



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

Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 856 del 14/4/1987

Impaginazione grafica e Stampa: CMSD - Via S. Faustino, 155/Q - Modena

postatarget
creative

CN/MO0992/2008

Posteitaliane

IL 43° PALIO DELL'A.B.T.M.



Il 43° Palio dell'Aceto Balsamico Tradizionale per la prima volta in Rocca a Spilamberto.

Sommario

Ricorrenza di S. Martino 2009. pag. 2

Il sigillo a fuoco sul barile vincitore
del 43° Palio di S. Giovanni pag. 3

43° Palio di San Giovanni pag. 4

Museo del Balsamico Tradizionale:
sei mesi incoraggianti. pag. 5

Esami chimico-fisici e punteggi dei campioni
al Palio 2009 (43°) pag. 6

Esami chimico-fisici e punteggi dei campioni
a D.O.P. al Palio 2009. pag. 8

Commento a caldo sui risultati analitici
e sui punteggi pag. 9

Calendario delle serate degli Assaggi
di Allenamento pag. 11

RICORRENZA DI S. MARTINO 2009

Una oltre 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 15 NOVEMBRE alle ore 12 presso il Ristorante "Gatto Verde" di S. Venanzio a Maranello.

Le prenotazioni, da effettuarsi tra il 25 ottobre e il 3 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 € 30,00 a persona.

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

Spilamberto, settembre 2009.

**Il Gran Maestro
Luca Gozzoli**

ZERO SPACCATO!

ZeroNet il conto corrente online di BPER



Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per tutte le condizioni contrattuali si rinvia ai fogli informativi a disposizione della clientela presso ogni filiale della Banca o sul sito web: www.bper.it - novembre 2008

Taglia ogni costo!
gratuito, veloce, semplice... fortissimo!

Numero Verde
800-205040

**Banca popolare
dell'Emilia Romagna**
GRUPPO BPER

www.contozeronet.it

La banca per la famiglia

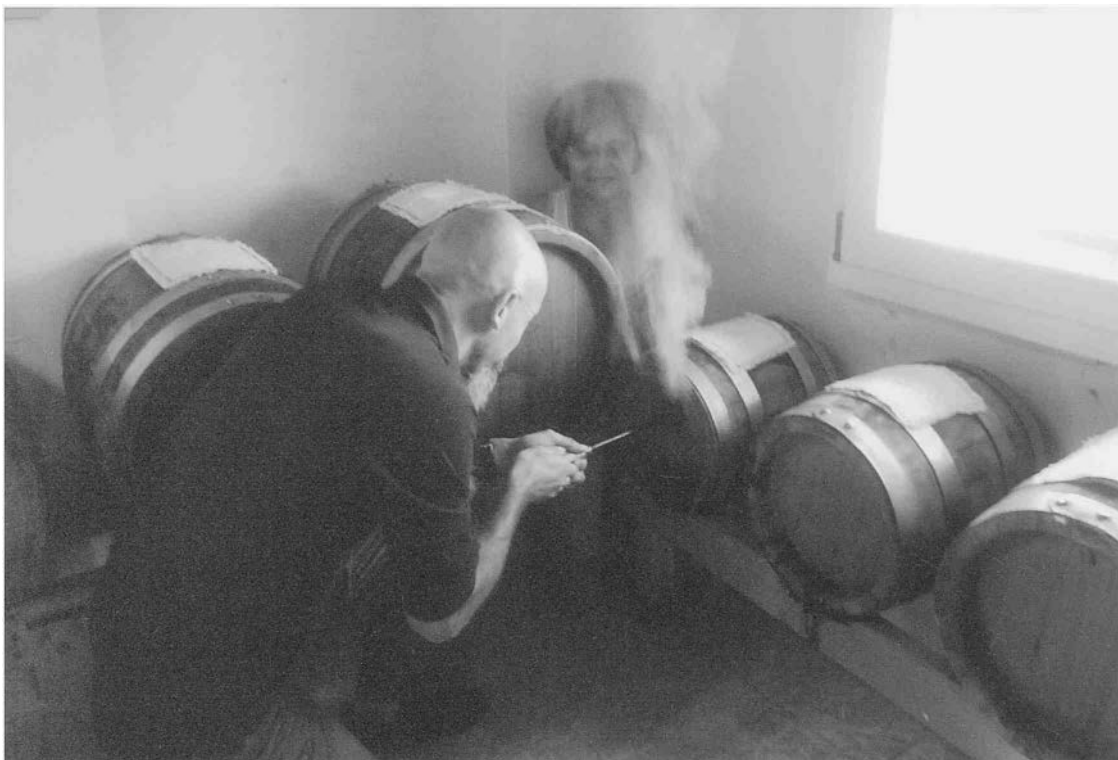
IL SIGILLO A FUOCO SUL BARILE VINCITORE DEL 43° PALIO DI S. GIOVANNI

Il Gran Maestro Luca Gozzoli e il Vicario Rino Vecchi si sono recati il giorno 4 agosto 2009 presso l'Acetaia della famiglia Tagliazucchi Nadia e Bruzzi Franco per la tradizionale marchiatura a fuoco del barile vincitore del Palio di S. Giovanni dell'anno in corso.

Questa marchiatura a fuoco impressa sul barile vincitore del Palio rimane un testimone importante nel tempo a conferma della preziosità del liquido in esso contenuto.

Al momento della preparazione del punzone e della successiva marchiatura si crea un'atmosfera particolare; l'emozione ha tradito i componenti della famiglia che agitatissimi hanno dimostrato la loro felicità e commozione.

“La passione dell'Aceto Balsamico Tradizionale risale a tanti anni or sono e non ricordiamo con esattezza l'inizio di questa passione, è una tradizione di famiglia e molte botti in solaio



sono state lasciate in eredità e furono condotte personalmente dal nonno Gino.

Con il tempo abbiamo implementato la batteria con altri barili, anche perché i vecchi barili non garantivano più la tenuta del liquido contenuto, e l'abbiamo chiamata con il nome dell'unica nostra figlia: 'Elisa'.

Come da tradizione e avendo il vigneto procediamo alla scelta

delle uve e in merito abbiamo messo a dimora viti di Trebbiano montanaro e Trebbiano di Spagna, oltre a Lambrusco Grasparossa. La bollitura del mosto viene seguita personalmente da mio marito Franco che provvede poi anche alla fermentazione e acetificazione del mosto cotto.

Questa competizione del Palio di S. Giovanni, che oramai è tradizione delle nostre terre e che vede appassionati dell'Aceto Tradizionale confrontarsi ogni anno, ci rende felici non solo per avere vinto il Palio, ma è una conferma del lavoro svolto negli anni, è frutto di passione decisioni e discussioni in famiglia assieme al cugino Enzo, che da anni ci segue per condividere assieme i momenti più delicati del travaso da una botticella all'altra.

A nostra figlia Elisa lasciamo una botticella con impresso il marchio a fuoco, a testimone del gradino più alto raggiunto nella competizione dell'anno 2009, il nostro augurio è che questa tradizione di famiglia non si fermi ma segua, con amore e passione, quello che i nostri nonni ci hanno insegnato e ci hanno lasciato in eredità”.



43° PALIO DI SAN GIOVANNI

E' la spilambertese Nadia Tagliazucchi la vincitrice del 43° Palio di San Giovanni, che si è tenuto nella splendida cornice della Rocca Rangoni il 28 giugno scorso e che ha riscosso un clamoroso successo di pubblico e partecipanti. Spilambertese DOC, abitante nella frazione di San Vito, l'emozionata signora ed il marito si sono imposti tra più di 1300 partecipanti, cifra di assoluto spessore, che dimostra un trend di crescita impressionante. E' stato un pomeriggio suggestivo, ricco di emozioni e con un folto pubblico trepidante durante il quale la Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ha tenuto la premiazione del prestigioso Palio. Davanti a numerose autorità, tra le quali tanti, praticamente tutti, i sindaci delle provincie modenesi, Luca Gozzoli, gran maestro della Consorceria, ha elegantemente condotto una serata all'insegna del Balsamico, prodotto invidiatoci a livello mondiale. Queste le parole con cui Gozzoli ha dato inizio ad una manifestazione che sta assumendo carattere non più solo regionale, ma nazionale: «Questa rocca in cui oggi ci troviamo, esempio di splendore medievale diventerà, grazie al lavoro della Consorceria, del Comune di Spilamberto e della Provincia di Modena, la nuova sede del nostro sodalizio. Oggi ci ritroviamo a premiare persone che dedicano tanto tempo ad una passione che ha reso Modena regina nel mondo». «Un altro prodotto modenese, l'Aceto Balsamico di Modena – ha proseguito Gozzoli – è da tempo riconosciuto come uno fra i più apprezzati prodotti agroalimentari tipici italiani. Il suo successo sui mercati internazionali ci ha convinto a richiederne il riconoscimento come I.G.P. L'iter è stato tra i più travagliati nella storia delle indicazioni geografiche europee e soltanto oggi, dopo 13 anni, siamo arrivati al termine della procedura». Il gran maestro ha poi sottolineato l'importanza della sinergia che deve essere sempre più valore fondante tra i vari Consorzi: «La Consorceria è il fulcro di chi produce, con amore e passione il proprio Aceto Balsamico, è fondamentale che sempre più si vada verso una unione di intenti. Solo così – ha chiosato Gozzoli – l'Aceto Balsamico e la Consorceria potranno rappresentare al meglio nel mondo lo splendido prodotto». Ma torniamo alla "gara", ad aggiudicarsi il primo premio è stata dunque Nadia Tagliazucchi che con un punteggio di 320,5 ha staccato tutti gli altri partecipanti al Palio, basti

pensare che fra i tanti premiati i distacchi si misuravano in decimi, mentre la spilambertese ha staccato di due punti e mezzo tutti i concorrenti. Al secondo posto si è classificata Boschi Oriella di Modena con 318 punti, terzo Gianluca Annovi di Formigine, via via gli altri concorrenti, con al quarto posto Borghi Carlo di Cavezzo ed al quinto Chiara Torricelli di Formigine.

Questi gli altri premiati: Arrigo Storchi di Castelnuovo, Pierino Pagani di Sassuolo, Sergio Braglia di Fiorano, Enrico Parmiggiani di Spilamberto, Tosca Stradi di Modena, Cesare Marchesi di Modena, infine Adolfo Cavallini, sempre di Modena. Tanti i premi consegnati a chi della Consorceria è la vera anima, ossia i volontari che ogni giorno ne curano l'Acetaia, il Museo e tutte le funzioni di cui necessita il sodalizio.

Erano davvero emozionati Nadia Tagliazucchi ed il marito al termine della cerimonia che li ha incoronati come migliori produttori di Aceto Balsamico tra i millecento partecipanti al Palio. I due coniugi, abitanti a San Vito, frazione di Spilamberto, trattengono a stento le lacrime: «Sono più di vent'anni che curiamo il nostro Aceto come fosse una reliquia, per arrivare ad avere un prodotto del genere ci vuole amore, passione e tanta tanta pazienza. Io e mio marito – spiega la signora Nadia – abbiamo questa batteria da tanto tempo, ma abbiamo sempre pensato che prima o poi tanta passione sarebbe stata premiata, ed oggi ci troviamo qua, davanti a tantissime persone a gioire per aver visti riconosciuti i nostri sforzi». Naturale chiedere come abbia fatto ad avere un aceto di così alto livello: «Il segreto sta nell'uva, che va selezionata e curata giorno dopo giorno, solo così si possono avere soddisfazioni del genere».

Paolo Maini



Al centro Franco Satrioni vincitore del Premio riservato ai prodotti imbottigliati D.O.P. premiato da Enrico Corsini Presidente Consorzio Tutela e da Emilio Sabattini Presidente Provincia di Modena.

MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE: SEI MESI INCORAGGIANTI

Anche i primi sei mesi di attività dell'anno 2009 ci incoraggiano a proseguire nelle scelte compiute all'inizio del 2008, quando abbiamo conseguito il risultato migliore dall'inaugurazione del Museo. Nonostante la crisi economica e il calo dei visitatori statunitensi, i primi sei mesi di attività dell'anno in corso si chiudono con dei risultati molto positivi, grazie, in particolar modo alla preziosa e costante collaborazione della Consorceria. Infatti nella prima metà dell'anno si sono registrati **4.464 visitatori**, mentre nello stesso periodo del 2008 erano stati **4.041**. Si evince pertanto un aumento di 423 unità, pari a oltre il 10%. Questi dati dimostrano che c'è un rinnovato interesse riguardo "al Balsamico", a testimonianza del fatto che, finalmente, è diventata comune opinione, l'idea che la ricchezza culturale di un popolo è costituita, non solo dalle opere artistico-letterarie, ma anche da quel bagaglio esperienziale che, attingendo alla memoria delle tradizioni e passando da bocca ad orecchio, si cristallizza in una serie di comportamenti, di gesti rituali che accompagnano il ciclo della vita. Si sono registrati risultati favorevoli anche per quanto riguarda gli incassi, evidenziando che, nei periodi di crisi, le persone non rinunciano alle spese per la cultura e le eccellenze alimentari. Questi risultati incoraggianti sono stati conseguiti perché si è scelto d'investire nella promozione turistica, sulla base anche di scelte strategiche dell'Amministrazione Comunale, che ha deciso di potenziare il ruolo degli eventi e dello IAT (Servizio di informazione e accoglienza turistica), nonostante alcuni limiti, ritardi ed errori che si stanno risolvendo, con l'aiuto della Consorceria. A Febbraio è stato chiesto un incontro con il Presidente di APT Servizi Emilia Romagna (Agenzia di Promozione Turistica) per raccogliere informazioni sulle strategie da attuare per attirare turisti al Museo. Dall'incontro si è ottenuto che APT ci ha coinvolti nell'organizzazione della serata d'inaugurazione della BIT (Borsa Internazionale del Turismo) e ci ha richiesto 240 bottigliette di ABTM. Il Museo, grazie a questa opportunità, è stato partner dell'operazione di promozione turistica, contribuendo anche all'allestimento dello Spazio La Pelota di Milano, il palazzo in cui è stata organizzata questa serata speciale. Tutte le personalità presenti, che andavano da Luca Toni al Presidente dell'ENIT, hanno ricevuto in omaggio, oltre alla "prestigiosa bottiglietta", una lettera di presentazione che descriveva l'unicità del vero "Balsamico della Tradizione". Nei mesi successivi il Museo ha rivestito il ruolo di soggetto copromotore/organizzatore di diverse iniziative e ha partecipato a diversi convegni. Si sono consolidati i rapporti con le

agenzie turistiche con le quali si era già lavorato in passato e si sono attivati nuovi contatti. Si è redatto, in collaborazione con Comune e Consorceria, il progetto "Potenziamento dello IAT e recupero degli spazi del piano interrato del Museo", che è stato ammesso a contributo e, all'inizio dell'estate, si è stipulata un'importante convenzione con la Galleria Ferrari. Questa è stata un'operazione che ci ha reso particolarmente orgogliosi, in primis, perché difficilmente la Galleria redige convenzioni con altri enti e, in secundis, perché con questo atto i due musei si sono uniti al fine di creare "un circuito obbligato" per i turisti. Inoltre sono stati realizzati e posizionati i cartelli che segnalano l'ingresso a "Spilamberto Terra dell'ABTM".

Si sta lavorando, da diverso tempo, ad un progetto da presentare all'apertura del nuovo anno scolastico, ai Direttori didattici, perché si ritiene che la conoscenza e la tutela dei valori di una comunità partano dalla salvaguardia del patrimonio culturale territoriale, il quale va insegnato a partire dalle scuole elementari. Dall'apertura delle scuole alla bollitura del mosto trascorrono solo pochi giorni. Nel suggestivo centro storico, la Consorceria e il Museo organizzano, in collaborazione con il Comune e le Botteghe di Messer Filippo, la manifestazione dedicata alla bollitura del mosto, dando vita ad un'iniziativa unica nel suo genere. Quest'anno, la manifestazione ha avuto il privilegio di essere stata scelta dalla Regione Emilia Romagna, come uno dei tre eventi maggiormente rappresentativi della Provincia.

Con questo riconoscimento entrerà a far parte della kermesse "Autunno Enogastronomico". Il risultato è stato raggiunto per merito del lavoro di tutti i soggetti che contribuiscono all'organizzazione della manifestazione e con l'aiuto della Provincia di Modena. Questo riconoscimento premia anche che la scelta, risultata efficace e strategica, di aver investito il Museo di un ruolo promozionale nell'organizzazione degli eventi. In primo luogo, perché il Museo rappresenta l'unico Ente Museale al mondo dedicato all'ABTM, in secondo luogo, perché sull'opinione pubblica, le istituzioni museali hanno maggiore credibilità e visibilità, dato che sono i luoghi che, per antonomasia, sono deputati alla tutela e alla promozione del nostro patrimonio. Il Museo del Balsamico si sta affermando dunque come luogo dove l'eccellenza alimentare, a cui è dedicato, non è semplicemente autoreferenzialità e ricerca del gusto fine a se stessa, ma spazio dinamico in cui è racchiusa una visione globale e positiva dell'alimentarsi e quindi dell'arte del vivere.

Cristina Quartieri



investiamo in cose vere

tra queste c'è la tua impresa

Banca CRV, insieme dal 1874, sempre con te,
specialmente per te, sempre più forti

Numero Verde
800-647647

Tu ci affidi i tuoi risparmi
noi li investiamo qui
nella tua impresa
nella nostra terra

BANCA CRV
CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA
GRUPPO BPER
www.bancacrv.it

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI

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

CLASS.	CAMP. n°	CONFERENTE	LOCALIZZAZIONE DELL'ACETAIA	Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI
1°	1077	TAGLIAZUCCHI NADIA	S. VITO DI SPILAMBERTO	5,68	72,70	1,3757	7,81	9,31	320,500
2°	857	BOSCHI ORIELLA E EREDI	MODENA	6,31	71,20	1,3656	8,62	8,26	318,000
3°	906	ANNOVI GIANLUCA	CORLO DI FORMIGINE	5,51	72,30	1,3730	7,57	9,55	317,900
4°	483	BORGHI CARLO	CAVEZZO	5,52	72,30	1,3730	7,58	9,54	317,400
5°	516	TORRICELLI CHIARA	FORMIGINE	6,28	72,40	1,3737	8,63	8,39	317,300
6°	818	STORTI ARRIGO	CASTELNUOVO RANGONE	5,39	72,40	1,3737	7,40	9,78	316,700
7°	907	PAGANI PIERINO	SASSUOLO	6,29	71,80	1,3696	8,61	8,34	316,500
8°	19	BRAGLIA SERGIO	FIORANO MODENESE	5,54	72,50	1,3743	7,61	9,53	315,000
9°	1150	PARMIGGIANI ENRICO	SPILAMBERTO	5,75	74,40	1,3872	7,98	9,32	314,000
10°	619	STRADI TOSCA	MODENA	5,88	71,50	1,3676	8,04	8,89	313,900
11°	861	MARCHESI CESARE	MODENA	5,52	71,00	1,3643	7,53	9,43	313,000
12°	287	CAVALLINI ADOLFO	MODENA	5,45	72,00	1,3710	7,47	9,64	312,100
MEDIA DEI 12 FINALISTI:					72,20		7,90	9,14	316,025

CAMPIONI SEMIFINALISTI (n° 62)

CLASS.	CAMP. n°	CONFERENTE	LOCALIZZAZIONE DELL'ACETAIA	Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI
13°	217	APPARUTI IVAN	NONANTOLA (Eccellenza) Ampolle CRV	5,77	70,40	1,3603	7,85	8,97	303,300
14°	346	RUGGERI IVAN	PAVULLO (Eccellenza) Med. Oro C.C.I.A.A.	5,62	71,40	1,3670	7,68	9,30	303,300
15°	564	ROSSI ROBERTA	FIORANO (Eccellenza) Med. Arg. CR Carpi	5,80	74,90	1,3906	8,06	9,29	303,000
16°	810	STORTI ARRIGO	CASTELNUOVO R.ne - Stessa acetaia in finale	5,44	73,30	1,3797	7,51	9,76	310,100
17°	884	STORTI LENA PANINI	MODENA - Acetaia non in regola	5,61	73,20	1,3791	7,74	9,46	306,100
18°	584	PELLACANI MILENA	CORREGGIO (RE) - Fuori zona per la D.O.P.	5,69	75,40	1,3940	7,93	9,51	304,800
19°	632	TORRICELLI GABRIELE	FORMIGINE - Stessa acetaia in finale	6,09	71,90	1,3703	8,34	8,62	304,500
20°	134	MARTINELLI ENZO	SASSUOLO - Premio del Comune	7,41	73,00	1,3777	10,21	7,15	302,600
21°	422	SATRIONI FRANCO	Premio Sezione della D.O.P. - 1° Classificato	5,40	72,10	1,3717	7,41	9,73	302,500
22°	170	BARALDI ROSSANA	CASTELFRANCO EMILIA	6,51	74,90	1,3906	9,05	8,28	302,100
23°	37	IORI MAURO - ZOBOLI R.TA	NONANTOLA - Acetaia non in regola	5,40	73,50	1,3811	7,46	9,85	301,700
24°	909	ANNOVI GIULIANO	FORMIGINE - Stessa acetaia in finale	5,51	71,30	1,3663	7,53	9,47	301,300
25°	479	BONI GIORGIO	MARANELLO	5,94	74,20	1,3859	8,23	9,01	300,900
26°	486	LUGLI ANDREA E ROBERTO	MODENA - Premio del Comune	6,15	70,50	1,3610	8,37	8,42	300,800
27°	617	TORRICELLI ERMES	FORMIGINE	6,22	73,70	1,3825	8,60	8,57	300,500
28°	899	BONDI ROBERTO	SASSUOLO	5,82	72,50	1,3743	8,00	9,06	300,400
29°	1095	CORAZZARI PIERO	BOMPORTO - Premio del Comune	5,31	70,60	1,3616	7,23	9,76	300,300
30°	27	CASELLI GIACOMO	SPILAMBERTO	5,61	73,30	1,3797	7,74	9,47	300,300
31°	1012	POPPI ANSELMO	SOLIERA - Acetaia non in regola	5,42	73,80	1,3831	7,50	9,84	300,300
32°	204	CALANCHI ROBERTO	SPILAMBERTO - Premio del Comune	5,50	72,80	1,3764	7,57	9,62	300,000
33°	225	GAZZOTTI MARIA GRAZIA	MODENA	5,87	71,40	1,3670	8,02	8,90	299,900
34°	549	FERRARI ALESSANDRO	SOLIERA	5,42	72,50	1,3743	7,45	9,73	299,800
35°	1139	FERRARI AMOROTTI A.V.	MARANELLO	5,34	72,10	1,3717	7,32	9,85	299,800
36°	1007	CREMONINI LUIGI	CASTELVETRO	5,74	71,80	1,3696	7,86	9,13	299,600

DEI CAMPIONI AL PALIO 2009 (43°)

CLASS.	CAMP. n°	CONFERENTE	LOCALIZZAZIONE DELL'ACETAIA	Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI	
37°	242	RAMINI GIORDANO	CASTELVETRO - Premio del Comune	5,38	73,10	1,3784	7,42	9,85	299,500	
38°	608	ONESTI MICHELE	MODENA	5,45	73,50	1,3811	7,53	9,76	298,500	
39°	871	BOSCHI ORIELLA E EREDI	MODENA	6,23	72,10	1,3717	8,55	8,44	298,500	
40°	545	MATTIOLI ROMANO	FORMIGINE	7,24	72,00	1,3710	9,93	7,25	298,400	
41°	514	RAVEGNINI ILARIA	SAN CESARIO s/P	5,49	71,40	1,3670	7,50	9,52	298,200	
42°	128	BONI BRUNO	MARANELLO	5,70	71,40	1,3670	7,79	9,17	298,100	
43°	233	LEI ENZO	MARANELLO	6,15	72,20	1,3723	8,44	8,55	297,700	
44°	560	BARBOLINI DANIELE	FORMIGINE - Premio del Comune	6,52	74,60	1,3886	9,05	8,24	297,700	
45°	251	LIGABUE FRANCESCO	FIORANO MODENESE	5,39	72,10	1,3717	7,39	9,09	297,600	
46°	691	PECCHI GIUSEPPE	CARPI - Premio del Comune	5,60	71,30	1,3663	7,65	9,32	297,400	
47°	874	MANNI MARCO	FORMIGINE	5,73	68,50	1,3478	7,72	8,87	297,300	
48°	1003	FERRARI GIORGIO	CASINALBO DI FORMIGINE	5,29	71,20	1,3656	7,22	9,86	296,400	
49°	135	BILOTTA FRANCESCO	CAMPOGALLIANO - Premio "Giuliana Manca"	6,71	71,10	1,3650	9,16	7,76	295,700	
50°	704	CANEPARI EMILIO	MODENA	5,42	71,60	1,3683	7,42	9,65	295,100	
51°	888	MAZZI FRANCO	MODENA	5,45	72,50	1,3743	7,49	9,68	294,900	
52°	497	BELLUCCI SILVANO	SAN CESARIO s/P	5,86	71,70	1,3690	8,02	8,94	294,800	
53°	1081	MARTELLI FRANCESCO	CASTELVETRO	5,67	67,50	1,3412	7,60	8,88	294,800	
54°	792	PALTRINIERI ELISABETTA	CAMPOGALLIANO	5,69	74,00	1,3845	7,88	9,39	294,700	
55°	1097	BALLESTRI MARIA PIERA	MARANELLO - Acetaia non in regola	6,55	71,60	1,3683	8,96	7,99	294,300	
56°	172	CAMPIOLI SIMONETTA	FORMIGINE	6,26	71,50	1,3676	8,56	8,35	294,300	
57°	582	COVILI DAVIDE	MODENA	5,64	72,10	1,3717	7,74	9,32	294,100	
58°	205	SACCANI FRANCESCO	MODENA	5,42	71,50	1,3676	7,41	9,65	294,000	
59°	280	BARTOLI RONCHETTI Marilena	SAN MARTINO IN RIO (RE) - Fuori zona D.O.P.	5,50	68,20	1,3458	7,40	9,22	293,500	
60°	844	MANNI MARCO	FORMIGINE	5,70	68,20	1,3458	7,67	8,89	293,500	
61°	120	SANTI MARIA ROSA	CASTELVETRO	5,45	72,20	1,3723	7,48	9,65	293,300	
62°	992	VERASANI ALFONSO	SOLIERA - Premio del Comune	5,47	72,00	1,3710	7,50	9,60	293,300	
63°	1079	FILIPPUCCI GIUSEPPE	SPOLETO (PG) - Fuori zona per la D.O.P.	5,39	71,30	1,3663	7,36	9,69	292,600	
64°	175	BONI FAUSTINO	FORMIGINE	6,14	73,40	1,3804	8,48	8,66	292,600	
65°	889	MAZZI FRANCO	MODENA	5,59	72,90	1,3770	7,70	9,47	291,600	
66°	364	GOLINELLI PAOLA	FORMIGINE	6,25	71,70	1,3690	8,56	8,38	291,400	
67°	495	BOTTURA Massimo (Francescana)	SPILABERTO (Acetaia della Consorteria)	5,47	71,60	1,3683	7,48	9,57	291,300	
68°	500	SLOW FOOD ITALIA	SPILABERTO (Acetaia della Consorteria)	5,30	71,40	1,3670	7,25	9,85	289,400	
69°	1132	FERRARI AMOROTTI A.V.	MARANELLO	6,40	68,20	1,3458	8,61	7,92	288,900	
70°	932	GIOVANARDI RENZO	SPILABERTO	5,38	71,10	1,3650	7,34	9,69	288,500	
71°	865	MONZONI GIAN FRANCO	SPILABERTO	5,42	70,20	1,3590	7,37	9,53	288,300	
72°	1002	BALESTRI SILVIO	FORMIGINE	5,89	68,30	1,3464	7,93	8,61	286,100	
73°	656	CHILETTI ILDO	MARANELLO - Premio del Comune	5,46	73,80	1,3831	7,55	9,77	285,000	
74°	634	RENZI ROBERTO	MODENA	6,18	71,40	1,3670	8,45	8,45	284,000	
				MEDIA DEI 62 SEMIFINALISTI:			71,90	7,92	9,08	292,170
				MEDIA DI TUTTI I 74 CAMPIONI:			72,00	7,92	9,09	296,038

ESAMI CHIMICO-FISICI E PUNTEGGI DEI CAMPIONI A D.O.P. AL PALIO 2009

Per la prima volta è stata istituita una sezione speciale della gara del Palio di S. Giovanni riservata ai campioni di ABTM imbottigliati ufficialmente. Essi non possono accedere alla sezione "finalissima" ma solo alle "semifinali", e il migliore classificato fra essi viene premiato. Riportiamo qui di seguito la relativa tabella con esami e punteggi.

CAMPIONI A D.O.P. AMMESSI FRA I SEMIFINALISTI

Per il punteggio e perché rispettano i parametri tabellari obbligatori (due su tre: B=72,00/A=7,30/R= 9,86)

Class. al Palio	CAMP. n°	PRODUTTORE	CENTRO di IMBOTTIGL.TO LOTTO e SIG. della D.O.P.	Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI	PUNTI CERMET
1°	422	SATRIONI FRANCO	Consorzio TUTELA (7.265E) Sigillo AE n° 73157	5,40	72,10	1,3717	7,41	9,73	302,500	284,000
MEDIA DEI SEMIFINALISTI:					72,10		7,41	9,73	302,500	

ALTRI CAMPIONI A D.O.P. NON AMMESSI FRA I SEMIFINALISTI (perché non rispettano i parametri tabellari obbligatori sopra indicati)

In ord. di punti	CAMP. n°	PRODUTTORE	CENTRO di IMBOTTIGL.TO LOTTO e SIG. della D.O.P.	Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI	PUNTI CERMET
2°	529	LA TRADIZIONE (Ferrari Amorotti V.)	Consorzio TUTELA (7.265E4) Sigillo AE n° 73005	4,96	75,10	1,3913	6,90	10,88	296,000	289,000
3°	1229	PEDRONI ITALO	Centro di Rubbiara (9.126F) Sigillo E86624	4,93	73,30	1,3797	6,80	10,78	293,000	
4°	472	LA TRADIZIONE (Ferrari Amorotti V.)	Consorzio TUTELA (7.265E3)	5,06	75,90	1,3973	7,07	10,74	292,000	305,000 (Asta)
5°	752	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (9.057E) Sigillo AE n° 101661	4,99	71,10	1,3650	6,81	10,44	290,000	267,000
6°	427	SARTI MARIA	Consorzio TUTELA (9.098F) Sigillo AE n° 102351	4,68	72,80	1,3764	6,44	11,30	288,000	255,000
7°	1101	PEDRONI ITALO	Centro di Rubbiara (.....) Sigillo L n° 86404	5,09	74,30	1,3865	7,06	10,52	288,000	
MEDIA DEI 6 CAMPIONI:					73,75		6,85	10,77	291,166	

ALTRI CAMPIONI A D.O.P. NON AMMESSI FRA I SEMIFINALISTI (perché il loro punteggio è insufficiente per accedere alle semifinali del Palio 2009 – min. 283,5)

In ord. di punti	CAMP. n°	PRODUTTORE	CENTRO di IMBOTTIGL.TO LOTTO e SIG. della D.O.P.	Ac / p.	Brix (B)	Densità	Ac / v (A)	"R" = B/A	PUNTI	PUNTI CERMET
8°	710	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (8037E) Sigillo AE n° 82284	4,61	72,50	1,3743	6,34	11,44	283,000	270,000
9°	1224	PEDRONI GIUSEPPE	Centro di Rubbiara (9.124F) Sigillo E8627A	5,08	73,80	1,3831	7,03	10,50	283,000	
10°	693	LA TRADIZIONE (Ferrari Amorotti V.)	Consorzio TUTELA (7.264E1) Sigillo AE n° 72977	4,99	75,00	1,3913	6,94	10,81	281,000	296,000 (Asta)
11°	746	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (8.049E) Sigillo ... 83 ...	4,64	70,70	1,3623	6,32	11,19	281,000	263,000
12°	423	COCCHI AGAPITO	ABTM Servizi Srl (L235) Sigillo ... ?	5,06	71,60	1,3683	6,92	10,35	280,000	
13°	835	ACETAIA CASELLI	Consorzio TUTELA (7.264E8) Sigillo AE n° 73066	4,82	72,80	1,3764	6,63	10,98	279,000	271,000
14°	1225	PEDRONI GIUSEPPE	Consorzio TUTELA (7.264E6) Sigillo AE n° 73042	5,14	74,40	1,3872	7,13	10,43	278,000	274,000
15°	506	MURATORI MAURO	Consorzio TUTELA (7.265E3) Sigillo ... ?	5,22	70,70	1,3623	7,11	9,94	275,000	
16°	1227	PEDRONI GIUSEPPE	Consorzio TUTELA (7.264E7) Sigillo AE n° 73047	4,93	75,60	1,3953	6,88	10,99	275,000	289,000
17°	756	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (8.088E) Sigillo AE n° 84663	4,72	70,00	1,3576	6,41	10,92	274,000	271,000
18°	725	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (7.159E) Sig. n° 68850	5,14	70,20	1,3590	6,98	10,06	272,000	255,000
19°	720	ACETAIA DEL CRISTO	Consorzio TUTELA (8.162E) Sigillo AE n° 093182	4,50	72,60	1,3570	6,11	11,88	265,000	267,000
20°	703	LA TRADIZIONE (Ferrari Amorotti V.)	Consorzio TUTELA (7.264E2) Sigillo AE n° 72989	5,08	74,70	1,3893	7,06	10,58	264,000	284,000 (Asta)
21°	1142	POLACCHINI SERGIO	ABTM Servizi Srl (L351) Sigillo ... ?	4,64	68,60	1,3484	7,65	8,97	245,000	(*)
MEDIA DEI 14 CAMPIONI:					72,37		6,82	10,61	256,857	
MEDIA DEI 21 CAMPIONI:					72,75		6,86	10,60	268,833	

(*) Il punteggio di 245 non consentirebbe la denominazione "Extravecchio" assegnata invece a questo campione!

COMMENTO A CALDO SUI RISULTATI ANALITICI E SUI PUNTEGGI

E' dall'ormai lontano Palio del 1997 e per 12 edizioni consecutive che la Consorceria sta tentando di opporsi al fenomeno della "fretta balsamica" che alla pari di una malattia infettiva dilagava sempre più, portando a produrre falsi balsamici sempre più densi e più dolci, ma sempre meno profumati e meno saporiti, lontani anni luce dai mitici "patriarca" dei nostri antenati.

Che tale tendenza fosse veramente deleteria lo hanno confermato recenti studi scientifici (Prof. Giudici e Prof. Marchetti) che hanno fra l'altro dimostrato come l'inarrestabile aumento continuo della densità, raggiunto tramite le concentrazioni sempre più spinte ottenute con cotture prolungate, sia la principale causa del vergognoso fenomeno della cristallizzazione.

E proprio su questo argomento fra settembre e ottobre prossimi verrà tenuta a Modena una conferenza pubblica organizzata da parte del Consorzio Tutela che ha finanziato la ricerca.

Nel nostro ambiente di cultori del Balsamico della Tradizione secolare, l'anno 2009 verrà certamente ricordato per essere stato testimone di una vera e propria rivoluzione epocale nel settore delle analisi chimico-fisiche (con l'utilizzo di rifrattometri digitali e di bilance di precisione) che garantirà una sempre più precisa e affidabile determinazione dei parametri analitici, fra cui quelli minimi per l'accesso dei campioni alle semifinali della gara del Palio di S. Giovanni.

Ricordiamo che in febbraio del 2009 il Consiglio Direttivo, fortemente preoccupato dall'imperversare delle cristallizzazioni, ha riconfermato l'operatività della ben nota tabella della corrispondenza tra il punteggio che gli assaggiatori debbono assegnare alla densità visiva a seconda dei gradi Brix presentati dal campione in esame.

Si è ribadito altresì che ad un campione che abbia un grado zuccherino da 73,00 °Brix in su debbano essere assegnati i 12 punti

previsti sulla scheda di assaggio per la "densità eccessiva", come del resto già prescritto dal 1996, e che se al tavolo di assaggio tale concetto non fosse rispettato, la scheda sarebbe poi stata modificata d'ufficio in segreteria.

E durante questo Palio lo si è dovuto fare non poche volte.

E ciò non fa certo onore ai componenti di quei tavoli di assaggio.

Si è anche deciso di riattivare l'operatività degli stessi parametri analitici deliberati nel 2004 per ottenere l'accesso alle semifinali (B = 72,00; A = 7,30; R = 9,86) ma poi non applicati in occasione al Palio del 2008.

Dovendo e volendo, infine, rispettare il disciplinare della D.O.P. "ABTM" vengono esclusi dalle semifinali, come già fatto per il Palio del 2008, i campioni con una acidità p/p (peso su peso) inferiore a 4,50.

Per facilitare il compito degli assaggiatori sono state fornite fino dalla prima sera le analisi per tutti i campioni.

Come tutte le rivoluzioni, anche questa ha mietuto molte vittime.

E fra di esse l'acetaia del sottoscritto che quest'anno ha portato in semifinale solo due suoi campioni, contro una media di 6 per ognuna delle ultime 12 edizioni consecutive della gara del Palio, fra cui 2 primi posti e 1 terzo posto.

Quello che è importante precisare è che non sono state modificate le regole del gioco, del resto già operanti almeno dal 2004 se non addirittura dal 1996, ma che sono solo state definitivamente perfezionate le attrezzature del laboratorio della Consorceria.

Per cui non è più stato necessario (per la prima volta e tutto in un colpo) rideterminare l'acidità (sul volume) con la buretta utilizzando il sistema decisamente troppo "buonista" del viraggio in eccesso (storico metodo Gambigliani).

Dodici anni e più di buonismo hanno arrecato danni enormi al nostro Balsamico e faremo molta fatica a ripararli.

E' bene invece precisare che finalmente abbiamo potuto applicare fino in fondo i criteri selettivi che vennero introdotti fin dal 1996 (nota tabella decennale, poi in seguito rispettata solo parzialmente, nella solita chiave buonista).

In effetti abbiamo finalmente fatto giustizia nei confronti di coloro che almeno in questi ultimi 12 anni hanno cercato di seguire gli indirizzi della Consorceria, innalzando l'acidità e contenendo la densità delle proprie acetaie.

Abbiamo così impedito che dai "quarti" potessero entrare nei primi 72 (semifinalisti):

- 117 campioni con una acidità p/p inferiore a 4,50. Essi, per il disciplinare della D.O.P., non sono neppure considerabili come degli ABTM e non sono imbottigliabili (ne sanno qualcosa molti produttori aderenti alla DOP). Da considerare che altri 159 campioni non passati ai "quarti" (meno di 260 punti) hanno presentato un'acidità p/p inferiore a 4,50 portandone il numero totale a ben 276 (21,77% sui 1268 complessivi). Quest'ultimo è il dato più preoccupante perché essi, essendo per lo più prodotti giovani, sono certamente destinati alla cristallizzazione;
- 325 campioni su 554 (58,66%) assaggiati ai "quarti" (punteggio da 260 in su) perché "fuori parametri" (non ne rispettavano almeno 2 su 3). E il parametro non rispettato è per lo più quello della densità, sempre eccessiva.

Gli esclusi dalle "semifinali" sono certamente molti, ma finalmente dovremmo avere bloccato la "fretta balsamica" e speriamo così di poterne invertire la tendenza.

Questo, per la Consorceria, vuole essere un messaggio chiaro e definitivo per i produttori familiari di ABTM.

D'ora in avanti, inoltre, starà agli assaggiatori della Consorceria cercare umilmente e onestamente di cambiare (se pur lentamente) metro e

(segue a pag. 10)

COMMENTO A CALDO SUI RISULTATI ANALITICI E SUI PUNTEGGI

(continua da pag. 9)

dare ai campioni promossi con le analisi anche i punti che si meritano.

Siamo precipitati di colpo da una media di 314,330 punti (finalisti e semifinalisti assieme) ottenuta negli ultimi 12 Pali ai 296,038 punti del Palio 2009, con un calo di ben 18,292 punti, pari al 5,82%.

Trattasi di un abisso che non è certo da imputare agli eventuali 8 punti che avrebbero perso i campioni con un grado Brix superiore a 73,00 e che sono stati solo 1 fra i 12 finalisti e 17 fra i 62 semifinalisti.

Deve solo terminare l'ancora evidente "sudditanza" dei nostri assaggiatori nei confronti degli eccessi di densità.

E lo dimostra anche l'unico campione passato alle semifinali sui 21 presentati alla sezione riservata ai prodotti a D.O.P. imbottigliati. Altri 6 di essi sarebbero potuti passare alle semifinali, e con punteggi medio alti, ma ne sono stati esclusi perché fuori parametri.

I fuori parametri sono ben 19 su 21 (il 90,48% dei presentati).

E da questa constatazione si capisce meglio come mai siano ormai sempre più numerosi i prodotti imbottigliati della D.O.P. che poi cristallizzano.

Il Prof. Giudici, del resto, ci ha chiaramente avvertiti che tutti gli ABTM sono destinati alla cristallizzazione se non si inverte la tendenza alle alte densità.

Oggi sono sempre più numerosi gli "Affinati" con densità da "Extravecchi". Sono tutti destinati a cristallizzare.

Gli esperti degustatori, addetti alle valutazioni per la D.O.P., potrebbero essere molto utili per arginare questa tendenza perversa

E' poi curioso rilevare come il ventunesimo rientrasse nei parametri, ma ha poi ottenuto 245 punti (che sarebbero insufficienti per entrare nella bottiglietta di Giugiaro). Sarebbe interessante capire se si sono "sbagliati" gli esperti degustatori del Cermet o gli assaggiatori del Palio 2009.

Resta evidente il fatto che dei 21 campioni a D.O.P. esso è quello con

la densità più bassa (68,60 su una media di 72,75) e con l'acidità più alta (7,65 su una media di 6,86).

In riferimento ai parametri analitici i valori medi sono passati:

- per l'acidità totale p/v (peso su volume) dal 7,13 dei 12 ultimi Pali ai 7,92 del Palio 2009 (+ 11,08%);
- per la densità dai 72,98 °Brix dei 12 ultimi Pali ai 72,00 del Palio 2009 (- 1,34%);
- per il rapporto "R" dal valore di 10,33 dei 12 ultimi Pali a quello di 9,09 del Palio 2009 (- 12,00%).

In riferimento a tutti i 1268 campioni che hanno partecipato alla gara del Palio 2009 rileviamo che:

- 1) 276 campioni (21,77% di 1268) hanno un'acidità p/p (peso su peso) inferiore a 4,50 e non sono quindi considerabili ABTM, ma ben 117 di essi (42,39% di 276 e 9,23% di 1268) hanno ottenuto un punteggio superiore a 260 che li avrebbe fatti passare ai "quarti" e per il Cermet sarebbero stati imbottigliabili. Ed è partendo da questa constatazione che i nostri assaggiatori dovranno riconsiderare il loro comportamento futuro;
- 2) 438 campioni (34,54% di 1268) hanno ottenuto un punteggio inferiore a 260 e, quindi non sono passati ai "quarti". Di essi 127 sono risultati "fuori parametri" (29,00% di 438 e 10,02% di 1268);
- 3) 554 campioni (43,69% di 1268) hanno ottenuto un punteggio superiore a 260, per cui sono passati alla fase dei "quarti". Di essi 325 sono risultati "fuori parametri" (58,66% di 554 e 25,63% di 1268). Così pure, partendo da questa constatazione i nostri assaggiatori dovranno riconsiderare il loro comportamento futuro;
- 4) in ultima analisi solo 540 campioni (42,58% di 1268) hanno parametri analitici che rientrano nella norma, mentre 452 (127 del punto 2. e 325 del punto 3. pari al 35,65% di 1268) non rispettano almeno 2 dei 3 parametri (NO "semifinali") e 276 (del punto 1.,

pari al 21,77% di 1268) non sono neppure considerabili veri e propri ABTM.

La situazione, come si vede, è certamente drammatica, come è sempre più drammatico il numero di Balsamici che cristallizzano (e se ne conoscono solo una minima parte, in quanto la gente stupidamente tace perché si vergogna).

L'unica consolazione è che gli investimenti di questi ultimi dieci in ricerca scientifica fatti dalla Consorteria e dal Consorzio Tutela ci hanno almeno fatto chiaramente capire perché in 40 anni siamo precipitati in questa situazione.

L'unica ragione è riconducibile e addossabile all'esagerata concentrazione zuccherina cui da troppi anni ormai portiamo i nostri mosti cotti.

Secondo quanto ci ha appena anticipato il Prof. Giudici (che a settembre-ottobre verrà a Modena per meglio dettagliarci il problema) sarebbe solo un costante ma lento aumento della viscosità che può opporsi alle precipitazioni di sostanze polimeriche e colloidali, come è sempre avvenuto per i nostri antenati (prima della "fretta balsamica").

Ma la troppo veloce concentrazione zuccherina che imponiamo ai nostri mosti con le cotture prolungate impedisce questo lento incremento di viscosità, che invece era garantito nei Balsamici fino a 40 anni fa, cotti per non più di 10-14 ore partendo per altro da mosti crudi ottenuti da uve molto meno zuccherine delle attuali. Non è poco conoscere il motivo che sta alla base del disastro.

Ci serve quanto meno per evitare di ricascarci da ora in poi.

Ma non basta.

E' indispensabile capire come si possano recuperare i Balsamici già colpiti.

Dovremo impostare un piano di prove per verificare come uscirne.

Servirà tempo (speriamo il più breve possibile) ma anche ulteriori investimenti in ricerca.

Vincenzo Ferrari Amorotti

CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

Prendiamo tutti atto che abbiamo una nuova comunità, denominata "Area Nord" con sede a Mirandola. Benvenuta.

Nella riunione del 14 luglio 2009 i rappresentanti della Consulta delle Comunità hanno concordato il seguente calendario delle riunioni degli Assaggi di Allenamento.

A tutti gli assaggiatori si chiede di partecipare almeno alle serate di 2 Comunità che dovranno ricadere una nel 2009 e l'altra nel 2010 e una di esse dovrà essere quella di residenza.

La prenotazione va fatta direttamente ai responsabili delle varie Comunità.

Le serate per ogni Comunità sono state ridotte da 6 a 5 e pertanto la quota di partecipazione è ridotta da 25 a 20 euro per Comunità e resta non frazionabile.

Fine 2009

1) Comunità di NONANTOLA

In Nonantola, Viale Rimembranze, presso il Circolo Anziani, **5 serate** Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì: il 24 Settembre, il 1-8-15-22 Ottobre**. Per comunicazioni contattare:



2) Comunità AREA NORD di MIRANDOLA e "Bassa" in genere

In Mirandola, Villa Fondo Tagliati, Via Dorando Pietri 3, **5 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì: il 14 - 21-28 Ottobre, il 4-11 Novembre**. Per comunicazioni contattare:



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

In Spilamberto, nella sede della Consorteria, **5 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Venerdì: il 23-30 Ottobre, il 6-13-20 Novembre**. Per comunicazioni contattare:



4) Comunità di MODENA e zone circostanti

In Modena, Via Tarquinia 55, presso la Polisportiva Gino Nasi, **5 pomeriggi**. Sempre alle ore 14,30 del **Sabato: il 14-21-28 Novembre e il 5-12 Dicembre**. Per comunicazioni contattare:



5) Comunità di VIGNOLA e zone circostanti

In Vignola, presso il Laghetto dei Ciliegi, **5 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì: il 18-25 Novembre e il 2-9-16 Dicembre**. Per comunicazioni contattare:



CALENDARIO DELLE SERATE DEGLI ASSAGGI DI ALLENAMENTO

(continua da pag. 11)

Inizio 2010

6) Comunità di FIORANO, FORMIGINE, MARANELLO e SASSUOLO

In Formigine, presso l'Oratorio Don Bosco, **5 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì: il 12-19-26 Gennaio** e il **2-9 Febbraio**. Per comunicazioni contattare:



7) Comunità di CARPI, SOLIERA e "Bassa" in genere

In Limidi di Soliera, Via Papotti, presso il Centro Polivalente, **5 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Mercoledì: il 13-20-27 Gennaio** e il **3-10 Febbraio**. Per comunicazioni contattare:



8) Comunità di CASTELVETRO e zone circostanti

In Castelvetro, presso la sala parrocchiale, **5 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Giovedì: il 4-11-18-25 Febbraio** e il **4 Marzo**. Per comunicazioni contattare:



9) Comunità di BOMPORTO, CASTELFRANCO E. e RAVARINO

In Castelfranco E., Via A. Costa 29, presso Polisportiva "La Stella", **5 serate**. Sempre alle ore 20,30 del **Martedì: il 9-16-23 Febbraio** e il **2-9 Marzo**. Per comunicazioni contattare:



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



Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Spilamberto

Via Roncati, 28 - Spilamberto (MO) - Tel. 059-785959

Sito internet:
www.museodelbalsamicotradizionale.org

Indirizzo e-mail:
consorteria@consorteria.org
