6,19	351,250
11°	463	9,03	65,0	7,20	350,791
12°	213	6,47	62,0	9,58	346,000
Media	—	8,86	67,5	7,62	—

Se confrontiamo le medie dei valori di acidità e gradi zuccherini (Brix) degli ultimi tre anni vediamo che le differenze non sono molto forti, anche se si nota uno spostamento del gusto degli assaggiatori verso gli aceti tendenti al dolce (quanto più il numero del rapporto Brix/acidità è alto, tanto più l'aceto è dolce).

Vediamo infatti che il valore medio dell'acidità scende da 9,84 del 1985 a 9,68 del 1986 a 8,86 del 1987, mentre il grado zuccherino sale da 64,5 Brix del 1985 a 66,5 del 1986 fino a 67,5 del 1987, conseguentemente il rapporto che era sul valore di 6,55 passa a 6,87 per arrivare quest'anno a 7,62. Sarà interessante vedere se questa tendenza continuerà anche nel prossimo anno.

Pur tenendo conto di quanto sopra abbiamo detto, dobbiamo considerare questi valori come degli standard di base a cui riferirci quando controlliamo l'aceto nella nostra acetata per cercare di avvicinarci quanto più possibile alle caratteristiche di questo prodotto che gli assaggiatori hanno considerato come il meglio dell'aceto balsamico tradizionale di Modena. Dall'esame dei valori dell'acidità possiamo anche vedere che contrariamente a quello che normalmente si crede l'aceto balsamico ha un grado di acidità totale abbastanza elevato (aceto comune del commercio ha 6/7 gradi) però esso è perfettamente compensato da un grado zuccherino sufficientemente elevato. È ben chiaro come abbiamo detto fin dall'inizio che non basta avere un prodotto con queste caratteristiche per sperare di vincere il Palio di S. Giovanni, il bouquet e l'aroma dell'aceto non si ottengono altro che con un lungo invecchiamento in barili di legno pregiato, e questo non lo si può certo rilevare con una analisi chimica.

Vedremo poi come la determinazione di questi dati usando sempre mezzi chimico fisici possa aiutarci a controllare l'andamento della nostra acetata, a svelarne eventuali anomalie ed a trovare il modo di rimediarvi.

Gigi Zeta

### ATTENZIONE

Per comunicare con la «Consorzeria» si può fare il n° telefonico 72.27.12, intestato alla Sig.ra Simonini Francesca, f.f. di segretaria.

In occasione del «Palio 87», la «Consorzeria» ha fornito assistenza ed informazioni a giornalisti specializzati inglesi, tedeschi, americani che hanno redatto servizi sull'aceto balsamico, il «Palio di San Giovanni», il paese di Spilamberto, la città di Modena.

### QUOTA SOCIALE 1987

Le attività della «Consorzeria», si sono, in questi ultimi tre anni moltiplicate, come i costi e le spese. La somma che vi chiediamo per un anno — poco più di 1000 lire al mese — ha, per noi, anche un valore particolare: ci dà una concreta conferma dell'interesse e dell'approvazione vostra, al nostro operato. Fate questo gesto, anche se vi reca un po' di disturbo. Grazie!

Questi sono gli Enti che ci hanno aiutato nel 1986 e che ringraziamo: Camera di Commercio I.A.A. di Modena, Banca Popolare dell'Emilia, Consorzio dei Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Anche i soci che hanno concorso al «Palio di San Giovanni 87» con 100 grammi di aceto, possono, se vogliono, inviare le 15 mila lire: non c'è norma che lo vieti!

Chi non è interessato al «Notiziario» ad alle nostre attività, può compiere, nei nostri riguardi, un gesto di grande utilità e di amicizia, scrivendoci di degnare il suo nome dai nostri elenchi.

La Consorzeria





Anno 1° - Numero 2 - Ottobre 1987

## NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico Semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direttore responsabile: ANDREA BIAVARDI

Direzione e redazione: Spilamberto - via G. Pascoli, 2

Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14/4/1987

Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70

## Palio 1987: i premiati

### Medaglie al Merito:

per la Miglior Tesi del corso Allievi Assaggiatori 1987:

Giacobazzi Maria - Modena - Medaglia d'argento.

Attività Benemerita:

Barbieri Venusta - Spilamberto - Medaglia d'argento.

Attività per il sodalizio (studi):

Dr. Loli Palazzini Luigi - Modena - Medaglia d'argento.

Alfiere:

Rag. Gualdi Vincenzo - Campogalliano - Medaglia d'argento.

Fedeltà:

Pedroni Italo - Rubbiara di Nonantola - Grande Coppa.

Premio delle Comunità:

Parmeggiani Giuseppe - Modena - Medaglia d'oro

Bellucci Barbara - S. Cesario - Medaglia d'argento

Ferrarini Lina e Lauro - Quattro Castella (RE) - Medaglia d'argento

Geom. Leonardi Cesare - Pesaro - Targa d'onore.

Classe di Tipicità: Aceti premiati:

Ferrari Giorgio - Casinalbo - Medaglia d'argento

Botti Onelio - Modena - Medaglia d'argento

Chiesi Enea - Modena - Medaglia d'argento.

Classe d'Onore: Aceti premiati:

Ghiaroni Rino - S. Cesario - Medaglia d'argento

Berselli Onelio - Sassuolo - Medaglia d'argento

Cattani Giuseppe - Modena - Medaglia d'argento.

Classe di Eccellenza: Aceti premiati:

Roncaglia Rizziero - Magreta - (già finalista) Medaglia d'oro - p. 342,458

Riva Maria Adelaide - Modena - Medaglia d'argento

Fontana Giacobazzi Afra - Modena - Medaglia d'argento.

### RINGRAZIAMENTO

Le medaglie, le targhe, la coppa, sono state offerte dai seguenti Enti:

**Medaglie d'oro:** Comune di Spilamberto, Banca Popolare dell'Emilia, Cassa di Risparmio di Modena, Banca Nazionale del Lavoro di Modena.

**Medaglie d'argento:** Banca Popolare dell'Emilia, Banco S. Geminiano e S. Prospero, Camera di Commercio di Reggio E.

**Coppe e Targhe:** Banca Nazionale del Lavoro, Amministrazione Provinciale di Modena; Targa d'argento: Cassa di Risparmio di Vignola.

(La «Consorteria» ha messo in palio 12 «Torrioni» e 10 medaglie d'argento).

## SULLA «CULTURA DELL'ACETO BALSAMICO»

La «cultura» dell'aceto balsamico è fatta di conoscenze svariate (che attingono alla scienza e alla storia) ma, soprattutto, di buona pratica. Conoscenze e pratica, si acquisiscono frequentando l'ambiente e facendo tesoro di quanto tecnici e produttori esperti e capaci insegnano (o si lasciano scappare di bocca, involontariamente). Tutte le nostre notizie, i nostri comunicati, i nostri inviti, quindi, in un modo o nell'altro, fanno parte della «Cultura del balsamico».

### MOSTI DI MELE. DI PERE. DI «MORI»

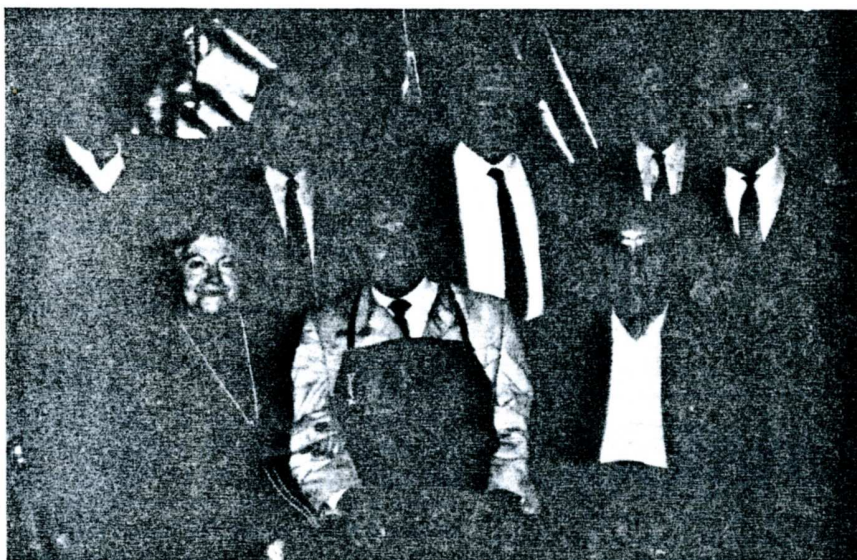
La «Consorteria», per poter valutare gli aceti, per tutelare la qualità del prodotto, per garantire la durata nel tempo della tecnica di produzione tradizionale ha adottato il **metodo** che da oltre un secolo è considerato il migliore. Imponendo l'utilizzazione del mosto di alcune qualità di uva, il sodalizio ha inteso, ancora una volta, rispettare la tradizione. Tutto questo, però, non autorizza a ritenere abominevole il fatto, che ancora oggi, si continuano ad alimentare con mosto di mele, barili così avviati e che producono ancora aceti da 300 punti e più. I nostri vecchi e le acetate di Corte, producevano, già dal 1600, (e alcuni lo fanno anche oggi) ottimi aceti, non sempre balsamici, con metodi famigliari e con sostanze diverse, a seconda dei gusti personali e delle possibilità finanziarie. Allora, però, il «Palio di San Giovanni», non c'era... a classificare, **CON UN UNICO METRO**, gli aceti b. tradizionali.

### CERCHI DI FERRO E CERCHI DI LEGNO

È difficile stabilire età o provenienza di un barile, guardando ai cerchi. La più alta antichità di una botte, andrebbe cercata da noi più in dell'età romana, cioè, nell'età gallica; vale a dire 3-400 anni prima di Cristo.

Sembra siano stati i Celti ad inventare le botti; è certo però che erano cerchiati di legno. Il metallo, era materiale preziosissimo. Se si fa una ricerca iconografica su documenti di varie età, ci si accorge subito che barili e botti cerchiati di ferro e di legno, appaiono a volte nella stessa immagine; sono, quindi, contemporanei, sia nel Reggiano che in Toscana o altrove. Le immagini di età romana, raffiguranti botti in taverne o su navi, rappresentano in genere cerchiature, apparentemente di legno. I tre barili «finali» delle acetate del Duca di Modena, fatti con legno di quercia e gelso, erano cerchiati di legno.

B.



1986 - Cena rustica in riva al Panaro. Consiglieri, assaggiatori, alfieri, hanno festeggiato la chiusura delle serate di assaggio. Il «Consiglio», manifestamente appagato, ripreso durante l'allegria serata. Crescente fritta, salumi, lambrusco, hanno lasciato il segno!

**In piedi**, da sinistra: Sacchetti, Zacchieri, Sirotti, Gambigliani, Saccani, Malmusi. **Seduti**: Giordano, Benedetti, Rizzi. **Spariti**: Sarti e Bellucci.

(Foto, A. Franchini)