



# Notiziario della Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale

Direzione e redazione: via Roncati 28, Spilamberto - Direttore responsabile: Franco Mantovi - Aut. Trib. di Modena n. 856 del 14/04/1987 - Progetto grafico e impaginazione: ADA

## BALSAMICO DUCALE

*Un futuro balsamico con uno sguardo alla storia*

Quasi un anno fa, precisamente il 25/3/2014, posizionammo come fosse un avamposto militare, la nostra batteria nella torre del Prato, ovvero in seno a quella che oggi per tutti noi è l'Accademia Militare e che in passato fu la residenza dei Duchi D'Este, grandi estimatori di quell'aceto "per gentiluomini" rinomato ed apprezzato presso tutte le corti europee, a pieno titolo progenitore dell'attuale Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Le alterne vicende storiche legate alle costose campagne militari di Napoleone, videro le batterie del Duca messe all'asta per fare cassa, successivamente Francesco IV una volta reinsediato a palazzo, ricostituì l'Acetaia che venne ancora una volta utilizzata... per fare cassa, da un noto estimatore: Camillo Benso Conte di Cavour. Dopo la trasformazione del palazzo Ducale in Accademia Militare, pareva proprio che l'Acetaia non potesse ricollocarsi nella sua sede che per secoli le fu naturale, altri secoli trascorsero fino ai giorni nostri finché, prima nacque l'idea da parte del Prof. Francesco Sacconi di ripristinare "l'Acetaia" in Accademia, successivamente la caparbietà dell'attuale Gran Maestro Luca Gozzoli trovò terreno fertile ed accoglienza nella squisita

disponibilità del Comandante Generale Giuseppenicola Tota, appassionato conoscitore del nostro Balsamico tanto da essere nominato proprio da Luca Gozzoli, "Ambasciatore dell'Aceto Tradizionale di Modena"!

È arcinoto che le buone idee sono contagiose, alla prima storica batteria della nostra Consorzio, si sono aggiunte le batterie donate da: Massimo Bottura della Trattoria La Franciscana (ancora non è stato nominato Ambasciatore essendole concretamente di fatto: grazie! dalla Premiata fabbrica di botti Renzi, dal Consorzio Tutela ABTM e dal Cav. Luigi Cremonini. Alla presenza del Sindaco di Modena Giancarlo Muzzarelli il 28/9/2014 viene ufficialmente inaugurata dal Generale Tota l'ACETAIA DUCALE denominata "151 scalini" tanti infatti sono per arrivare all'interno del Torrione, che tutti i sostenitori e promotori dell'iniziativa, hanno dovuto salire per ammirare il primo allestimento, attornati da una ristretta ma significativa presenza di un pubblico appassionato.

Da ottobre in poi la nostra Consorzio, attraverso i Maestri Ferrarini Ivano, Stefani Dino, Maurizio Fini, Solmi Giovanni, ed il "Custode dell'Acetaia" Fabio

Giberti, ha espletato tutte le attività di avvio, di messa a punto ed abbellimento delle batterie e dell'acetaia stessa, sostenuti da un notevole entusiasmo e partecipazione del nuovo comandante dell'Accademia Generale Camporeale, un nuovo prezioso amico dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

È indubbio come il passato del nostro ABTM sia intersecato nella nostra storia, con il ripristino dell'Acetaia Ducale lo sarà ancor di più nel futuro, ancor più ricco di storia, per fare la storia!

*Maurizio Fini*



DA SINISTRA: GIUSEPPENICOLA TOTA COMANDANTE GENERALE, GIAN CARLO MUZZARELLI SINDACO DI MODENA, LUCA GOZZOLI GRAN MAESTRO, ENRICO CORSINI PRESIDENTE CONSORZIO TUTELA ABTM.



FOTO DI GRUPPO ALLA PRESENZA DEL CAV. LUIGI CREMONINI E MASSIMO BOTTURA.



# Bando



Il Gran Maestro, il Consiglio direttivo e il Consiglio maggiore

bandiscono il

## 49° Palio di San Giovanni

riservato agli Aceti Balsamici Tradizionali prodotti nell'area degli antichi domini estensi.

La raccolta dei campioni, già iniziata, terminerà improrogabilmente il giorno 30 aprile p.v. i campioni presentati fuori termine verranno regolarmente valutati ma non potranno concorrere alla vincita del Palio 2015.

Tutti i soci sono vivamente pregati di provvedere per tempo alla consegna dei loro campioni, al fine di permettere una razionale organizzazione delle serate di assaggio. I campioni provenienti da zone diverse da quella ritenuta tipica verranno ritirati e valutati ma non potranno essere inseriti nella graduatoria di merito.

Il Gran Maestro  
Luca Gozzoli

## CONVOCAZIONE DELL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEI SOCI

DOMENICA 28 GIUGNO 2015 | ore 20.00

in occasione della premiazione del 49° Palio di San Giovanni è convocata in Spilamberto, presso la Rocca Rangoni (in caso di maltempo presso la sala Arci in via Donizetti 1)

l'Assemblea ordinaria dei soci della Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale con il seguente ordine del giorno:

- Relazione del Gran Maestro
- Premiazioni del Palio 2015

Il Gran Maestro  
Luca Gozzoli

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

### ATTENZIONE

I verbali e le schede riportanti il risultato dell'esame dei campioni presentati verranno consegnati agli Alfieri domenica 28 giugno p.v. al termine dell'Assemblea generale.



## Rinnova l'adesione alla Consorceria!



La Consorceria è un'Associazione che si sostiene anche grazie

**al contributo di 35,00 Euro**

che i soci versano all'atto dell'iscrizione.

Diventare soci è semplice e permette di essere protagonisti della vita della Consorceria contribuendo all'opera di tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Se hai già rinnovato l'adesione per il 2015 non considerare il bollettino postale allegato a questo Notiziario.

# Comunità della montagna

**N**ei mesi di ottobre e novembre 2014 è nata a Pavullo la «Comunità della montagna». Ne danno notizia con grande gioia la Consortheria dell'ABTM e tutti gli "appassionati balsamici montanari"... Grazie all'amicizia e preziosa collaborazione di Mirco Casari di Nonantola e di altri amici Maestri Assaggiatori della Consortheria si sono svolte presso l'hotel Vandelli, di Pavullo, quattro serate di approfondimento sull'ABTM, più una conviviale con tutti i partecipanti all'iniziativa.

Nella prima serata, alla presenza del sindaco di Pavullo, Romano Canovi, il Gran Maestro Luca Gozzoli, ha annunciato ufficialmente questa gradita e ormai attesa nascita, che completa il quadro del territorio dell'antico Ducato Estense riservata alla produzione dell'ABTM.

Le serate sono state partecipate da una media di 40 persone che hanno dimostrato un interesse vivo e desideroso di "sapere balsamico", che sicuramente è



stato stimolato e appagato dalle relazioni fatte con grande competenza nelle varie serate dal Dott. Walter Merighi, da Franco Satrioni e dal Prof. Lemmetti (allievo del Prof. Giudici). Si è parlato di storia, di produzione di ABTM, di conduzione di un'acetaia, di Cristallizza-



zione. Ogni serata, ha fatto seguito alla relazione, un momento di assaggio, che ha cercato di far cogliere varie caratteristiche del prodotto, dai possibili difetti, alle eccellenze.

Il tutto sotto la professionale e amichevole guida di alcuni amici Maestri assaggiatori. L'interesse dei partecipanti, la competenza dei relatori e dei conduttori di tavolo ha fatto sì che ogni incontro sia stato vissuto intensamente da tutti e tutti hanno espresso il desiderio di ripetere in futuro iniziative per continuare a - ritrovarsi insieme -, per conoscere ed amare sempre più l'ABTM: questa, per riprendere le parole del Gran Maestro nella serata di apertura degli incontri, è la Consortheria di Spilamberto!

Un ringraziamento specialissimo è dovuto all'hotel Vandelli, nelle persone di Giuliano e Cosetta Vandelli, per la splendida nonché gratuita ospitalità.

*Ivan Ruggeri*

## Consegna diplomi Maestri e Assaggiatori

### MAESTRI ASSAGGIATORI

Paolo Barani [Formigine]  
Matteo Boccedi [Modena]  
Luigi Carrabs [Soliera]  
Egidio Chiletto [Castelvetro]  
Antonella Fila [Cavezzo]  
Fabio Giberti [Castelvetro]  
Giorgio Guastella [Savignano s/Panaro]  
Stefano Levizzani [Sassuolo]  
Simone Malagoli [Bomporto]  
Luca Malmusi [Campogalliano]  
Massimo Paganelli [Campogalliano]  
Eraldo Pedrielli [Modena]  
Stefano Pivetti [San Prospero s/Secchia]  
Giorgio Polastri [Cavezzo]  
Caterina Schenetti [Sassuolo]  
Alessandro Scorzoni [Crespellano]

Massimo Colasanti [Modena]  
Gianluca Corazzari [Castelnuovo R.]  
Chiara Elmi [Modena]  
Mirco Galloni [Castelvetro]  
Mauro Marri [Modena]

Elena Mondini [Modena]  
Giuseppe Prata [Castelfranco Emilia]  
Ivano Sighinolfi [Nonantola]  
Andrea Vignudini [Campogalliano]  
Marco Morselli [Bomporto]



MODENA 9 NOVEMBRE 2014, FESTA DI SAN MARTINO. CONSEGNA DEI DIPLOMI AI NUOVI MAESTRI E AI NUOVI ASSAGGIATORI (NELLA FOTO I MAESTRI).

# Approvato il nuovo Statuto dell'Associazione

*Le novità nel Regolamento e nel Codice interpretativo della Scheda di valutazione*

Con il 2014 si è concluso l'iter del Nuovo Statuto dell'Associazione, approvato nell'Assemblea del 9 febbraio 2014, poi definitivamente formalizzato in presenza del Notaio nell'Assemblea del 13 dicembre. Le principali modifiche sono già state pubblicate nel Notiziario di marzo 2014.

Come da programma siamo poi passati alle modifiche dei Regolamenti della Consorceria, sempre sulla base delle proposte dei Proviviri, che avevano affrontato l'argomento insieme allo Statuto. Anche in questo caso le proposte di modifica sono state molteplici. Dopo parere consultivo del Consiglio Maggiore, il Consiglio Direttivo ha approvato alcune delle proposte, in un'ottica di rispetto dello storico dell'Associazione, senza stravolgere consuetudini consolidate da anni. Le principali novità risultano le seguenti:

- I partecipanti al Corso di formazione per Aspirante Assaggiatore, essendo "freschi di studi" e si presume "ben motivati" ad iniziare il percorso degli assaggi, potranno partecipare alle sedute di preselezione degli assaggi del Palio già nell'anno del corso. Tutto questo nell'intento di coinvolgerli fin da subito nella vita della Consorceria, visto che negli anni precedenti in larga parte si "perdevano".
- Viene rivalutato il ruolo dei Conduttori dei tavoli di assaggio. La mansione di Conduttore di tavolo è uno degli ruoli più importanti e delicati per l'attività della Consorceria. Pertanto tale incarico verrà conferito a maestri che, oltre ad essere esperti assaggiatori, siano anche persone equilibrate, professionali, preparate, con buona dialettica, capaci insomma di comunicare e dialogare costruttivamente con gli altri componenti del tavolo.

Il loro comportamento deve essere improntato alla massima uniformità.

Il loro giudizio ai tavoli deve essere di riferimento, in quanto portavoci delle Direttive della Consorceria, nell'ottica di un processo di "informazione ed educazione continua" per tutti gli altri assaggiatori. A tal fine manterranno stretti contatti con la Consorceria e fra di loro, con periodiche verifiche, incontri ed aggiornamenti.

- Alcune puntualizzazioni al regolamento del Palio: in particolare si precisa che verranno accettati solo campioni corredati di cartellino riportante dati di persone fisiche (non di ditte). Il vincitore di un premio secondario non potrà vincere lo stesso premio nei 5 anni successivi. Infine, riguardo l'accumulo di premi nella stessa Acetaia, sarà possibile solo per batterie appartenenti a proprietari diversi, non familiari, tenute a balia dal proprietario dell'Acetaia con contratto scritto, stipulato prima della presentazione del campione.

Tra i Regolamenti, un intero capitolo (parte seconda) riguarda la "**metodologia richiesta per effettuare l'esame organolettico di un campione di ABTM**". È questo senz'altro l'argomento più discusso e più sentito dalla Consorceria e dagli stessi Assaggiatori, spesso impegnati in confronti e discussioni ai tavoli di assaggi, per inevitabili diversità di opinioni nella compilazione della scheda di valutazione.

Per fare chiarezza su questi problemi e soprattutto per assicurare un comportamento il più uniforme possibile ai tavoli di assaggi, è stata costituita una Commissione ad hoc.

La Commissione, formata da persone esperte, colte, qualificate, preparate e di

buon senso, ha prodotto in pochi mesi un ottimo lavoro, che ha portato alla stesura di un **NUOVO CODICE INTERPRETATIVO DELLA SCHEDA DI VALUTAZIONE**.

Questo documento, sulla traccia del precedente, vuole rappresentare una serie di linee guida, cui dovrà attenersi l'assaggiatore nei tavoli di assaggio, sperando di fare chiarezza sui punti della scheda che risultano più controversi.

Verrà divulgato in formato definitivo, inviandolo a tutti i soci mediante e-mail. Una copia sarà disponibile per consultazione, d'ora in avanti, in ogni tavolo degli assaggi del Palio.

Suggeriamo ai Responsabili di Comunità di utilizzarlo anche per gli assaggi di allenamento.

Le novità principali sono già state presentate alla riunione del Consiglio Maggiore del 7/2/2015.

Cercherò di riproporle ora, su questo numero del Notiziario, mi auguro nella maniera più chiara possibile, riportando anche parti del testo (in corsivo) là dove necessario.



Anzitutto nell'introduzione del documento viene ribadita l'assoluta prevalenza dell'analisi sensoriale, unica in grado di valutare la qualità del prodotto, su quella strumentale, puramente quantitativa. Tuttavia i due dati sono complementari, contribuendo insieme a costruire un giudizio più completo e preciso: «*La preferenza accordata ad una procedura di pertinenza dell'Analisi Sensoriale, nei confronti dei riscontri forniti dall'Analisi Strumentale, risiede nel diverso tipo di risposta che l'una fornisce nei con-*

fronti dell'altra. Infatti, attraverso l'esame organolettico, viene espresso un giudizio di "qualità" sulla struttura del campione in causa, sul suo stato evolutivo, sulla sua preziosità, oltre che sulle sue eventuali carenze o difetti. Quella strumentale invece, per sua natura, fornisce soltanto un assetto riscontro "quantitativo" sulla presenza di alcuni elementi che compongono la sostanza sottoposta ad esame, del tutto insufficiente ad evidenziarne le peculiari caratteristiche qualitative. Questo non toglie che i riscontri strumentali risultino utili all'Assaggiatore, al fine di "tarare", attraverso il confronto con i riscontri organolettici, la propria percezione sensoriale. Nel Balsamico questo avviene per la densità, il grado acetico ed il relativo Rapporto R.



Riguardo la **densità** come già avviene da tempo, si ribadisce che (qualora sia disponibile) si darà la preferenza al dato strumentale, allegando la tabella di corrispondenza fra gradi Brix e Densità: «Per facilitare il compito degli Assaggiatori, in riferimento alla valutazione della "Densità", nelle sale dove si svolgono gli assaggi di allenamento e del Palio la Consorteria mette a disposizione di tutti gli Assaggiatori:

- alcuni "campioni civetta" a densità nota, espressa in gradi Brix;
- la seguente tabella di corrispondenza fra i gradi Brix e il punteggio da assegnare al campione.

Torna opportuno riprodurre il riquadro dei punteggi attribuibili alla "Densità" calcolata in gradi rifrattometrici Brix». (... allegata ultima versione della tabella di corrispondenza).



Riguardo al **colore**: «Per definizione il colore del "Balsamico" deve manifestarsi "bruno scuro carico lucente".

È ritenuto conseguenza diretta delle trasformazioni che il mosto subisce durante la cottura, della progressiva concentrazione della frazione zuccherina, insieme a tutte le altre componenti, e dei mutamenti cui va incontro nel susseguirsi delle tre fasi della

sua evoluzione (fermentazione, maturazione ed invecchiamento), oltre che dell'influenza delle sostanze umiche.

Bruno carico intenso - viene scelto questo livello di valutazione quando si ritiene il campione meritevole del massimo apprezzamento, in virtù dei suoi riflessi iridescenti e lucenti, oltre che dell'intensità della colorazione e della sua tonalità.

Spesso manifesta un riflesso rossastro, in sintonia con quello naturale e caratteristico del rubino.

Si ipotizza che i riflessi rossastri siano dovuti alla presenza di composti vari, quali ad esempio alcuni polisaccaridi, che si formano spontaneamente in corrispondenza di una fase alquanto avanzata della maturazione ed all'inizio dell'invecchiamento. L'espressione usata può essere ritenuta sinonimo di "ottimo equilibrio cromatico".



Altra novità importante sulla **limpidezza**: in particolare riguarda la consuetudine (ritenuta ora sbagliata) di attribuire il punteggio di 13 punti a campioni con densità elevata. Quindi un campione molto denso, se presenta velature, non può essere inserito nella casella "evidente": «Tra i caratteri visivi (...la limpidezza) viene considerata la proprietà più singolare ed anche di maggiore difficoltà valutativa. Il termine che la caratterizza è sinonimo di "trasparenza" a tutti i raggi luminosi ed esprime un giudizio su di un prodotto dal colore "bruno scuro carico lucente" ed anche eventualmente dotato di una densità "sciroposa e consistente".

È comunque da ritenersi limpido un campione che manifesta una ragguardevole nitidezza quando lo si osserva alla fiamma della candela e merita di essere considerata "intensa e brillante" se manifesta anche aspetti iridescenti.

È limpido il Balsamico che consente di vedere in maniera nitida la luce della candela attraverso il matraccio.

L'eccessiva "densità" non giustifica l'assegnazione di un punteggio all'interno della casella "evidente", anche al minimo (13 punti), qualora non risulti effettivamente limpido».



Altro suggerimento importante, durante l'esame di tutti e tre i caratteri **visivi**:

«Nella valutazione degli aspetti visivi è consigliabile lasciare chiusi i matracci fino all'inizio della valutazione dei caratteri olfattivi, per una migliore percezione dei profumi».



In merito alla **finezza**, che è la qualità di spicco fra i caratteri olfattivi ed anche la più difficile da valutare, è necessario che l'assaggiatore utilizzi sempre la massima attenzione nell'analizzarla.

Viene ribadito che rappresenta il "complesso e la qualità dei profumi", ed è legata in maniera stretta e con profonda interdipendenza alla franchezza.



Ed ora un punto spinoso: **l'acidità olfattiva**. Viene senza dubbi confermato che si deve premiare comunque la quantità, visto che stiamo valutando un prodotto denominato "aceto".

Ma viene altresì sottolineato che essa rappresenta solo la parte volatile, quindi la meno correlata col dato fornito dal laboratorio, che valuta invece l'acidità globale (volatile + fissa), risultando quindi maggiormente rappresentativo dell'acidità gustativa:

«È qui necessario premettere che in riferimento alla valutazione dell'acidità (sia olfattiva che gustativa) l'Assaggiatore deve prendere in esame in prima battuta la sua quantità.

Qualora venisse ritenuta sufficiente, per il tipo di prodotto che si sta esaminando, la casella da assegnare è assolutamente quella del "buona".

La sua qualità, da esaminare in seconda battuta, potrebbe non risultare pienamente "balsamica" (persino di qualità vinosa) nel qual caso il punteggio non potrà superare rispettivamente i 22 (olfattivi) e i 27 punti (gustativi).

Questa particolare situazione dovrà essere evidenziata sulla scheda nelle "osservazioni" sottolineando l'assoluta non "balsamicità".

tà di quell'Acidità, ad uso del produttore». «L'acidità volatile non è da confondersi con l'acidità totale (quella strumentale indicata dal Laboratorio), bensì è solamente quella percepita a livello olfattivo».



Si passa poi ai caratteri gustativi: la **pienezza**. È intesa come la presenza di tutti i componenti del Balsamico: non solo gli zuccheri, ma anche la complessità degli acidi, dei sali minerali, dei tannini, che tutti insieme contribuiscono a raggiungere un livello di ricchezza, di equilibrio e di percezioni decisamente ragguardevoli. Rimarcata la stretta interdipendenza con l'**intensità**.

«Quando risultino scarsi i "sapori balsamici" (di cui dovremo subito dopo valutare la "Intensità") non siamo in presenza di vera "Pienezza" ma solo di "Dolcezza" e il punteggio da assegnare non può superare i 25 punti».



Il **sapore**, fra tutti i parametri della scheda, è quello che risente maggiormente della soggettività e dei gusti personali. Si confermano i significati delle aggettivazioni di pertinenza, tuttavia al carattere Comune non va attribuito un significato negativo: è comune un mosto cotto che ha appena terminato le fasi di fermentazione alcolica e acetica. Mentre i campioni che manifestano difetti di origine o di natura diversa verranno assegnati alla casella Sgradevole.



L'**armonia**: «Insieme alla "Finezza" viene ritenuta la proprietà nobile del "Balsamico". Rappresenta la risultante ottimale dell'equilibrio che può instaurarsi fra tutti i componenti il prezioso prodotto, con particolare riferimento al complesso degli zuccheri e all'insieme degli acidi.

Valutare l'armonia significa soprattutto esprimere un giudizio sullo "stato" di due aspetti: il dolce e l'acido, fra loro apparentemente contrastanti; nel nostro caso dovranno essere in perfetta sintonia e fornire te-

stimonianza dell'equilibrio che si è andato costruendo nel tempo dentro i barili della batteria.

Nell'assegnazione del punteggio occorre tener conto delle votazioni date in precedenza per quanto riguarda la franchezza, la finezza, la pienezza gustativa, la relativa intensità e il sapore.

Anche la conoscenza del valore "R" può essere indicativa per l'assegnazione del punteggio, in considerazione però del concetto massimo di qualità».

L'Armonia quindi riguarda certamente il rapporto fra dolce ed acido, ma viene precisato che deve tener conto dell'equilibrio che si instaura col tempo fra tutte le componenti del Balsamico: la franchezza, la finezza, la pienezza, l'intensità, il sapore! Nelle nostre sedute di assaggio rappresenta spesso il valore più basso di tutta la scheda!

Troppo spesso in un aceto che raggiunge punteggi da "quarta casella" in franchezza, finezza, pienezza, intensità e sapore, e magari con un buon rapporto R, scendiamo nella terza casella (quella del "non equilibrata") in Armonia.

In futuro invece dovremo assegnare la casella Equilibrato ogni volta che un prodotto manifesta una corrispondenza quantitativamente corretta tra il dolce e l'acido (quindi anche dotato di un buon rapporto R) soprattutto se siamo in presenza di buoni valori relativi ai parametri esaminati in precedenza.

Si riserverà peraltro la quinta casella (Matura e Amalgamata) ai campioni in cui l'armonia risulti ottimamente armonizzata in tutte le sue componenti.



Per quanto riguarda il giudizio sull'**acidità gustativa** si è già fatto qualche cenno a proposito dell'acidità olfattiva. Il testo recita:

«Valutabile non solo per la presenza dell'acido acetico, delle aldeidi ed anche, in misura più ridotta, di altri acidi volatili (= acidità olfattiva) ma soprattutto per il contatto delle mucose gusto-olfattorie con gli "acidi fissi" presenti nel liquido.

È infatti noto come le papille del gusto presenti sulla lingua hanno la capacità di

percepire l'acidità indotta dal loro contatto con gli acidi fissi. Ma tale sensazione viene immediatamente integrata dall'intervento delle mucose olfattorie, quindi dall'intima compenetrazione fra le due componenti, "volatile" e "fissa", che compongono la cosiddetta "acidità totale".

Nella valutazione di questa proprietà è importante tener conto del valore strumentale, stabilito in precedenza in Laboratorio.

Nei confronti di questa proprietà è il caso di far presente che, per certi campioni, l'Assaggiatore viene a trovarsi in difficoltà ad esprimere il giudizio "qualitativo" a causa della netta percezione di un'acidità "vino-sa", spesso associata ad una ragguardevole gradazione acetica, in totale opposizione a quella armonica ed equilibrata che un campione di "Balsamico" deve possedere.

In questo caso bisogna comunque attribuire l'aggettivazione "buona" nei confronti dell'aspetto quantitativo, ma attribuendo un punteggio non superiore a 27 unità, per evitare che il produttore tragga giudizi impropri o eccessivamente lusinghieri. A seguire si indicherà nel riquadro delle "Osservazioni" l'effettivo riscontro qualitativo del campione. Per questa proprietà valgono quindi le stesse considerazioni già fatte per quella olfattiva, ma adattate alla circostanza».



In conclusione: è stato fatto un lungo lavoro di aggiornamento dello Statuto, dei Regolamenti e del Codice Interpretativo della Scheda, in pratica di tutte le "leggi" che regolano l'Associazione.

Il risultato è importante ed ora sotto gli occhi di tutti: rappresenta la nostra "unità di misura" e per qualche anno dovrà guidare i nostri comportamenti, finché nuove acquisizioni e nuove conoscenze non spingeranno ad apportare ulteriori aggiornamenti.

Essendovi nella nostra Associazione un nutrito gruppo di persone, ciascuna dotata di una "mente pensante", è inevitabile che qualcuno possa non trovarsi completamente d'accordo su qualche punto: non esiste infatti la ricetta "Universale", capace di soddisfare tutti!

Tuttavia l'intenzione di questo lavoro è

stata quella di approfondire il più possibile i problemi, attraverso confronti ripetuti con le persone più rappresentative, con la Commissione di esperti, con gli Organi elettivi dell'Associazione (Proviviri, Consiglio Maggiore, Assemblea, Consiglio Direttivo) ed attraverso il continuo "confronto sul campo" nei tavoli di assaggio.

Quindi le regole della democrazia, della condivisione e della trasparenza, sono state volutamente esasperate, alla ricerca di una sintesi il più possibile condivisa. Ora non resta che applicarle queste nuove regole! Anche da parte di chi non le condividesse in pieno, perché è importante che tutti gli Assaggiatori abbiano un comportamento omogeneo, per il

bene della Consorceria e del Balsamico. Riporto a tal proposito l'articolo 9 del Codice deontologico del Socio, che invito a rileggere con molta attenzione: fa parte del Regolamento e non è stato toccato in questa revisione, resta quindi tuttora valido ed attuale:

*«Art. 9 - Il Socio rispetta le decisioni, le direttive, i Regolamenti e le normative adottate e diramate dagli Organi dell'Associazione e le osserva anche quando non le condivide in tutto o in parte, cosciente che in materia di ABTM molto è opinabile e che l'operato degli Organi suddetti, democraticamente eletti, è la sintesi di atti democraticamente approvati».*

Valter Merighi

## Richiesta email



*Siamo impegnati ad aggiornare l'indirizzario dei Soci della Consorceria.*

*Vi chiediamo di comunicare il vostro indirizzo email o eventuali modifiche scrivendo a [info@consorceria-abtm.it](mailto:info@consorceria-abtm.it)*

 <b>CONSORTERIA dell'A.B.T.M. - SPILAMBERTO</b>											TAV. N. _____		
ASSAGGIATORE/I											CAMPIONE		
DATA											N.		
ELEMENTI DI VALUTAZIONE											PUNT.	TOTALI PARZIALI	
<b>VISIVI</b>	DENSITA'	20	sciroposa consistente	16	sciroposa scorrevole	12	fluida o eccessiva	8	sciolta	4	inconsistente		
	COLORE	20	bruno carico intenso	16	bruno carico	12	bruno	8	bruno scarico	4	ambrato		
	LIMPIDEZZA	20	intensa e brillante	16	evidente	12	leggermente velata	8	velata	4	torbida		
<b>OLFATTIVI</b>	FRANCHEZZA	30	elevata	24	netta	18	discreta	12	mediocre	6	difettosa		
	FINEZZA	30	eccellente	24	gradevole	18	moderata	12	scarsa	6	mancante		
	INTENSITA' PERSISTENZA	30	ampie e prolungate	24	pronunciate	18	lievi	12	deboli e corte	6	sfuggenti		
	ACIDITA'	30	elevata ed equilibrata	24	buona	18	moderata o soverchiante	12	debole o pungente	6	carente		
<b>GUSTATIVI</b>	PIENEZZA	36	corposa	29	consistente	22	moderata	15	limitata	8	carente		
	INTENSITA'	36	ampia	29	pronunciata	22	tenua	15	scarsa	8	mancante		
	SAPORE	36	squisito	29	pregiato	22	gradevole	15	comune	8	sgradevole		
	ARMONIA	36	matura ed amalgamata	29	equilibrata	22	non equilibrata	15	scarsa	8	assente		
	ACIDITA'	36	elevata ed equilibrata	29	buona	22	moderata o soverchiante	15	debole o pungente	8	carente		
<b>SENSAZIONE FINALE (gusto - olfattiva)</b>		40		32		24		16		8			
<b>PUNTEGGIO PARZIALE</b>													
<b>Fuori Parametro "R"</b>													
<b>PUNTEGGIO FINALE</b>													
<b>OSSERVAZIONI</b>													
<b>FIRME</b>													

# Notizie dall'Acetaia della Consorzeria

## Movimentazione, prelievi e utilizzo degli aceti incamerati al Palio 2014

Un'annata a dir poco entusiasmante! Una delle batterie che ci è stata affidata a "balia" e precisamente quella di proprietà di Massimo Bottura, Chef della Osteria Franciscana, si è aggiudicata il Premio della Comunità di Spilamberto al Palio 2014. Per noi si è trattato di una grossa soddisfazione... quasi come se fosse nostra, a dimostrazione di assoluta imparzialità.

Si è creata all'interno del gruppo dei Responsabili dell'Acetaia, un clima di reciproca stima e collaborazione che ha favorito la migliore cura possibile alle nostre batterie. Esse, si presentano ricche di caratteri tipici, il percorso è di sicuro miglioramento per ciò che concerne la densità, grazie ad una giusta scorrevolezza e, molto importante, una acidità che tende ad aumentare piano piano dalla testa in un giusto rapporto armonico ed equilibrato. La suggestione ti assale entrando in Acetaia, ogni batteria si presenta vestita a nuovo con i copri barili personalizzati con il "tragno" della Consorzeria, qui si vive la storia secolare dell'eccellenza in assoluto: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

I profumi ti avvolgono in una spirale benefica, in quel momento la passione che ci muove e ci ispira, i complimenti che giornalmente riceviamo diventano la nostra fonte inestimabile di energia che ci consente di portare avanti, di amare, di dedicare alle 19 batterie alle 6 Badesse e alle 5 batterie a baliatico tutto il tempo necessario e ancora di più, senza che pesi la rinuncia alle proprie attività personali comprese quelle famigliari.

L'Acetaia Sociale, strutturata nei due settori principali di Conduzione e Gestione ha svolto nel 2014 una ulteriore attività "esterna" contribuendo direttamente a posizionare e gestire l'Acetaia Ducale posta nello storico torrione dell'Accademia Militare. Inoltre seguiamo e portiamo la nostra esperienza e competenza nella conduzione dell'Acetaia La Luccio-

la Onlus di Stuffione, la quale svolge una intensa attività di formazione e recupero a ragazzi meno fortunati.

### ATTIVITÀ DI CONDUZIONE:

- + controllo periodico
- + travasi e rinalzi
- + prelievi destinati all'imbottigliamento
- + fermentazione mosti
- + acetificazione mosti
- + aceti per turni di assaggi in Acetaia
- + aceti per assaggi allenamento nelle Comunità
- + aceti per omaggi e regalie
- + aceti per degustazione, vari convegni, scuole e manifestazioni

### ATTIVITÀ DI GESTIONE:

- + compilazioni documenti Cermet
- + registro entrata mosti
- + registro aceto ABTM DOP
- + elenco analitico giacenza
- + compilazione e denuncia quadri G
- + documenti per imbottigliamento
- + documenti per il consorzio Tutela
- + documenti batterie a baliatico.

Nell'ambito delle Attività di Gestione, segnaliamo che nel corso del 2014 siamo stati soggetti alla visite del Cermet, finalizzate alla conferma della certificazione per la batteria a baliatico della FINTEL srl e l'ottenimento in prima istanza delle batterie a baliatico della BPER e della Fondazione CRM, tutte andate a buon fine, assieme a loro abbiamo seguito ed ottenuto la certificazione dell'Acetaia del Comune di Modena. Nell'ambito delle Attività di Conduzione si rende indispensabile durante l'anno la presenza di più incaricati per soddisfare le esigenze variegiate di tutte le persone che varcando il portone di Villa Fabriani trovano grazie a loro, informazioni, spiegazioni e notizie sul mondo del Balsamico. Pertanto li ringraziamo stilando l'elenco di coloro che hanno contribuito a tenere alto il nome della nostra Consorzeria.

### ATTIVITÀ DIRETTE IN ACETAIA

Ferrarini Ivano, Stefani Dino, Fini Maurizio, Satrioni Franco, Chierici Roberto, Ferrari G. Carlo, Barani Paolo, Piretti Omer, Giusti Paolo, Bellei Luigi, Ferrari Giorgio, Foroni Giordano, Giovanardi Renzo, Roncaglia, Sirotti Vincenzo, Cortelloni Francesco, Quattrini Domenico.

### GRUPPO DI SERVIZIO TURNI IN ACETAIA

Bellei Luigi, Benassati Luigi, Beneventi Lorella, Burzi Albertino, Cattani Caterina, Chierici Roberto, Ferrari Giancarlo, Ferrarini Ivano, Maggiolo Rosanna, Manzini Giuseppe, Montanari Paola, Satrioni Franco, Sirotti Roberta, Solmi Giovanni, Stefani Dino.

### CONSUMI E/O UTILIZZI DELL'ACETO INCAMERATO ALL'ATTO DEL PALIO 2014

*Consumo Balsamico assaggi di allenamento presso varie Comunità*

#### I° SEMESTRE

Formigine	litri	4,00
Castelvetro	litri	3,80
Castelfranco	litri	2,45
Carpi Soliera	litri	3,70

#### 2° SEMESTRE

Carpi Soliera	litri	6,55
Nonantola	litri	4,35
Area Nord	litri	10,70
Spilamberto	litri	4,25
Modena	litri	2,00
Vignola	litri	4,10

**Totale comuni** litri **45,90**

Manifestazioni e omaggi litri **41,2**

Assaggi visitatori museo

Acetaia sociale

Acetaia comune Modena litri **10,00**

30° corso aspiranti

allievi e passaggi qualifica litri **6,00**

Lezioni scolastiche

e omaggi alle scuole litri **13,50**

**TOTALE CONSUMI** litri **116,60**

# Quartieri e Ville di Carpi in gara

La Giostra Balsamica ha compiuto tre anni di vita. Il 2014 è stato dedicato completamente a sviluppare maggiormente il legame con territorio nel suo complesso e a rafforzare il senso di appartenenza dei produttori ai loro Quartieri e Ville. Non abbiamo fatto quindi la disfida degli aceti, ma sulla scorta dell'esperienza delle prime due edizioni, ci siamo preparati - definendo con maggior compiutezza le regole - per l'edizione 2015 e con il proposito di renderla biennale. Sarà per altri aspetti l'anno zero della Giostra Balsamica, riproposta in occasione del cinquecentenario della nascita della Carpi moderna, preconizzata dalla lungimiranza culturale di Alberto III Pio.

Diversi però sono stati gli appuntamenti



durante l'anno che la Comunità di Carpi ha proposto per parlare, valorizzare e per mantenere attivo il "dialogo" e confronto sui temi del Balsamico della Tradizione. Tra i più significativi ricordiamo in primavera il consueto incontro con ami-

ci, collaboratori e sponsor in occasione della Serata promozionale alla Scuola di Ristorazione Nazareno. In ottobre invece due settimane ricche di appuntamenti: affollati e animati incontri sull'Armonia e la Cristallizzazione nel Balsamico, una giornata di partecipazione della città con la Cottura del mosto, numerosi visitatori alla stessa Acetaia Comunale, le gradite degustazioni di balsamico tradizionale al pubblico, l'interessante esposizione "Arte in Balsamico" con tele artistiche riferite all'araldica carpigiana, ma soprattutto una serata speciale per i Maestri assaggiatori con la "scoperta" dei un aceto di oltre 200 anni.

Sedici assaggiatori della Consorteria ABTM di Spilamberto hanno avuto il "privilegio" di valutare il contenuto di una bottiglia di aceto, di proprietà del Sig. Battini Paolo di Carpi, recante l'etichetta "Balsamico brusco 1785". Un'esperienza unica per i Maestri che, dopo avere svolto gli esami strumentali delle caratteristiche fisico-chimiche e l'esame organolettico, lo hanno valutato un "Ottimo aceto secolare", conquistati dalle sue qualità visive, olfattive e gustative.

Con la competizione del 2015 ci riproponiamo anche di "riportare alla luce" altre piccole acetaie, consolidando il già positivo risultato delle due prime edizioni della gara, dove hanno partecipato 150 acetaie.

La Giostra Balsamica è un Progetto della Comunità carpigiana della Consorteria ABTM e del Comune di Carpi ed è sostenuto con il contributo della Fondazione CRC, del Consorzio di Tutela ABTM, del Lyons Club Carpi Host, della Cantina Sociale di S. Croce, della Scuola di Ristorazione Nazareno, oltre che da numerosi amici e sostenitori, tra i quali il bottaio Renzi Francesco. Infine, per la buona riuscita e per garantire l'alta qualità della manifestazione determinate è la costante collaborazione avuta dai Maestri assaggiatori di tutte le altre Comunità del balsamico.



CARPI, LA COMUNITÀ DELLA CONSORTERIA.



# Elenco dei responsabili di Comunità

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**GRUPPO BPER**  
gruppobper.it

SMART WEB/MOBILE.  
LA GESTIONE DEL TUO CONTO,  
DOVE E QUANDO VUOI.

**TU ATTIVI IL SERVIZIO, NOI TI OFFRIAMO LA MULTICANALITÀ.**

Smart la Multicanalità è il servizio di internet e mobile banking del Gruppo BPER che ti permette di portare la banca direttamente sul tuo PC o smartphone: puoi controllare il saldo del conto corrente, disporre un bonifico o effettuare una ricarica telefonica in qualsiasi momento e ovunque tu sia.

Per maggiori informazioni:  
[bper.it](http://bper.it) | 800 20 50 40 o chiedi in FILIALE.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali ed economiche, si rimanda ai fogli informativi a disposizione della Consob. Presso la sede o sul sito [www.bper.it](http://www.bper.it) del Gruppo.

Il Consiglio Direttivo, all'unanimità, per contenere i costi dell'Associazione, ha stabilito che il "Notiziario della Consorteria" verrà inviato esclusivamente ai soci in regola con il pagamento della quota associativa, e a coloro che hanno partecipato al Palio di San Giovanni dell'anno precedente.

Si ricorda, tuttavia, che il predetto "Notiziario" è sempre consultabile e scaricabile dal sito [www.museodelbalsamicotradizionale.org](http://www.museodelbalsamicotradizionale.org)

