



narratori
del gusto

IL CODICE SENSORIALE ACETO BALSAMICO DI MODENA

Novella Bagna
Federico Desimoni

Gian Paolo Braceschi
Luigi Odello



IL CODICE SENSORIALE ACETO BALSAMICO di MODENA

Curatore della collana

Luigi Odello

Autori

Novella Bagna, Gian Paolo Braceschi, Federico Desimoni, Luigi Odello

Hanno collaborato

Mario Fregoni, Roberto Zironi, Cesare Mazzetti, Leonardo Giacobazzi

Stampa edizione cartacea

Impaginazione

Alba Anataloni

© Centro Studi Assaggiatori

Galleria Vittorio Veneto 9 - 25128 Brescia (Italy)

www.assaggiatori.com

info@assaggiatori.com

Prezzo

Edizione e-book: € 30,00 i.i.

Edizione cartacea: € 30,00 i.i.

I Edizione: Dicembre 2020

Isbn edizione cartacea: 978-88-96666-47-0

Isbn edizione pdf: 978-88-96666-48-7





SOMMARIO

• Gli autori	4
• L'editore	6
• I riferimenti	6
• Introduzione	9
IL MONDO DEGLI ACETI BALSAMICI	11
• Perché "balsamico"?	12
• L'Aceto Balsamico di Modena	14
• L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena	17
GLI ATTREZZI PER L'ASSAGGIO	20
LA PERCEZIONE	21
LA PROCEDURA DI VALUTAZIONE IN 4 MOSSE	26
IL RUOLO DELLA TEMPERATURA NELL'ASSAGGIO	28
Il cervello e gli organi di senso	31
LA VISTA	32
• Il codice visivo dell'Aceto Balsamico di Modena	33
L'OLFATTO	34
• Il codice olfattivo dell'Aceto Balsamico di Modena	35
IL SISTEMA SOMESTESICO	40
IL GUSTO	41
• Il codice tattile e gustativo dell'Aceto Balsamico di Modena	43
L'ANALISI SENSORIALE E L'ACETO BALSAMICO DI MODENA: UNA APPLICAZIONE PRATICA	45
L'Aceto Balsamico di Modena: produzione	51
DEFINIZIONE DEL PRODOTTO	52
CENNI LEGISLATIVI	52
• Prospetto storico della legislazione	53
MATERIE PRIME E LA LORO INFLUENZA SUI CARATTERI SENSORIALI	54
• Il mosto	55
• Il balsamico è figlio della vite	58
CICLI DI PRODUZIONE E INFLUENZA SUI CARATTERI SENSORIALI	61
CONFEZIONAMENTO E BUONE NORME DI CONSERVAZIONE	65
Due passi nella storia	67
LE ORIGINI	67
PROPRIETÀ CURATIVE E... BALSAMICHE	72
DAL BALSAMICO AI BALSAMICI	75
DIFFERENZE D'USO DEI TRE "BALSAMICI"	78
• Bibliografia e debiti iconografici	80

Il MONDO degli aceti balsamici



Con il termine di aceto balsamico non si indica una categoria di prodotti generici, bensì preziosi condimenti nati nella storia millenaria dei territori di Modena e Reggio Emilia.

Già in epoca precristiana, ed esattamente intorno al 40 a.C., lo scrittore Virgilio riportava che il mosto d'uva, che veniva cotto e concentrato per evitarne la fermentazione alcolica, nelle zone intorno al Po soleva trasformarsi in aceto. Più tardi, è famoso l'episodio in cui Enrico III, in viaggio verso Roma nel 1047 per essere incoronato dal Papa, inviò dei messi a Canossa sulle colline reggiane per chiedere un pò di "quell'aceto che fate voi specialissimo": tutti se-

gni di una particolare tradizione produttiva che andava via via affermandosi, con una fama che si spingeva ben oltre i confini del territorio d'origine.

I primi utilizzi dell'espressione "aceto balsamico" risalgono tuttavia ad epoca più recente, più precisamente agli ultimi trecento anni e all'attività produttiva del ducato d'Este una volta trasferitosi nei territori modenesi. Da allora la tradizione si è arricchita e meglio definita fino ad arrivare, nel Novecento, all'identificazione precisa delle tre tipologie di prodotto, e delle loro denominazioni che poi sarebbero state riconosciute, prima a livello nazionale, e poi sul piano comunitario. Pertanto, il mondo degli aceti balsa-

mici è costituito unicamente da tre prodotti: l'Aceto Balsamico di Modena Igp, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop.

Comune denominatore dei tre prodotti è che essi sono ottenuti dalla fermentazione del mosto d'uva, dopo che esso è stato concentrato o cotto, e - unicamente nel caso dell'Aceto Balsamico di Modena - con l'aggiunta di una parte di aceto di vino.

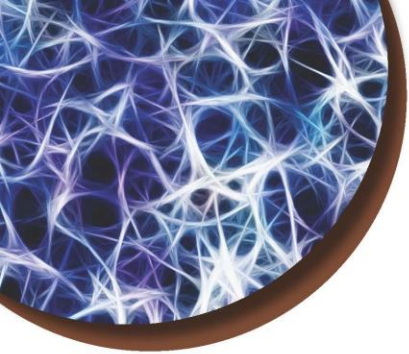
Tutti e tre gli "aceti balsamici" sono poi sottoposti ad un periodo di invecchiamento in botte, che è eccezionalmente lungo per i due Tradizionali, e più breve per il più accessibile Aceto Balsamico di Modena.

Gli ATTREZZI per l'assaggio

Per portare all'occhio, al naso e alla bocca l'Aceto Balsamico di Modena IGP al fine di percepire, descrivere e valutare le caratteristiche sensoriali si usa un bicchiere in vetro perfettamente trasparente, munito di stelo, della capacità di circa 100 ml. La geometria del piccolo calice, alto 6 centimetri - di cui 2 rappresentati dallo stelo - con un diametro massimo di 4,5, è stata studiata dagli Assaggiatori Italiani Balsamico per ottenere un buon sviluppo degli aromi nello spazio di testa limitando la pungenza che potrebbe compromettere la loro rilevazione. La foggia a tulipano non solo consente di ottenere questo, ma anche, inclinando il bicchiere, la distribuzione a becco di clarino del liquido per valutarne le caratteristiche del colore, la trasparenza e la viscosità, ma anche un'adeguata distribuzione nel cavo orale per operare una corretta scansione delle caratteristiche sapide e tattili.



Il calice del balsamico si impugna pinzando lo stelo tra l'indice e il pollice e sostenendo il piede con il medio. In questo modo è possibile indurre il movimento del liquido con scarsi rischi di stariamento anche per assaggiatori non esperti.



IL CERVELLO e gli organi di senso

L'ambiente genera degli stimoli che sono raccolti dal nostro sistema sensoriale attraverso gli organi di senso, ognuno preposto a rilevare un particolare tipo di energia fisica o chimica.

Quando l'agente esterno (stimolo distale) giunge a contatto con un recettore è trasformato in segnale elettrico (stimolo prossimale) attraverso la trasduzione. La nuova forma di energia raggiunge il cervello che lo decodifica e lo organizza attraverso processi cognitivi di base e processi psicologici dinamici: ecco la percezione. In funzione di questa viene pianificato il comportamento e si ha quindi la risposta allo stimolo.

La valutazione della percezione in analisi sensoriale si esprime attraverso i descrittori suddivisi in categorie così indicate nel testo che segue:

 descrittivi oggettivi

 descrittivi edonici

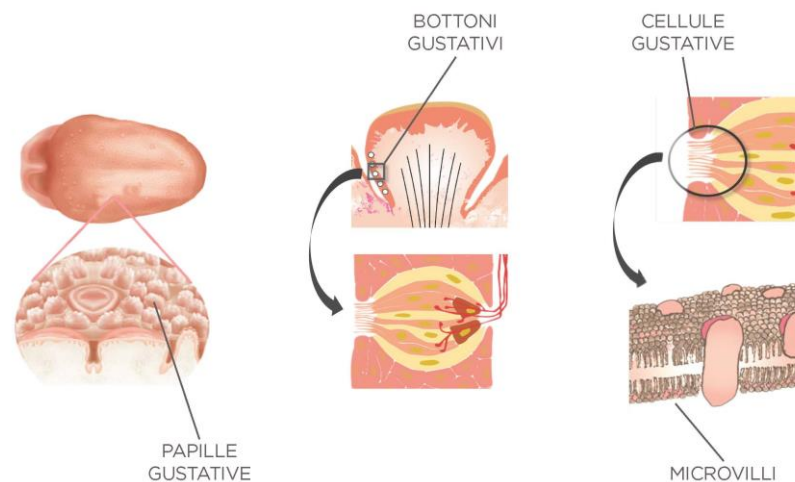
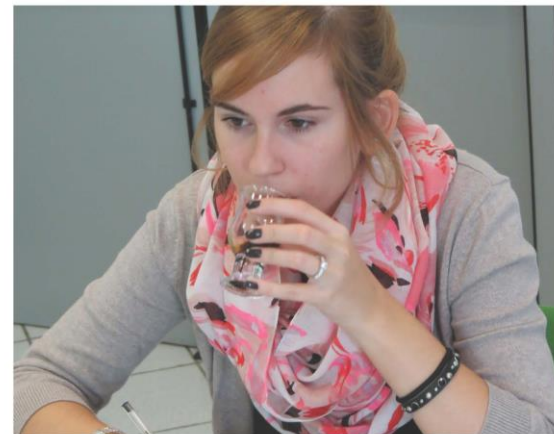
I primi corrispondono a una grandezza fisica, i secondi al livello di piacere che inducono.



IL GUSTO

Il gusto è l'organo di senso con sede nel cavo orale preposto alla definizione qualitativa di molecole disperse in un liquido in base al sapore.

La lingua è il sito principale delle papille gustative. Ogni papilla contiene uno o più bottoni gustativi (o gemme gustative) composte da cellule gustative che terminano con microvilli sensibili alle sostanze dotate di sapore. Quando una di queste sostanze raggiunge un microvillo si origina un segnale elettrico che attraverso il nervo gustativo raggiunge il cervello dove viene elaborato.

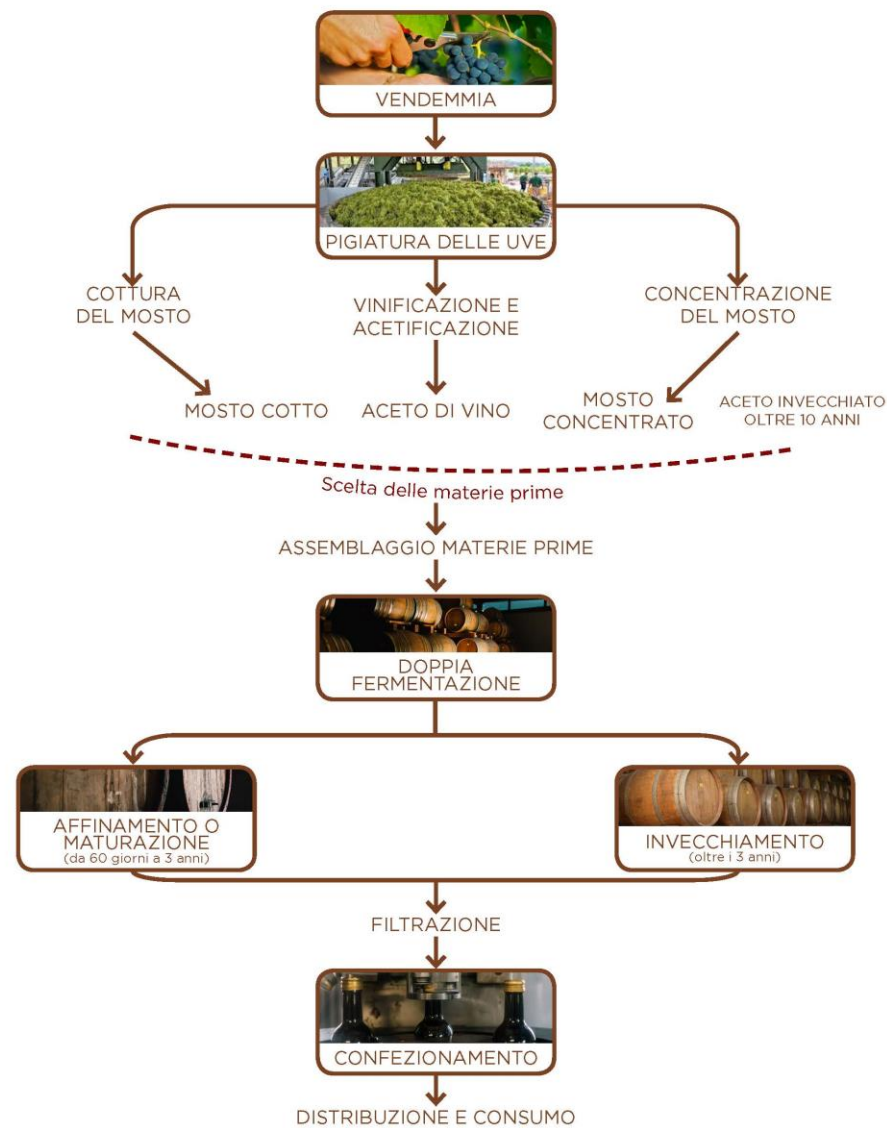




L'Aceto Balsamico di Modena IGP: PRODUZIONE



COME SI FA L'ACETO BALSAMICO DI MODENA





Due passi nella STORIA

Le ORIGINI

“Balsamico” è una parola suggestiva, di grande fascino, che unita al termine “aceto” ci arriva dal passato e suscita nella mente una piacevole sensazione di benessere. Identifica un prodotto che ha un’origine molto antica e un’evoluzione storica suggestiva per arrivare ai prodotti legiferati che oggi conosciamo: l’Aceto Balsamico di Modena Igp, l’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop e l’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop. Questi sono gli unici prodotti “aceto” per cui non è fatta obbligo per legge l’indicazione del nome proprio della materia prima di provenienza (esempio aceto di



DAL SUCCO D’UVA ALL’ACETO BALSAMICO

