



# 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

## RICORDO DI GIORGIO GAMBIGLIANI

La scomparsa di Giorgio Gambigliani, inattesa e crudele, ha lasciato un vuoto doloroso nel multiforme, appassionato «clan» dei cultori dell'aceto balsamico, nel quale egli annoverava soltanto amici; dalla modesta, inadeguata pagina di questo «Notiziario», estimatori, colleghi, allievi ne piangono la perdita e ne ricordano l'eletta figura di uomo, di cittadino, di collega.

Già esperto conoscitore dell'aceto balsamico e competente e disinteressato conduttore di acetaie di famigliari ed amici, approdò, fra i primi, alla «Consorteria» di Spilamberto, socio, alfiere, poi «consigliere». Rolando Simonini lo volle docente nei «Corsi per assaggiatori e conduttori di acetaia»; le sue lezioni, esemplari per chiarezza e dottrina, gli fruttarono prestigio e notorietà; così, fu chiamato anche dalla «Confraternita dell'aceto balsamico» di Reggio a tenere lo stesso insegnamento. «Avviamento e conduzione di una acetaia famigliare» nei corsi indetti da quel sodalizio. Dopo la scomparsa di Simonini, ricoprì la carica di vicepresidente della «Consorteria» e di rappresentante della stessa presso il «Consorzio dei produttori di aceto balsamico tradizionale di Modena». Gran Maestro nel 1988, accettò, già sofferente, la carica di «Vicepresidente-vicario» nel nuovo «Consiglio», eletto nell'aprile del 1989. Ingegnere chimico firmò, sul nostro «Notiziario», con la sigla «Gigi Zeta», una serie di articoli basati su analisi chimiche da lui effettuate, tendenti, soprattutto, a determinare il grado acetico dei campioni vincitori del «Palio»; uno studio che mise a fuoco la preoccupante tendenza alla diminuzione dell'acidità, almeno per quanto riguarda gli aceti migliori. Perfetto conoscitore della lingua francese guidò, con lo stile che gli era proprio, la nostra delegazione a «Barbezieux» (Francia), quando (per usare il titolo della sua relazione) «l'aceto balsamico «incontrò» il cognac». Membro del Consiglio di Amministrazione del «Consorzio», fu da questo incaricato della preparazione e della direzione del «Corso di perfezionamento per Maestri Assaggiatori», tenutosi presso l'Associazione degli Agricoltori di Modena. A lui fu affidato l'avviamento delle acetaie sociali.

È frutto di studi e ricerche durate alcuni anni, l'ultima sua fatica, la scheda di valutazione degli aceti - «Scheda Gambigliani» -, già adottata dalla «Consorteria» e dal «Consorzio». Fu anche, in pratica, nostro rappresentante ufficiale in quasi tutte le manifestazioni indette da associazioni consorelle, tanto che io lo chiamavo, scherzosamente, «il nostro ministro degli esteri». Nei contrasti, che fatalmente insorgono in ambienti che la «passione» e, talvolta purtroppo, l'interesse personale possono rendere discordi, fu sempre una forza conciliatrice, un punto di riferimento equilibrato.

Chi ha ormai molti anni dietro le spalle e l'esperienza, che l'amaro insegnamento dei disinganni esistenziali ha alimentato, sa quanto alto sia il valore dell'amicizia e quanto pesi, sul cuore, la perdita di un amico. E il nostro sodalizio ha certamente perduto, con lui, oltre che un elemento insostituibile, un amico leale, disinteressato, sempre disponibile, senza macchia.

Il ricordo di Giorgio Gambigliani Zoccoli, Vicario della «Consorteria», dell'amico che consapevole dell'ineluttabile, imminente compiersi del suo umano destino, nella serena attesa dell'incontro con Dio, dedica le ultime energie all'oggetto della nostra comune passione, nell'amorevole comprensione e trepidazione dei suoi cari, questo ricordo, non perirà se il suo esempio assurgerà per noi a valore di monito ad operare in un'atmosfera di concordia, di tolleranza, di solidale collaborazione.

*Benedetto Benedetti  
Gran Maestro*



## LETTERA APERTA DI UN ASSAGGIATORE AI CONCORRENTI AL "PALIO"

L'arte dell'assaggio dell'aceto balsamico è stata inventata a Spilamberto una ventina di anni fa e, nella consapevolezza della sua atipicità rispetto alle altre degustazioni, tenacemente affinata. Anche oggi la scuola di assaggio è, di gran lunga, la più importante delle attività della «Consorteria». I «Corsi» annuali di formazione per allievi assaggiatori, le serate di assaggio per le classifiche del «Palio di San Giovanni», le degustazioni dei Maestri al «Consorzio», che li chiama per promuovere o bocciare gli aceti da mettere in vendita, i «Corsi di mantenimento» e di «Perfezionamento» annuali e mensili obbligatori, per allievi, assaggiatori e maestri, rappresentano buona parte delle attività e dell'impegno del sodalizio, che cura più di ogni altra cosa l'ininterrotto addestramento di questi nostri preziosi operatori. Ciononostante, l'opera degli assaggiatori, dobbiamo dirlo, non è del tutto esente da critiche e, fra queste, la più frequente è quella relativa alla diversità delle valutazioni, spesso dovuta alla soggettività del giudizio. Ma, di questo, si è parlato nei due numeri precedenti del «Notiziario». Qui si vuole, invece, mettere in evidenza come, anche cause oggettive, concorrano a determinare questo ineliminabile incidente e, in questa sede, con

*Continua a pag. 2*

Dalla 1ª pagina

**Lettera aperta di un assaggiatore ai concorrenti al "PALIO"**

l'indicare qualcuna, si cerca di infirmare la eventuale formulazione di critiche, a volte, superficiali e ingiuste, verso l'operato di benemeriti, disinteressati, insostituibili operatori del nostro sodalizio.

1) **GLI ACETI CAMBIANO.** Quest'anno, i migliori aceti concorrenti, prima della fine delle loro vicissitudini, vedranno passare circa due mesi.

Nei traumatici trasferimenti, dal barile alla bottiglia dell'Alfiere, da questa al matraccio, alla collocazione nei depositi, al trasporto nella sala di assaggio, i contenitori saranno, chiusi, aperti, richiusi, riposti, sballottati per decine di volte. E tutto questo fino alle calde giornate di giugno. Chi si sente di giurare che i profumi - volatili - non si impoveriscono progressivamente, esalando nel tempo, e che anche la consistenza - cioè, tutto il «corpo» - non ne soffrirà?

2) **L'ORARIO.** Secondo i Maestri dell'assaggio (Pittaro, ad esempio), l'ora ideale per una degustazione corretta, è quella delle 10 del mattino, con assaggiatore digiuno. La «Consorteria», per forza di cose, può effettuare gli assaggi soltanto dopo cena, alle 20,30. I degustatori non sono dei professionisti e gli aceti sono quasi un migliaio; il che comporta, per ogni «Palio», l'effettuazione di alcune migliaia di degustazioni.

3) **LA SCHEDA.** C'è chi grida allo scandalo per una differenza di 20-30 punti, su 400, fra la valutazione di un assaggiatore e quella di un altro. Un luminare della degustazione dei vini - mi dice Sacchetti - ritiene, ad esempio, del tutto normale lo scarto di 20 punti su 200. Le divergenze di punteggio si instaurano, di solito, non sulla individuazione dei pregi o dei difetti, ma nella scelta del numero, nella quantificazione del punteggio, da assegnare agli uni o agli altri. Le sensazioni dell'assaggiatore non si possono né misurare, né pesare: ardua impresa è tradurle in valori numerici, per di più uguali. L'identica valutazione di un aceto, più ancora se fatta a distanza di tempo, è un accadimento del tutto casuale. Purtroppo, per un punto solo si può perdere il «Palio».

4) **ACETI VECCHI.** La «scoperta» di un difetto in un aceto complessivamente buono o eccellente, può indurre, talvolta, l'assaggiatore a punire l'insufficienza in modo eccessivo. In un aceto di classe, equilibrato, una manchevolezza ben avvertibile, disturba di più. Non è facile valutare in modo corretto l'incidenza di un dato negativo in un complesso tipico e, per certi versi, eccellente. Spesso grandi aceti balsamici di età veneranda vengono, così, puniti. E qui, purtroppo, bisogna proprio dire che casca l'asino. E di grandi aceti vetusti, se ne vedono sempre meno.

5) **LA SORTE.** Quando un aceto buono, o soltanto discreto, capita nel bel mezzo di un gruppo di aceti mediocri, il suo punteggio viene, per forza di cose, maggiorato. Un buon aceto, al contrario, perde punti se deve vedersela, tutto solo, con un agguerrito gruppo di concorrenti eccellenti.

6) A volte può accadere che un assaggiatore si sieda al tavolo e, per qualche insidia nascosta, fisica o psicologica *non avvertita*, non si trovi in perfetta forma; in questo caso può sbagliare; anche un accadimento, lieto o penoso, può renderlo euforico o triste e, a livello di inconscio, influenzarlo nelle sue valutazioni.

7) **NEGLIGENZE.** Collocherei, infine, in una categoria a parte, l'intervento di fattori «perturbanti» esterni, con l'assaggiatore, in questo caso, non proprio incolpevole: uso di dopobarba, saponi profumati, profumi, nell'imminenza dell'assaggio; una negligenza questa, che «inquina» aria e matracci, mettendo in crisi un intero tavolo. Mangiare cibi a base di aglio, cipolla, salacche, formaggi piccanti, pepe, sottaceti, ecc. Assunzione smodata di superalcolici: per il momento non è prevista la soffiata nel palloncino.

Gli assaggiatori lavorano per pura passione ed in perfetta buona fede: vi sembra possibile che si possa privilegiare o punire volutamente un aceto in una massa di 900 campioni anonimi? Quante volte un assaggiatore ha duramente punito il suo aceto! Nessuno vuole mettere in dubbio il positivo apporto che una critica fondata e costruttiva può dare al nostro operare; con queste note, suggerite da una quasi ventennale esperienza, si spera di rendere meno amare - o più serene - critiche, talvolta anche giustificate, non sempre giuste, di concorrenti delusi. L'assaggiatore di aceto balsamico è, credo, l'unico uomo al mondo al quale non è consentito sbagliare.

B. B.

**CONVOCAZIONE  
DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA  
DEI SOCI**

**Domenica, 24 giugno 1990, alle ore 9,30 è convocata in Spilamberto (Modena), nella sala del cinema Capitol (g.c.), l'Assemblea Ordinaria dei Soci della «Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale» per discutere il seguente:**

**ORDINE DEL GIORNO**

- 1) **Relazione del Gran Maestro.**
- 2) **Presentazione, discussione, approvazione del bilancio 1989/90.**
- 3) **Premiazioni e consegna dei diplomi.**
- 4) **Varie ed eventuali.**

**IL GRAN MAESTRO  
Prof. Benedetto Benedetti**

**N.B.: La tessera di ingresso alla «Fiera», dove si terrà il pranzo sociale, verrà consegnata in Assemblea.**

**La 20ª Assemblea  
della «Consorteria»**

Nata dopo il «Palio» (1967), l'atto costitutivo della «Consorteria» fu rogato dal notaio Pier Antonio Sereni, nella villa spilambertese del nobile Gian Luigi Cavazzoni Pederzini, in località San Pellegrino, il 26 Agosto del 1969. Per celebrare la ricorrenza la «Consorteria» ha in programma due manifestazioni: A) La disputa del «1° Gran Premio Ventennale», riservato ai finalisti dei concorsi 1967-1990. (Agli aventi diritto sarà data comunicazione particolareggiata con lettera personale). B) «Convegno di studi sull'aceto balsamico tradizionale», da tenersi a Spilamberto, con l'intervento di studiosi ed esperti di chiara fama. La data del «Convegno» e della premiazione dei vincitori del «Gran Premio», è prevista per domenica 9-9-1990, in concomitanza del grande Concerto d'organo tenuto da un Maestro di fama europea, in occasione della presentazione del restauro del cinquecentesco organo della Chiesa di S. Adriano di Spilamberto. Soci della «Consorteria» ed amici sono invitati alla grande festa dell'aceto.

**ATTENZIONE**

I verbali delle schede di assaggio degli aceti presentati verranno consegnati agli ALFIERI domenica, 24 giugno p.v., dopo l'Assemblea, nello stand della «Consorteria».

\* \* \* \* \*

**SEGRETERIA**

Per comunicare con la «Consorteria» telefonare al n° 059/762712 intestato alla signora Francesca Simonini f.f. di segreteria.

## BANDO

Il Gran Maestro, il Consiglio Direttivo, il Consiglio Maggiore della «Consorteria» bandiscono il

### 23° Palio di S. Giovanni

riservato agli aceti balsamici tradizionali, giovani e vecchi.

Vincitori e vinti si troveranno, anche per festeggiare il 20° Anniversario della «Consorteria», a Spilamberto,

**Domenica 24 Giugno 1990**  
**Festa di San Giovanni**

## RACCOLTA DEI CAMPIONI CONCORRENTI: DALL'1-4-'90 AL 18-4-'90

### ELENCO DEGLI «ALFIERI» E DEI RECAPITI

<b>BASTIGLIA-BOMPORTO-RAVARINO</b>		
Bellei Enzo - [redacted]	tel.	[redacted]
<b>BOLOGNA</b>		
Grasselli dr. Eligio M., - [redacted]	»	[redacted]
<b>CAMPOGALLIANO</b>		
Gualdi rag. Vincenzo - [redacted]	»	[redacted]
<b>CARPI</b>		
Albertazzi Sergio - [redacted]	»	[redacted]
Sacchetti Azio - [redacted]	»	[redacted]
Negozi Vini e Liquori «Sosimo» Piazza Garibaldi, 13	»	[redacted]
<b>CASTELFRANCO E.</b>		
Taschini Filippetti Clara - [redacted]	»	[redacted]
Scuola Agraria c/o prof. Taschini Via Magenta, 10	»	[redacted]
<b>CASTELLARANO</b>		
Braglia cav. Tullio - [redacted]	»	[redacted]
<b>CASTELNUOVO R.</b>		
Storti Arrigo - [redacted]	»	[redacted]
<b>CASTELVETRO</b>		
Vandelli Ferruccio - [redacted]	»	[redacted]
<b>CAVEZZO - S. PROSPERO</b>		
Tusini Alfonso - [redacted]	»	[redacted]
<b>FIORANO MODENESE</b>		
Olivieri Montecchi Raffaella - [redacted]	»	[redacted]
<b>FORMIGINE</b>		
Vecchi Giuseppe - [redacted]	»	[redacted]
Olivieri Montecchi Raffaella - [redacted]	»	[redacted]
Fiorano	»	[redacted]
Rossi Guglielmo - [redacted]	»	[redacted]
Negozi Calzature Berselli Ivo [redacted]	»	[redacted]
<b>LEVIZZANO</b>		
Barbieri Gabriella - [redacted]	»	[redacted]
<b>MAGRETA</b>		
Leonardi Francesco e Giovanni [redacted]	»	[redacted]
<b>MARANELLO</b>		
Venturelli Riccardo - [redacted]	»	[redacted]
Cantina Pezzuoli - [redacted]	»	[redacted]

<b>MARANO SUL PANARO</b>		
Minghelli Giovanni - [redacted]	tel.	[redacted]
<b>MIRANDOLA</b>		
Zanzani dr. Bruno - [redacted]	»	[redacted]
<b>MONTALE</b>		
Ferrari Francesco - [redacted]	»	[redacted]
<b>MODENA</b>		
Tabacchi Attilio - [redacted]	»	[redacted]
Cigarini Marcello - [redacted]	»	[redacted]
Manuppelli Camillo - [redacted]	»	[redacted]
Parmiggiani Giuseppe - [redacted]	»	[redacted]
Selmi Danilo - [redacted]	»	[redacted]
Renzi Francesco - [redacted]	»	[redacted]
Caffè Enoteca Regionale - [redacted]	»	[redacted]
«Il Baccanale» di Simonini Sergio - [redacted]	»	[redacted]
Negozi «Le Zagare» - [redacted]	»	[redacted]
<b>NONANTOLA</b>		
Giacobazzi Mirella - [redacted]	»	[redacted]
«Osteria di Rubbiara» di Pedroni	»	[redacted]
<b>REGGIO EMILIA</b>		
Ficarelli prof. Antonio - [redacted]	»	[redacted]
Istituto Agrario «Zanelli»	»	[redacted]
<b>REGGIOLO E BASSA REGGIANA</b>		
Pedroni Franco - [redacted]	»	[redacted]
<b>S. CESARIO SUL PANARO</b>		
Bellucci Silvano - [redacted]	»	[redacted]
<b>S. DONNINO E S. DAMASO</b>		
Vecchi Secondo - [redacted]	»	[redacted]
Bizzarri Sandro - [redacted]	»	[redacted]
S. Damaso	»	[redacted]
<b>SASSUOLO</b>		
Olivieri Montecchi Raffaella [redacted]	»	[redacted]
Colombini Sergio - [redacted]	»	[redacted]
<b>SAVIGNANO SUL PANARO</b>		
Farmacia Vaccari	»	[redacted]
<b>SCANDIANO</b>		
Nando Cavalli e Figli - Fellegara	»	[redacted]
<b>SOLIERA</b>		
Martinelli Ivano - [redacted]	»	[redacted]
Lancellotti Giuseppe - [redacted]	»	[redacted]
<b>SPILAMBERTO</b>		
Freschi Mario - [redacted]	»	[redacted]
Vecchi Rino - [redacted]	»	[redacted]
Lambertini Valentino - [redacted]	»	[redacted]
Erboristeria «Il Ginepro» di Pancaldi P.zza Caduti Libertà	»	[redacted]
<b>VIGNOLA</b>		
Satrioni Franco - [redacted]	»	[redacted]
Erboristeria «Il Biancospino» Via Pellegrini	»	[redacted]

**ATTENZIONE - Nel caso di cambio di indirizzo o di numero telefonico, preghiamo i Sigg. Alfieri di comunicarlo alla nostra segreteria.**

### CALENDARIO DELLE SERATE DI ASSAGGIO «PALIO DI S. GIOVANNI 1990»

SPILAMBERTO BIBLIOTECA COMUNALE (g.c.)  
ORE 20,30

<b>18 Aprile</b>	<b>mercoledì</b>	<b>11 Maggio</b>	<b>venerdì</b>
<b>20</b>	» <b>venerdì</b>	<b>14</b>	» <b>lunedì</b>
<b>23</b>	» <b>lunedì</b>	<b>15</b>	» <b>martedì</b>
<b>27</b>	» <b>venerdì</b>	<b>18</b>	» <b>venerdì</b>
<b>30</b>	» <b>lunedì</b>	<b>21</b>	» <b>lunedì</b>
<b>2 Maggio</b>	<b>mercoledì</b>	<b>22</b>	» <b>martedì</b>
<b>4</b>	» <b>venerdì</b>	<b>25</b>	» <b>venerdì</b>
<b>7</b>	» <b>lunedì</b>	<b>28</b>	» <b>lunedì</b>
<b>8</b>	» <b>martedì</b>	<b>29</b>	» <b>martedì</b>

# certificati di deposito

a tasso variabile  
con pagamento semestrale degli interessi

*novità*

durata mesi

**diciotto e ventiquattro**

tasso iniziale annuo

**12,00%**

**netto 10,50%**

Dopo il primo semestre, il nuovo tasso d'interesse viene determinato con riferimento al 90% del rendimento medio lordo dei BOT semestrali.

Importo minimo 1 milione,  
i tagli superiori dovranno essere multipli di 5 milioni.



**Bancapopolare dell'Emilia**

## LA NUOVA SCHEDA DI VALUTAZIONE

L'assaggio dei campioni di aceto balsamico tradizionale costituisce, per gli intenti e gli obiettivi che la Consorzeria si prefigge, una grossa scommessa che viene comunque sempre giocata allo scopo di individuare, in forma precisa e corretta, le caratteristiche di un «balsamico», le sue qualità ed i suoi pregi.

Per ottenere questo la Consorzeria fa ricorso agli «assaggiatori» e ai «maestri assaggiatori» i quali, nel corso di oltre venti anni di attività, attraverso l'esperienza, la pratica costante e la frequenza a corsi di perfezionamento, hanno acquisito una professionalità di elevato spessore qualitativo ed una capacità di indagine ragguardevole.

Essa porge loro, come strumento di lavoro, una scheda di valutazione che contiene l'insieme delle principali caratteristiche necessarie e richieste per effettuare l'esame organolettico del prodotto attraverso la valutazione dei caratteri visivi, di quelli olfattivi e gustativi, della sensazione finale gusto-olfattiva e del premio di qualità. Con il trascorrere degli anni la scheda di valutazione ha subito variazioni e modifiche a volte sostanziali, altre di rifinitura, sia per quanto riguarda l'attribuzione del punteggio, che in merito alle aggettivazioni ritenute utili per individuare le caratteristiche del «balsamico» e la sua classificazione.

L'esperienza e la continua ricerca di perfezionamento dello strumento al fine di renderne possibile il migliore uso hanno indotto la Consorzeria a rivederne, oggi, la struttura.

Le principali modifiche apportate sono conseguenza di una sperimentazione condotta per un intero anno dai Maestri assaggiatori durante le operazioni di valutazione dei campioni presso il Consorzio dell'aceto balsamico tradizionale di Modena, dalle osservazioni fornite da cinquanta partecipanti ad un corso di perfezionamento per il passaggio di qualifica e dal risultato di una seduta che ha visto riuniti tutti i Maestri assaggiatori.

Rispetto alla struttura della scheda in vigore sino alla gara del «Palio 1989» esse possono essere così riassunte:

a) L'attribuzione di 400 punti intesi come valutazione massima possibile per un campione di aceto balsamico è rimasta invariata mentre, invece, è cambiata, al suo interno, la ripartizione relativa ai caratteri visivi, olfattivi e gustativi con lo scopo di incrementare questi ultimi di venti punti riconoscendo loro maggior importanza rispetto ai primi.

L'operazione, ottenuta nel rispetto della proporzionalità diretta intrinseca alla suddivisione parziale dei punteggi all'interno degli intervalli di appartenenza, si è resa necessaria anche per poter introdurre tra i caratteri gustativi la voce riguardante il «sapore» ritenuta necessaria ad evidenziare pregi e difetti del «balsamico» nell'ambito dei caratteri gustativi stessi.

In particolare, attraverso essa, si è inteso offrire all'assaggiatore la possibilità di valutare eventuali carenze del prodotto senza dover per questo incidere negativamente su altre proprietà valutate per se stesse in maniera indipendente (sapori amarognoli, ferrosi, di legno, di muffa, ecc.).

b) Per quanto riguarda i caratteri olfattivi si è preceduto a raggruppare le voci relative all'intensità e alla persistenza in considerazione del fatto che generalmente ove esiste intensità è presente anche una certa persistenza e viceversa, anche se questo non corrisponde sempre al vero.

c) La voce «tipicità» che in passato è stata sempre oggetto di animate discussioni, per altro non ancora esaurite, è stata sostituita dalla dicitura «premio di qualità».

Le motivazioni di fondo sono parallele a quelle relative alle cause che in passato hanno suggerito l'introduzione del termine «tipicità» e la nuova formulazione sta ad evidenziare il problema nei suoi aspetti più concreti, determinati dall'opportunità di suddividere gli aceti balsamici in tre grandi categorie (ottimi, buoni, mediocri) creando fra le medesime, ai fini del punteggio, intervalli ben definiti all'interno dei quali non viene a trovarsi classificato nessun aceto balsamico. (es. da 250 a 266; da 305 a 322).

Inoltre al fine di tutelare e valorizzare maggiormente la qualità del prodotto è prevalsa la decisione di elevare a punti 290 la soglia richiesta per l'attribuzione dei 32 punti riguardanti il premio di qualità.

Continua a pag. 6



### CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE SPILAMBERTO

DATA		ASSAGGIATORE/I .....								CAMPIONE N. ....	
ELEMENTI DI VALUTAZIONE		PUNT MAX		PUNT MAX		PUNT MAX		PUNT MAX		PUNT MAX	TOTALI PARZIALI
VISIVI	DENSITÀ	20	DENSO	15	SCIROPOSO O TROPPO DENSO	10	FLUIDO	5	SCIOLTO		
	COLORE	12	BRUNO CARICO	9	BRUNO	6	BRUNO SCARICO	3	AMBRATO		
	LIMPIDEZZA	20	LIMPIDO	15	LEGG. VELATO	10	VELATO	5	TORBIDO		
OLFATTIVI	FRANCHEZZA	24	FRANCO	18	NETTO	12	COMUNE	6	DIFETTOSO		
	FINEZZA	24	FINE	18	GRADEVOLE	12	DEBOLE	6	INCONSISTENTE		
	INTENSITÀ E PERSISTENZA	24	AMPIA	18	PRONUNCIATA	12	MODESTA	6	SFUGGENTE		
	ACIDITÀ	24	ARMONICA	18	BUONA	12	TENUE O ECCESSIVA	6	SCARSA O SOVERCHIANTE		
GUSTATIVI	PIENEZZA	36	CORPOSA	27	CONSISTENTE	18	TENUE	9	CADENTE		
	INTENSITÀ	36	AMPIA	27	PRONUNCIATA	18	MODESTA	9	DEBOLE		
	SAPORE	36	SQUISITO	27	PIACEVOLE	18	DIFETTOSO	9	SGRADEVOLE		
	ARMONIA	36	MATURO E AMALGAMATO	27	ARMONICO	18	LEGG. DISARM.	9	DISARMONICO		
	ACIDITÀ	36	ELEVATA ED EQUILIBRATA	27	BUONA	18	TENUE O ECCESSIVA	9	SCARSA O SOVERCHIANTE		
<b>TOTALE VISIVI - OLFATTIVI - GUSTATIVI</b>											
SENSAZIONE FINALE (GUSTO - OLFATTIVA)		40		30		20		10			
<b>PUNTEGGIO PARZIALE</b>											
PREMIO DI QUALITÀ		32	ECCELENTE DA 290 IN POI	16	BUONO DA 250 A 289						
OSSERVAZIONI .....						FIRME		PUNTEGGIO FINALE			
.....											
.....											
.....											

Dalla 5ª pagina

## LA NUOVA SCHEDA DI VALUTAZIONE

d) L'esame chimico-fisico degli aceti finalisti e semifinalisti ha evidenziato una progressiva diminuzione del grado di acidità del «balsamico» oggi prodotto.

Più volte è stato ribadito che il «balsamico» è prima di tutto un aceto e che in quanto tale deve essere riconosciuto.

Per questa ragione la più alta e positiva aggettivazione connessa all'acidità gustativa riporta ora la dizione «elevata ed armonica». Essa è da ritenersi indicazione e suggerimento da parte della Consorzeria per gli assaggiatori, ma soprattutto per i produttori i quali non possono sottovalutare questa caratteristica di base.

e) È stata ricercata una aggettivazione più appropriata e specifica in merito ad alcune voci poste in relazione alle singole proprietà. Tenuto conto del modo con il quale si è pervenuti alla modifica della scheda di valutazione in uso è ragionevole pensare che lo strumento oggi proposto potrà essere proficuamente usato per alcuni anni a venire durante i quali, tuttavia, ogni assaggiatore opererà in forma critica e costruttiva con l'intento di reperire ulteriori possibilità di miglioramento e di eliminare incongruenze o difetti oggi ancora possibili.

Francesco Saccani

## I MIEI QUARANT'ANNI D'ESPERIENZA

Un guaio non di poco conto che può colpire l'acetaia è quello dell'anguillula. Anni fa un'anziana signora mi chiese di andare a controllare il suo aceto che secondo lei, non era più buono.

Mi trovai di fronte tre grossi barili (da marsala) ereditati da uno zio prete ed avviati da tanti anni ad aceto.

I barili erano situati in uno scantinato, fatto che io sconsiglio nel modo più assoluto poichè il luogo ideale per lo sviluppo e la conservazione dell'aceto è il sottotetto dove esso può beneficiare degli sbalzi di temperatura delle stagioni e di maggior ossigeno.

Dopo questa prima osservazione negativa passai al controllo dei barili e guardando con una lente trovai l'aceto affetto dall'anguillula.

Come curarlo? Ecco: feci vuotare i barili mettendo l'aceto limpido in una capace caldaia di rame, il fittume fu buttato via.

Con aceto forte di vino bollente e un po' di sale lavai accuratamente i barili internamente ed esternamente.

Con fiamma ossidrica (presa in prestito da un idraulico) li asciugai ben ben sia all'interno che all'esterno.

L'alta temperatura e la forte luce della fiamma ossidrica eliminano qualunque residuo e questo è molto importante perchè talvolta le anguillule hanno la proprietà di seccarsi senza morire e quindi possono di nuovo riprodursi.

Nei barili ancora caldi poi misi, filtrandolo, l'aceto della caldaia che avevo precedentemente riscaldato fino a 60 gradi circa.

Controllai a questo punto con la lente che le anguillule fossero sparite e per ultimo consigliai di allontanare i barili dallo scantinato e di sistemarli in una soffitta posta a sud-ovest.

Da allora in poi i barili non ebbero più nessun problema con gran soddisfazione della proprietaria e mia.

Venusta Barbieri

## FEBBRAIO-MARZO 1990

Anche quest'anno il numero dei corsi è andato oltre il massimo consentito. L'impegno e la frequenza sono esemplari. Il prof. Saccani durante una lezione.



## «PALIO 90»

### Comunicato per i concorrenti

A partire da quest'anno, i 32 punti del «Premio di qualità» saranno assegnati agli aceti che avranno conseguito 290 punti (e non più 280). Saranno possibili, pertanto, variazioni di punteggio rispetto a quelli del 1989.

A TUTTI i concorrenti sarà inviata la scheda di valutazione collettiva; a quelli ammessi alle successive fasi del concorso sarà inviata, con la prima scheda, soltanto il verbale col punteggio complessivo.

In settembre, nell'ambito dei festeggiamenti per i 20 anni della «Consorzeria», sarà indetta una gara «del VENTENNALE», ad invito, riservata agli aceti classificati entro i primi 12, a partire dal 1967. Ricchi i premi. Il «Consiglio Direttivo» ha deliberato, nella seduta del 6 marzo '90, di bandire ogni anno, a cominciare dalla festa di San Giovanni del 1991, il «TROFEO DEI VINCITORI», riservato a tutti i vincitori del «Palio» (dal 1° al 12° classificato, «esaequo».

## QUOTA SOCIALE

La «Consorzeria» vive, spartanamente, grazie alle quote dei soci: 1 hg di aceto balsamico tradizionale (possibilmente del migliore), oppure, L. 20.000.

L'aceto, di solito, viene conferito prima del «Palio» (mesi di maggio-giugno); per comodità contabile, il versamento della quota in denaro (riferita all'anno solare), va fatto a partire dal mese di gennaio. Mentre ringraziamo i soci che si sono messi in regola per il 1990, preghiamo garbatamente quelli che, per una qualsiasi ragione, non intendono restare nel sodalizio, di disdire la loro adesione con un biglietto o una telefonata (059 76.27.12). È un gesto di cortesia che chiediamo: ci farà risparmiare tanto tempo e tanto denaro. Grazie!

La «Consorzeria»

## La pratica degli assaggi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

L'aceto Balsamico Tradizionale per potere essere valutato deve essere sottoposto ad un esame organolettico, da parte di Maestri Assaggiatori e Assaggiatori abilitati.

**ASSAGGIARE:** vuol dire infatti.... prendere in bocca quel tanto di un cibo o di una bevanda sufficiente a sentirne il sapore. Con l'A.B.T., i sensi che interessano l'assaggio sono tre: la Vista, l'Olfatto e il Gusto. La stessa scheda di degustazione della Consorzeria, è suddivisa in tre parti e gli elementi di valutazione sono costituiti da questi caratteri:

1° **Visivi** = densità - colore - limpidezza

2° **Olfattivi** = franchezza - finezza - intensità e persistenza - acidità

3° = pienezza - intensità - sapore - armonia - acidità

Al momento attuale, i tipi di assaggi che si effettuano sono tre, e precisamente:

1° - Assaggi per il «PALIO».

2° - Assaggi di mantenimento.

3° - Assaggi presso il Consorzio.

Questi ultimi, si svolgono sotto l'egida esclusiva del Consorzio e vi prendono parte un numero ristretto di valenti Maestri Ass.ri abilitati. La finalità di questi assaggi è quella di valutare e controllare se, gli aceti consegnati dai vari produttori privati, in quantità anche rilevante (Kg. 5-10-20), raggiungono una valutazione di almeno 266 punti (duecentosessantasei). Se sì, l'aceto è valutato «**DOC**», viene imbottigliato presso il Consorzio stesso, con etichetta e fascetta relativa e il proprietario può venderlo regolarmente. I primi due tipi di assaggio, invece, avvengono sotto l'egida della Consorzeria e precisamente a Spilamberto per i primi e presso alcune comunità per quelli di mantenimento, ma sempre a nome della Consorzeria. Fino a due anni fa, gli assaggi erano costituiti esclusivamente da quelli del «**PALIO**». Sicuramente sono i più importanti, perché riguardano la valutazione di aceti, che partecipano alla gara del «**PALIO**», che si celebra a Spilamberto, nel giorno di S. Giovanni, cioè il 24 Giugno di ogni anno. Qui, i Maestri Ass.ri, Capi Tavolo ed anche Ass.ri abilitati, sono chiamati ad un compito di massima responsabilità, in quanto possono alzare un aceto, agli onori della premiazione o ritenerlo non ancora idoneo per partecipare alla gara del «**PALIO**». La valutazione di questi aceti inizia generalmente verso il 10 Maggio e termina circa un mese e mezzo dopo, quando appunto, in un clima gioioso di festa, in quel di Spilamberto, il Gran Maestro, Prof. Benedetti proclama i primi dodici aceti classificati. Terminato questo mese e mezzo di assaggi, tutto ritorna nella normalità e gli aceti riposano tranquilli nei loro vasselli, nel silenzio di un'antana o di un sottotetto più o meno arieggiati. In un anno, questi appassionati, assaggiano per circa due mesi, se vogliamo, ma poi per altri 10, se ne stanno in riposo e in silenzio, salvo quei Maestri Ass.ri che sono in commissione presso il Consorzio. Questo era un inconveniente assai grave perché, se è vero che: «**l'esercizio sviluppa l'organo**», è altrettanto vero che l'assaggio dell'aceto balsamico tradizionale, è sempre molto difficile, per cui i Maestri Ass.ri e gli Ass.ri dovrebbero stare il più possibile in esercizio, con assaggi, non dico continuativi, ma almeno che riuscissero a coprire, con una o due sedute mensili, la lontananza dai matracchi e dalle schede, dei 10 mesi precedentemente citati. La necessità in parola è stata sentita dallo stesso Consiglio Direttivo, che in alcune sedute propone proprio questo; così vediamo, per es., che nella seduta consigliare del 28 Marzo 1987, il Gran Maestro, Prof. Benedetti, propone di... «**nominare dei capi gruppo nelle varie comunità, i quali potrebbero organizzare in loco, riunioni di assaggiatori per addestramento...**». Nella seduta del 17 Ottobre 1987 l'Ing. Baraldi Vally, invitata a partecipare alla seduta, fa presente che... «**limitare gli assaggi al Corso ed a quelli del «PALIO», è troppo poco; bisognerebbe poterli fare anche durante l'anno...** e così via. «**Col tempo e la paglia...**», come dice un vecchio proverbio, è maturato il frutto e si è quindi pensato di effettuare, al difuori, non solo, di quieto periodo assai breve del «**PALIO**», ma anche della stessa località base (Spilamberto), ulteriori assaggi eventualmente protratti anche nel tempo e in vari centri o località. Sono nati così, e proprio per questo, i così detti **Assaggi di allenamento o di mantenimento**».

**MANTENIMENTO**, infatti vuol dire: **Ciò che è necessario per tenere in efficienza qualcosa**, dove il qual cosa è appunto la Vista, l'Olfatto e il Gusto nell'assaggio, sempre difficile, dell'A.B.T. A questi assaggi, partecipano Maestri Ass.ri, Ass.ri ed Allievi Ass.ri e a seconda del calendario proposto dai singoli organizzatori, degustano aceti, che gli stessi partecipanti portano, dopo le prime due sedute, affinché siano assaggiati e valutati con punteggio e giudizio relativo, riportato sulla singola scheda ufficiale della Consorzeria.

Non è però tutto oro quello che luccica e anche qui, abbiamo il così detto «**rovescio della medaglia**» che è costituito dalla enorme difficoltà di trovare una o più sale addatte alla bisogna; in considerazione anche del fatto che questi «**Assaggi di mantenimento**» iniziano in autunno, seguitano nell'inverno e terminano in primavera, almeno dei grossi centri come Modena. Non è Spilamberto, «**Terra e sede dell'A.B.T.**», dove il primo cittadino, Sindaco Sig. Maurizio Zanasi, per la Sua autorità, con il Suo interessamento e con i Suoi favori, cerca sempre tutte le strade per facilitare e favorire la Consorzeria. Pensare che tutti gli anni ci consente di usare, parlando di assaggi, le vaste sale della Biblioteca Comunale, con le sue varie divisorie,

ideali per assaggi, per il mese e mezzo in cui si fa ciò, non si può che gioire ed esclamare che «**siamo fortunati**». Non solo per il «**PALIO**» ma, la Biblioteca viene anche usata per i «**corsi di formazione**», «**corsi di specializzazione**, riunioni per Maestri Ass.ri» e così via. Nelle altre comunità e parlo qui soprattutto di Modena città, come organizzatore e responsabile di questi assaggi, i problemi maggiori per mettere in piedi ed avviare ciò sono di due tipi; uno strettamente logistico e l'altro strettamente scientifico-pratico.

1° - **Il problema logistico** riguarda, fra gli altri, due punti di capitale importanza: **a) - la disponibilità di un locale adatto. b) - una scorta iniziale di campioni, da parte della Consorzeria, per potere cominciare.**

Prendiamo in considerazione i due problemi e iniziamo da:

**a) - LOCALE:** deve essere vasto, ed avere la capienza almeno per 8-9 tavoli, da 5/6 persone, con disponibilità dei servizi. Il posto deve essere riscaldato, perché gli assaggi si effettuano anche in pieno inverno e, oltre al fatto che avere una certa temperatura, è meglio per l'aceto da assaggiare, maggiormente lo è per i Maes. Ass.ri, che dovendo star fermi per circa 2 ore, due ore e mezza, almeno non intrizziscono dal freddo.

**b) - SCORTA INZIALE:** è indispensabile che la Consorzeria, per iniziare questi cicli ai quali prendono parte ormai dalle 50 alle 60 persone per volta, seguiti a procurare, come ha fatto fino ad ora e fa anche per i corsi, almeno per le prime due sedute, dei campioni sufficienti per lo scopo. Assicurare queste condizioni, si da inizio agli assaggi in numero di 2 al mese, partendo dal mese di Ottobre fino a quello di Marzo o Aprile.

L'elenco di tutto l'occorrente è piuttosto vasto ed è costituito da: 1° - Locale vasto per gli assaggi; 2° - Scorta iniziale (almeno 2 assaggi) di aceto della Consorzeria; 3° - Tavoli tondi (metri lineari 1,50) o rettangolari (metri lineari 1x2); 4° - Schede di valutazione singole e multiple; 5° - Candelieri per tavolo; 6° - Bicchieri di plastica; 7° - Cucchiaini; 8° - Tovaglioli di carta; 9° - Acqua minerale; 10° - Matite; 11° - Candele; 12° - Grissini o Crackers.

Questo è tutto ciò che costituisce l'organizzazione dal punto di vista logistico, molto importante e indispensabile, ma altrettanto di basilare importanza è tutto quello che si riferisce al **lato strettamente scientifico-pratico**; parlo cioè di quelle persone, altamente qualificate, che si chiamano Maestri Ass.ri. Colgo l'occasione, come del resto fatto nei «**Quaderni del Palio**», per ringraziare queste persone, che io ritengo le più importanti e le più responsabilizzate di tutta la Consorzeria. Senza di Loro, volenti o nolenti, non si fanno assaggi. Quando si manda la lettera d'invito e di adesione per gli «**Assaggi di mantenimento**», sono veramente numerosi coloro che aderiscono. Posso dire che in questi cicli di assaggi, oltre ad un gruppo di Maestri che pare facciano la gara per essere sempre ed immancabilmente presenti, sono veramente tanti anche gli altri, tant'è vero che durante gli esami degli aceti, in certi tavoli vi sono non uno, ma ben due Maes. Ass.ri.

Assaggi analoghi sono stati fatti in diverse località e precisamente a **Nonantola nel 1988**, organizzati e tenuti dalla **Sig.ra Mirella Giacobazzi**, con un numero di presenti di 25/30 soci. Nell'anno testè conclusosi, **1989**, il **Rag. Vittorino Giusti** ha organizzato in quel di **Vignola**, un ciclo di assaggi con **36 Soci per un totale di n° 548 assaggi in 4 serate**. Si stanno pure organizzando a **Spilamberto**, sotto la guida e organizzazione del **M.astro Adriano Malmusi** e per finire, almeno al momento sono in cantiere anche in quel di **Carpi**.

Tutto ciò dimostra come interessi ai Soci, questo tipo di assaggio. Come organizzatore e responsabile per Modena città, mi permetto di dare ora, in sintesi, un rendiconto di ciò che è stato fatto, anche perché, trattandosi della città più grande, le presenze sono in certo qual modo rilevanti. Il primo assaggio a Modena è avvenuto nella giornata di sabato 20 Febbraio 1988, presso la Parrocchia S. Paolo, in Via del Luzzo n° 130, alle ore 15. L'invito fu spedito a 23 persone con una adesione di **15 Soci, cioè il 65%**. Questi 15 partecipanti, suddivisi in 2 tavoli con a capo i Maestri Casarini Franco e Saccani Prof. Francesco, hanno fatto n° 6 assaggi a testa per un **totale di n° 90**. Il primo passo che, è sempre il più difficile perché si è presi un po' dalla paura di non riuscire o da qualsiasi altra ansia che ti passa per la mente, finalmente era stato fatto. «**Alea iacta est!!!**». Visto il risultato positivo iniziale, ripresi gli assaggi nel mese di Aprile, per un secondo ciclo, nei sabati: 9-23-30, invitando n° 79 persone, con 46 adesioni, cioè il 58%, per un totale di 828 assaggi. Sempre nel 1988 ho organizzato una terza serie di assaggi, in un numero di 2 al mese. Questa serie, più estesa nel tempo, è iniziata il 22 Ottobre 1988 ed è terminata il 15 Aprile 89. Agli 86 inviti, hanno aderito 68 persone cioè il 79%, con n. 868 assaggi nel 1988 e n. 934 nel 1989, per un totale complessivo di ben n. 1802 assaggi. A questa serie di incontri, hanno partecipato ben 16 Maestri Ass.ri, ai quali va il mio ringraziamento, perché proprio Loro hanno contribuito, in gran parte, alla riuscita di questo mio impegno organizzativo, non lieve. Gli ultimi assaggi costituiscono la 4ª serie, che è iniziata sabato 14 Ottobre 89 e terminerà il 10 Marzo 1990 per un totale di 12 sedute. Sono stati spediti n. 100 inviti con relativo calendario d'assaggio; n. 64 le adesioni corrispondenti al 64%. Sono stati fatti 6 assaggi da Ottobre a Dicembre e altrettanti ne verranno fatti da Gennaio a Marzo. Nella prima metà le presenze sono state 60 per un totale di 876 assaggi. I Maestri Ass.ri sono stati 17.

Dr. Luigi Loli Palazzini

**Il Quadro riassuntivo degli assaggi di mantenimento a Modena è stato riportato a pagina 8**



Anno 4° - Numero 1 - Marzo 1990

## 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  
 St. Tip. Soragni Spilamberto - Fotocomp. IL CARATTERE (MO)

Segue da pag. 7

### Quadro riassuntivo degli assaggi di mantenimento a Modena

ANNO GIORNO-MESE	ADESIONI	%	TOTALE ASSAGGI
<b>1988</b>			
20 Febbraio	15 su 23	65%	Assaggi n° 90 +
9/23/30 Aprile	46 su 79	58%	Assaggi n° 828 +
Ottobre-Dicembre	68 su 86	79%	Assaggi n° 868 =
			<u>Totale 1988 n° 1.786</u>
<b>1989</b>			
Gennaio-Aprile	68 su 86	79%	Assaggi n° 934 +
Ottobre-Dicembre	64 su 100	64%	Assaggi n° 876 =
			<u>Totale 1989 n° 1.810</u>
			Totale dei due anni Assaggi n° = 3.596

## NOTIZIARIO

12/11/89 Riunione autunnale della «Consorteria» per la tradizionale «Festa di San Martino». Consegna della targa d'argento «Una vittoria per la nostra terra», offerta dalla Cassa di Risparmio di Vignola al sodalizio.

21/11/89 A Vignola, organizzate dai Signori Margherita Costanzini e Franco Satriani e con il prezioso aiuto dal rag. Vittorino Giusti, inizio delle serate di assaggio di mantenimento. Frequenza bisettimanale. Presenze n. 36. Termine il 19/12/89. Gentile ospitalità offerta dalla Banca Popolare dell'Emilia.

12/12/89 Riunione del «Consiglio Direttivo».

14/10/89 A Modena, organizzate dal dr. Loli Palazzini, inizio della serata di assaggio di mantenimento. Frequenza quindicinale. Termine il 3/3/90.

14/01/90 Riunione dei Maestri Assaggiatori.

22/01/90 A Spilamberto, organizzate da Adriano Malmusi, inizio delle serate di assaggio di mantenimento. Frequenza settimanale. Presenze n. 32. Termine il 26/02/90.

15/02/90 Inizio del «Corso per Allievi Assaggiatori e Conduttori di Acetaia». Frequenza bisettimanale. Presenze n. 54. Termine il 3/04/90.

20/02/90 Riunione degli «Alfieri».

### SPILAMBERTO Villa Comunale Fabriani.

*Nel sottotetto dell'antico edificio, che una delibera dell'Amministrazione Comunale ha dato in uso alla «Consorteria», si sta completando l'acetaia del sodalizio. Intanto, stanno riposando e invecchiando in 22 barili gli aceti conferiti dai concorrenti al «Palio». Dettagliate informazioni sull'argomento verranno date ai soci nei prossimi numeri del «Notiziario».*

