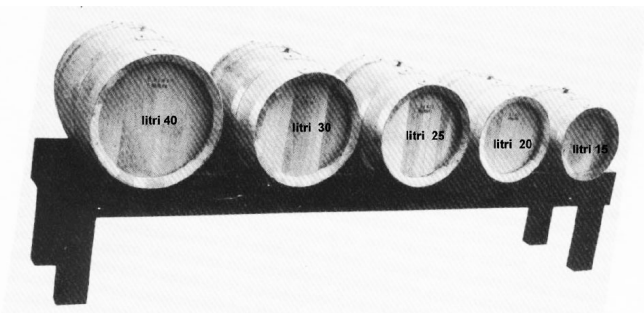


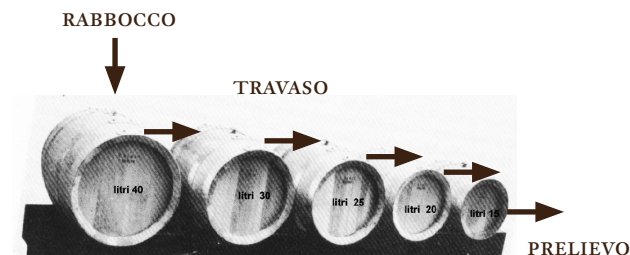
L'acetaia

L'**acetaia** è il luogo del sottotetto dove vengono collocate le **batterie** per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. La batteria è l'**insieme di botti di capacità diversa** a scalare come dall'esempio riportato qui sotto:



Le operazioni che si effettuano nell'acetaia sono:

- prelievo
- travaso
- rabbocco



Dalla botte più piccola si preleva l'Aceto Balsamico tradizionale di Modena che si userà in cucina; la stessa dovrà poi essere riportata al livello esistente prima del prelievo prelevando un po' di aceto dalla botte immediatamente precedente. La stessa operazione sarà ripetuta per tutte le altre botti fino a quella iniziale, la più grande, nella quale sarà aggiunto il mosto cotto.

Acetaia Comunale Città di Maranello

Via Abetone Superiore 169, San Venanzio, Maranello

Visite gratuite con assaggio

Tutte le domeniche dei mesi di giugno, luglio e settembre dalle ore 10,00 alle ore 12,00.

Sono possibili visite per appuntamento tutti i giorni.

Prenotazione presso l'URP (Ufficio Relazioni con il Pubblico) del Comune di Maranello, Piazza Libertà 33, tel. 0536/240.000.

L'acetaia comunale è di proprietà del Comune di Maranello ed è gestita dal Comitato del Comune di Maranello per la promozione e valorizzazione dei prodotti tipici modenesi.



Acetaia Comunale

Città di Maranello



Città di Maranello



COMITATO PER LA PROMOZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI MODENESI
città di MARANELLO

Che cos'è l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena?
Ecco la definizione data nel 1976 dai maestri assaggiatori della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena:

«L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli (botticelle) di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanza diversa. Di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta e scorrevole sciroposità. Ha profumo caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità. Di tradizionale ed inimitabile sapore dolce ed agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate, in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri».

È il caratteristico prodotto agrodolce di eccellenza della tradizione alimentare modenese, tra i più preziosi al mondo.



«Numerosissime sono le notizie storiche che riguardano l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Il termine – balsamico – accanto alla parola aceto appare per la prima volta riportato nel registro delle vendemmie e vendite dei vini per conto delle Cantine segrete ducali per l'anno 1747 (Archivio di Stato, Modena). Pur tuttavia, questa tradizione a produrre aceto balsamico "particolarissimo" in un'area abbastanza ristretta come appunto la provincia di Modena, è tanto antica da trovare precisa memoria già nel 1508 alla corte del duca di Modena, Alfonso I d'Este, marito di Lucrezia Borgia. Ancora, documenti e manoscritti del XVI secolo e dell'anno 1796, riferiscono dei mosti ben maturi utilizzati per la produzione dell'aceto balsamico alla modenese e dei rincalzi dei 36 barili custoditi nel terzo torrione del palazzo ducale verso S. Domenico. È interessante notare come da queste prime memorie appaiono di continuo due costanti fondamentali per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: il mosto cotto ottenuto dalle uve tipiche coltivate in provincia di Modena quale prodotto di base e la dislocazione dei locali di produzione in ambienti alti, generalmente in sottotetto. La prima codifica della produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ci perviene da una lettera autografa inviata nel 1862 da Francesco Aggazzotti a Pio Fabriani. A partire da tale data, le testimonianze relative a questa produzione infittiscono e diventano più ufficiali grazie alla diffusione commerciale: esposizione agraria 1863 in Modena, esposizione emiliana in Bologna del 1888, depliant a stampa dell'epoca in cui si afferma che l'aceto balsamico è una specialità modenese, prodotto da uve scelte. Per concludere, queste testimonianze confermano che in provincia di Modena, da epoca immemorabile, viene prodotto un particolare tipo di aceto, sconosciuto in altre zone, con caratteristiche produttive e d'invecchiamento giunte pressoché inalterate fino ai nostri giorni le quali sono state recepite e oggettivate nel disciplinare di produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena».

(Tratto dal disciplinare di produzione)

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si ottiene attraverso fasi ben distinte:

Pigiatura delle uve coltivate nella provincia di Modena – Lambrusco e soprattutto Trebbiano di collina – per ricavarne il **mosto**.

Cottura del mosto In un paiolo a fuoco diretto si fa bollire il mosto per diverse ore per favorire la concentrazione degli zuccheri che contiene.

Fermentazione Dopo la bollitura nel mosto concentrato inizia il processo di fermentazione ad opera di microrganismi che si chiamano lieviti e acetobatteri; durante questo lungo procedimento avvengono importanti trasformazioni che producono alcol e acido acetico e si formano i primi aromi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Maturazione a seguito della fermentazione si hanno altre importantissime trasformazioni ad opera di sostanze chiamate Enzimi che determinano le caratteristiche tipiche dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena: il colore, i profumi ed il sapore.

Invecchiamento Dopo le trasformazioni citate, grazie principalmente all'ossigeno, si ottiene ancora concentrazione del liquido in un lunghissimo processo fino ad ottenere il prodotto che tutti conosciamo.

La maturazione e l'invecchiamento dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena avvengono in botticelle (o vaselli) di legni diversi (rovere, castagno, gelso, ciliegio, ginepro).