

IL SIGNIFICATO DEL VALORE DELL'ACIDITÀ TOTALE PER L'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA.

Introduzione

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un condimento alimentare agrodolce, caratteristico della provincia di Modena, che ha ottenuto il riconoscimento DOP con Regolamento (CE) n. 813 del 17 aprile 2000. Dal punto di vista tecnologico il prodotto è un mosto d'uva che, dopo una cottura a pressione atmosferica in vasi aperti, subisce una fermentazione alcolica, poi un'ossidazione acetica, e infine le fasi di maturazione e di invecchiamento in botticelle di legno durante le quali il mosto cotto acetificato si concentra ed evolve dal punto di vista chimico - fisico - biologico fino al raggiungimento dei caratteri tipici. Si tratta in pratica di un "aceto di mosto" che subisce profonde trasformazioni chimico fisiche durante il processo di maturazione e di invecchiamento in botte. Questa particolare tecnica produttiva origina un condimento di colore bruno scuro, carico, lucente, di consistenza quasi sciropposa, dal profumo gradevolmente e armonicamente acido mentre il sapore è dolce e agro, leggermente aromatico. Le caratteristiche fisico - chimiche minime per l'immissione al consumo sono, secondo il disciplinare DOP, un'acidità totale minima di 4,5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto) ed una densità, a 20 gradi centigradi superiore, a 1,240. Il disciplinare entrato in vigore nel 2000 ricalca una tecnica produttiva antichissima, nota come "Metodo Aggazzotti", così identificata grazie al rinvenimento di una lettera inviata nel 1863 dall'avvocato Francesco Aggazzotti a Ottavio Ottavi, enologo di Casale Monferrato che chiedeva consigli per l'installazione di un'acetaia; nella lettera in questione si trovano una serie di indicazioni che ancora oggi costituiscono le pietre miliari per la produzione del condimento ufficialmente denominato "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" (d'ora in poi ABTM). Nella missiva si afferma a grandi linee che, per ottenere un buon aceto balsamico, occorre utilizzare esclusivamente mosto d'uva, proveniente da uve bianche (Trebbiano), bollito lentamente in ampie caldaie fino a ridurne il volume originario del 20-30% e infine acetificato e invecchiato in vaselli di legno per un periodo di almeno 12 anni.

La valorizzazione dell'acidità dell'abtm per la tutela del prodotto

Dalla fine degli anni '60 agli anni '90, periodo di riscoperta dell'inestimabile valore dell'ABTM e di sua grande diffusione, grazie anche alle accresciute disponibilità economiche, nei sottotetti di moltissimi modenesi, accanto al metodo Aggazzotti sono state utilizzate altre tecniche produttive che potevano portare comunque all'ottenimento di un buon prodotto. Tra queste tecniche "alternative", una sicuramente molto diffusa prevedeva, anziché l'utilizzo di solo mosto cotto da avviare ad acetificazione ed invecchiamento, quello di miscele di mosto concentrato - cotto ad alta gradazione zuccherina con aceti di vino ad alta gradazione acetica. (Preciso che il mosto concentrato - cotto non è il frutto di una cottura a pressione atmosferica e a cielo aperto ma quello di un processo tecnologico più sofisticato che, agendo sulla combinazione di pressione e temperatura, concentra il prodotto senza determinare le profonde trasformazioni della cottura, indispensabili per ottenere un autentico "balsamico".) Praticamente l'ottenimento di un prodotto agrodolce si realizzava non attraverso processi di trasformazione di tipo biologico ma attraverso l'unione di prodotti zuccherini e di prodotti acidi. L'affinamento e l'invecchiamento in botticelle portavano comunque all'ottenimento di un balsamico dall'armonia anche discreta. La diffusione di tali tecniche è imputabile a vari fattori tra i quali sottolineo l'erronea interpretazione di documenti storici riferibili alla produzione dell'ABTM, la ricerca di un processo produttivo dai risultati relativamente rapidi e sicuri e infine lo sviluppo dell'industria enologica italiana, che ha consentito la reperibilità di nuovi prodotti e in particolare di mosti concentrati - cotti e di aceti di vino ad elevatissima gradazione. La DOP è giunta solo nel 2000 e attualmente, pur essendo ormai acquisita dalla grandissima maggioranza dei produttori la consapevolezza della irrinunciabilità delle fasi di fermentazione e di acetificazione del solo mosto cotto, vengono immessi ancora sul mercato dei prodotti ottenuti con anche l'impiego di aceto di vino; il che è perfettamente comprensibile e legittimo se si considera che un prodotto imbottigliato oggi è stato "messo in botte" almeno nel 1995. Per le sopraelencate motivazioni è un dato di fatto che oggi, sotto il nome di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si comprendano prodotti accomunati da un processo produttivo particolarissimo e inimitabile ma spesso talmente differenti per le caratteristiche chimico fisiche e quelle organolettiche che forse occorrerebbe parlare al plurale degli "Aceti Balsamici Tradizionali di Modena". Addentrandosi nella valutazione degli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena che attualmente si affacciano sui banchi d'assaggio (il panel test pre - imbottigliamento è infatti obbligatorio) e sul mercato è quindi possibile individuare a grandi linee due categorie di prodotti: gli ABTM ottenuti con il metodo superato (e non riconosciuto) di aggiungere aceto di vino forte ad un mosto molto cotto non fermentato né acetificato, e

quelli ottenuti con il metodo tradizionale che prevede la fermentazione alcolica ed acetica del mosto cotto e quindi la produzione di un "aceto di mosto"; in mezzo a queste due categorie una galassia di prodotti intermedi probabilmente figli di batterie in conversione. Le caratteristiche organolettiche dei balsamici da aceto di vino più mosto cotto e di quelli da aceto di mosto sono molto diverse in quanto diverse sono le materie prime e differente è l'evoluzione dei prodotti nelle batterie; i prodotti a base di aceto di mosto presentano acidità molto elevate all'esame di laboratorio ma perfettamente in armonia con le sensazioni dolci all'esame gustativo mentre i prodotti a base di miscele di mosto cotto e di aceto forte di vino presentano acidità basse all'esame di laboratorio ma decisamente non armoniche all'assaggio e in definitiva una netta e decisa prevalenza delle sensazioni dolci. Inoltre è dimostrato che le fasi di fermentazione e di acetificazione conferiscano al mosto profumi secondari e terziari dalla finezza irraggiungibile per prodotti non fermentati. Gli specialisti del settore che hanno indagato approfonditamente l'evoluzione storica delle tecniche di produzione dell' ABTM e delle caratteristiche chimico – fisiche del prodotto, dimostrano come gli ABTM figli della genuina tradizione modenese (quindi prodotti messi in botte anche prima dell'ultimo conflitto mondiale) fossero caratterizzati da acidità totali molto elevate, fino agli 11 gradi ed anche oltre; al contrario, i prodotti figli delle tecniche diffuse negli anni '70 – '80 – '90 presentano acidità totali molto più basse, con prodotti anche finalisti al Palio di S.Giovanni (una importante e sentitissima competizione che si tiene annualmente nel Comune di Spilamberto) che non raggiungono neppure i 6° acetici. D'altra parte lo stesso regolamento comunitario di riconoscimento della DOP "Aceto Balsamico Tradizionale di Modena" ha approvato un disciplinare di produzione che consente di chiamare ABTM anche prodotti con un'acidità totale di 4,5°; il fatto che sia stato approvato tale disciplinare non può destare scalpore considerando che esso è stato il frutto delle conoscenze di quegli anni, in cui era appena all'inizio una riconsiderazione del processo di produzione dell' ABTM nell'ottica della riscoperta dell'aceto di mosto, e in cui soprattutto la grande maggioranza dei prodotti reperibili sul mercato e nei sottotetti presentavano acidità basse.

Personalmente sono convinto che occorra a questo punto imprimere una spinta decisiva al riconoscimento e soprattutto alla tutela della tradizione: penso ad una revisione del disciplinare DOP che innalzi in maniera decisa quel limite di 4,5° acetici almeno a 6,5-7° oppure ad una speciale menzione o riconoscimento a quei prodotti che oggi superano gli 8° acetici. La valorizzazione dell'acidità dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena deve costituire una linea strategica d'azione per i cultori e gli specialisti del prodotto poiché solo attraverso tale valorizzazione sarà possibile difendere e tutelare l'unicità, la non imitabilità e la tradizionalità del prodotto, e quindi la sua tipicità. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è infatti un prodotto che deve la sua unicità, oltre che al suo specialissimo processo produttivo ricco di storia e di valori emozionali, alle sue caratteristiche organolettiche; tra queste ultime l'equilibrio agrodolce, in cui le sensazioni dolci e quelle acide si fondono in un'unica specialissima emozione sensoriale, è quella che sicuramente rappresenta meglio il prodotto e che lo distingue e lo eleva rispetto a tutti gli altri suoi possibili surrogati. E' noto infatti come, attorno all' ABTM, ruoti un mondo di prodotti che si offrono al consumatore a prezzi decisamente più accessibili come l'Aceto Balsamico di Modena (quello industriale prodotto in elevate quantità) o i Condimenti Alimentari (o Condimenti Balsamici...); entrambi questi prodotti aspirano ad imitare l' ABTM ma, se possono facilmente simularne la sciroposità e la dolcezza, non potranno mai essere in grado di imitare l'armonia e la delicatezza del suo equilibrio agrodolce quando ci si trova di fronte ad acidità di 8° acetici totali, né tantomeno i suoi profumi "balsamici". Purtroppo attualmente il Balsamico Tradizionale, potendo avere anche acidità inferiori ai 6°, è per certi aspetti imitabile ed in tal modo è costretto a confrontarsi con un numero più ampio di prodotti sostitutivi; è intuitivo infatti che, se il prodotto continua a caratterizzarsi più per la dolcezza che non per l'equilibrio agrodolce e la finezza dei profumi, i consumatori (e non penso sicuramente al mercato locale) facilmente potranno pensare di sostituirlo sulle loro tavole e nelle loro cucine con Condimenti, che sono molto dolci e poco acidi, con Aceti Balsamici di Modena che ormai raggiungono densità di 70° brix, e addirittura con le marmellate, con il miele o con la saba. Non voglio essere frainteso ed è ovvio che parte delle affermazioni che ho fatto hanno un carattere di leggera provocazione; ma resto profondamente convinto, da appassionato ed amante del prodotto, che la difesa, la tutela e soprattutto la valorizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena passino necessariamente attraverso una revisione del disciplinare DOP che preveda, come ho precedentemente affermato, o un innalzamento marcato dell'acidità minima del prodotto o in alternativa una speciale denominazione per quei prodotti che superano gli 8° acetici.

Dott. Agr. Alessandro Damiano