



NOTIZIARIO DELLA CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

Periodico semestrale di cultura dell'aceto balsamico tradizionale

Direzione e redazione: Spilamberto - Via Roncati, 28 - Direttore responsabile: FRANCO MANTOVI
Spedizione in abb. post. ai sensi dell'Art. 2 - comma 20/D - Legge n. 662 del 23/12/96 - Tab. D - Autorizzazione DC/DCI/1022/MO - Bologna
Autorizzazione del Tribunale di Modena N° 856 del 14-4-1987 - Fotocomposizione e Stampa: Arte Graph - Via Emilia Ovest, 518-520 - Modena

A ROLANDO SIMONINI FONDATORE DELLA CONSORTERIA NEL 40° DI ATTIVITÀ

*Che cosa dire ti te
ora che sul pendio per altre valli
si dirama il nostro rivo?
Mentre ti vedo avanzare
nello sciame dei molti
concedi al mio pensare
queste parole che ci fanno umani.*

*Da subito ci trovammo amici
per quanto vasta e profonda
poteva avere risonanza in noi
questa parola
e fertile fu il dialogare
sui tuoi sogni.*

*Parole chiare vennero pronunciate
che l'uno all'altro attendeva.
Un gomito ogni tua parola
che nel labirinto distendeva il suo filo
e reti ancora annoda nella memoria
nel ricordo di gesti concreti, ancora efficaci.*

*Il tuo chiedere era sincero
saporosa e arguta la risposta
attento il tuo ascoltare, affidabile la promessa
schietta e forte la mano tesa
diffusivo il tuo sorridere
accogliente ed ambizioso
il tuo sogno sul "Balsamico"*

*Gradevole e vivo il tempo con te trascorso
nel conversare.
Con te lieti i giorni da rievocare
e nel pensiero stringere fitti.*

*La spirale del tempo che sale all'orizzonte
dilatati la memoria dei tuoi insegnamenti
annidati come nel frutto il seme.
Ancora vi saranno compagni
per far crescere la tua Consorteria.*

Francesco Saccani.

RICORRENZA DI S. MARTINO 2006

Una quarantennale piacevole consuetudine induce il Consiglio Direttivo a chiamare a raccolta tutti i Soci, i loro Familiari e gli Amici in occasione della ricorrenza di S. Martino per trascorrere, insieme, alcune ore piacevoli.

L'incontro è fissato per DOMENICA 12 NOVEMBRE alle ore 12 presso il Ristorante «Gatto Verde» di S. Venanzio a Maranello.

Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 25 ottobre e il 6 novembre, dovranno pervenire, a mezzo telefono, al Ristorante stesso (chiuso il lunedì e martedì): 0536/94.11.69.

La fortissima affluenza dei convenuti richiede di ritenere la prenotazione **OBBLIGATORIA**. Ragioni di carattere organizzativo e logistico esigono, inoltre, di fornire, da parte di chi prenota, oltre al proprio nome e indirizzo, anche l'esatto numero dei posti richiesti.

La quota di partecipazione è fissata in Euro 30,00 a persona.

L'incontro si svolgerà nei modi e nei tempi previsti dalla consuetudine.

Durante la riunione verrà celebrato il Super Palio di Rolando Simonini.

Spilamberto, settembre 2006.

**Il Gran Maestro
Francesco Saccani**

ACCADDE

Accadde. La luna, non ancora perfettamente allineata, ebbe un leggero sussulto, appena appena accennato, ma quanto basta per lasciare un segno tangibile nel futuro. Tutto aveva avuto inizio sette giorni prima, allorché la Mente creatrice aveva teso il braccio, aperto la mano e sollevato ad una ad una le dita. Il primo giorno ha puntato il pollice... e il senso della vita si è sparso ovunque per permettere a chiunque di godere delle bellezze del creato, delle ombre e delle luci. Il secondo giorno l'anulare... e il senso dell'udito ha occupato l'immensità, perchè non sarebbe stato possibile vivere senza musica. Il terzo è stato il giorno del senso dell'olfatto, per assaporare gli aromi intensi, le essenze delicate e il primo profumo primaverile, quello delle violette. Il quarto: il senso del gusto, per apprezzare il piacere della compagnia iniziando dalla tavola. Nel quinto ha sparso il senso del tatto, per imparare ad amare. Il sesto giorno ha disteso l'altro braccio, ha aperto la mano, puntato tutte le dita e... sono nate le galassie, le stelle e i pianeti, il cielo e il mare, i monti e le valli, le piante e i fiori e gli esseri viventi, perchè tutti avrebbero dovuto convivere senza prevaricare gli uni sugli altri. Quest'ultima giornata era stata faticosa, molto faticosa, perchè ogni cosa avrebbe avuto il suo posto, ogni anima il

proprio corpo, ogni pianta la sua stagione; ma ne era valsa la pena. E la mente creatrice era soddisfatta, non avrebbe potuto desiderare di meglio. Una lunga notte di meditazione, ed ha realizzato che mancava ancora qualcosa. E all'alba del settimo giorno ha di nuovo teso le braccia, entrambe, riunito le mani a calice, le ha accostate alla bocca, un leggero soffio, quasi un bacio, un primo timido bacio d'amore... e lo sciame incandescente di scintille si è sparso intorno. Un leggero refole di vento ha accompagnato il gioco di luci lungo una via ben precisa. Ed è stato a questo punto che la luna, non ancora perfettamente allineata, ha avuto un attimo di sbandamento e ha fatto da specchio, la frazione di un attimo, ma tanto è bastato per dare un percorso diverso a quelle scintille. E anzichè espandersi, la maggior parte di esse si è riversata in un punto preciso della Terra, esattamente in quel di Spilamberto. Privo di paesaggi da cartolina, senza mari e spiagge da infarto, senza vette innevate e deserti colorati, abitato da gente strana, ebbene Spilamberto è stato l'epicentro della pioggerellina svavillante, il punto dove si è concentrato il regalo finale della mente creatrice: la fantasia.

Che non vuol dire che produce i suoi effetti solo sulla gente strana che vi abita, ma (e questo lo posso garantire, ne abbiamo avuto prova

tangibile) anche su quanti vi sostano per visitarla. È sufficiente pensare a chi ha avuto la capacità e la creatività di trasformare un semplice prelibato grappolo d'uva, necessariamente di vite trebbiana, nel caleidoscopio di riflessi, sensazioni, profumi e sapori che tutto il mondo ci invidia: non si può negare che le scintille della fantasia si sono concentrate, volutamente o per caso o perchè prediletti, proprio qui a Spilamberto e che la sua gente strana abbia saputo coglierle, prima creando l'opera artistica più meritevole, l'Aceto Balsamico Tradizionale, poi dando i natali (per merito del Gran Maestro attualmente in carica, a cui vanno i ringraziamenti di tutti i soci della Consorteria e di tutta la comunità di Spilamberto) ad un Museo UNICO in tutto il mondo, dove vengono conservati fra l'altro, negli appositi matracci, gli Aceti Balsamici Tradizionali vincitori dei vari Palii di San Giovanni, Palio unico nel suo genere e che si tiene soltanto qui, da ormai quarant'anni. A questo punto è doveroso ricordare che anche gli stessi Dei, se non avessero avuto fretta, avrebbero stabilito la propria dimora a Spilamberto e non nell'Olimpo, per centellinare l'Aceto Balsamico Tradizionale, elisir di lunga vita, al posto dell'ambrosia.

Roberta Sirotti

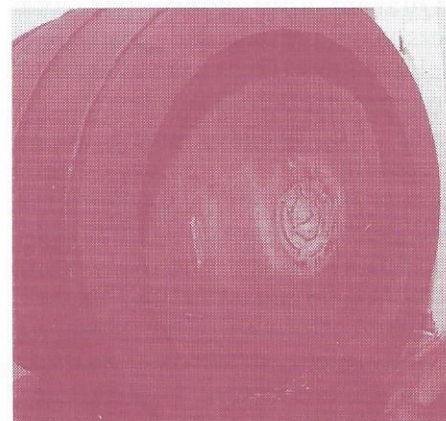
L'IMPRONTA A FUOCO DEL SIMBOLO DELLA CONSORTERIA SUL VASELLO VINCITORE DEL 40° PALIO DI S. GIOVANNI

L'impronta ottenuta con il frequente uso di una matrice arroventata e apposta, per solito, su un oggetto viene chiamata "sigillo" o "marchio". I termini vengono ritenuti sinonimi, sia pure nella varianza del loro significato ed uso. Nell'uno e nell'altro caso e nel contesto del "Balsamico" forniscono testimonianza della preziosità dell'oggetto sul quale l'impronta stessa viene impressa, identificato in una o più botticelle di una batteria, se non nel senso di appartenenza di una famiglia per lo più di antiche origini. Segni distintivi oltre che singolari e di assoluta rilevanza per le generazioni del nostro tempo e per quelle che ad esse faranno seguito. Gli esempi forniti dall'avv. Giuseppe Polacci nel volume "L'Aceto Balsamico Modenese" edito dalla Consorteria nel marzo 1970 con i tipi della Tipografia Soragni di Spilamberto ne rappresentano testimonianza preziosa che induce anche a riflettere sulla realtà di un prodotto, il "Balsamico", che nel corso dei secoli ha oltrepassato le sue particolari caratteristiche di elemento commestibile per diventare storia, cultura e patrimonio comune del territorio modenese tanto da essere meritevole di simili attenzioni. Marchi o sigilli particolari, di fattura fine, opera di provetti artigiani che, spesso, hanno saputo abbinare la loro abilità nel forgiare le matrici alla nobiltà del prezioso prodotto. Da oltre 15 anni la Consorteria ha ritenuto di riproporre la consuetudine, già di uso frequente nel passato, dell'impronta a fuoco sui vasselli adibiti alla produzione del "Balsamico" fissando in particolare la propria attenzione sul vasello vincitore la gara del Palio di S. Giovanni che ogni anno si svolge a Spilamberto con le modalità

e gli scopi noti. In questo modo il sigillo della Consorteria rappresenterà una referenza di assoluto rilievo e valore senza escludere l'esplicito invito, se non dovere, di agire su quella batteria, oggetto di tanta attenzione, nel rispetto assoluto della tradizione dei Padri da parte di coloro che la accudiscono o la accudiranno. Come naturale conseguenza è per tanto accaduto che il primo giorno del mese di luglio il Gran Maestro abbia impresso a fuoco il sigillo della Consorteria sul vasello vincitore la 40^{ma} gara del Palio di S. Giovanni (in coincidenza con il quarantesimo di attività dell'Associazione) appartenente al Sig. Mario Boni residente in Maranello in Viale Risorgimento. La sua Acetaia è posta in una piccola stanza a lato della mansarda della villa di famiglia. È composta da quattro batterie. La prima è segnatamente la sua; le altre rimanenti appartengono al figlio Giorgio e ai nipoti Fabio e Chiara. La batteria destinata a ricevere il marchio è stata avviata nel 1967 e per tanto ha visto la luce insieme alla Consorteria quaranta anni or sono e la circostanza induce a riflettere. È costituita da otto vasselli con le seguenti caratteristiche:

- n. 1 essenza ciliegio - capacità 10 lt.
- n. 2 essenza castagno - capacità 25 lt.
- n. 3 essenza rovere - capacità 30 lt.
- n. 4 essenza gelso - capacità 35 lt.
- n. 5 essenza castagno - capacità 45 lt.
- n. 6 essenza castagno - capacità 55 lt.
- n. 7 essenza ginepro - capacità 65 lt.
- n. 8 essenza castagno - capacità 100 lt.

Si deve prendere atto che nel periodo di tempo di otto lustri è risultato sufficiente per raggiungere il vertice della graduatoria del Palio.



Sicuramente allo scadere del cinquantesimo quella batteria concorrerà al Superpalio R. Simonini che verrà bandito nella circostanza per raggiungere traguardi ancor più prestigiosi in merito alla valutazione del "Balsamico" che produce. Ciò premesso e per dovere di cronaca è il caso di sottolineare come l'Acetaia del Sig. Boni sia corredata da una serie di oggetti connessi alla storia e alla cultura del "Balsamico" oltre che alla sua stessa realtà: contenitori in vetro, tragn, confezioni particolari sistemate su mensole o in vetrinette, diplomi rendono quel luogo non solo un locale ove le botticelle sono state naturalmente disposte in successione scalare, ma lo trasformano, per l'appunto, in Acetaia intesa come luogo nel quale ogni oggetto ha il proprio significato e riporta alla mente situazioni particolari connesse alla realtà. La marchiatura a fuoco del vasello è avvenuta alla presenza del proprietario, del figlio Giorgio, del nipote Fabio e naturalmente del Gran Maestro della Consorteria sempre preso dalla preoccupazione di non creare guasti a seguito di una matrice arroventata. È il caso di far di nuovo presente come la circostanza crei sempre una atmosfera particolare che oltrepassa l'atto formale. E non è raro che un pensiero ritorni nella mente di colui che armeggia il punzone arroventato. In migliaia di piccole acetaie come quella del Sig. Boni restano custoditi i valori del "Balsamico" dei nostri progenitori; dei Padri. Alla cerimonia partecipavano tre generazioni: padre - figlio e nipote che saldavano i legami generazionali nel tempo che ci è concesso di vivere. E alle ore otto di quel primo di luglio ancora una volta si è avuta certezza che il "Balsamico" vive intensamente nel presente usufruendo della tradizione e dell'esperienza del passato, ma è comunque proiettato nel futuro almeno fino a quando l'uomo saprà far tesoro ed esprimersi con le doti che lo contraddistinguono nel mondo in cui vive e delle quali la natura o la Provvidenza hanno voluto dotarlo.



40° PALIO DI SAN GIOVANNI

“Quarant’anni sono, per una persona, il periodo della maturità e della concretizzazione di tutti i programmi, familiari o lavorativi, posti in essere negli anni precedenti.

È così anche per la Consorzeria dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto, che nel 2006 celebra il suo quarantesimo anno di attività” afferma il Gran Maestro. È naturale e doveroso, quindi, ricordare il suo Fondatore: Rolando Simonini, purtroppo prematuramente scomparso nel 1985. Solo ad un personaggio così singolare e così complesso poteva venire in mente l’idea di fondare una “Consorteria dell’Aceto Balsamico Naturale” (allora la dizione era questa) per tutelare e difendere il “Balsamico” dei Padri. Il rapporto di amicizia con Rolando si creava subito, immediato e avvincente, nella indicazione del ruolo e degli obbiettivi che la Consorzeria avrebbe dovuto raggiungere. “Abbiamo seguito i suoi insegnamenti - ha precisato il Gran Maestro nella sua relazione che ha preceduto le premiazioni del Palio 2006 dell’A.B.T.M. - e, dopo 40 anni, i sedici soci dell’inizio sfiorano il migliaio”.

Per degnamente ricordare il Fondatore, a lui verrà intitolata una piazza od una strada di Spilamberto da parte del Comune e nel settembre 2006’, appunto in occasione del 40° della Consorzeria: ad esso parteciperanno tutti i finalisti dei Pali precedenti, mentre, nel 2016, si terrà il ‘Superpalio Rolando Simonini 2016’ in occasione del 50° della Consorzeria.

Uno dei più cari amici di Rolando, Giulio De Maria, ha poi dato alle stampe una significativa pubblicazione che testimonia, nel tempo, il ricordo del Fondatore. Infine il Consiglio Direttivo della Consorzeria ha assegnato, unanimemente, il ‘Premio Rolando Simonini’ diploma e medaglia d’oro offerto dalla C.R.V.- Cassa di Risparmio di Vignola (della cui Filiale di Spilamberto Rolando è stato per tanti anni Direttore) a

Rino Vecchi, Vicario della Consorzeria, con la seguente motivazione: “Da oltre 25 anni Rino Vecchi, Vicario, ha costantemente posto a sostegno di tutte le attività ed iniziative della nostra Associazione, la sua capacità e la sua totale dedizione, unita ad un impegno encomiabile in ogni circostanza”.

E il Gran Maestro ha ulteriormente gratificato Rino con le seguenti parole: “non torna sicuramente improprio affermare che Rino ha rappresentato e rappresenta un fondamentale punto di riferimento per tutti coloro che, direttamente o indirettamente, frequentano la Consorzeria o si recano in visita al Museo del ‘Balsamico’, sempre apprezzato per la sua disponibilità, per la sua pazienza e per il suo modo gentile di porsi in ogni evenienza”.

A questo punto sarebbe necessario - ha proseguito il Gran Maestro - e, inoltre, doveroso, illustrare ai presenti ciò che la Consorzeria ha realizzato durante i suoi primi 40 anni.

Ma il problema è arduo dato che ciò avrebbe comportato molto tempo che certamente il Gran Maestro non aveva nella sede della sua relazione.

Ci auguriamo che il Gran Maestro, che ha ‘la penna facile’ e molta familiarità con la sintesi, dati i suoi... trascorsi matematici, una volta rimessosi dalla fastidiosa affezione che lo ha colpito (ed in relazione alla quale tutti i Soci e gli Amici della Consorzeria gli inviano i più sinceri auguri di pronta guarigione), rediga e dia alle stampe, appunto, una relazione della più rilevante attività della Consorzeria nei primi 40 anni di vita di questo Sodalizio.

Per altro l’attività di ‘Villa Fabriani’ (sede della Consorzeria) prosegue anche durante l’estate:

- sia per lo svolgimento dei corsi di formazione sul Balsamico;
- sia per l’attività relativa alla pratica dell’esame organolettico finalizzato alla conoscenza ed alla valutazione del prezioso prodotto;
- sia per lo svolgimento del Palio di San Giovanni;

- sia per i brevi corsi che si tengono presso diversi Comuni della Provincia di Modena ed anche al di fuori di essa;

- sia per la conduzione dell’Acetaia Sociale;

- sia per la conduzione di numerose Acetaie Comunali site sul territorio e accudite da Soci della Consorzeria: Carpi, Soliera, Nonantola, Modena, Sassuolo, Fiorano, Vignola, Campogalliano;

- sia per il servizio, offerto dal Laboratorio Scientifico della Consorzeria, per le analisi chimico/fisiche di campioni di Balsamico;

- sia per la collaborazione con l’Università degli Studi di Modena e di Reggio Emilia;

- sia per la gestione del Museo del Balsamico;

- sia per il Centro Didattico Regionale sull’A.B.T.M. in collaborazione con lo I.A.L. e la Scuola Alberghiera di Serramazzoni.

Quanto sopra rappresenta solo una parte - ha puntualizzato il Gran Maestro - sicuramente la più consistente, ma non la sola, del lavoro che la Consorzeria offre, scevra, per statuto, da fini lucrativi o inquinati da strumentalizzazioni che potrebbero compromettere il rispetto, l’attenzione e la difesa che il Balsamico merita per la sua preziosità, per la sua storia e per la sua tradizione. In verità, ha proseguito il Gran Maestro, non tutto ciò che avviene in Consorzeria è conosciuto e compreso da tutti, a causa di una limitata conoscenza dei problemi generali e di quelli connessi al prodotto che, per le sue caratteristiche, è senza dubbio unico e irripetibile sul pianeta in cui viviamo e che richiede, dall’uomo che lo realizza, un rapporto che non conosce, nel tempo, soluzione di continuità. Del resto non ci si può meravigliare perchè per ‘sapere’ occorre ‘conoscere’.

Se pensiamo all’arte o alla musica, facilmente comprendiamo che per apprezzare un’opera d’arte od una sinfonia di Beethoven occorre conoscere quegli elementi che, in gergo sportivo, vengono chiamati

ANNI - 25 GIUGNO 2006

“i fondamentali”, in assenza dei quali i riscontri possono anche apparire soddisfacenti, ma certamente non ottimali e nemmeno completi.

E “i fondamentali”, relativamente al Balsamico, vengono impartiti in Consorceria. E, dopo 40 anni di lavoro, ha sentenziato il Gran Maestro, si può essere anche complessivamente soddisfatti; con un solo rammarico dovuto al fatto che la Consorceria ha dovuto sprecare, almeno da 10 anni a questa parte, troppo del suo prezioso tempo (che al contrario avrebbe potuto efficacemente impiegare in ambiti di sua preminente competenza e pertinenza) relativamente al problema connesso con la commercializzazione del Balsamico.

Più o meno tutti siamo a conoscenza di cosa è accaduto in questo settore tre anni fa.

La Consorceria ha lottato - ha proseguito il Gran Maestro - perchè la ripugnante offesa inferta al Balsamico potesse essere evitata, ma con esito negativo.

E se nessuno può contestare che il Balsamico della tradizione secolare rappresenta un patrimonio comune ed inalienabile del territorio di Modena, della sua Provincia, e dei suoi abitanti, perchè fa parte della cultura che proviene dall'esperienza di chi ci ha preceduto nei secoli ed ha una tradizione del tutto particolare, non è possibile che la tutela, la produzione e la commercializzazione del Balsamico della tradizione secolare possano essere delegate e demandate solo ad un Organismo, neppure, per fare un esempio, alla sola Consorceria.

Ciò deve rappresentare un impegno vincolante per tutte le Istituzioni, le Associazioni Culturali e di categoria, per tutti i produttori, sia familiari (migliaia) o dediti solo alla commercializzazione.

Occorre, come suol dirsi oggi, ‘fare sistema’, ‘fare rete’.

Esiste una ragione particolare perchè questo debba avvenire, determinata dal fatto che non è

possibile sostenere che il “Balsamico” è “solo” un ‘prodotto locale’, alla stregua di tanti altri prodotti pur preziosi: se fosse solo un prodotto locale si verrebbe automaticamente ricondotti ad affrontare prevalenti fattori e problemi di carattere strettamente economico, e pertanto ad un distacco emotivo, impensabile ed indissolubile costituito da colui che accudisce le botticelle e dalla realtà della Acetaia.

Questo binomio porta a prendersi cura di una realtà viva, che non conosce limiti di tempo.

Condurre un'Acetaia per produrre Balsamico - ha precisato il Gran Maestro - è come avere nel sottotetto di casa un frammento di eternità.

La simbiosi che si instaura tra il conduttore e l'Acetaia, comporta sempre una forte responsabilità che induce ad un impegno sempre maggiore rispetto a quello profuso da chi ci ha preceduto. Una specie di ‘staffetta’, dove ciascuno è chiamato a percorrere la propria ‘frazione’ nel migliore dei modi per poi ottenere, come gratificazione annuale, una quantità di “Balsamico” modesta e che, proprio per questo, diviene preziosa al punto di rendere intimo il rapporto fra l'uomo ed il “Balsamico”.

Sarebbero numerose le considerazioni che si potrebbero ricavare da queste affermazioni. Infatti ci si rende conto di agire su una realtà che, per sua natura, non può che evolversi nel tempo all'interno delle botticelle, nella piena accettazione di una conoscenza logico-razionale nella quale, tuttavia, la saggezza dell'uomo è anche frutto della convivenza con il mistero che, ancora oggi, per buona parte, nasconde il modo con il quale il mosto cotto, nel rispetto dei tempi dovuti, si trasforma in Balsamico. Queste sono alcune ragioni - e non le sole - che autorizzano ad affermare che il Balsamico dei Padri non rappresenta solo un prezioso prodotto locale, ed è proprio per questa sua caratteristica che esso richiede che tutte le

componenti, culturali, amministrative, economiche, politiche del territorio e non, operino in piena sinergia tra loro per tutelarlo e difenderlo come esso merita.

E la Consorceria è pronta ad esercitare la propria parte, mettendo a disposizione l'esperienza acquisita nei 40 anni trascorsi e tutto quanto potrà raggiungere, di “conoscenza” sul “Balsamico” in prosecuzione della propria attività.

Con queste parole il Gran Maestro ha concluso la sua relazione passando poi alla premiazione dei 12 finalisti del Palio di San Giovanni 2006.

Ecco la classifica:

1° BONI BRUNO	328,833
Via Risorgimento, 20	Maranello
2° MANNI MARCO	328,167
Via Stradella, 4 - Casinalbo	Formigine
3° FERRARI AMOROTTI A.	327,958
Via S. Maria, 1	Novellara
4° ZANASI VALERIANO	324,500
Via Sagittario Trav. F.4	Modena
5° BERTACCHI UMBERTO	324,417
Via Ponchielli, 42	Soliera
6° PAGANI PIERINO	324,125
Via G. D'arezzo, 7	Sassuolo
7° PEDRONI GIUSEPPE	323,042
Via Risaia, 2 - Rubbiara	Nonantola
8° SETTI VITTORIO	322,958
Via T. Da Modena, 42	Modena
9° MAZZI FRANCO	322,833
Via Bellaria, 370/1 - Vaciglio	Modena
10° CORRADINI GIUSEPPE	321,125
Via Amici, 9 - Casinalbo	Formigine
11° COVILI DAVIDE	321,042
Via Marianini, 27	Modena
12° FERRARESI ROMANO	319,292
Via Monte Sabotino, 96	Modena

Qualche considerazione: la famiglia Boni di Maranello, che l'anno scorso si aggiudicò il 7° posto con 320,833, quest'anno conquista l'ambitissimo trofeo del Palio con 328,833: quindi ben 8 punti in più!

D'altronde, però, i punteggi del Palio 2006 sono sensibilmente inferiori a quelli del 2005: basti pensare che tra il 1° classificato di quest'anno e il 1° dell'anno scorso vi è un divario di ben 2,584 punti. Giuseppe Pedroni, ‘figlio d'arte’

(segue a pag. 6)

40° PALIO DI S. GIOVANNI - 25 GIUGNO 2006

(continua da pag. 5)

visto che suo padre Italo ha più volte vinto il Palio, anche quest'anno entra in finale, ma deve accontentarsi, di un 7° posto, mentre l'anno scorso si aggiudicò... "la medaglia di bronzo" giungendo terzo. Invece Valeriano Zanasi che l'anno scorso giunse 5° con 321,292, quest'anno ottiene il 4° posto, ma con un punteggio di 324,500, quindi superiore di ben 3,208 punti: se questo è il trend di crescita qualitativa del suo Balsamico... il futuro è per lui roseo!

Per questo si può rilevare il notevole distacco, di punteggio, fra i primi 3 classificati e gli altri: infatti se tra il primo ed il secondo vi è una differenza di soli 0,666 punti e tra il secondo ed il terzo di soli 0,209 punti, tra il 1° ed il 4° l'abissale divario assurge a 4,333 punti mentre, tra il 1° ed il 12° la differenza è di ben 9,541 punti. E se consideriamo che la differenza di punteggio, nel Palio 2005, tra il

1° ed il 12° era di 14,459 punti, abbiamo con ciò la riprova che l'evoluzione qualitativa del Balsamico (come sempre ha sostenuto il Gran Maestro il quale, in materia, non può - contrariamente alla sua vocazione logico/matematica - invocare alcuna regola ferrea e non modificabile) non è assolutamente programmabile nè ottenibile scientificamente con computer od altri mezzi elettronici, ma dipende da tanti fattori, climatici, atmosferici, chimici ecc.ra che non consentono all'uomo di ivi intervenire secondo la sua piena volontà.

Ed in un mondo, come l'attuale, dominato dalle tecnologie e dai computer che governano ogni momento della nostra vita (forse, in futuro, arriveranno anche al 'Grande Fratello'!) è bello e consolante constatare che il "Balsamico" sfugge a tutto ciò e segue invece le regole imperscrutabili della Natura!

Comunque la vittoria di Bruno Boni da Maranello ci consola da tutte le difficoltà che l'altra gloria di Maranello, ossia la 'Ferrari', sta incontrando nel Campionato Mondiale di Formula 1 di quest'anno.

Modena aumenta ancora di più la sua presenza con ben 5 finalisti su 12, mentre la Provincia con Maranello, Formigine e Novellara, si aggiudica i primi tre posti e il decimo; Soliera, Sassuolo e Nonantola si piazzano al 5°, 6° e 7° posto.

Infine una menzione speciale va fatta per la famiglia Ferrari Amorotti che capitanata da pater familias Vincenzo, con la batteria della sorella Anna Vittoria (e... lo zampino di Vincenzo!) conquista un ottimo 3° posto con un punteggio di soli 0,875 punti inferiore al 1° classificato!

Arrivederci al Palio 2007.

Avv. P. G. Giordani



CURRICULUM DELLA CONSORTERIA DAL 1967 AL 2006

Il Consiglio Direttivo ritiene utile ed opportuno di portare a conoscenza dei Soci e dei Simpatizzanti il curriculum dell'Associazione relativo ai suoi primi quaranta anni di attività.

La Consorteria

a) ha iniziato la propria attività di promozione, organizzazione e sostegno di iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione del "Balsamico" tradizionale, nonché alla produzione, diffusione e conoscenza delle sue caratteristiche tecniche, scientifiche e organolettiche nel 1967 e, dopo 40 anni, la prosegue in forma metodica, scientificamente corretta e rispettosa della tradizione;

b) è stata fondata da 14 Soci ed oggi ne conta un migliaio, oltre ad un simile altro gruppo di simpatizzanti;

c) dal 1967 ad oggi ha svolto 22 corsi di formazione strutturati su 10 lezioni teoriche e 4 sedute pratiche di "Assaggio". Vi partecipano di norma 80 corsisti, con liste di attesa al quanto lunghe;

d) nel 1976 ha tenuto presso la Camera di Commercio di Modena "Le giornate di studio per Maestri Assaggiatori di A.B.T.". durante le quali ha posto la "definizione" di Aceto Balsamico Tradizionale sempre usata da Ministeri competenti per stilare i disciplinari di produzione relativi alla D.O.C. e recentemente alla D.O.P.

Nella circostanza furono inoltre codificate le tecniche di "Assaggio", la terminologia da usare e formulata la "1° scheda di valutazione" per esaminare campioni di "Balsamico"; scheda successivamente e più volte perfezionata e usata non solo in Consorteria, ma anche dalle Commissioni d'esame di campioni destinati alla commercializzazione del prodotto;

e) promuove la pratica che prevede l'acquisizione delle qualifiche di Allievo, di Assaggiatore e di Maestro Assaggiatore di A.B.T.

Non trascurabile, fra l'altro, appare la circostanza secondo la quale, per oltre 10 anni, ha fornito, gratuitamente, i propri Maestri Assaggiatori al Consorzio produttori di ABTM per la composizione delle Commissioni di "Assaggio" incaricate della valutazione del prodotto destinato alla commercializzazione; f) dal mese di settembre al mese di marzo di ogni anno solare organizza presso le Comunità di Modena, Carpi/Soliera, Nonantola/Castelfranco/Ravarino, Vignola, Spilamberto/Castelnuovo, Castelvetro e Formigine/Sassuolo, sei serate cadauna di "Assaggi di allenamento" al fine di mantenere in attività gli Allievi, gli Assaggiatori e i Maestri;

g) svolge da 40 anni la gara del Palio di S. Giovanni alla quale concorrono, annualmente, oltre 1000 campioni di A.B.T. Lo scopo consiste prevalentemente per "tarare" la produzione del "Balsamico" sul territorio di appartenenza e nel trasmettere, tramite il suo Notiziario, le indicazioni idonee affinché i produttori tengano un comportamento rispettoso della tradizione secolare;

h) è co-partecipe con la Camera di Commercio di Modena, con l'Istituto di certificazione D.O.P. Cermet e la Società di analisi Neutron di Modena dello svolgimento dei corsi di formazione finalizzati al conseguimento della qualifica di Esperto degustatore di A.B.T., da inserire nell'Albo professionale istituito presso la Camera di Commercio su richiesta del M.I.P.A.F.;

i) da tempo ha attivato una stretta collaborazione con il Dipartimento di chimica della Università di Modena e Reggio E. ai fini della "conoscenza" delle caratteristiche compositive del "Balsamico" e della loro evoluzione nelle batterie di vasselli;

l) ha partecipato a vari Convegni sull'Analisi sensoriale ed ha adottato iniziative attinenti, prodotti tipici quali il Parmigiano/Reggiano e l'olio extravergine di oliva toscano;

m) ha costituito presso la sua sede, un apposito laboratorio scientifico per misurare l'acidità e il grado zuccherino e per rinvenire la presenza dei lieviti e degli aceto batteri al fine di seguire l'evoluzione del mosto cotto dentro i vasselli;

o) ha svolto numerosi brevi corsi di formazione sul "Balsamico" presso diversi Comuni della Provincia. È prassi consolidata che suoi Rappresentanti qualificati tengano conferenze in località sparse sul territorio nazionale (e alcune volte anche estero) per illustrare la tradizione, la storia e le caratteristiche del prezioso prodotto.

p) Attraverso i suoi Soci conduce le Acetaie Comunali sorte a Soliera, Nonantola, Vignola, Marano, Sassuolo, Campogalliano, Fiorano, Carpi e quelle da lei istituite presso l'Istituto Statale "L. Spallanzani di Castelfranco E. (sede centrale e sede staccata di Vignola).

q) ha organizzato due Convegni di studio: con pubblicazione degli Atti.

a) 19.5.2001 - Spilamberto
Caratterizzazione tecnica e scientifica dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena nel secolo XIX°.

b) 23.6.2003 - Spilamberto
L'Aceto Balsamico Tradizionale Caratteristiche - Problemi - Qualità. Ha inoltre copartecipato ai Convegni

organizzati dall'Università degli Studi di Modena e Reggio E. dal 2000 al 2006;

r) pubblica semestralmente un "Notiziario" di informazione e cultura sull'A.B.T. che invia ad oltre 3000 destinazioni;

s) il 24 nov. 2002 ha inaugurato, di concerto con l'Amministrazione Comunale di Spilamberto e nella storica Villa Fabriani in Spilamberto, con il patrocinio del Presidente della Repubblica e alla presenza del suo Consigliere per Affari Interni prefetto Alberto Ruffo, il Museo dell'A.B.T., oggi inserito nel sistema museale regionale;

t) nel corso del 2004 la Consorteria è approdata in Regione per aver firmato, nel mese di ottobre u. sc. la convenzione con lo I.A.L. di Modena per l'istituzione del "centro didattico sull'A.B.T." su mandato della medesima.

La convenzione è integrata da un protocollo di intesa con la Provincia, l'Università e la Camera di Commercio di Modena e l'attività è già iniziata;

u) il 26/02/2000 ha ottenuto il premio "Ragno d'oro" Città di Modena - UNICEF.

il 06/07/2005 il premio "O.K.-Italia" 2^a Edizione indetto a livello nazionale dall'Istituto di Credito UNICREDIT;

v) a partire dal 1970 ha pubblicato i seguenti volumi:

1) *"L'Aceto Balsamico Modenese"* a cura di G. Polacci 1970 - Tipolitografia Soragni - Spilamberto.

2) *"L'Aceto Balsamico Naturale"* - Giornate di studio - Camera di Commercio di Modena 1976.

3) *"L'Aceto Balsamico"* Edizioni Arbe 1986.

4) *"Caratterizzazione storica, tecnica e scientifica dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena"* Poligrafico Artioli 1993

5) *"Dal mosto cotto e concentrato al "Balsamico"* - Tipografia Artigiana - Vignola 1996.

6) *"Su alcuni aspetti del "Balsamico" alla Corte Estense e dintorni* - Quarto centenario di Modena Capitale - Tipografia Artigiana Vignola 1998.

7) *"Il Balsamico della Tradizione secolare"* - Storia-conoscenze tecniche ed esperienze vissute alle soglie del terzo millennio. Tipografia Artestampa - Modena 1999.

8) *"Il quaderno di Nonna Clara"* - Ricette culinarie a base di Aceto Balsamico Tradizionale - Edizioni Tipolitografia Antares Modena 2004

9) Ha fornito il testo al volume di Beppe Zagaglia *"Balsamico è... terra, territorio, tradizione"* Poligrafico Artioli 2004.

BALSAMICO O BALSAMICI? - QUESTO IL PROBLEMA

È uscito di recente per conto dell'Accademia Nazionale di Scienze, Lettere e Arti di Modena, (Mucchi Editore-2006) il volume di Giulio Cesare Turtura intitolato "Antologia degli Aceti Balsamici nell'antica tradizione degli Stati Estensi". Appare doveroso, oltre che necessario, far presente che il volume di cui all'oggetto manifesta incongruità di vario genere in merito alla realtà dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Per altro spesso l'Autore usa termini impropri o sostiene tesi prive di attendibilità, e per tanto inaccettabili, sia dal punto di vista storico che, soprattutto, scientifico, ad iniziare ad esempio dal titolo del volume stesso ove l'adozione del "plurale" implicherebbe l'esistenza di una molteplicità di aceti balsamici nell'antica tradizione degli Stati Estensi, da lui stesso, e più volte, esplicitamente smentita in funzione di caratteristiche che solo il "Balsamico" della tradizione possiede.

Presume che tutti gli "aceti speciali" che hanno reso famosa la città di Modena già a partire dal 1500 e che venivano confezionati con l'uso di aceto di vino, mosto d'uva cotto o crudo, droghe e spezie di vario genere e qualità, avessero titolo ad essere ritenuti "Balsamici" alla pari di quel prodotto che si otteneva, e tuttora si ottiene, dalla esclusiva e spontanea trasformazione del solo mosto d'uva cotto e ridotto a fuoco diretto e a cielo aperto.

Tale sua affermazione va rifiutata in quanto gli aceti sopra indicati erano, e lo sarebbero ancora oggi, costituiti da miscele senza vita e dunque di futuro in quanto prive di ogni attività microbica essenziale al loro sviluppo. Ed è lo stesso Autore a sostenere questa tesi dopo averne preso atto in molte decine di batterie di botticelle alimentate con mosto cotto e aceto di vino.

Si riporta a tale proposito quanto egli scrive, a pag. 39, del volume "Caratterizzazione storica, tecnica e scientifica dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" edito dalla Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto nel 1993: "Ove manca l'attività microbica non sono presenti né i prodotti aromatici derivanti dal metabolismo dei lieviti e degli acetobatteri, né il patrimonio

enzimatico fornito dagli stessi microrganismi.

La presenza di tali composti contribuisce ad imprimere alle successive fasi di trasformazione una ben precisa impronta (quella del "Balsamico" n.d.s.).

Le fasi di maturazione e di invecchiamento acquistano appunto significato nei riguardi della qualità del prodotto soltanto se sono precedute da quelle fermentative".

Per altro questo viene confermato, dal punto di vista sperimentale ("sul campo" come è solito scrivere l'Autore) da tutti coloro che accudiscono anche soltanto una batteria di vaselli, i quali si rendono conto che quando in una botticella si raggiunge una acidità totale prossima a 3° acetici si inibisce sicuramente e fortemente (sino ad annullarla per valori superiori) l'attività dei lieviti e parimenti accade nei confronti degli acetobatteri quando la concentrazione zuccherina raggiunge valori maggiori o uguali a 30° Brix. [Bibliografia:

- P. Giudici. Inibizione dell'acido acetico sull'attività dei lieviti osmofili isolati dell'aceto balsamico tradizionale.

- L. De Vero, S. Landi, M. Gullo, P. Giudici. Influenza della composizione del mezzo sull'attività biologica dell'Aceto Balsamico Tradizionale. Atti del convegno "Ricerche finalizzate alla tutela delle tipicità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

- M. Gullo, L. De Vero, S. Landi, P. Giudici. Pressione selettiva del mosto cotto sull'attività biologica dell'Aceto Balsamico Tradizionale. *Industria delle bevande* n. 181 (2004): 229-234.]

In questi casi il mosto cotto si trova nella totale impossibilità di sviluppare il percorso che lo trasforma in "Balsamico".

Per tanto può essere anche ragionevole ritenere che l'Aceto Balsamico della tradizione secolare possa essere inserito tra gli "aceti speciali" (gli "aceti alla modonese"), ma affermare che a tutti questi compete l'aggettivo "balsamico" oppure che sono "precursori" di quello di Padri, come l'Autore stesso esplicitamente afferma, non può configurarsi neppure sotto forma di ipotesi.

Che tra gli "aceti speciali", attraverso numerose testimonianze, possano

essere individuati sottoinsiemi che raggruppano prodotti con caratteristiche diverse a seconda dei loro produttori o di committenti, corrisponde a certezza, ma è altrettanto vera la possibilità di identificare un sottonsieme, costituito da un unico elemento, ritenuto "segno di contraddizione" in quell'universo. Ed è verosimile che rappresenti quell'unico prodotto che i Duchi Estensi *non casualmente*, come si legge nel volume, ma con cognizione di causa in funzione delle sue caratteristiche organolettiche (forse sconosciute all'Autore) non hanno esitato, proprio loro, assoluti esperti di aceto di vino, ad attribuirgli l'aggettivo "Balsamico" assimilandolo, per antonomasia, ai balsami.

E lo si voglia o no si trattava dell'aceto proveniente dalla esclusiva spontanea trasformazione del mosto d'uva cotto, "maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e da una progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli diversi senza alcuna addizione di sostanze aromatiche". (dalla definizione di Aceto Balsamico Naturale posta dai Maestri Assaggiatori della Consorteria nel 1976).

Ma l'Autore, paradossalmente, insiste sulle miscele di "sapa" e di aceto forte di vino sino a scrivere, con enfasi, di Ludovico Ariosto, il quale nel 1518 nella satira al cugino Annibale Malaguzzi riporta di preferire al cibo servile una semplice rapa da lui stesso cotta e condita con "aceto e sapa", facendo in tal modo credere che per ottenere il prezioso prodotto, vanto e patrimonio comune del nostro territorio e dei suoi abitanti, fosse e sia tuttora sufficiente usare un simile miscuglio. E se ne vanta pure calcandone la dose in questo modo: "quando nel 1984 riportai alla luce il famoso verso "e spargo si aceto e sapa" ..."scervo da pregiudizi mi fu spontaneo proporre alla Consorteria dell'Aceto Balsamico Naturale di Spilamberto l'adozione del verso citato quale motto di cui pregiarsi per onorare il Poeta che nato e vissuto all'epoca degli Estensi ha contribuito con stile *a crear fama all'aceto balsamico naturale (!)* ..."ma i tempi non erano maturi come non lo sono ancora per comprendere il significato del suggerimento".

In verità non si trattava di un problema di tempi maturi o non maturi, di miopia o di incapacità di comprendere e

BALSAMICO O BALSAMICI? - QUESTO IL PROBLEMA

recepire, da parte della Consorzeria, suggerimenti di rilievo poiché è certo che in caso di revisionismo storico tutto si può giustificare, ma in questo caso, se non si cade nella strmentalità, si tratterebbe di colpevole incompetenza. E l'Autore non può neppure sostenere che "gli attuali aceti balsamici definiti dalla normativa vigente come Aceto Balsamico di Modena e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena derivano per naturale evoluzione da quegli aceti ancestrali a prolungato invecchiamento che nel tardo medioevo divennero famosi presso la Corte Estense".

Glielo impediscono per l'Aceto Balsamico Tradizionale l'avv. Francesco Aggazzotti e il Conte Giorgio Galesio con le loro documentazioni e per l'Aceto Balsamico di Modena la storia recente. Dalle indicazioni di Francesco Aggazzotti e Giorgio Galesio e da quanto emerge nel quotidiano dell'Acetaia, dal punto di vista sperimentale si deve riconoscere che il Balsamico della tradizione secolare è prodotto unico e irripetibile pur manifestando un caleidoscopio di sfaccettature pressoché infinite. La sua identità è assimilabile alla "specie umana" ove ogni individuo è univocamente determinato, ma anche "diverso" dall'altro dal punto di vista antropologico, morale, affettivo e per tante altre cause ancora.

Le ragioni che rendono "diversi" due campioni di "Balsamico" senza snaturarne la natura sono costituite da un cospicuo numero di variabili indipendenti che giocano un ruolo forte senza inficiare l'unicità del prodotto per confonderlo od anche soltanto per assimilarlo ad altri.

Esse fanno la loro comparsa già nella composizione del terreno sul quale la vite viene coltivata; nella struttura del vigneto e nella varietà dell'uva scelta per la produzione del "Balsamico" e diventa difficile sostenere che l'uso del Trebbiano o dei Lambruschi riesca influente nel prosieguo del percorso che porta al prezioso prodotto. Allo stesso modo avrà rilevanza la raccolta del frutto della vite in condizioni di surmaturazione e la sua pigiatura "soffice" per evitare la contaminazione con i tannini presenti nei vinaccioli o nel raspo. A seguire la cottura del mosto implicherà scelte che non saranno da meno in merito al tipo di caldaia da usare sia in funzione del materiale di cui la medesima è composta, che della sua capacità: l'uso della tradizionale caldaia di rame produrrà sicuramente effetti diversi rispetto a quella di acciaio inox in

quanto il modo di trasmettere il calore, anche in funzione della temperatura usata, nell'uno e nell'altro caso, assume primaria importanza nel produrre l'energia di attivazione necessaria per modificare quei legami molecolari che sono i precursori di determinate reazioni chimiche.

Determinante risulterà essere il grado di concentrazione che l'operatore vorrà far raggiungere al mosto cotto dal momento che è sperimentalmente provato che dalla medesima dipende lo sviluppo delle fasi fermentative.

Successivamente occorrerà tener presente quanto conti nella produzione del "Balsamico" l'entrata in scena delle botticelle.

Quanto e come assuma rilevanza

- il loro numero in batteria;
- la loro capacità;
- la natura e la successione delle essenze dei legni;
- lo spessore delle doghe;
- l'influenza che può avere e che ha su ciascuna di esse la caratteristica del luogo che la ospita in funzione dell'areazione, dell'escursione termica, dell'umidità e dell'eco-sistema che, con il trascorrere del tempo, si instaura in Acetaia.

E non basta essere convinti che si tratta di interventi di assoluta importanza e che un travaso sbagliato può compromettere non solo il buon funzionamento di una botticella, ma dell'intera batteria, così come non basta assicurare capacità e competenza nell'operare.

In quei frangenti si va oltre la meccanicità del gesto in quanto il conduttore della batteria, più o meno consapevolmente, palesa il suo modo di "essere" nei confronti del "Balsamico" ponendoci del "proprio"; quel "proprio" che servirà a caratterizzare in modo singolare il "suo" "Balsamico". Chi opera in Acetaia nel rispetto di una tradizione antica sorretta da trame generazionali di forte spessore ne è sicuramente convinto, così come è in grado di offrire il proprio "Balsamico" dotato di peculiarità tanto singolari quanto irripetibili, frutto dell'esperienza, della cultura e della applicazione di precise regole di comportamento che lasciano tuttavia una certa possibilità di interpretazione e trasformazione del mosto cotto dentro la botticella.

E primattore resta un solo prodotto: il "Balsamico" dei Padri che nulla ha in comune con miscele di aceto di vino e di mosto cotto. Le considerazioni poste riguardano soltanto una parte del contenuto del volume di Giulio Cesare Turtura. Molte altre sue affermazioni

potrebbero essere oggetto di contestazione o di critica più o meno severa o anche semplicemente superficiale a cominciare da quanto viene affermato a pag. 20: "L'uso di aceto di vino e di mosto cotto veniva praticato per ottenere l'agro dolce di particolare effetto palatale".

Nel cavo orale il palato svolge altre funzioni e gli viene totalmente preclusa la possibilità di far percepire sensazioni organolettiche, sia olfattive che gustative. Ma non pare il caso di insistere più di tanto.

Quanto esposto è più che sufficiente per poter affermare che il volume presentato non rende per certo un buon servizio all'Accademia Nazionale di Scienze, Lettere e Arti di Modena e tanto meno al "Balsamico" della tradizione secolare che merita ben altro.

Da quando, nel 1967, la Consorzeria ha iniziato la propria attività in molti hanno scritto sul "Balsamico" a volte responsabilmente e con senso della misura altre con eccessiva leggerezza o approssimazione al solo scopo di apparire in qualità di "esperti" in quel settore quando, invece, la prudenza avrebbe dovuto prevalere su tutto tenuto conto della difficoltà di reperire notizie sulle tecniche di produzione del "Balsamico" usate dai nostri progenitori. Questo naturalmente non ha mai vietato e non vieta ad alcuno di porsi l'obiettivo di ricostruire la tradizione, oltre che la storia, del prezioso prodotto attraverso l'utilizzo della letteratura di cui oggi si dispone, anche se occorre precisare che la medesima riveste il carattere della necessità, ma non anche quello della sufficienza.

Chi affonta quel problema con l'intento di pervenire a risultati concreti e credibili sul modo di procedere dei nostri progenitori nel produrre del "Balsamico" deve essere anche un produttore del medesimo; produttore attento nello sperimentare e nell'osservare ogni sua scelta, ogni atto che compie ed ogni cambiamento che avviene all'interno dei vaselli di una batteria per poterli comparare con quanto emerge dai documenti disponibili. In altri termini deve vivere di "Balsamico" e con il "Balsamico". Da diversi anni esistono in Consorzeria cultori che procedono in questo modo ed è verosimile ritenere che i segnali che da loro provengono siano comparabili con il percorso seguito dai progenitori nel produrre "Balsamico" pur nella variabilità del percorso sopra menzionato.

CRISTALLIZZAZIONE

Dopo avere atteso i cinque anni canonici dalla vittoria al Palio del 2000 la mia acetaia si è potuta nuovamente classificare fra i primi 12 piazzando poi altri otto campioni nei primi 71 nel giugno 2006. Durante i cinque anni di quarantena i miei campioni entrati fra i semifinalisti sono stati 38, con una media di quasi 8 per gara del Palio di San Giovanni.

Sono profondamente felice, ma sono anche ben conscio che questo livello di eccellenza non l'ho creato io poiché mi perviene dagli antenati paterni e materni.

Mio merito è stato in verità quello di non averli peggiorati.

Ma questo, direte voi tutti, era dovuto e sono d'accordo.

Ma consentitemi almeno l'immensa soddisfazione di constatare che i miei Balsamici sono ancora ai vertici anche se non sono assolutamente più quelli che avevo ereditato perché da me profondamente modificati. Dal 1987, anno in cui ho preso il primo contatto con la Consorteria, ho sottoposto la mia acetaia ad una vera e propria rivoluzione, che cerco qui di riassumere.

Dopo una prima fase di utilizzo di concentrati enologici miscelati ad aceto di vino, terminato nel 1993, sono passato alla cottura in proprio di mosti di Trebbiano acquistati dalla Cantina Sociale di Formigine. Contagiato però dalla mania di arrivare in fretta alla meta, ho sempre cotto fino a raggiungere concentrazioni molto alte, fra i 34° e i 38° Babo.

Questo, imparo oggi, dopo il convegno del 20 maggio presso la sede del Consorzio Tutela ABTM, è la fonte dei fenomeni di cristallizzazione che hanno colpito la mia e molte altre acetaie, come vedremo oltre.

In vari miei elaborati pubblicati dalla Consorteria ho spiegato che seguendo quanto la scienza insegna ho messo a punto negli anni un metodo per le fermentazioni dei mosti cotti che si basa sull'utilizzo di una cantina al posto della classica acetaia. Ciò per sfruttare le sue temperature costanti e tendenzialmente basse, ma non troppo (mai sotto i 16 °C.), che essa mi garantisce durante tutto l'autunno-inverno.

Esse sono ideali per l'azione dei lieviti che trasformano parte degli

zuccheri del mosto cotto in alcol etilico (fermentazione alcolica). Ma la cantina risulta altrettanto valida in riferimento alla successiva fermentazione (ossidazione acetica di quell'alcol prima prodotto dalla fermentazione alcolica) effettuata dagli acetobatteri che può avvenire anch'essa in condizioni ottimali non superandosi mai la temperatura di 26 °C. neppure nelle giornate estive più torride. Durante i mesi più freddi intervengo riscaldando la cantina in modo che la temperatura non scenda mai sotto i 18-20 °C. che sono il limite che consente ancora un'attività degli acetobatteri seppure limitata e molto rallentata.

Premesso e preso atto che nelle botti di una batteria classica il livello di acidità totale minima non è mai inferiore a 3-4 gradi (3% circa, o poco meno, di acido acetico) si è così certi, come da anni ci dice il Prof. Giudici, che in tutte le botti della batteria i lieviti non sono più in grado di fermentare lo zucchero e quindi di produrre nuovo alcol etilico. Ne consegue che in mancanza di alcol etilico gli acetobatteri, anche se certamente presenti in tutte le botti della batteria, non potranno produrre nuovo acido acetico e quindi l'acidità totale della serie non potrà aumentare di quel ben poco che consente la concentrazione del liquido attraverso l'incremento della sola frazione fissa dell'acidità totale, spesso non in grado neppure di compensare la perdita per evaporazione di quella quota della frazione volatile (acido acetico) dell'acidità totale che è più o meno significativa a seconda delle caratteristiche ambientali dell'acetaia.

Preso atto di quanto ci dice oggi la scienza, siamo quindi certi che nella classica batteria di ABTM, dove l'acidità totale sarà superiore a 3-4 gradi e il contenuto zuccherino sarà superiore a 25-30 °Brix, l'ambiente è assolutamente ostile ai microrganismi tanto che impedisce ambedue le attività fermentative (prima l'alcolica cui può seguire l'acetica) indispensabili alla formazione del vero "Balsamico" della Tradizione. Da considerare inoltre che immettere acidità tramite l'uso di aceto di vino non risolve il problema, anzi lo peggiora ulteriormente perché

quell'acidità bloccherà comunque l'attività dei lieviti e degli acetobatteri e la loro conseguente moltiplicazione impedendo altresì che dopo la morte dei microrganismi si possano liberare nel liquido gli enzimi indispensabili alla formazione dei profumi e dei sapori del vero ABTM.

Dobbiamo quindi concludere che nella botte più grande di ogni batteria dovremo immettere ogni anno un mosto da rinalzo già acetificato e che abbia già raggiunto quel livello di acidità totale che ognuno di noi desidera debba avere pro futuro tutta la batteria fino al vasello di coda (il più piccolo). Personalmente ho identificato tale traguardo di acidità totale in almeno quel 7,30 che la Consorteria ha ormai da anni codificato.

Dato che l'acidità delle botticelle di coda delle mie batterie era nel tempo (dal 1987 al 1993) sempre più diminuita, scendendo in molti casi sotto i 6 gradi (ogni anno dal 1997 al 2005 alcuni miei campioni, i più punteggiati, sono stati infatti esclusi dalle semifinali) dal 1994 decisi di immettere annualmente nelle mie batterie un mosto acetificato con non meno di 8,50 gradi di acidità totale e con un contenuto zuccherino che non superasse mai i 25 °Brix. Questo mio modo di condurre le fermentazioni e l'uso di rinalzi ad alta acidità hanno ormai influenzato la totalità delle mie serie, composte da 9 o 10 botticelle.

E finalmente con la gara del Palio '2006 nessun mio campione è stato escluso dalle semifinali e i 9 entrati hanno un'acidità media di 7,18. Colgo l'occasione per complimentarmi con gli Assaggiatori perché hanno dimostrato di saper accettare e ben valutare anche le acidità che superano i 7 gradi, anche se il mio campione più punteggiato è quello con l'acidità più bassa (6,54). La strada è comunque tracciata e col tempo si consoliderà un metodo di assaggio sempre meno disposto a preferire le confetture.

Ritorniamo ora al problema della cristallizzazione sopra accennato. Nel convegno del 20 maggio i relatori hanno ampiamente disquisito su questo grave problema imputandolo al livello spesso-troppo alto di concentrazione zuccherina cui portiamo i nostri mosti cotti e al conseguente prevalere delle

NE E DINTORNI

fermentazioni effettuate dai lieviti osmofili (cioè capaci di agire in presenza di alte gradazioni zuccherine) quali sono gli *Zigosaccaromiceti*.

In questi ultimi quattro anni anche le mie botticelle migliori (le più piccole, numeri 1 e 2) sono state tutte colpite da tale fenomeno, cui ho per il momento ovviato effettuando sulle stesse dei rincalzi con prodotti molto più sciolti e molto più acidi prelevati da altre botticelle distanti 3-4 posizioni da quelle colpite. Tenuto conto di quanto detto nel corso del convegno, ho capito che nel mio caso tutto deriva dalla concentrazione zuccherina che da anni imprimo nei miei mosti cotti e che non è mai inferiore a 32 °Babo ma spesso sale a 36 e anche, a 38 °Babo. In tale situazione il mosto non può che essere aggredito dagli *Zigosaccaromiceti*, lieviti che fermentano il solo fruttosio consentendo così al glucosio di prevalere fino a cristallizzare. Molto semplicemente, quindi, questo è quanto è avvenuto nei mosti da me

cotti dal 1994 in poi.

È chiaro che non posso continuare su tale strada né credo sia opportuno ritornare oggi al metodo dell'Aggazzotti che cuoceva il mosto fino a ridurlo solo di un terzo il volume originario.

Visto che le uve di allora, allevate con forme molto espanse, raggiungevano grosse produzioni, ma con un basso grado zuccherino, che possiamo oggi ipotizzare si assestasse a non più di 18 °Babo, ridurre di un terzo il volume con la cottura voleva dire che il grado zuccherino finale fosse max di 24 °Babo.

Tale livello di zucchero è ancora facilmente aggredibile da parte dei lieviti non osmofili quali i *Saccaromices Cerevisiae* (lieviti del vino) che sono tendenzialmente glucosofili per cui nei mosti da loro fermentati prevale il fruttosio eliminando così la possibilità di una loro futura cristallizzazione. Sulla base di queste considerazioni, ho ipotizzato di tentare da subito una strada che eviti l'azione degli

Zigosaccaromiceti e favorisca quella dei *Saccaromices Cerevisiae*. Ritengo possibile far partire la fermentazione da parte dei *Saccaromices Cerevisiae* in un mosto anche molto cotto allungandone un certo quantitativo con acqua fino ad averne ridotto il grado zuccherino a non più di 24 °Babo.

Innestato il processo, quando il grado zuccherino della massa in fermentazione sia sceso a 12 °Babo inizierò ad effettuare moderati innesti (penso a non più del 10% della massa) con mosto cotto integrale (che può avere anche 38 °Babo) da ripetersi ogni qualvolta il grado zuccherino del fermentato sia sceso di nuovo a 12 °Babo.

Sarò così certo di ottenere alla fine un mosto che, essendo stato fermentato solo da *Saccaromices Cerevisiae*, vedrà la prevalenza del fruttosio anche se in origine era molto concentrato.

Mi impegno a tenervi informati sui risultati della prova.

Vincenzo Ferrari Amorotti

Tutta Casa BPER Mutuo Famiglia

1,5%*

tasso fisso per i primi 6 mesi

fino al 90% del valore della casa

durata fino a 30 anni

* Con capitale valida fino al 31/12/2005, successivamente tasso variabile vincolato all'andamento dell'Euribor 365 a 6 mesi maggiorato di uno spread 1,45%. IS. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale per le operazioni di mutuo e contratto di assicurazione sulla vita emesse dal Gruppo BPER.

www.bper.it

Numero Verde
800-205040

 Banca popolare
dell'Emilia Romagna

GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

La banca per la famiglia

ALL'ATTENZIONE DEGLI "ASSAGGIATORI"

Al fine di evitare spiacevoli inconvenienti, sterili se non inutili discussioni ovvero assurdi permali, si ricorda che, a norma di regolamento, per conservare la qualifica raggiunta nell'ambito della pratica dell'esame organolettico di campioni di "Balsamico" occorre osservare quanto segue:

1) rispettare il numero minimo di "assaggi" richiesto annualmente e così distribuito:

Allievi n° 40

Assaggiatori n° 60

Maestri Assaggiatori n° 80

2) coloro che per ragioni di salute, famiglia o lavoro per due anni consecutivi non effettuano esami di campioni di "Balsamico" secondo quanto sopra previsto, senza preventivamente fornire adeguata motivazione al Consiglio Direttivo, decadono dalla qualifica ricoperta. Vengono iscritti in apposito elenco in qualità di "ex" appartenenti alla qualifica stessa per riacquistare la quale sarà loro necessaria una ulteriore pratica di due anni da effettuarsi nella categoria inferiore, al termine dei quali spetterà al Consiglio Direttivo il reintegro in

quella precedentemente già ricoperta;

3) gli aspiranti Allievi Assaggiatori che dopo aver frequentato il corso di formazione non hanno effettuato per un periodo di due anni il numero minimo di "Assaggi" previsti (24, che si possono praticare presso una Comunità durante lo svolgimento degli "Assaggi di allenamento") per conseguire la qualifica di Allievo Assaggiatore decadono dal diritto di accedervi. Qualora decidessero di intraprendere l'attività relativa alla pratica dell'esame organolettico dovranno inoltrare domanda al Consiglio Direttivo che deciderà autonomamente in merito;

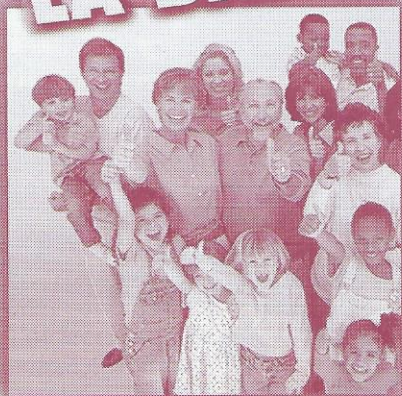
4) nessun Socio, dal Gran Maestro all'ultimo iscritto alla Consorteria in ordine di tempo, deve considerare le norme indicate come prescrizione coercitiva preconcepita, che per altro, contrasterebbe totalmente con il clima di cordialità e collaborazione che deve vigere in Consorteria. Esse sono richieste, se non imposte, dall'assoluta necessità di effettuare un'allenamento costante e prolungato nei confronti dell'esame di un campione di "Balsamico" senza del quale viene a mancare la

possibilità di offrire prestazioni e comportamenti corretti e accettabili in merito ai responsi che si emettono. Comportamenti e responsi con carattere di attendibilità in primo luogo per il rispetto che si deve al "Balsamico" e a seguire anche al suo produttore. Le soglie richieste sono ritenute minimali e torna conto far presente che il 90% degli "Assaggiatori" le supera di gran lunga raggiungendo anche, in alcuni casi, oltre duecento prestazioni annuali. È tuttavia certo che tutto quanto è richiesto dai Regolamenti in vigore fa parte del nostro vivere comune e va osservato se si vuole essere credibili nell'operare. Si fa inoltre presente che qualora un Socio invitato per due volte a sostenere gli esami per il passaggio di qualifica non vi partecipi, non riceverà ulteriore comunicazione relativamente alle sessioni successive anche se in regola con il numero di "Assaggi" annuali previsti dal Regolamento. Dovrà essere egli stesso a comunicare la propria disponibilità al Consiglio Direttivo: Le sessioni d'esame si tengono, di norma, durante il mese di settembre di ogni anno solare.

STOP

All'Aumento dei Costi?

LA BANCA CRV LO FA DAL 1998



TORNA CONTO famiglia

BANCA CRV
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA
GRUPPO BANCARIO Banca popolare dell'Emilia Romagna

LA BANCA PER LA FAMIGLIA
www.bancacrv.it

COSTO ZERO UNA BELLA DIFFERENZA

NEL CUORE DEL BALSAMICO

*Se, attentamente,
scruti l'ampolla
bruna e lucente,
fra intensi riflessi
rubati ad un rosso tramonto,
nascosto nel balsamo antico
vedi lo scorrere
di un tempo lontano,
momenti vissuti
tra attese ed incanto,*

*riscopri radici ancor vive
amorevoli e forti,
ti appare il sorriso
bonario e sapiente
di chi contava le lune
e si rispecchiava
nel piccol riquadro di luce
galleggiante nel nero vasello
tra l'armonia di preziosi balsami.*

Margherita Costanzini

SEDUZIONE

Sono stata a lungo indecisa, e ancora adesso non so se sia giusto raccontare ciò che avviene ogni inverno nel sottotetto di casa mia, in parte perchè l'argomento (più che l'argomento, il vocabolo) è stato più che sfruttato: le "farfalle" di Tonino Guerra, le "farfalline icone" della RaiTV eccetera, e in parte perchè parlarne significa mettere in piazza un episodio che si ripete regolarmente da qualche anno, ma fondamentalmente ha importanza soltanto per me. Sul finire di ogni estate, in una delle stanze del sottotetto rivolte al sorgere del sole, in quella prediletta, quella dedicata alla *cultoAcetomania* Balsamica Tradizionale, entra una coppia di farfalle pavone (alcuni anni fa addirittura due coppie). Io ho sempre amato e tuttora amo le farfalle, e sono sempre stata convinta che avessero vita breve, giusto il volgere di un'estate, massimo una o due stagioni, tanto che nella prossima vita se mi sarà data la facoltà di scegliere come

viverla, io so già che sarò un lepidottero diurno, il più colorato, dalla vita breve, ma *intensa intensa, intensa*. Non sono mai riuscita ad accorgermi del momento in cui entrano, nè di quando, ai primi tepori della primavera, volano via; neppure riesco a spiegarmi perchè abbiano scelto quella stanza per viverci per tutto l'inverno. A sorpresa io mi accorgo di loro quando già sono sospese alle travi, e con fatica, perchè hanno le "ali a riposo" e quando le ali sono chiuse si amalgamano perfettamente con la tinta e le venature del legno. Ma quando le hanno aperte, mentre volteggiano sui prati in estate, sull'altro lato scoprono colori bellissimi, arancione, giallo, rosso, nero, le tinte dell'arcobaleno e due grandi occhi disegnati, gli ocelli, proprio come i pavoni quando dispongono la coda a ventaglio. Mi sono chiesta tante volte cosa le può aver portate proprio nella stanza delle botticelle dell'Aceto Balsamico Tradizionale, e sono

giunta alla conclusione che le abbia attratte il caleidoscopio di profumi sapori e sensazioni Uniche del pregiato nettare, questa armonia sensoriale, questa lirica dei sensi frutto di un lentissimo percorso di perizia e di passione, il quale sicuramente ricorda alle farfalle i grappoli gustosi dell'uva bianca e nera, i colori dei pampini in autunno, i profumi del mosto cotto a fuoco lento.

E come per la spumeggiante Marilyn Monroe due gocce del profumo preferito, e nient'altro, rappresentavano la seduzione al momento di coricarsi; evidentemente nei mesi d'inverno la fragranza delle essenze Uniche di questo nettare, di questa ambrosia divina rappresentano per la coppia di farfalle pavone la livrea straordinariamente splendida e che soggiornano nella stanza della *cultoAcetomania* Balsamica Tradizionale di casa mia, in quel di Spilamberto, la SEDUZIONE.

Roberta Sirotti

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO 2006 (40°)

Parametri tabellari obbligatori (due su tre): B = 72,00 / A = 7,30 / R = 9,86 - CAMPIONI FINALISTI

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITÀ	BRIX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI
1°	726	BONI GIORGIO	MARANELLO	75,00	8,60	8,72	328,833
2°	718	MANNI MARCO	CASINALBO DI FORMIGINE	71,00	7,09 (*)	10,30	328,167
3°	803	FERRARI AMOROTTI ANNA VITTORIA	NOVELLARA (RE)	75,00	6,54 (*)	11,47	327,958
4°	366	ZANASI VALERIANO	MODENA	76,00	6,51 (*)	11,67	324,500
5°	546	BERTACCHI UMBERTO	SOLIERA	75,50	6,40 (*)	11,80	324,417
6°	552	PAGANI PIERINO	SASSUOLO	73,50	8,04	9,14	324,125
7°	874	PEDRONI GIUSEPPE	RUBBIARA DI NONANTOLA	75,50	6,82 (*)	11,07	323,042
8°	610	SETTI VITTORIO	MODENA	72,50	7,97	9,10	322,958
9°	473	MAZZI FRANCO	VACIGLIO DI MODENA	74,00	7,03 (*)	10,53	322,833
10°	351	CORRADINI GIUSEPPE	CASINALBO DI FORMIGINE	73,00	6,59 (*)	11,08	321,125
11°	144	COVILI DAVIDE	MODENA	73,00	6,19 (*)	11,79	321,042
12°	62	FERRARESI ROMANO	MODENA	73,50	6,87 (*)	10,61	319,292
MEDIA DEI 12 FINALISTI:				74,13	7,05	10,61	324,004

CAMPIONI SEMIFINALISTI (n° 59)

CLASSIF.	CAMP. N.	CONFERENTE	LOCALITÀ	BRIX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI		
13°	514	LANZOTTI ALBERTO	SASSUOLO (Classe Eccellenza) - Ampolle	74,50	7,50 (*)	9,93	316,167		
14°	299	FOLLONI ARGIA	MODENA (Classe Eccellenza) - Med. Oro	75,50	7,53 (*)	10,03	314,833		
15°	316	COCCHI AGAPITO	S. VITO (Classe Eccellenza) - Med. Argento	73,00	7,36 (*)	9,92	314,333		
16°	303	FERIOLI VITTORIO	MODENA (Eccellente fuori gara - Palio 2004)	75,00	6,71 (*)	11,18	327,500		
17°	310	FERIOLI VITTORIO	MODENA (Eccellente fuori gara - Palio 2004)	75,00	6,52 (*)	11,50	320,833		
18°	809	FERRARI AMOROTTI ANNA VITTORIA	NOVELLARA (RE) - Stessa acetaia in finale	73,00	7,12 (*)	10,25	318,000		
19°	373	ZANASI VALERIANO	MODENA - Stessa acetaia in finale	73,00	7,29 (*)	10,01	317,167		
20°	792	FERRARI AMOROTTI ROBERTA	BOLOGNA - Stessa acetaia in finale	72,00	7,07 (*)	10,18	316,500		
21°	510	MAZZI FRANCO	VACIGLIO - Stessa acetaia in finale	73,00	6,76 (*)	10,80	315,000		
22°	189	LEVONI SANTE	CASTELNUOVO RANGONE (Palio 2005)	74,00	6,70 (*)	11,04	313,333		
23°	586	BONFATTI DANIELE	MODENA	73,00	6,20 (*)	11,77	313,333		
24°	820	VENTURELLI WILLIAM	MARANELLO (premio del Comune)	73,20	6,96 (*)	10,52	313,167		
25°	720	MANNI MARCO	CASINALBO - Stessa acetaia in finale	71,00	7,06 (*)	10,06	312,833		
26°	374	STERNIERI LUCIANO	MODENA (premio del Comune)	73,00	7,59	9,62	312,333		
27°	814	FERRARI AMOROTTI GIOVANNA	MODENA - Stessa acetaia in finale	73,50	7,30 (*)	10,07	312,000		
28°	348	CORRADINI MATTEO	CASINALBO - Stessa acetaia in finale	73,00	7,11 (*)	10,27	312,000		
29°	983	ANNOVI GIULIANO	FORMIGINE (premio del Comune)	71,50	7,73	9,25	312,000		
30°	451	GASPARINI ANTONIO	CARPI	74,50	7,92	9,41	311,667		
31°	127	DEBBI LORIS	MODENA	71,00	7,41	9,58	311,500		
32°	426	BENEVELLI GIOVANNI	SASSUOLO	76,00	7,68 (*)	9,90	311,333		
33°	687	SALA GIAN PAOLO	MODENA	74,00	6,29 (*)	11,76	310,667		
34°	160	BERTOLANI - LAZZARETTI	MODENA	74,00	6,30 (*)	11,75	310,667		
35°	501	BAGNI ALESSANDRA	CASTELNUOVO R.NE (premio del Comune)	74,50	8,13	9,16	310,500		
36°	20	AMATO MAURIZIO	MARANELLO	74,00	6,85 (*)	10,80	310,333		
37°	834	ROGGIANI MARCO	MARANELLO	75,00	7,27 (*)	10,32	310,000		
38°	305	FERRARI GIORGIO	CASINALBO DI FORMIGINE	75,00	7,82	9,59	309,833		
39°	801	FERRARI AMOROTTI VINCENZO	MODENA - Stessa acetaia in finale	73,00	6,76 (*)	10,80	309,667		
40°	775	FERRARI AMOROTTI FRANCESCA	MODENA - Stessa acetaia in finale	72,00	7,09 (*)	10,16	309,500		
41°	585	ACETAIA DEL CRISTO	SAN PROSPERO	71,50	6,60 (*)	10,83	309,333		
42°	536	MANFREDINI GIANCARLO	CAMPOGALLIANO	72,50	7,68	9,44	309,333		
43°	456	GASPARINI TIZIANO	CARPI	74,50	7,86	9,48	308,833		
44°	471	MAZZI FRANCO	VACIGLIO - Stessa acetaia in finale	75,00	8,15	9,20	308,667		
45°	364	ORSI ROBERTO	MODENA	72,00	7,13 (*)	10,10	308,000		
46°	1004	SATRIONI FRANCO	VIGNOLA	72,50	6,84 (*)	10,60	308,000		
47°	826	SARGIANI MARCO	PIACENZA - Stessa acetaia in finale	72,00	7,60	9,47	307,833		
48°	978	CIGARINI GIULIO	FIORANO MODENESE (premio del Comune)	73,50	7,73	9,51	307,500		
49°	371	CAVALLARO MARIA	SPILAMBERTO	72,00	6,87 (*)	10,48	307,500		
50°	336	SERENI MATTIA	SPILAMBERTO (premio del Comune)	71,00	7,09 (*)	10,01	307,000		
51°	945	COSTANZINI ALDINO	FIORANO MODENESE	72,00	7,09 (*)	10,16	306,833		
52°	47	PRANDINI GIULIA	MEDOLLA	72,00	6,77 (*)	10,64	306,500		
53°	556	ROGNONI CHRISTIAN	MAGRETA DI FORMIGINE	72,50	6,16 (*)	11,77	306,333		
54°	370	MARRI SERGIO	CAMPOGALLIANO	71,00	6,23 (*)	11,40	306,333		
55°	418	COSTANZINI MARGHERITA	VIGNOLA	72,00	6,44 (*)	11,18	306,167		
56°	875	PEDRONI GIUSEPPE	RUBBIARA - Stessa acetaia in finale	76,00	6,44 (*)	11,80	306,167		
57°	8	CASTELLI ALBERTO	SASSUOLO	73,00	6,51 (*)	11,21	306,167		
58°	827	SARGIANI ANNALISA	PIACENZA - Stessa acetaia in finale	71,50	7,29	9,81	305,167		
59°	935	SELMI BERTACCHINI A.M.G.	CASTELFRANCO E. (premio del Comune)	73,00	7,07 (*)	10,33	304,667		
60°	132	CAVICCHIONI GIORGIO	MODENA	69,00	6,66 (*)	10,36	304,500		
61°	574	MARCHETTI GIUSEPPE	MODENA	74,00	6,82 (*)	10,85	304,500		
62°	695	BARBOLINI DANIELE	FORMIGINE	75,00	8,38	8,95	303,333		
63°	52	FERRARI GIUSEPPE	CASTELNUOVO RANGONE	72,50	7,73	9,38	303,167		
64°	714	BOSCHI ORIELLA	MODENA	72,00	7,35	9,80	302,667		
65°	242	MURATORI MAURO	SAN VITO DI SPILAMBERTO	70,00	7,42	9,43	302,500		
66°	495	PANINI STORTI LENA	MODENA	74,00	7,30 (*)	10,14	301,833		
67°	380	GUALDI V. - CAVALERI C.	CAMPOGALLIANO	73,00	6,97 (*)	10,47	301,167		
68°	244	MURATORI MAURO	SAN VITO DI SPILAMBERTO	69,00	7,44	9,27	301,000		
69°	770	MANCA GIULIANA	MODENA - Stessa acetaia in finale	68,00	7,85	8,66	298,333		
70°	761	GAGLIARDELLI FRANCESCA	MARANELLO	72,00	7,30	9,86	294,500		
71°	911	GOZZOLI LUCA	SPILAMBERTO	75,00	6,56 (*)	11,43	293,833		
NOTA: (*) Valore insufficiente di acidità ottenuto col pHmetro. È stato poi maggiorato del 20%.				MEDIA DEI 59 SEMIFINALISTI:		72,92	7,14	10,27	308,893
				MEDIA DI TUTTI I 71 CAMPIONI:		73,12	7,13	10,32	311,447

CONFRONTO DI ESAMI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI AL PALIO DAL 2001 AL 2006

CAMPIONI FINALISTI

PALIO	CAMP.	BRIX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI SUI VALORI ANALITICI FISICO CHIMICI E SUL PUNTEGGIO
2001	12	74,46	7,24	10,36	331,701	In riferimento alla densità si evidenzia un leggero decremento, ribaltandosi così la tendenza all'aumento dell'anno precedente dovuto peraltro ai postumi del caldo-torrido dell'estate '2003. In riferimento all'acidità si evidenzia un leggero incremento rispetto al 2005, come pure in riferimento al valore di "R" sia dell'anno che della media dei sei anni che nel 2005 era pari a 10,57. In riferimento al punteggio medio assegnato ai campioni si conferma l'inversione di tendenza con un deciso ulteriore aumento, mentre la media dei sei anni è ancora in leggero decremento (nel 2005 era pari a 325,830).
2002	12	73,58	7,32	10,13	330,247	
2003	12	73,40	7,05	10,44	321,371	
2004	12	73,77	6,99	10,69	321,333	
2005	12	74,40	6,96	10,77	322,045	
2006	12	74,13	7,05	10,61	324,004	
Media 6 anni		73,96	7,10	10,50	325,117	

CAMPIONI SEMIFINALISTI

PALIO	CAMP.	BRIX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI SUI VALORI ANALITICI FISICO CHIMICI E SUL PUNTEGGIO
2001	60	72,35	7,25	10,15	317,664	Come per i Finalisti, la densità evidenzia una leggerissima diminuzione come valore dell'anno, contro un leggerissimo incremento in riferimento alla media degli ultimi sei anni (nel '2005 era pari a 72,64). In riferimento all'acidità, si evidenzia un leggero incremento sia come valore dell'anno sia come media degli ultimi sei anni (nel '2005 era pari a 7,15). In riferimento al valore di "R" si evidenzia un leggerissimo decremento sia come valore dell'anno sia come valore medio degli ultimi sei anni (nel '2005 era pari a 10,26). In riferimento al punteggio si assiste ad un nuovo leggero decremento sia come valore dell'anno sia come media dei sei anni (nel '2005 era pari a 312,290).
2002	60	72,65	7,16	10,30	316,751	
2003	60	71,63	7,35	9,83	309,514	
2004	60	73,50	7,12	10,43	306,233	
2005	60	73,15	7,03	10,51	310,332	
2006	59	72,92	7,14	10,27	308,893	
Media 6 anni		72,70	7,18	10,25	311,565	

TOTALITÀ DEI CAMPIONI

PALIO	CAMP.	BRIX (B)	ACIDITÀ (A)	R = B/A	PUNTI	NOTE E COMMENTI SUI VALORI ANALITICI FISICO CHIMICI E SUL PUNTEGGIO
2001	72	72,70	7,25	10,19	320,003	Come già detto per i Semifinalisti, la densità evidenzia una leggerissima diminuzione come valore dell'anno, contro un leggerissimo incremento in riferimento alla media degli ultimi sei anni nel '2005 era pari a 72,84). In riferimento all'acidità, si evidenzia un leggero incremento sia come valore dell'anno sia come media degli ultimi sei anni (nel '2005 era pari a 7,14). In riferimento al valore di "R" si evidenzia un leggerissimo decremento sia come valore dell'anno sia come valore medio degli ultimi sei anni (nel '2005 era pari a 10,31). In riferimento al punteggio si assiste ad un nuovo leggero decremento sia come valore dell'anno sia come media dei sei anni (nel '2005 era pari a 314,544).
2002	72	72,81	7,19	10,27	319,000	
2003	72	71,92	7,30	9,93	311,490	
2004	72	73,55	7,09	10,47	308,750	
2005	72	73,36	7,02	10,55	312,284	
2006	71	73,12	7,13	10,32	311,447	
Media 6 anni		72,91	7,16	10,29	310,829	

COMMENTO A CALDO SUI RISULTATI ANALITICI

Avendo il Consiglio Direttivo riconfermato la propria delibera del 13/07/2004 che bloccava qualsiasi ulteriore modifica ai parametri tabellari per un numero di anni dipendenti dall'evoluzione delle risultanze degli assaggi e delle analisi, per il Palio del 2006 i campioni meglio classificati ai quarti per potere accedere agli assaggi di semifinale dovevano presentare valori analitici che rispettassero almeno due dei tre seguenti parametri:

- B = 72,00 °Brix;
- A = 7,30 gradi di acidità totale determinata col pHmetro;
- Un valore di "R" pari a 9,86 quale risultante dal calcolo matematico di B (72,00) diviso A (7,30).

Da quest'anno il Consiglio Direttivo, tenuto conto che nelle ultime quattro edizioni del Palio la differenza fra il valore dell'acidità ottenuto con il pHmetro e quello rideterminato (da 1 a 3 volte) con la buretta a viraggio colorimetrico (ottico) totale (fino a completa saturazione, secondo lo storico metodo dell'ing. Giorgio Gambigliani) si attestava all'incirca in un + 20%, ha deliberato che da quest'anno in poi per i campioni con almeno 2 parametri tabellari non rispettati, l'acidità dopo essere stata rideterminata almeno due volte con il pHmetro dovrà essere maggiorata del 20%, sostituendo così questo valore matematico statisticamente verificato alle varie rideterminazioni con la buretta che erano troppo influenzate dalle diverse sensibilità ottiche (in senso colorimetrico) dei singoli analisti.

Applicata la maggiorazione del 20% all'acidità, sono comunque risultati esclusi dalle semifinali solo 7 campioni (contro i 31 del '2005, i 34 del '2004, i 71 del '2003, i 20 del '2002 e del '2001, nessuno nel '2000 e i 13 del '1999).

Da quest'anno, su espressa richiesta dei rappresentanti di comunità, ai tavoli d'assaggio dai quarti in poi sono stati forniti anche i valori analitici dell'acidità e del contenuto zuccherino di tutti i campioni da valutare intendendo così fornire agli assaggiatori un oggettivo supporto per facilitarne il compito.

Non tutti hanno capito come tale aiuto potesse e dovesse essere utilizzato, ma col passare degli anni assisteremo certamente ad un'evoluzione in senso positivo.

In riferimento poi al comportamento degli assaggiatori della Consorteria si conferma un minimo di accettazione delle acidità "robuste" pur persistendo ancora un'evidente "sudditanza" nei confronti degli eccessi di densità.

Molti conduttori di tavolo hanno nuovamente segnalato la palese e spesso dichiarata non volontà di adeguarsi da parte di alcuni assaggiatori e il loro rifiuto ad assegnare il 12 nonostante una sua conclamata evidenza, confermata quest'anno anche dai valori analiticamente verificati.

CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Nella riunione del 13 aprile 2006 i rappresentanti della Consulta delle Comunità hanno concordato il seguente calendario delle riunioni degli Assaggi di Allenamento. A tutti i partecipanti alle serate degli assaggi del Palio 2006 è stata chiesta l'adesione per almeno due serate di cui una è quella di residenza, scelte che sono confermate e a fine settembre preciseremo possibilità di ulteriori adesioni extra.

2006

1) Comunità di CASTELNUOVO R., SPILAMBERTO e S.CESARIO

In Spilainberto presso Villa Fabriani, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì: il 29 Settembre**, il **6-13-20-27 Ottobre**, e il **3 Novembre**. Per comunicazioni e informazioni contattare:
➤ **CHIERICI ROBERTO** - Tel.

2) Comunità di NONANTOLA, BOMPORTO, BASTIGLIA e dintorni

In Nonantola presso il Circolo degli Anziani, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì: il 12-19-26-Ottobre** e il **9-16-23 Novembre**. Per comunicazioni e informazioni contattare:
➤ **DOTTI GUIDO** - Tel. - **ZIRONI WILLIAM** - Tel.

3) Comunità di RAVARINO, CASTELFRANCO EMILIA e "Bassa"

In Villa di Ravarino presso Trattoria Cacciatori, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì: il 7-14-21-28- Novembre** e il **5-12 Dicembre**. Per comunicazioni e informazioni contattare:
➤ **FOCA NOVELIO** - Tel.

4) Comunità di MODENA e zone circostanti

In Modena Via Canaletto 80, presso la sala della Borsa Merci, **6 pomeriggi**. Sempre alle ore 14,30 del **Sabato: il 11-18-25 Novembre** e il **2-9-16 Dicembre**. Per comunicazioni e informazioni contattare:
➤ **FERRARINI IVANO** - Tel.

2007

5) 5. Comunità di CARPI, SOLIERA e "Bassa"

Presso il Ritrovo Sportivo di Sozzigalli, via Carpi-Ravarino 1986, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Lunedì: l'8-15-22-29 Gennaio** e il **5-12 Febbraio**. Per comunicazioni e informazioni contattare:
➤ **GOLDONI LORETTA** - Tel. **GORGÒ ROMOLO** - Tel.

6) Comunità di FIORANO, FORMIGINE, MARANELLO e SASSUOLO

In Formigine, presso l'Asilo (di fronte alla Cantina Sociale), **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì: il 9-16-23-30 Gennaio** e il **6-13 Febbraio**. Per comunicazioni e informazioni contattare:
➤ **FERRARI GIORGIO** - Tel.

7) Comunità di VIGNOLA, SAVIGNANO S/P e MARANO S/P

In Vignola, presso il Laghetto dei Ciliegi, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 di **Giovedì 15** e dei **Mercoledì 21-28 Febbraio** e il **7-14-21 Marzo**. Per comunicazioni e informazioni contattare:
➤ **CAPPONI LUCIANO** - Tel.

8) Comunità di CASTELVETRO e zone circostanti

In Castelvetro, presso la sala parrocchiale, **6 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì: il 16-23 Febbraio** e il **2-9-16-23 Marzo**. Per comunicazioni e informazioni contattare:
➤ **RAMINI ANDREA** - Tel. - **SIMONINI PIER GIORGIO** - Tel.

Il Consiglio Direttivo invita caldamente tutti a rispettare le date dei turni già prescelti.