



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 29 - Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI - Spedizione in Abb. Postale Gruppo IV/70
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14-4-1987 - Fotocomposizione: Antares - Modena - Stampa: Arte Graph - Bomporto (Mo)

NON C'È PACE SUL «BALSAMICO»

La cronaca locale ha riservato ampia attenzione e rilevante spazio al convegno intitolato «2002 Anno del Balsamico» che si è tenuto il 4 febbraio u.s.c. presso la Camera di Commercio di Modena, organizzato dal Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena (che per altro raggruppa soltanto una parte dei produttori industriali) e dal Consorzio di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale (legalmente costituito, ma non operativo) insieme al Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia).

Il resoconto sottolinea la mancata adesione della nostra Associazione senza riferirne le ragioni già esposte attraverso un documento trasmesso a tutti gli organizzatori e agli aderenti alla iniziativa, e che sarebbero state illustrate anche ai giornalisti presenti al Convegno se gli organizzatori stessi non avessero, inopinatamente ed in modo del tutto scorretto, cancellato dal programma dei lavori il previsto dibattito.

La nostra assenza è da ascrivere alla mancanza dei prerequisiti ritenuti necessari in premessa.

È noto che la presenza sul territorio modenese dell'Aceto Balsamico di Modena e dell'Aceto Balsamico Tradizionale crea forti difficoltà ad attivare iniziative comuni e questo perché i due prodotti non sono fra loro confrontabili sia per la loro genesi, che per la loro storia, la loro tradizione e la loro produzione e questo è oggettivamente, ma soprattutto scientificamente dimostrabile.

Non si tratta come viene supposto dagli organizzatori «di un prodotto artigianale, e ovviamente costoso, raffrontato ad un altro, industriale, più diffuso e commercializzato», ma di ben altro.

Se così fosse la possibilità di reciproca collaborazione sarebbe apparsa ovvia.

Ovvia non è, ma, forse, neppure impossibile a condizione di poter fare chiarezza su diversi aspetti del

problema generale per salvaguardare equilibri rispettosi di una tradizione e di una realtà che ha un retaggio storico secolare per altro neppure sfiorato nella relazione specifica svolta durante il convegno.

Fare chiarezza avrebbe significato effettuare un incontro preliminare tra tutte le componenti interessate: Consorzi, Regione, Provincia, Comuni, Camera di Commercio, per conoscere l'orientamento di coloro che producono l'Aceto Balsamico di Modena sui seguenti punti fondamentali:

1) verificare se all'Aceto Balsamico di Modena possa essere attribuita l'indicazione geografica protetta (I.G.P.) tenuto conto che al Balsamico Tradizionale è già stata riconosciuta la denominazione di origine protetta (D.O.P.);

2) verificare se l'Aceto Balsamico di Modena possiede le caratteristiche richieste dai regolamenti in vigore per ottenerla;

3) avere la certezza che in caso affermativo TUTTI i produttori di Aceto Balsamico industriale sarebbero concordi nel richiederla e conoscere che cosa hanno fatto dal 17 aprile 2000 a tutt'oggi a tale proposito;

4) nel caso di risposta negativa sarebbe stato necessario sapere come gli interessati intendono procedere a partire da oggi per giungere al 17 aprile 2005 giorno in cui un Decreto Ministeriale impedirà loro di produrre aceto utilizzando il nome «Modena» e l'aggettivo «Balsamico».

È a questi quesiti che avrebbe dovuto essere fornita risposta se si fosse gradita, non solo a titolo di copertura, anche la partecipazione della Consorteria alle iniziative proposte. È fuori dubbio che se l'Unione Europea riconoscesse all'Aceto Balsamico di Modena l'indicazione geografica protetta (I.G.P.) si aprirebbero scenari nuovi.

Il percorso comune diventerebbe più agibile e forse si potrebbe anche ambire alla costruzione della «Casa

del Balsamico» e ritenere le Province di Modena e Reggio Emilia «l'Acetaia d'Italia», ipotesi oggi del tutto utopistica.

La Consorteria rifugge da preclusioni preconcette e persegue, da sempre, obiettivi rivolti alla tutela e alla difesa della cultura e della «conoscenza» del «Balsamico» della tradizione secolare. Per certo non demonizza la commercializzazione del prodotto in quanto la ritiene veicolo di conoscenza e di fruizione per chi non può produrlo, ma è anche del tutto consapevole che il valore del «Balsamico» sta altrove e va difeso ad oltranza.

È racchiuso nei legami generazionali che si sono consolidati, qui da noi, con lo scorrere dei secoli; è pervaso dall'amore che gli abitanti di questo territorio gli riservano; è blasonato dalle sue irripetibili e singolari proprietà organolettiche.

È per questo che non è possibile considerarlo sotto il solo aspetto commerciale pervaso dai problemi del «mercato dinamico» o «globalizzato» citati durante lo svolgimento del convegno: per il «Balsamico» esistono valori che non sono valutabili in Euro.

Le premesse qui esposte non escludono possibilità future in grado di risolvere definitivamente i problemi esistenti da anni fra i due comparti: quello tradizionale e l'altro industriale. Occorre la volontà per farlo e inversioni di rotta.

Occorre che tutte le componenti (quelle specifiche e le altre istituzionali) si mettano a lavorare insieme con determinazione, metodo e razionalità per trovare le soluzioni. Sono questi i prerequisiti che la Consorteria andava ricercando prima di partecipare ad iniziative comuni, le quali, oggi, così come saranno proposte, creeranno soltanto ulteriore confusione e disorientamento in tutti coloro che non sono addetti ai lavori ad iniziare dal comune consumatore.

Il Gran Maestro
Francesco Sacconi

BANDO

Il Gran Maestro, il Consiglio Direttivo e il Consiglio Maggiore BANDISCONO la

«36^a GARA DEL PALIO DI S. GIOVANNI» riservata agli aceti balsamici «tradizionali» prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni iniziata il 2 aprile terminerà **improrogabilmente** il giorno 30 aprile p.v.

I campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati, ma non potranno concorrere alla vincita del «Palio 2002».

Tutti i Soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo alla consegna dei loro campioni al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di «assaggio».

Il Gran Maestro
Francesco Sacconi

CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

Domenica 23 giugno 2002, alle ore 9,30, è convocata in Spilamberto, presso i padiglioni della Fiera, l'ASSEMBLEA ORDINARIA dei Soci della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente

ORDINE DEL GIORNO

- 1) Relazione del Gran Maestro.
- 2) Premiazioni del Palio 2002.

La convocazione dell'Assemblea avviene tramite questo numero del Notiziario e sostituisce, a tutti gli effetti, la lettera di convocazione.

Al termine dell'Assemblea seguirà, come da tradizione, il pranzo sociale presso il Ristorante del Circolo Arci, Via Donizzetti, Spilamberto.

Per le prenotazioni occorre telefonare non oltre il 20 giugno al n. 059-78.58.61, dalle ore 19,30 in poi escluso il martedì, oppure tramite la segreteria telefonica della Consorceria, Tel. 059-78.59.59.

Il Gran Maestro
Francesco Sacconi

ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 23 giugno p.v. al termine dell'Assemblea Generale.

ASSAGGI E ASSAGGIATORI

È noto che almeno a partire dal 1978 tra i principali obiettivi della nostra Associazione rientra la formazione degli «Assaggiatori» di Aceto Balsamico Tradizionale ed è per questa ragione che i Soci praticanti vengono suddivisi in Allievi, Assaggiatori e Maestri Assaggiatori secondo un preciso percorso scandito dalle regole contenute in un Regolamento più volte rivisto nel corso del tempo.

Ne segue che l'attenzione di chi è chiamato a condurre la Consorceria non può non essere stata (e non esserlo tuttora) rivolta sia al perfezionamento della scheda di valutazione, alla metodica di comportamento nei confronti della sua compilazione, che alle prestazioni di tutti coloro che praticano l'esame organolettico di campioni di «Balsamico».

Le possibilità operative che vengano offerte ai Soci praticanti sono rappresentate dallo svolgimento degli «Assaggi» che si effettuano durante la gara del Palio di S. Giovanni e, da oltre dieci anni, da quelli di «Allenamento» che si tengono presso diverse Comunità della Provincia.

È noto ancora che da alcuni anni è in corso l'osservazione metodica e sistematica del comportamento dei singoli Assaggiatori allo scopo di verificare la loro capacità nel condurre la valutazione di un campione di «Balsamico». Essa viene effettuata attraverso riscontri ritenuti veritieri in quanto supportati da «medie» di riferimento ricavate dalla valutazione di campioni sottoposti ad un numero tanto elevato di esami da non poter essere poste in discussione.

Duplici è l'obiettivo che si persegue:

1) porre l'Assaggiatore in condizioni di effettuare una autovalutazione delle proprie capacità;

2) consentire alla Consorceria di procedere all'avanzamento o al mantenimento della qualifica raggiunta dai singoli Assaggiatori utilizzando non solo il numero di prove effettuato continuamente nel tempo, ma anche riscontri di carattere oggettivo.

È evidente che l'obiettivo che ci si pone può essere raggiunto soltanto se ogni Assaggiatore partecipa, nel modo più assiduo possibile, alle opportunità che la Consorceria gli offre, così come va da sé che gli esami richiesti debban essere proporzionalmente ed esclusivamente ripartiti fra gli «Assaggi» del Palio e quelli di «allenamento» in quanto soltanto essi possano venire sottoposti alle osservazioni ritenute necessarie allo scopo.

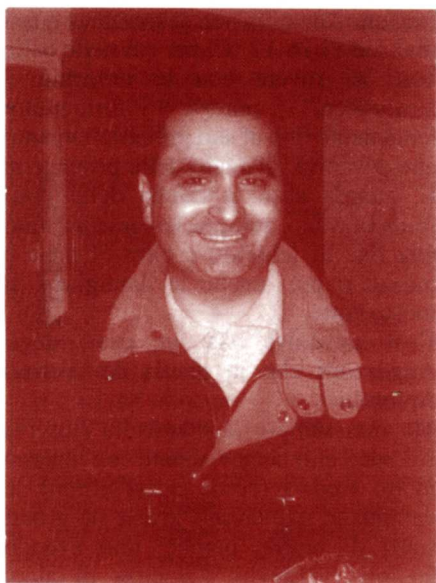
È questo uno dei principali motivi che hanno indotto il Consiglio direttivo a considerare valutabili, a partire dall'anno solare 2002, soltanto gli esami condotti al proprio interno escludendo ogni altra prestazione che può avvenire in altro luogo o circostanza e per motivi diversi.

Il Consiglio direttivo ritiene che questo modo di procedere sia condiviso dalla maggioranza di tutti i suoi soci (Assaggiatori e non) in quanto consente di professionalizzare con continuità e sempre maggiore certezza gli Assaggiatori ed anche di individuare gli elementi che gli permetteranno di operare scelte affidate non soltanto al numero degli «assaggi» effettuati. È certo che un rilevante numero di questi comporta maggiore esperienza e non va sottovalutato, ma è altrettanto vero che non può più essere considerato la sola componente alla quale affidare un giudizio o una scelta.

In questo modo saremo tutti più corretti, meglio qualificati e più credibili.

Il Consiglio Direttivo

UNA LACRIMA CHE SA DI BALSAMICO



Non è facile scrivere di persone che non sono più fra noi senza incorrere in anacronistiche celebrazioni per altro spesso ritenute doverose per consuetudini tanto antiche quanto desuete.

Il rischio maggiore sta nel cadere in atteggiamenti di circostanza che offendono proprio chi si vuole ricordare con riconoscenza ed anche affetto.

Per Marco Costanzini, direttore del Consorzio produttori ABTM, che ci ha lasciato il 25 settembre dello scorso anno, tutto questo non può essere perchè era uno di noi nell'amare e nel sostenere il «Balsamico».

Quale può dunque ritenersi il modo migliore per manifestargli il nostro affetto e confermarci il nostro ricordo?

Dichiarare ufficialmente la sua totale dedizione nei confronti del Consorzio produttori ABTM apparirebbe riduttivo e forse neppure a lui gradito perchè tutto ciò che ha fatto per quell'Ente è avvenuto per totale e libera sua convinzione e generosità. Forse l'atto più semplice consiste nel supporre di potergli trasmettere un messaggio virtuale, oggi di moda, con la speranza che lo possa ricevere e comunicare con noi nel modo che gli era consueto.

Forse non è impossibile perchè, come il sole che qui tramonta, altrove accende l'aurora e come il seme che sottoterra muore, verso il cielo rivive di fiori e di spighe, anche il nostro essere non può disperdersi nel nulla. Ed allora è bello pensare che dal suo nuovo «sito» possa osservare, a volte con piacere, altre con disappunto, il nostro comportamento, la nostra onestà, la nostra correttezza nei confronti del «Balsamico» e anche ascoltarci.

Marco avrà ricevuto molti di questi messaggi, ma uno dei più graditi, e che ora facciamo nostro, sarà stato certamente quello di Beppe Zagaglia trasmesso attraverso la cronaca locale con il titolo «Una lacrima che sa di Balsamico».

«Scrivo queste poche righe con la morte nel cuore perchè è morto Marco

Costanzini, pochi giorni fa. Perché quando penso a lui penso al Balsamico: l'avevo conosciuto nel Consorzio produttori dell'aceto balsamico tradizionale, anzi per me il Consorzio era lui. Ci si trovava per l'aceto, per le fotografie per Balsamica, per la grande cena di gala nel cortile d'onore del Palazzo Ducale. Avevo fatto le foto, tante, a volte assieme, come la volta in cui lucidava i grappoli d'uva trebbiana e li toccava con amore. Era entusiasta del suo lavoro, mi faceva vedere articoli, la rassegna stampa di tutto il mondo e mi aveva presentato personaggi famosi per i quali lui, modesto, era importante e famoso come loro.

L'ultima volta l'ho visto pochi giorni prima che entrasse in coma, poi più. Così lo ricordo: sorridente, sempre impegnatissimo e lo rimpiango. Piango un amico con cui avevo molte cose in comune. Piango un bravo ragazzo, un altro pezzetto di Modena che scompare».

Caro Marco, le espressioni di Beppe sono le nostre, certamente condivise da tutti coloro che ti hanno conosciuto. Il destino ha voluto che ci incontrassimo per congiungere alcuni anni di quella vita che un'unica volta ci viene data ed ora che sul pendio per altre valli si dirama concedi al tuo pensare tutto ciò che ci ha resi amici. Per noi cara sarà la memoria perchè con te lieti e proficui furono i giorni oggi da rievocare.

Francesco Sacconi

ASSAGGIATORI E MAESTRI ASSAGGIATORI DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Il giorno 11 novembre u.s.c. durante una piacevole riunione e al termine degli esami superati positivamente sono stati consegnati i diplomi di Assaggiatore e di Maestro Assaggiatore ai seguenti Soci:

ASSAGGIATORI:

- Balestri Silvio
- Chiletto Enzo
- Colombini Elia
- Fava Sheila
- Ferrari Marco
- Ferrari Paola
- Morselli Dia
- Montanari Paola
- Rigolon Enrico
- Rinaldi Giuliano
- Simonini Carlo
- Superbi Enrico
- Talami Mirco.

MAESTRI ASSAGGIATORI:

- Andreoli Alessandro
- Bazzani Giulia
- Bernabei Bruno
- Burzi Albertino
- Canalini Umberto
- Caretti Giancarlo
- Ferrari Giorgio
- Foca Novello
- Fornaciari Fabrizio
- Frattini Goldoni Marianna
- Marchesini Claudio
- Massa Massimo
- Meneganti Antonino
- Muratori Mauro
- Paltrinieri Guido
- Pivetti Walter
- Ramini Giordano
- Setti Luciano
- Solmi Mauro
- Zironi William.

Il diploma agli Assaggiatori è stato consegnato dal Vice Sindaco del Comune di Modena Ennio Cottafavi; il diploma di Maestro Assaggiatore dal Presidente della Camera di Commercio di Modena Comm. Alberto Mantovani.

AVVISO

Le nostre coordinate internet:

consorteria@comune.spilamberto.mo.it

L'ACETIFICAZIONE

In questo mio terzo articolo sull'acetificazione dei mosti per ABTM, che segue quelli di aprile e settembre '2001, desidero trasferire ai lettori una serie di convincimenti che ormai ho maturato, anche se dai più saranno certamente visti come una violenza alla Tradizione.

Ma tradizionalismo, almeno per me, non deve significare sterile e presuntuoso rifiuto di quanto ci offre il continuo progredire della tecnica.

Vorrei anche premettere che non sono solo, anzi sono in più che ottima compagnia; dell'amico Giorgio Ferrari di Casinalbo, come già ho riferito, e, gradita sorpresa in occasione di una recente cena a base di una sublime paella, di un personaggio quale Valeriano Zanasi, che da oltre otto anni effettua le fermentazioni in un garage seminterrato, dove ottiene in barriques mosti da rinalzo con acidità superiori agli 8 gradi, ma incredibilmente fini, armoniche ed eleganti.

Dopo vari anni di cottura di mosti in proprio e di verifica delle tecniche più disparate per avviarli con successo alle fermentazioni alcoliche e alle bioossidazioni acetiche, ho potuto effettuare tutta una serie di osservazioni che vado ad esporre.

E sulle quali vorrei tanto che si instaurasse un dialettico confronto con almeno alcuni di coloro che mi leggeranno. Per il bene del Balsamico, dovremmo scambiarci da subito le nostre esperienze, e non per il tramite di una paella, se pur favolosa.

La genesi dell'ABTM, come tutti noi sappiamo, inizia con la cottura del mosto e prosegue con le tre fasi della Fermentazione (per primi i Lieviti poi gli Acetobatteri) della Maturazione (Enzimi) e infine dell'Invecchiamento (solo processi ossidativi).

Le ultime due (Maturazione e Invecchiamento) è tuttora indubitabile che si possano realizzare al meglio solo nel sottotetto, in idonea acetaia, dove gli estremi del caldo e del freddo si alternano nelle stagioni e negli anni per far sì che possano avvenire i fenomeni di chiarificazione e soprattutto di ossidazione e di concentrazione tipici e indispensabili per ottenere un vero ABTM di qualità.

L'evaporazione di acqua attraverso le doghe del legno causa la concentrazione del liquido all'interno e un suo conseguente arricchimento in ossigeno che entra dall'ambiente esterno per lo scambio con l'acqua stessa.

Maggiore e più prolungato sarà il caldo estivo, e più consistente risulterà questo processo di concentrazione.

Francesco Aggazzotti può quindi continuare a dormire sonni tranquilli. In riferimento, invece, alla prima fase di fermentazione, sono ora sperimentalmente certo che essa non possa trovare nell'acetaia il luogo più adatto alle esigenze dei Lieviti e degli Acetobatteri che la generano.

E ciò a causa degli eccessi di temperatura, sia riguardo al caldo che al freddo, che si sviluppano in genere in ogni acetaia e che impediscono, fra l'altro, l'ottenimento dei profumi, dell'armonia e dell'eleganza che solo una lenta attività microbiologica garantisce.

Ho verificato come i Lieviti lavorino già a soli 17 °C, e anche in mosti ad altissimo grado zuccherino, ma come siano in grado di generare ottimi profumi solo fino ad una temperatura di 19 °C (fermentazione molto lenta), oltre la quale la velocità aumenta (per raggiungere il massimo attorno ai 22 °C) ma a scapito della finezza.

Una fermentazione lenta trasforma 1-3 gradi Babo al mese per cui possono servire anche 6 mesi per ottenere il grado di alcol desiderato (da 1 °Babo fermentato = 0,6 gradi alcol svolti). In solaio non avrò mai 6 mesi continuativi così fatti.

Nella mia cantina invece sì, a partire da subito dopo la cottura del mosto e spesso fino alla metà di novembre; dopo di che mi restano, comunque sempre, queste tre possibilità.

1) Lasciare che l'attività dei Lieviti diminuisca fino a cessare. Sappiamo che al ritorno dei 17-18 °C essa riprende sempre senza alcun problema.

2) Trasferire i contenitori in fermentazione in un luogo più caldo. Anche lungo le scale, se il fabbricato è riscaldato (come avviene nel mio caso). Certo non in acetaia dove ci sono ancora meno di 17 °C.

3) Scaldare artificialmente la cantina o il garage fino al limite più basso (17,5 °C) di temperatura necessaria.

A tal punto verrò sommerso dalle rimostranze dei puristi, che so comprendere e che apprezzo e rispetto. Ma i nostri antenati non avevano a disposizione gli impianti di riscaldamento oggi alla portata di tutti, anche automatici, e io, del resto, non possiedo più quelle belle cantine dove

per tutto l'inverno non si scendeva quasi mai sotto i 16-17 °C, per cui nelle belle botti di rovere con le orecchie il lambrusco poteva fermentare lentamente fino al suo imbottigliamento che avveniva all'inizio della primavera. E, guarda caso, a fianco delle botti fermentavano, sempre lentamente, fino alla fine di febbraio e oltre (4 mesi e mezzo o più) anche le damigiane di mosto cotto.

Così avveniva sia in casa degli Aggazzotti che in quella dei Ferrari Amorotti.

Ma non sempre la ciambella riusciva col buco e in alcune annate con inverno molto freddo (come quest'ultimo) le damigiane risultavano invase da grossi strati di muffe, perchè, non avendo lavorato i Lieviti, l'assenza di alcol aveva permesso la loro proliferazione. Coloro che, diversamente dai miei avi, portavano invece in acetaia il mosto appena cotto rischiavano che questo fermentasse subito e spesso in modo tumultuoso, per poi bloccarsi per tutti i mesi freddi dell'inverno, con la quasi certezza di una successiva rifermentazione, alla ripresa dei caldi primaverili.

Penso che nessuno si senta di sostenere che poi, con tali premesse, si potesse ottenere anche della qualità.

A meno che non si avesse a disposizione una botte, tipo «madre», in cui si mettesse subito il mosto appena cotto.

Ma qui interviene la seconda parte delle mie certezze sperimentali.

Intendo riferirmi agli altri microorganismi che operano in questa prima fase della genesi dell'ABTM, cioè agli Acetobatteri.

Essi sono molto più esigenti in merito all'ambiente in cui li portiamo ad agire e sono, diversamente dai Lieviti, totalmente imprevedibili.

È noto e certo che anche un solo lievito, se messo ad agire in ambiente ottimale, è in grado di fermentare anche grandi masse di mosto.

Tutti noi sappiamo invece che in un mosto cotto la sola presenza di Acetobatteri, anche se in numero enorme e verificato al microscopio, non è mai garanzia certa perchè poi possa iniziare una valida acetificazione.

In molti casi le botti sono oggi piene di mosti che hanno solo sentore di vino ossidato e marsalato perchè in essi non è mai partita l'attività degli Acetobatteri e hanno ripetutamente agito per più anni solo i lieviti (rifermentazioni disastrose in riferimento ai caratteri organolettici di quei mosti).

DEI MOSTI COTTI

La mia esperienza, basata su drammatici tentativi ripetuti inutilmente per anni al fine di indurre l'acetificazione nei miei mosti e di cui ho scritto nei due precedenti articoli, mi permette di dichiarare, con la certezza di non dire certo cosa sciocca né avventata, che non è possibile ottenere attività da parte degli Acetobatteri con ripetitiva certezza nei vari anni se li costringiamo a lavorare in una acetaia come la mia e come credo siano molte delle vostre, dove in estate si superano in molti anni e per più giorni i 35 °C. A tale temperatura è certo che gli Acetobatteri cessano ogni attività (per inciso, a tali °C la letteratura dice che i Lieviti muoiono!) e quasi sempre non la riprendono poi più quando l'ambiente ritorna favorevole.

E qui mi riallaccio a quanto più volte mi ricordava mia madre, ma che molti di voi possono certo confermare, in merito alla frenetica ricerca di «madrì d'aceto» che assillava i nostri antenati. Il che sta a significare che perfino le mitiche «botti madre» ad un certo punto e con una frequenza più che significativa cessavano di lavorare, in quanto, dico io, erano tenute in acetaia.

In cantina o in garage invece la temperatura da aprile-maggio in poi si mantiene sempre sopra i 18 °C e non supera mai, durante i mesi successivi e quasi sempre sino a tutto settembre, i 23-24 °C. Questo è l'intervallo di temperatura entro il quale gli Acetobatteri agiscono lentamente ma esprimono al massimo caratteri di finezza, armonia ed eleganza.

La conclusione logica è che l'ambiente acetaia non è favorevole all'intera fase detta della fermentazione.

E allora non vedo perchè si debba continuare a farla avvenire nel sottotetto e non in ambiente più favorevole, cantina o garage che sia (in assenza, naturalmente, degli autoveicoli) come prima di me hanno verificato gli amici sopra citati.

Ma sappiamo anche che tale sistema viene già attuato da molti altri che, però, non parlano e non scrivono e che ci premuriamo, per questo, di ringraziare vivamente in nome dell'ABTM.

Concludendo:

a) credo che d'ora in poi dovremo verificare se la nostra acetaia è adatta come ambiente (limiti di temperatura possibili) alla prima fase della fermentazione;

b) se, come spesso sarà, non lo fosse, bisognerà trasferire i contenitori addetti alla prima fase, botti madre comprese, in ambienti più adatti;

c) ritengo non conveniente utilizzare più prodotti da rinalzo che non abbiano subito l'intero processo microbiologico che deve portare ad almeno 7-8 gradi di acidità (che ho dimostrato raggiungibili) lasciando così alle botti della batteria, rimaste in acetaia, il compito di partecipare solo alle due fasi successive;

d) di conseguenza, i mosti cotti non hanno più motivo di essere cotti poco. Ho verificato che i Lieviti fermentano bene (lentamente) anche in presenza di una densità zuccherina di 38 °Babo e che gli Acetobatteri sono in grado di agire anche in mosti con densità molto prossime ai 30 °Babo;

e) confermo nuovamente che alla fine di un processo così impostato si ottengono mosti con non meno di 26 °Babo di zuccheri e di 7-8 gradi di acidità e caratterizzati da una finezza, un'armonia ed un'eleganza fino ad oggi impensabili.

Vi aspetto a casa mia per farveli assaggiare.

Vincenzo Ferrari Amorotti

FINANZA AZIENDALE

La Banca popolare dell'Emilia Romagna dispone da tempo di un team di specialisti in grado di fornire alle imprese l'assistenza qualificata e completa nella soluzione delle problematiche più complesse ed attuali, quali:

l'analisi dei fabbisogni finanziari legati ai processi di crescita dimensionale e di sviluppo delle aziende;

il reperimento delle risorse finanziarie a titolo di capitale e/o di debito (emissione prestiti obbligazionari, cambiali finanziarie, etc.);

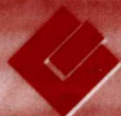
la ristrutturazione del debito;

l'acquisition financing;

la razionalizzazione delle strutture societarie (costituzione di holdings, gestione dei passaggi generazionali, etc.);

la valutazione d'azienda.

FINANZA AZIENDALE, Via San Carlo 8/20 - Modena



Banca popolare dell'Emilia Romagna

LA CORREZIONE

Le note che fino ad oggi ho inviato al Notiziario della Consorteria hanno riguardato sempre argomenti di interesse generale teorico-matematico che non avevano alcun riferimento a casi o situazioni reali particolari esistenti nella mia o in altra acetaia. Questa volta vorrei invece riferire di un processo avvenuto proprio in una batteria della mia acetaia che potrebbe (dico potrebbe) essere utile anche a qualcun altro degli amici conduttori. Si tratta di questo:

Avevo nel 1995, come ho tuttora, una batteria di cinque barili il cui avviamento, avvenuto cinque anni prima, lasciava molto a desiderare. Annusando dal cocchiere non si sentivano particolari profumi né acidità che, sebbene misurata col sistema della siringhetta denunciava valori anche di 6,8, non era tale da essere apprezzabile come volatilità.

Di quell'aceto, presentato all'esame di «assaggiatori» in una seduta di allenamento, il verdetto fu implacabile «privo di profumi, bassa acidità».

Il che voleva dire una sola cosa e cioè che la bioossidazione acetica, in quella batteria, non era mai iniziata!

Anche se l'acidità si manifestava maggiore di quella che la miscela iniziale aveva alla partenza tale incremento non poteva derivare che dalla diminuzione, per

evaporazione del volume del liquido che nel frattempo s'era verificato nelle botticelle.

Almeno così mi spiegai il fenomeno.

Conclusi quindi che occorreva fare una decisa immissione di innesto ricco di acetobatteri provenienti da mosto cotto.

Allo scopo, già da alcuni anni, mi sto preparando un aceto molto acido proveniente da mosto cotto appena schiumato (20÷22° Babo) lasciato fermentare molto lentamente a bassa temperatura per poi acetificarlo in una ampio mastello di legno di rovere dove esiste già altro aceto ricco di acetobatteri.

Tale aceto presentava, nel 1995, una densità di 11 Brix e 8,5° di acidità.

Il problema era quello di sapere quanto ne occorresse.

Decisa la percentuale di tale aceto (il 33%) di cui ritenevo necessario fosse impostata la miscela corretta da reimmettere nelle botticelle bisognava conoscere la capacità delle stesse ed il loro possibile contenuto massimo.

A questo bisogno mi è stata estremamente utile la scheda che ogni anno preparo per ognuna delle mie batterie e in cui documento e ricavo ogni dato che mi potrà servire per conoscere il suo stato e la sua evoluzione.

La scheda per quella Batteria, che ho denominato con la lettera B, nel 1995, era la seguente:

dove i dati segnati in nero sono, come è evidente, dati costanti tipici di quella batteria mentre quelli evidenziati sono dati che differiscono di anno in anno e che esprimono le diverse variazioni avvenute nell'aceto.

Così, per esempio, il valore di h esplicita l'altezza del liquido contenuto rispetto al fondo del barile e quindi permette di risalire, mediante il rapporto h/D, al rapporto q/Q da cui, attraverso la lettura delle curve riportate a pag. 123, 124, 125, del volume «Il Balsamico della tradizione secolare», si determina il valore di q cioè la quantità di aceto contenuta nel barile.

Infine nella scheda sono riportati anche i valori di densità e di acidità di ogni barile.

Con questi due dati e con il loro rapporto $R = \text{densità/acidità}$ è utile costruire il diagramma che si riporta dal quale, come vedremo, potremo ricavare utili considerazioni.

Innanzitutto possiamo vedere che se i valori della densità del liquido contenuto in ogni barile, che per l'anno 1995 ho segnato con una linea continua, potrebbero essere accettabili variando da 43 Brix nel barile maggiore e 61 Brix nel più piccolo così non è per l'acidità che da un valore di 4,8 in partenza arriva con fatica al valore di 6,8 nel barile più piccolo.

È chiaro che con questi valori e la mancanza di fattori organolettici quali profumi e acidità volatile e, infine, nessun segno di disfacimento nel sasso posto sul cocchiere la diagnosi non poteva essere che quella della mancanza di alcuna bioossidazione acetica all'interno dei barili.

Il problema era come operare. La prima constatazione da farsi era quella che le botti e il liquido in esse contenuto non avessero odori o sapori strani e anomali. E così infatti era.

BATTERIA B: 1995												
Numero Botte	Diametro max. cm.	Capacità litri	Altezza liquido cm. contenuto	Rapporto	Rapporto	Quantità Contenuta litri	(0,80 - D) cm.	(0,88 - Q) litri	(q : q ₀) evaporazione	(q o: q) riscalzo litri	Brix - Densità	Acidità
N°	D.	Q.	h.	h./D.	q./Q.	q.	h ₀ .	q ₀ .	r.	Dq.	Bx.	Ac.
1	25	10	17,0	0,68	0,75	7,5	20,0	8,8	0,85	1,3	61	6,8
2	26	12	16,5	0,63	0,70	8,4	21,6	10,6	0,79	2,2	58	6,8
3	30	15	25,5	0,85	0,93	13,0	24,0	13,2	0,98	0,2	52	5,8
4	33	23	20,8	0,63	0,69	16,0	26,4	20,2	0,79	4,2	45	5,0
5	38	36	25,8	0,68	0,75	27,0	30,4	31,7	0,85	4,7	43	4,8
		96				71,9		84,5		12,6		

DI UNA BATTERIA

La seconda di avere aceto di mosto sufficiente per tutta l'operazione. Questo dato lo avrei ricavato facilmente dalla scheda prima riportata, dalla quale risultava che la quantità massima di liquido che la batteria poteva contenere era di 84,5 litri il 33% dei quali avrebbe dovuto essere di aceto forte di mosto cotto da 11 Brix e 8,5 di acidità, cioè $84,5 \text{ litri} \times 33\% = 27,88 \text{ litri}$, aceto di cui constatai la disponibilità.

Iniziai pertanto l'operazione vuotando completamente le botti una alla volta e di nuovo riempiendole con una miscela preparata in un recipiente a parte e la cui quantità q_0 era composta dal 67% di aceto preesistente e dal 33% di quello a 11 Brix e 8,5 di acidità, entrambi ben mescolati fra loro.

Finita l'operazione procedetti di nuovo alla determinazione della densità e della acidità in ciascun barile e quindi del loro rapporto R ottenendo il diagramma segnato con una linea tratteggiata.

Questa linea può quindi considerarsi la linea base di partenza dei futuri processi che si sarebbero prodotti in quella batteria.

Rispetto alla linea precedente, continua, si vede chiaramente come la densità, a seguito della correzione effettuata, sia diminuita di meno (circa 10 punti) nella botte maggiore, 5 rispetto ai 15 punti nella botte minore 1, mentre l'acidità, invece, è aumentata di più (12 punti) nella botte maggiore e di meno (6 punti) in quella minore. Risultato questo che non sono ancora riuscito a comprendere pienamente.

In seguito negli anni successivi, senza effettuare alcun prelievo ma solo rinalzi, sono stati determinati gli analoghi parametri che hanno portato a tracciare le linee relative agli anni 1996, 1997, 1998.

Da queste linee si vede chiaramente il loro spostarsi verso l'alto cioè verso valori maggiori di densità, ma soprattutto di acidità, cosa che denuncia chiaramente assieme alla corrosione dei sassi, la ripresa della attività acetica. Dal 1998 si cominciarono a percepire assai bene anche i profumi e l'acidità volatile.

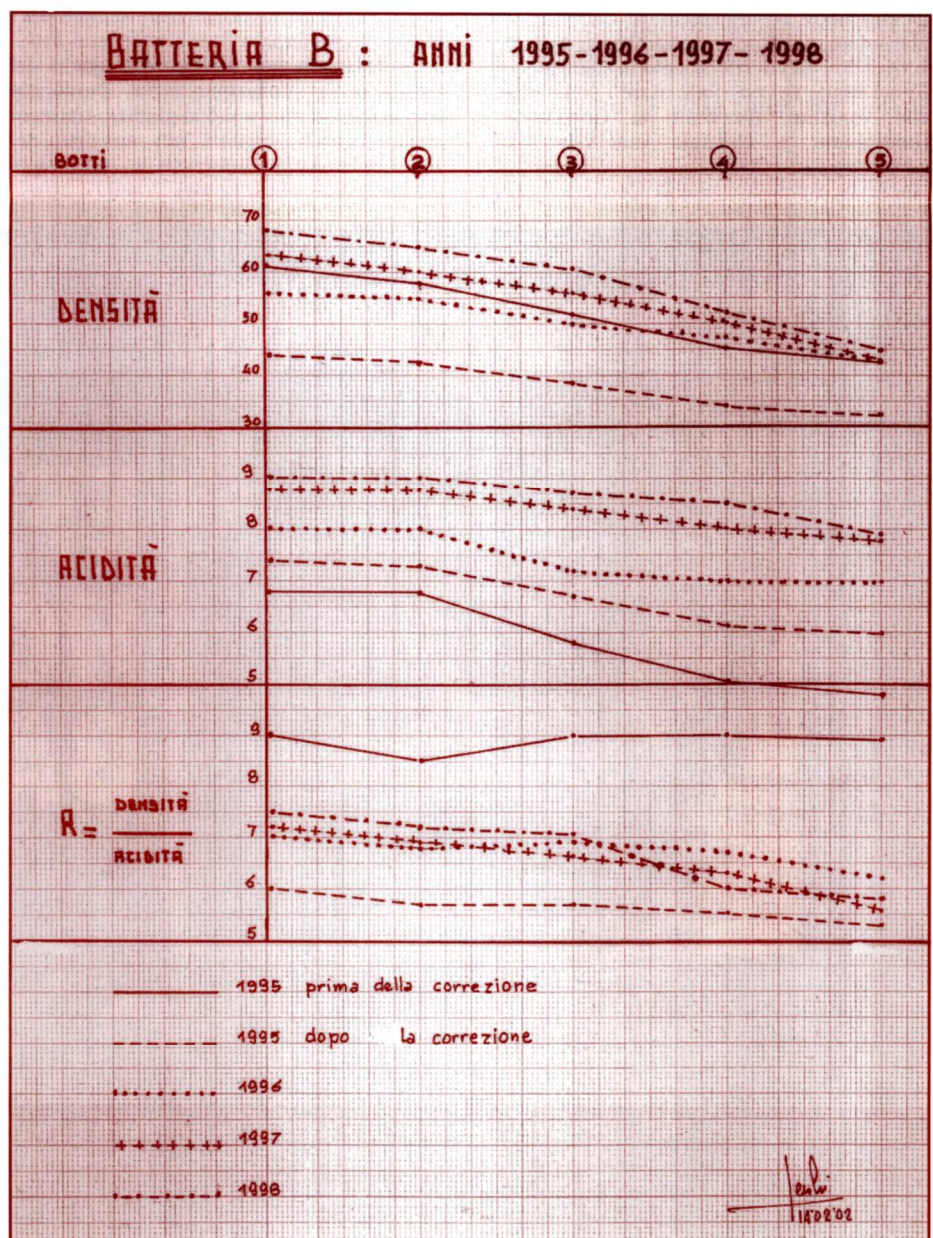
In un recente assaggio di allenamento l'aceto del barile 1 ha superato la soglia dei 255 punti con la definizione di «buono».

— * —

Chi scrive ha ritenuto utile questa nota per porre in evidenza la grande utilità di avere a

disposizione in acetaia anche e sempre una certa quantità di aceto forte proveniente da mosto cotto appena schiumato ricco di acetobatteri che può permettere, come abbiamo visto, la ripresa acetica di batterie sonnolenti ed apatiche le quali dovrebbero essere controllate ogni anno mediante la redazione della «scheda» di batteria e dei diagrammi, chiamiamoli Gambigliani, relativi alla densità, alla acidità e al rapporto R così da avere anche visivamente la netta percezione dell'evoluzione dell'aceto contenuto.

Giuseppe Pecchi



POESIA E BALSAMICO

Pier Luigi Bellei, Gigi per gli amici e mitico insegnante di lettere e di vita per molte centinaia di studenti, nipote del non dimenticato Loris, ha saputo così esprimere la sua ammirazione per il «Balsamico»:

*«La sembra 'na magia, 'na cosa strana:
a 's seint al profom dla tèra edla
campagna.*

*A in pol baster 'na gázza, de meint a me,
per fer dvinter i radecc un piat da Re» (*)*

E ancora:

*«D'l asé Balsàmich a in vrèv sèinter 'na
gázza,*

l'è piò dólz d'un bés e d'na carázza.

Al tin luntàn al mèl e i azidèint:

l'è piò delichèt e alzér d'un cumplimeint».

Insieme al suo giudizio sull'aceto di vino:

*«L'asé d vein l'è come 'na dana bróta.
che per dvintér piò bela la gla mitiva tota;*

*E gira, préla, scancra e volta...
invece ed dvinter piò bela...*

la s'è trueda vecia, acida e... zitéla».

Caro Gigi, sulle ali del vento ti giunga il nostro affettuoso pensiero carico di ricordi e di struggente e non sopita nostalgia.

(*) Versi che per mera disattenzione sono stati erroneamente attribuiti ad altro Autore nel precedente numero del Notiziario.

36° PALIO DI S. GIOVANNI

Le regole di partecipazione alla gara del Palio non hanno subito variazioni.

È tuttavia il caso di raccomandare agli Alfieri e ai Conferenti in proprio quanto segue:

- 1) consegnare il campione (o i campioni) entro il mese di aprile al Vicario Rino Vecchi residente in Via Matteotti, 51 a Spilamberto;
- 2) compilare accuratamente il cartellino di accompagnamento in entrambe le facciate scrivendo i dati di riferimento in stampatello;
- 3) nel limite del possibile usare i contenitori che vengono distribuiti in Consorteria (bottigliette a chiusura automatica di contenuto pari a 200 c.c.).

Anche le aspettative che la Consorteria e i

Conferenti si attendono dallo svolgimento della gara non sono variate:

— per la Consorteria consistono nel poter effettuare uno screening sulla produzione del «Balsamico» su tutto il territorio della Provincia di Modena al fine di poter trasmettere i messaggi adeguati ad assicurare il rispetto della tradizione ed inoltre avere la possibilità di professionalizzare sempre più i propri Assaggiatori;

— per il conferente aspirare alla vincita del palio o a conseguire un punteggio ragguardevole che, unito al giudizio riportato sulla scheda, lo conforti nel prosieguo del suo lavoro, oppure ottenere le indicazioni necessarie a continuare sulla strada

intrapresa da poco tempo.

Tenuto conto dell'andamento generale delle operazioni è doveroso trasmettere il seguente invito o suggerimento: coloro che aspirano o ritengono di poter accedere con il proprio campione alla fase della finale conseguono i contenitori pressochè pieno.

Il campione che viene a trovarsi in quelle condizioni subisce 30 esami ed è accaduto, anche di recente, che l'ultimo esame si sia rivelato difficoltoso o addirittura impossibile a causa della insufficienza di prodotto a disposizione.

Diventa un paradosso giungere alla fase finale e non competere per una causa del genere.



EFFETTO HOME BANKING

www.bancacrv.it

La massima comodità.

Quando vuoi, dovunque sei.



BANCA CRV

CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

LA BANCA IN RETE

GRUPPO BANCARIO

CRV - Banca aderisce all'Ente Cassa di Risparmio di Vignola

PRIVACY

Nome

Cognome

Residente a

C.A.P.

Via N°

Recapito telefonico

FIRMA

Da restituire alla Consorzeria.



MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE - SPILAMBERTO

L'allestimento del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale presso la Villa Comunale Fabriani, sede della Consorzeria, rappresenta il coronamento del lavoro svolto in 36 anni di attività della Associazione.

Sarà collocato a piano terra della Villa e nei locali dell'Associazione AVIS che da sempre fanno parte integrante della Villa stessa.

I lavori sono iniziati nel mese di marzo e l'inaugurazione è prevista nel prossimo autunno.

Il Balsamico Tradizionale è prima che un prodotto, una cultura legata al territorio modenese e alla sua gente. Le regole e i processi che si tramandano da generazioni e la cura di chi in acetaia segue i processi lenti del proprio operare, conferiscono al «Balsamico» un profumo e un aroma inimitabile frutto di una duratura passione e di una millenaria tradizione.

Valorizzare e diffondere la cultura del «Balsamico» significa quindi non solo divulgare gli aspetti scientifici che costituiscono il metodo di produzione di questo straordinario prodotto, ma soprattutto fare conoscere e trasmettere i valori di una comunità legata alla propria terra e ai cicli scanditi dalle stagioni, comunicare le emozioni e la tranquillità che si respirano all'interno dell'acetaia.

Il Museo vuole documentare la millenaria storia materiale, culturale e sociale del «Balsamico» evidenziando il rapporto con il territorio, creare un luogo di riferimento per la ricerca e sulla attuale realtà per difenderne i valori e l'originalità e non da ultimo offrire un servizio di informazione che lo caratterizzi come prima tappa e punto di accoglienza della strada dei vini e dei sapori.

Il presente bollettino di C.C.P. serve per coloro che non avessero provveduto al pagamento della quota Sociale per l'anno 2002.

<p>CONTI CORRENTI POSTALI RICEVUTA di un versamento di € 30,00</p> <p>Euro Trenta/00</p> <p>sul C/C N. 16248411</p> <p>intestato a Consorzeria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</p> <p>eseguito da</p> <p>residente in</p> <p>addi</p> <p>Bollo e data</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE</p> <p>Cartellino del bollettario</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>data progress.</p>	<p>CONTI CORRENTI POSTALI Certificato di accredittam. di € 30,00</p> <p>Euro Trenta/00</p> <p>sul C/C N. 16248411</p> <p>intestato a Consorzeria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</p> <p>eseguito da</p> <p>residente in</p> <p>via addi</p> <p>Bollo e data</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>numero d'accettazione</p> <p>data progress.</p>	<p>CONTI CORRENTI POSTALI di € 30,00</p> <p>Euro Trenta/00</p> <p>sul C/C N. 16248411</p> <p>intestato a Consorzeria ACETO BALSAMICO Tradizionale di Modena - Via Roncati, 29 - 41057 SPILAMBERTO (MO)</p> <p>eseguito da</p> <p>residente in</p> <p>addi</p> <p>Bollo e data</p> <p>L'UFFICIALE POSTALE</p> <p>Bollo lineare dell'Ufficio accettante</p> <p>numero d'accettazione</p> <p>data progress.</p>
---	--	--

Importante: non scrivere nella zona sottostante!

data progress. numero conto importo del bollettario ch 9

Il presente bollettino di C.C.P. serve per coloro che non avessero provveduto al pagamento della quota Sociale per l'anno 2002.

IMPORTANTE: non scrivere nella zona soprastante!

Spazio per la causale del versamento
(La causale è obbligatoria per i versamenti a favore di Enti e Uffici pubblici)

AVVERTENZE

Per eseguire il versamento, il versante deve compilare in tutte le sue parti, a macchina o a mano, purché con inchiostro nero o nero-bluastro il presente bollettino (indicando con chiarezza il numero e la intestazione del conto ricevente qualora già non siano impressi in stampa).

NON SONO AMMESSI BOLLETTINI RECANTI CANCELLATURE, ABRASIONI O CORREZIONI.

A tergo del certificato di accredito i versanti possono scrivere brevi comunicazioni all'indirizzo dei correntisti destinatari.

La ricevuta non è valida se non porta i bolli e gli estremi di accettazione impressi dall'Ufficio postale accettante.

La ricevuta del versamento in Conto Corrente Postale, in tutti i casi in cui tale sistema di pagamento è ammesso, ha valore liberatorio per la somma pagata con effetto della data in cui il versamento è stato eseguito.

Parte riservata al C.C.S.B.

OGGETTO: Legge 675/96 - Tutela della privacy.

Con la presente La informiamo che, ai sensi della Legge 675/96 in oggetto, i Suoi dati anagrafici sono inseriti in una nostra banca dati e vengono utilizzati ai fini amministrativi e per adempimenti di obblighi di legge.

REPERTI

Si riproduce la ricevuta del versamento di lire 5.000 effettuato a favore della Consorteria dal Socio Alfonso Franchini nel lontano 26 maggio 1978 e ritrovata per puro caso.

Lo si ritiene un reperto importante anche perchè in quegli anni non era

CONTI CORRENTI POSTALI		RICEVUTA	
di un versamento di L. 5000		di Lire Cinquemila	
sul C/C N. 1624811			
intestato a CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO NATURALE SPILAMB. SETO - 41027 SPILAMBERTO (MODENA)			
eseguito da FRANCHINI ALFONSO			
residente in F.ROEGLIA VIA GRAZIOSI 229 add. 26-5-28			
C/C POSTALI 2		MODENA Ufficio accettante	
420		L'UFFICIALE POSTALE	
Bolli a data		Cartellino del bollettario	
tassa		data	
progr.			

prevista la quota annuale di iscrizione all'Associazione per altro oggi contenuta nella modesta cifra di 30 euro. Per essere Soci era sufficiente presentare un campione di «Balsamico» alla gara del Palio di S. Giovanni. Un qualunque contribuuto era da ritenersi del tutto spontaneo e volontario e le cinquemila lire di allora potevano essere considerate un buon supporto per far fronte alle spese di ordinaria amministrazione sempre esistite e non eliminabili.

A distanza di 24 anni Alfonso Franchini è ancora Socio della Consorteria, partecipa con assiduità agli «Assaggi» e nel Corso degli anni ha conseguito molti premi alla gara del Palio.

Questo ci conforta anche perchè Alfonso è un esempio che gratifica, ma non rappresenta una eccezione. Si trova al fianco di tante persone giovani che insieme agli amici di vecchia data costituiscono un buon tessuto connettivo per l'Associazione.

Si può dunque desumere che il lavoro effettuato disinteressatamente da molti premia, anche se si deve prendere atto che esiste fra noi anche chi viene a Spilamberto soltanto per tornaconto personale.

IL COLORE DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

23 giugno 2023: oggi è il grande giorno, per la prima volta si festeggia «il colore» dell'anno.

I colori sono sempre stati e sempre saranno il lato piacevole della vita di ogni essere umano e non, da quando le conoscenze si sono allargate al di là del pianeta Terra; sono sempre stati sfruttati, dai pittori, dalle grandi firme, da tutti per allietare la vita di ogni essere dalla nascita alla morte e, forse, anche oltre. ma fino ad oggi non hanno mai avuto riconosciuto questo grande merito.

Non conosco il meccanismo virtuale mediante il quale si sono ribellati; resta il fatto che hanno ottenuto una giornata espressamente dedicata a loro, in cui ognuno presenterà il meglio di sé, indipendentemente dal fatto che l'uomo li abbia classificati tanto tempo fa in colore primario, secondario, non colore o altro.

Una giuria composta da un membro di ogni Stato che abbia compiuto tre anni e non sia daltonico voterà il colore preferito, quello che otterrà il maggiore numero di voti sarà considerato, per i quindici anni a venire, il colore dell'anno. Io sono la cronista, indispensabile per riportare al mondo intero le sensazioni e l'esito dell'avvenimento.

Un tempo si credeva che oltre i confini della Terra i colori fossero diversi. Non è stato così, i colori che vede l'occhio umano sono gli stessi che vedono gli extraterrestri, ovunque; pertanto anche loro sono stati invitati alla manifestazione dell'anno.

Nel silenzio generale, su un grande schermo, appare il giallo. Il sole d'agosto, tante stelle, limoni profumati, la ginkgo biloba in autunno. Non commento, sono affascinata.

Segue il rosso. Un campo di papaveri, un cesto di ciliegie, un tramonto acceso, un cuore palpitante. Non commento, gusto con la fantasia il sapore dei frutti appena staccati dal ramo.

Il blu. Il mare, il cielo, un'aiuola di fiordalisi. Non commento, rivivo i ricordi più belli, una passeggiata mano nella mano sulla riva lambita da dolci onde.

Il nero. La notte buia, due occhi... forse quelli del mio compagno, alcune parole scritte a penna su una lettera indirizzata chissà a chi, cosa che non si trova più il tempo di fare. Non commento, non ce n'è bisogno, l'immaginario accomuna tutti i presenti.

Il verde. Prati su prati, di ogni tonalità, un abete addobbato con decori natalizi, il mare in burrasca, la primavera che presenta i primi germogli, una pera. Non commento, le parole in questo caso non sarebbero sufficienti a immortalare le sensazioni.

Il bianco. È, o no, un colore? Saperlo, che importanza potrebbe avere? Vedi il tuo paese ricoperto dalla neve, gli arabeschi dei fiocchi che scendono lievi, le trine della brina sui rami, un bicchiere di latte appena munto. Non commento, il momento non lo richiede, l'emozione è troppo intensa e non basterebbero le più belle parole per descriverla.

Il trasparente. L'acqua del fiume, primo specchio di ogni tempo e luogo, l'aria che respiro, le ultime lacrime del cielo a riflettere l'arcobaleno. Non commento, sono sorpresa, non avrei mai creduto di poterlo considerare un colore.

E così, di seguito, uno dopo l'altro ogni colore si presenta. Il silenzio è d'obbligo, non è necessario sollecitarlo, tutta la giuria è più che affascinata. I ricordi si mescolano ai colori e le emozioni vanno ben oltre a quanto uno si sarebbe aspettato. Infine appare l'ultimo. Non è il marrone, perchè il marrone ha già sfilato. È un colore, come dire?, che va oltre... allo stesso colore. È un insieme di sentimenti, di sensazioni, di storia, direi quasi che è il colore dell'anima. Non sarebbe descrivibile, ma ci proverò ugualmente.

Viene presentato un minuscolo matraccio che contiene un liquido dal colore della terra, con riflessi e bagliori che ne ripercorrono la storia. Viti scheletriche d'inverno, l'una abbracciata all'altra come tante sorelle, sorrette ogni tanto da un palo predisposto sapientemente dall'uomo che ha riconosciuto e apprezzato il valore di quell'esile tralcio che non sa neppure stare ritto da solo.

Ultime piante a germogliare, ma che in autunno presentano accesi pergolati gialli, rossi, arancioni in tutte le più molteplici sfumature, e l'ultima gradazione di verde prima della morte, che non temono il confronto con i migliori pittori o i più bravi stilisti. Grappoli dorati dal mitico sole, o color della notte, quando l'ultimo spicchio di luna ingentilisce ogni ombra e regala un romantico blu ad ogni cosa.

L'operazione della lenta e aromatica cottura del mosto da parte della mano sapiente dell'oxologo dell'A.B.T. e dei suoi avi, i soli che, in questo quadretto di terra modenese, hanno saputo coniugare il frutto della vite e la propria creatività per produrre un elisir Unico, ineguagliabile. L'operazione del sapiente rabbocco di ogni vasello dell'amata acetaia, per tenerne controllata la limpidezza, l'armonia, l'acidità e quant'altro al fine di arrivare ad offrire un prodotto che per il colore, Unico, per i profumi, Unici, per il sapore, Unico, merita sicuramente il posto centrale sulla tavola degli dei.

In quel colore c'è l'anima della vite che ha generato il grappolo d'uva (e chi l'ha mai detto che i fiori o le piante non hanno un'anima!) e l'anima dell'oxologo di A.B.T. che ha elaborato il prodotto finale (che questo aceto abbia l'anima del proprio produttore lo si è sempre saputo).

Non ci sono parole capaci di descrivere questa «anima». Ma ora, quando sento mia sorella lamentarsi del fatto che ne io ne lei abbiamo ereditato lo splendido colore degli occhi di mia madre (azzurro o verde come il mare calmo o in tempesta, a seconda del suo stato d'animo) e per questo lei si è inventata le pagliuzze dorate nelle sue pupille, so perchè io, nata in questa terra prediletta dal Signore che ha fatto dono ai miei avi di un pizzico di fantasia in più, non avrei potuto che avere iridi colore dell'aceto balsamico tradizionale. Arrivati a questo punto, tutti avrete intuito quale colore è stato premiato. Tuttavia ritengo giusto, a titolo di cronaca, farvi sapere che il colore aceto balsamico tradizionale ha avuto l'unanimità dei voti espressi in forma segreta.

Roberta Sirotti

Anno XVI - Numero 1 - Aprile 2002



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 29

Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI

Spedizione in abb. Postale Gruppo IV/70

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

Fotocomposizione: Antares - Modena

Stampa: Arte Graph - Bomporto (Mo)

ELENCO DEGLI ALFIERI E LORO RECAPITO

BASTIGLIA - BOMPORTO

BELLEI ENZO

CAMPOGALLIANO

GUALDI Rag. VINCENZO

CARPI

GORGÒ ROMOLO

CASINALBO

FERRARI GIORGIO

CASTELFRANCO

BARALDI NOVELLO

BURZI ALBERTINO

Via Chiesa, 10

CASTELNUOVO R.

GALAVOTTI GIULIO ANTONIO

STORTI STEFANO

BAROZZI ADELMO

CASTELVETRO

SIMONINI P. GIORGIO

BOTTI GIORGIO

FIORANO MODENESE

MONTECCHI OLIVIERI RAFFAELLA

ROSSI GUGLIELMO

FORMIGINE

VECCHI GIUSEPPE

MAGRETA

LEONARDI FRANCESCO

MARANELLO

VENTURELLI RICCARDO

ROGGIANI ETTORE

MODENA

CESTARI UMBERTO

CIGARINI MARCELLO

ENOLOGICA MODENESE

MANUPPELLI CAMILLO

PARMEGGIANI GIUSEPPE

RENZI FRANCESCO

TABACCHI ATTILIO

NONANTOLA

DOTTI GUIDO

PEDRONI ITALO

PIERLI LUIGI

RAVARINO

FOCA NOVELIO

S. CESARIO SUL PANARO

BELLUCCI SILVANO

GHIARONI RINO

S. DONNINO - S. DAMASO

BIZZARRI SANDRO

TRENTI G. LUCA

SASSUOLO

COLOMBINI SERGIO

MOSCARDINI GUGLIELMO

SOLIERA

BIANCHINI P. PAOLO

LANCELOTTI GIUSEPPE

MARTINELLI IVANO

SPILAMBERTO

COCCHI AGAPITO

LAMBERTINI VALENTINO

VECCHI RINO

VIGNOLA

BEGHI LINO

SIMONINI CARLO

COMUNITÀ

Di recente sono state costituite le Comunità di Castelfranco e Ravarino. Il Consiglio direttivo ha affidato l'incarico di rappresentare la prima al Socio Novello Baraldi e la seconda al Socio Novello Foca.

Contemporaneamente a Castelnuovo Rangone in sostituzione del Socio Giuseppe Sighinolfi, non più disponibile per ragioni di lavoro, è subentrato il Socio Giulio Antonio Galavotti.

A tutti il Consiglio augura buon lavoro e confida nella loro piena collaborazione. È qui il caso di sottolineare quanto il Consiglio stesso attribuisca grande importanza alle Comunità poichè ritiene che attraverso il loro contributo sia più agevole reperire le osservazioni, le proposte e i suggerimenti necessari alla Consorteria per svolgere compiutamente le sue funzioni di tutela e di promozione del «Balsamico» con consapevolezza e profitto.

Insieme a quanto auspicato vengono sollecitate anche le critiche, che tuttavia devono essere espresse nelle circostanze e nei luoghi di pertinenza.

Per luoghi di pertinenza non si intendono i Bar, i Circoli o i Ristoranti bensì le riunioni collegiali che periodicamente vengono programmate dal Consiglio.

Se si crede negli obiettivi che la Consorteria si prefigge di conseguire nei confronti del «Balsamico», se si ritiene di far parte della struttura, se si è capaci di distinguerla dalle forse inevitabili dissonanze di carattere fisiologico che possono insorgere tra le persone, allora al Bar o al Ristorante o al Circolo si sta accorti e si fa propria una frase piena di verità pronunciata da un amico del «Balsamico» e della Consorteria: «prima pensa poi parla, perchè parola poco pensata porta pena».

E non porta pena o danno soltanto alla persona o alle persone cui viene rivolta, ma alla Consorteria e questo diventa intollerabile.

Se qualcuno si sente colpito da quanto sopra scritto e ha udito per intendere non perda tempo e si adoperi in tutta fretta.

Francesco Sacconi