

Cos'è l'aceto balsamico?

Lun 26/06/2017 - 10:10

L'aceto balsamico dal tipico colore marrone scuro e dal gusto agrodolce è sicuramente tra gli aceti più amati e popolari. Il procedimento di produzione dell' "aceto balsamico di Modena IGP", riconoscibile dall'etichetta "I.G.P." (indicazione geografica protetta) blu e gialla è definito chiaramente. Materia prima per questo aceto è il mosto d'uva di determinati vitigni. Il mosto può essere parzialmente fermentato e/o concentrato oppure essere bollito. Al mosto viene poi aggiunto il 10% di aceto di vino e una piccola quantità di aceto balsamico, invecchiato per almeno 10 anni. Possono essere aggiunti caramello o caramelli coloranti (coloranti E 150 a - d) per stabilizzare il colore dell'aceto. La produzione e l'invecchiamento (almeno 60 giorni in botti di legno) devono essere effettuate esclusivamente nelle province di Modena e Reggio Emilia.

Aceti prodotti industrialmente contengono spesso quale additivo alimentare il caramello colorante. Produttori artigianali che mettono molta attenzione alla qualità rinunciano invece a tale sostanza. L'aceto balsamico prodotto biologicamente non deve contenere nè caramello, nè caramelli coloranti.

"L'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP", riconoscibile dall'etichetta rossa e gialla D.O.P. (denominazione di origine protetta) viene prodotto da uve sciroppate senza additivi e matura per almeno 12 anni in botti di legno. Le uve per l'aceto DOP devono provenire dalla provincia di Modena ed anche la produzione e la maturazione devono essere effettuate in tale territorio. A causa del lungo invecchiamento, il prodotto ottenuto è una vera rarità ed ha un prezzo molto alto.

La denominazione "balsamico" da sola non è d'altronde protetta.