

## **Aceto Balsamico di Modena IGP: metodo di produzione**

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione della celebre specialità modenese:



**01.** Vendemmia delle uve prodotte dai sette vitigni autorizzati e certificati.



**02.** 'Pigiatura': l'uva è pressata ottenendo il 'mosto'. Questo viene cotto e/o concentrato fino al raggiungimento di una densità minima stabilita dal disciplinare.



**03.** Il mosto viene quindi miscelato con aceto di vino, in una misura minima del 10%, e con altro aceto che abbia almeno 10 anni di invecchiamento (\*1). Grazie a colonie batteriche selezionate avviene l'acetificazione. (\*2)



**04.** La miscela delle materie prime è quindi pronta per l' 'affinamento' (min. 60gg.) e l'eventuale 'invecchiamento' (\*3), che avvengono in botti di legno pregiato come ad esempio il rovere, la quercia, il castagno, il ginepro ed il gelso.



**05.** Il prodotto subisce un'attenta analisi e ottiene quindi la 'certificazione' che ne attesta il livello qualitativo.



**06.** L'aceto è quindi pronto per l'ultima fase, vale a dire quella dell' 'imbottigliamento'.

Note:

\*1: E' inoltre possibile aggiungere un piccolo quantitativo di **caramello** che funge da colorante.

\*2: Innesco di **colonie di acetobatteri** che regolano il processo successivo di maturazione e invecchiamento.

\*3: Se l'invecchiamento dura almeno tre anni, il prodotto è considerato '**invecchiato**'.

Maggiori informazioni a questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/aceto-balsamico-storia-informazioni-curiosita/>