

**GIA**  
**Gruppo**  
**Italiano**

**Assaggiatori**

**Associazione**  
**Esperti**  
**Degustatori**



**Mario e Giorgio**  
**Gambigliani**  
**Zoccoli**

**Il grande mondo dei**  
**prodotti balsamici**  
**Aceti Balsamici di Modena**

**USI E ABUSI**  
**ONAS**

**9 APRILE 2021**



## Mario Gambigliani Zoccoli e Giorgio Gambigliani Zoccoli

Produttore di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop = ABTM

Presidente Consorzio Produttori Antiche Acetaie – ABTM

Presidente AED ABTM– Associazione Esperti Degustatori di ABTM

Maestro Assaggiatore

Esperto Degustatore

Docente in corsi formazione sull'ABTM

Consulente e gestore di acetaia per conto terzi

Accademia Italiana della Cucina socio Delegazione di Modena

Socio del Rotary Club di Modena



E-mail: [info@acetaiagambiglianizoccoli.com](mailto:info@acetaiagambiglianizoccoli.com)

[www.acetaiagambiglianizoccoli.com](http://www.acetaiagambiglianizoccoli.com)



# Aceti Balsamici di Modena

Modena ha la fortuna di avere **DUE ACETI BALSAMICI**

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ABM**

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. ABTM**

I prodotti sono molto spesso confusi tra loro

e con altri prodotti imitativi sul mercato dal consumatore

Ma nella realtà hanno molte differenze di:

normative

territorio

materie prime

processo produttivo

invecchiamento

prezzo

distribuzione

aspetti organolettici



**USO GASTRONOMICO**



# Il grande mondo dei prodotti BALSAMICI



Condimenti balsamici  
Glasse balsamiche  
Creme balsamiche  
Perle balsamiche  
Grattugiato balsamico  
Ecc. ecc. ecc balsamico

## DIFFERENZE TRA ABTM E ABM

	ABTM	ABM
Riconoscimenti e tutele internazionali	DOP	IGP
Denominazione	Aceto Balsamico <b>TRADIZIONALE</b> di Modena ABTM	Aceto Balsamico di Modena ABM
Zona di produzione	Provincia di Modena	Province di Modena e Reggio Emilia
Invecchiamento prodotto giovane	minimo 12 anni	minimo 60 giorni dall'assemblaggio delle materie prime
Invecchiamento prodotto più vecchio	minimo 25 anni	minimo 3 anni dall'assemblaggio delle materie prime
Confezionamento	<p>Bottiglia unica obbligatoria per legge <b><u>Bottiglia Giugiaro</u></b></p> 	<p>contenitori di forma a piacere del produttore in vetro, in legno, in ceramica o in terracotta, e in contenitori monodose di plastica o di materiali composti, di capacità minima di 25 ml. I recipienti in vetro, legno, ceramica o terracotta, di capacità massima di 5 litri, oppure i recipienti in plastica della capacità minima di 2 litri sono tuttavia autorizzati se il prodotto è destinato ad uso professionale</p>
Capacità confezione	100 ml	capacità: 0,250 l; 0,500 l; 0,750 l; 1 l; 2 l; 3 l o 5 l;
Numero Materie prime	1	3
Quali materie prime	<p>Mosto cotto a fuoco diretto a vaso aperto di uve tipiche modenesi Il mosto deve cuocere almeno 30 minuti ad una temperatura non inferiore agli 85°.</p>	<p>Aceto di vino (&gt;10%), mosto cotto e/o concentrato (&gt;20%), caramello E150d (max 2%) e una aliquota (non definita in quantità) di aceto vecchio di almeno 10 anni (non specificato di che tipo e qualità)</p>
Base ampelografica Uve utilizzabili	<p>Uve tipiche modenesi ed in particolare: Tutti i lambruschi e cloni (13 uve); trebbiani e tutti i cloni (&gt;20); Tutte le uve doc della provincia di Mo; altre uve minori: Sauvignon, sgavetta, occhio di gatta, Berzemino, ancillotta; in tot. &gt;40</p>	<p>7 Vitigni: Lambruschi, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni</p>

<b>DIFFERENZE TRA ABTM E ABM</b>		
	<b>ABTM</b>	<b>ABM</b>
Fasi produttive obbligatorie NELLA ZONA DI ORIGINE	TUTTE: dalla coltivazione delle uve al confezionamento	l'assemblaggio delle materie prime, l'elaborazione, l'affinamento e/o l'invecchiamento in contenitori di legno. NON E' OBBLIGATORIA LA COLTIVAZIONE DELLE MATERIE PRIME NELLA ZONA D'ORIGINE
Ente di Certificazione	CERMET BOLOGNA	CSQA Certificazioni Srl
Caratteristiche al consumo come definite dal disciplinare di produzione	L'ABTM all'atto dell'immissione al consumo deve corrispondere alle seguenti caratteristiche:	L'Aceto Balsamico di Modena", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
	- Colore: bruno, scuro, carico e lucente;	- limpidezza: limpido e brillante;
	- Densità: apprezzabile in una corretta, scorrevole sciopposità;	- colore: bruno intenso; note legnose;
	- Profumo: bouquet caratteristico e fragrante, complesso ma ben amalgamato, penetrante e persistente, di evidente ma gradevole e armonica acidità:	- sapore: agrodolce, equilibrato, gradevole, caratteristico,
	- Sapore: caratteristico del balsamico, dolce ed agro ben equilibrato con apprezzabile acidità; vivo, franco, pieno, vellutato intenso e persistente;	- titolo alcolometrico effettivo: non superiore a 1,5% in volume; - estratto secco netto minimo: 30 gr per litro; - acidità totale minima: anidride solforosa totale: massimo 100 mg/l; - ceneri: minimo 2,5 per mille; - zuccheri riduttori: minimo 110 g/l.
	- Acidità totale: non inferiore ai 4,5 gradi espressa in grammi di acido acetico per 100 grammi di prodotto:	Acidità minimo 6%° in volume
	- densità a 20 gradi centigradi non inferiore a 1,24 ABTM di solito intorno a 1,33 ABTM EV di solito intorno ad 1,36	- densità a 20°C: non inferiore a 1,06 per il prodotto affinato;
Prezzi indicativi:	A Modena ABTM 40 Euro - ABTM EV 70 Euro Fuori Modena Italia: ABTM 60/90 - Ev 90/120 Esteri ?????	Ovunque da Pochi Euro a .....

# GLI ABUSI

Si possono principalmente dividere in tre categorie:

✓ quelli giuridicamente sanzionabili



✓ quelli non giuridicamente sanzionabili



✓ quelli gastronomici





# GLI ABUSI: **giuridicamente sanzionabili**

Sono quelli inerenti alla filiera produttiva e distributiva:

✓ Produzione materie prime



✓ Elaborazione materie prime



✓ Confezione e distribuzione prodotti finiti





# GLI ABUSI: giuridicamente sanzionabili

## Le tutele per il consumatore:

- ✓ **Disciplinari di produzione e piani dei controlli**
- ✓ **Enti di certificazione e Consorzi di tutela**
- ✓ **Organi di vigilanza: repressione frodi; Accredia; agenti vigilatori; ecc. ecc.**



# GLI ABUSI: **non giuridicamente sanzionabili**

Sono quelli tesi a **carpire la buona fede del consumatore**

Alcuni esempi:

✓ Tutto diventa balsamico



✓ Abuso di anzianità virtuale



✓ Immagini evocative



## GLI ABUSI: **gastronomici**

Sono vere e proprie **offese agli Aceti Balsamici**

Gli esempi più comuni:

- ✓ **Uso improprio delle denominazioni**
- ✓ **Eccesso o difetto di quantità**
- ✓ **Uso gastronomico scorretto**



# GLI ABUSI: gastronomici

## Alcune tutele per il consumatore

- ✓ Uso improprio delle denominazioni

**Chiedere informazioni e verificare il prodotto**

- ✓ Eccesso o difetto di quantità

**Seguire le indicazioni ed il buon senso**

- ✓ Uso gastronomico scorretto

**Leggere attentamente le ricette**



# GLI **USI** GASTRONOMICI

Grandi **differenze** tra i due aceti

L'ABTM: duttile ma permaloso

**L'ABM: libero e disponibile**

L'ABTM: è un condimento

**L'ABM: è ingrediente e condimento**

L'ABTM: sempre a freddo direttamente in tavola

**L'ABM: più spesso in cucina a caldo**



# GLI USI GASTRONOMICI

L' uso **dell'ABTM**

## TRE DIFFERENTI APPROCCI

**I MODENESI:** in scioltezza, molte insalate poca cucina

**GLI CHEF:** quasi solo alta/altissima cucina

**I NON MODENESI:** ansia da prestazione

**ERRORE DI POSIZIONAMENTO DEL PRODOTTO ???**



# GLI USI GASTRONOMICI

## L'ABTM nell'uso domestico

**COME:** a freddo direttamente in tavola

**QUANTO:** dipende, si consiglia un cucchiaino a persona

**QUANDO:** sempre per ultimo

**QUALE:** almeno 12 o oltre 25 anni?

**COME CONSERVARLO:** in vetro in un armadio  
con gli altri condimenti (olio, sale, pepe)





# GLI USI GASTRONOMICI

## L'ABTM nella ristorazione pubblica

### Alcuni frequenti atteggiamenti sbagliati o non corretti

**COME:** spesso in modo decorativo

**COME:** con poche informazioni sul prodotto

**COME:** abbinato a piatti troppo complessi

**COME:** mai nelle mani del cliente

**QUANTO:** sempre troppo scarso



# GLI USI GASTRONOMICI

## L'ABTM nella ristorazione pubblica

### Possibili soluzioni

**Vendita a peso come per il tartufo**

**Costo al grammo: Euro 0.15 (12 anni)**

**Euro 0.30 (25 anni)**

**A menù la degustazione al cucchiaino o la correzione**

**Una ricca degustazione 18/20 gocce per tipo**

**Costo degustazione: < Euro 0.25 (12 anni)**

**< Euro 0.50 (25 anni)**

**Totale costo della degustazione < Euro 0.75**



**GIA**  
**Gruppo**  
**Italiano**  
**Assaggiatori**

**Associazione**  
**Esperti**  
**Degustatori**



**Mario e Giorgio**  
**Gambigliani**  
**Zoccoli**

**ABTM**  
**COME SI**  
**PRODUCE**  
**ONAS**  
**9 APRILE 2021**



# Materie prime: UNA SOLA MATERIA PRIMA - DOLCE

**“Mosto d’uva cotto  
a fuoco diretto  
a vaso aperto  
di uve tipiche  
modenesi”**

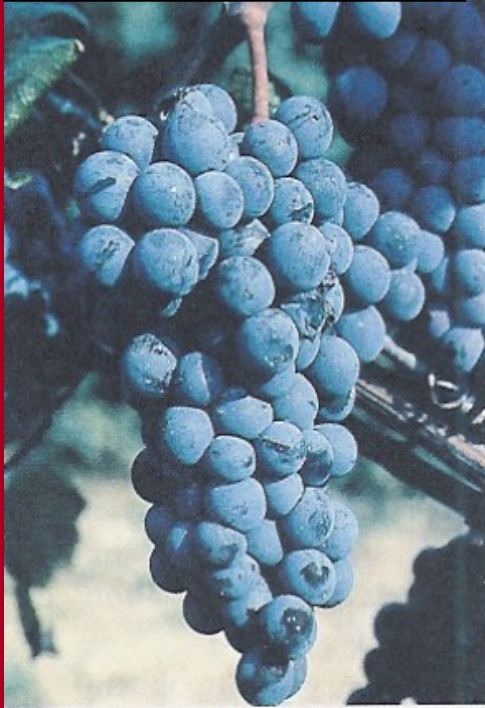
**TREBBIANO DI SPAGNA**



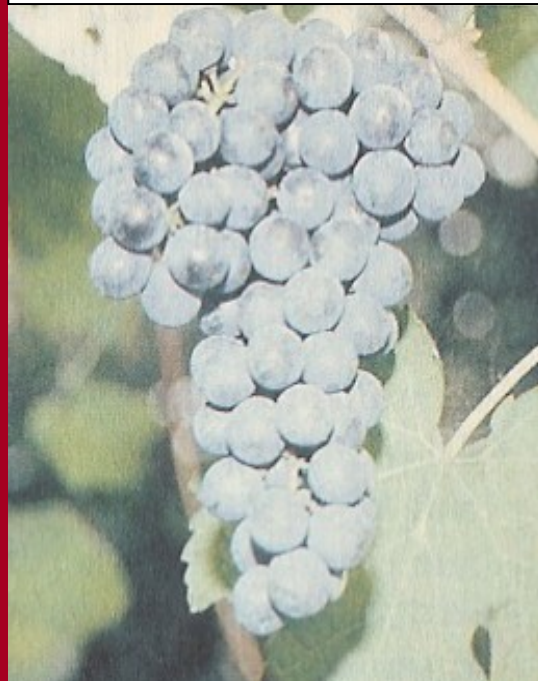
**TREBBIANO MONTANARO**



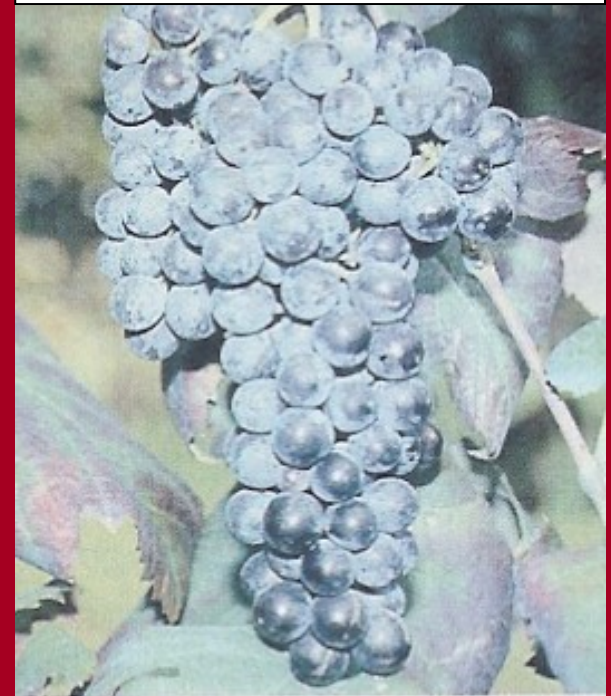
**LAMBRUSCO SALAMINO**



**LAMBRUSCO DI SORBARA**



**LAMBRUSCO GRASPAROSSA**





# La preparazione del mosto cotto (1)

**Gli  
strumenti  
di una  
volta**



**PIGIATRICE A  
MANOVELLA**



**IL TORCHIO  
A MANO**



**VECCHIO  
PAIOLO**



**IL FOCONE**



**MOSTO COTTO**

**La  
preparazione  
del mosto  
cotto (2)**

**Gli strumenti  
moderni**

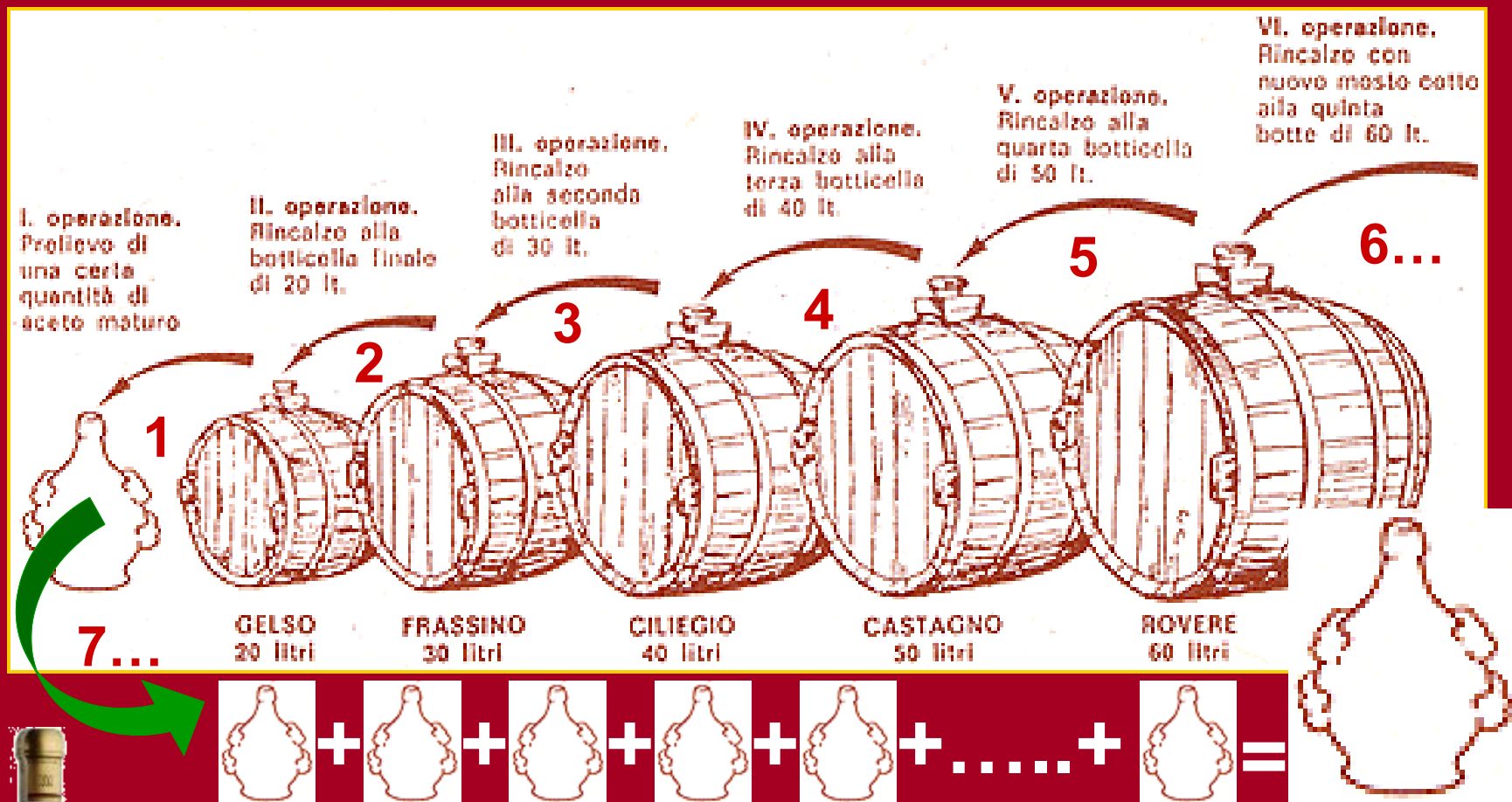


**LE MODERNE CALDAIE  
sempre  
a fuoco diretto a vaso aperto**



# IL LENTISSIMO PROCESSO PRODUTTIVO

## L'ARTE DEI TRAVASI E DEI RINCALZI



Alla commissione degli Esperti Degustatori per la degustazione ed il successivo imbottigliamento

...ultima fondamentale fase



# LA CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO MATURO IL RUOLO DELL'ESPERTO DEGUSTATORE

Due tipologie possono, per legge, venire commercializzate:

**ABTM (Affinato):** anzianità minima 12 anni

**ABTM Extra Vecchio:** anzianità minima oltre 25 anni

## LA PROCEDURA PER LA CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

- Il produttore non può imbottigliare direttamente in autonomia
- Tutto il prodotto viene conferito presso il Consorzio
- L'Ente di certificazione, preleva un campione e sigilla il contenitore
- Quando si hanno 8 campioni si convoca la commissione di 5 E.D.
- Ciascuno esegue l'esame dei campioni isolato dagli altri E.D.
- Se la media dei 5 E.D. raggiunge il punteggio minimo previsto
- L'ABTM viene reso al produttore imbottigliato e sigillato
- Un campione di tutti i lotti assaggiati viene conservato come matrice

• **TUTTO L'ABTM VIENE IMBOTTIGLIATO IN.....**



# ..... IN UN CONTENITORE UNICO DI FACILE IDENTIFICAZIONE

Caratteristiche:

Capacità 100 ml (1/10 di l.)

Peso vuota gr. 255

Peso piena gr 385 / 390

Altezza cm. 11,5



Prezzo per il consumatore

Abtm (>12 anni) > € 45.00 (capsula avorio)

Abtm E.V. (>25 anni) > € 70.00 (capsula oro)

## LA FAMOSA BOTTIGLIA GIUGIARO

La bottiglia unica  
Obbligatoria per legge  
per tutti i produttori

**Non è  
Aceto Balsamico  
Tradizionale di Modena  
se non è contenuto  
in questa bottiglia**

**GIA**  
**Gruppo**  
**Italiano**  
**Assaggiatori**

**Associazione**  
**Esperti**  
**Degustatori**



**Mario e Giorgio**  
**Gambigliani**  
**Zoccoli**

**ABTM**  
**COME SI**  
**DEGUSTA ?**

**ONAS**  
**9 APRILE 2021**



## Definizione dell'ABTM:

“L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vaselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze diverse.

Di **colore** bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta e scorrevole sciropposità.

Ha **profumo** caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità.

Di tradizionale ed inimitabile **sapore** dolce ed agro ben equilibrato, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate, in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri”

# Problemi nella degustazione

Una comunità molto piccola

Una localizzazione tutta modenese

La mancanza di prodotti simili

La mancanza di altre associazioni

La mancanza di uno standard ripetibile



# GLI STRUMENTI PER L'ASSAGGIO (1)

Il matraccio



La candela



Il cucchiaino



Acqua



Cracker




e.....





# GLI STRUMENTI PER L'ASSAGGIO (2)

## LA SCHEDA DI VALUTAZIONE

AED ABTM: Associazione Esperti Degustatori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena											N. campione		N. campione		N. campione		N. campione	
	Data				Tavolo													
	Assaggiatore				Firma													
		Punt. Max		Punt. Max		Punt. Max		Punt. Max		Punt. Max	Punti	Totale parziale	Punti	Totale parziale	Punti	Totale parziale	Punti	Totale parziale
VISIVI	DENSITA'	20	sciroposa consistente	16	sciroposa scorrevole	12	fluida eccessiva	8	sciolta	4	inconsistente							
	COLORE	20	bruno carico intenso	16	bruno carico	12	buono	8	bruno scarico	4	ambro							
	LIMPIDEZZA	20	intensa e brillante	16	evidente	12	leggermente velata	8	velata	4	torbida							
OLFATTIVI	FRANCHEZZA	30	elevata	24	netta	18	discreta	12	mediocre	6	difettosa							
	FINEZZA	30	eccellente	24	gradevole	18	moderata	12	scarsa	6	mascaute							
	INTENSITA' PERSISTENZA	30	ampie e prolungate	24	pronunciate	18	lievi	12	deboli e corti	6	sfuggente							
	ACIDITA'	30	elevata ed equilibrata	24	buona	18	moderata o sovracciana	12	debole o pungente	6	carente							
GUSTATIVI	PIENEZZA	36	corposa	29	consistente	22	moderata	15	limitata	8	carente							
	INTENSITA'	36	ampia	29	pronunciata	22	tenue	15	scarsa	8	insistente							
	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 sovracciana	15	debole o pungente	8	carente							
SENSAZIONE FINALE (gusto - olfattiva)		40		32		24		16		8								
Punteggio finale		400		321		242		163		84	Punteggio finale							





		max		max		max		max		max		max		max
VISIVI	DENSITA'	20	sciroposa consistente	16	sciroposa scorrevole	12	fluida eccessiva	8	sciolta	4	inconsistente			
	COLORE	20	bruno carico intenso	16	bruno carico	12	bruno	8	bruno scarico	4	ambrato			
	LIMPIDENZA	20	intensa e brillante	16	evidente	12	leggermente velata	8	velata	4	torbida			
OLFATTIVI	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 corti	6	sfuggente			
	ACIDITA'	30	elevata ed equilibrata	24	buona	18	moderata o sovrabbondante	12	debole o pungente	6	carente			
GUSTATIVI	PIENEZZA	36	corposa	29	consistente	22	moderata	15	limitata	8	carente			
	INTENSITA'	36	ampia	29	pronunciata	22	tenui	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 sovrabbondante	15	debole o pungente	8	carente			
SENSAZIONE FINALE (gusto - olfattiva)		40		32		24		16		8				

**GIA**  
**Gruppo**  
**Italiano**  
**Assaggiatori**

**Associazione**  
**Esperti**  
**Degustatori**



**Mario e Giorgio**  
**Gambigliani**  
**Zoccoli**

**ABTM**  
**COME SI**  
**USA IN CUCINA**  
**ONAS**  
**9 APRILE 2021**



# INDICAZIONI GASTRONOMICHE - COME SI USA

L'aceto balsamico tradizionale di Modena, per i suoi raffinati profumi, il colore lucente ed il suo intenso aroma, possiede una infinita ricchezza di deliziose fragranze e sapori in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Per le sue superiori qualità, l'aceto balsamico tradizionale di Modena può accompagnarci in cucina nella preparazione di innumerevoli ricette, dalle più povere e semplici a quelle più raffinate ed elaborate. Si abbina splendidamente a molteplici portate, anche in modo sorprendente, esaltando e mettendo in luce i sapori e gli aromi più nascosti delle specialità con cui è utilizzato. Può essere servito “al cucchiaino”, oppure lo si può utilizzare, più tradizionalmente, sulle scaglette di parmigiano reggiano, sul risotto o sulle famosissime scaloppine, su una fresca insalata, per poi stupire anche il palato più smaliziato con fragole e gelato al Balsamico Tradizionale: una vera delizia!



## QUANTO

Curioso è il fatto che non è possibile prevedere un "dosaggio" preciso e preventivato. Si consiglia di assaggiarlo prima sulla punta di un cucchiaino per percepirne, volta per volta, l'armonico abbinamento tra la dolce rotondità e la sua spiccata acidità . Quindi non una vera «posologia», bensì un impiego ragionato e misurato in riferimento alla sua pronunciata e particolare aromaticità. Approssimativamente si consiglia un cucchiaino a persona.



## QUANDO

Esistono regole dettate e consigliate da una più che centenaria esperienza d'uso che vuole l'aceto di Modena "balsamico" quasi sempre ultimo a comparire nella sequenza degli ingredienti usati e previsti per una preparazione gastronomica. Sui cibi a cottura l'aceto di Modena "tradizionale" va aggiunto al momento di toglierli dal fuoco affinché ci sia tempo sufficiente per insaporire la vivanda e congiuntamente per non disperdere il suo straordinario aroma e la complessità del suo "bouquet". Nel caso di pietanze calde già disposte su piatto da portata è buona norma intervenire col "balsamico" poco prima di servirle. Per il condimento di una verdura cruda si ricorda la sequenza ottimale: sale, aceto balsamico, e, solo dopo aver ben mescolato i primi due tra loro e con la verdura, aggiungere ottimo olio extra vergine di oliva.





## QUALE

È disponibile in due tipi, differenziati sulla base dei rispettivi periodi di invecchiamento: minimo dodici anni per l'aceto balsamico tradizionale di Modena e oltre venticinque anni per il prodotto che riporta la dicitura aceto balsamico tradizionale di Modena "Extra Vecchio". Si consiglia l'uso del prodotto a 12 anni per i cibi a cottura e tutte le verdure; l'Extra vecchio si presta in cucina per le pietanze calde e direttamente in tavola sul parmigiano, sui bolliti e per rifinire preparazioni di carne e pesce. Una vera delizia infine degustarlo solitario sul cucchiaino o su fragole e gelato di crema.



## COME CONSERVARLO

Il “balsamico” va conservato in recipiente di vetro. Quanto resta di aceto nella bottiglietta non ha bisogno di attenzioni particolari. Basta chiudere diligentemente il contenitore (non è necessario "sigillarlo") e conservarlo lontano da sostanze che emanino profumi particolari o sentori pronunciati ed in un ambiente a temperatura domestica, **NON** al freddo. Di solito nello stesso armadio con gli altri condimenti: olio, sale, pepe.





Grazie della Vostra attenzione  
e siamo pronti per le vostre  
domande e curiosità

*Aspettando Vi ovviamente*

*ma dove?????*



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.



Associazione  
Esperti  
Degustatori  
Aceto  
Balsamico  
Tradizionale  
di Modena D.O.P.







152

154

*John  
Lynch*































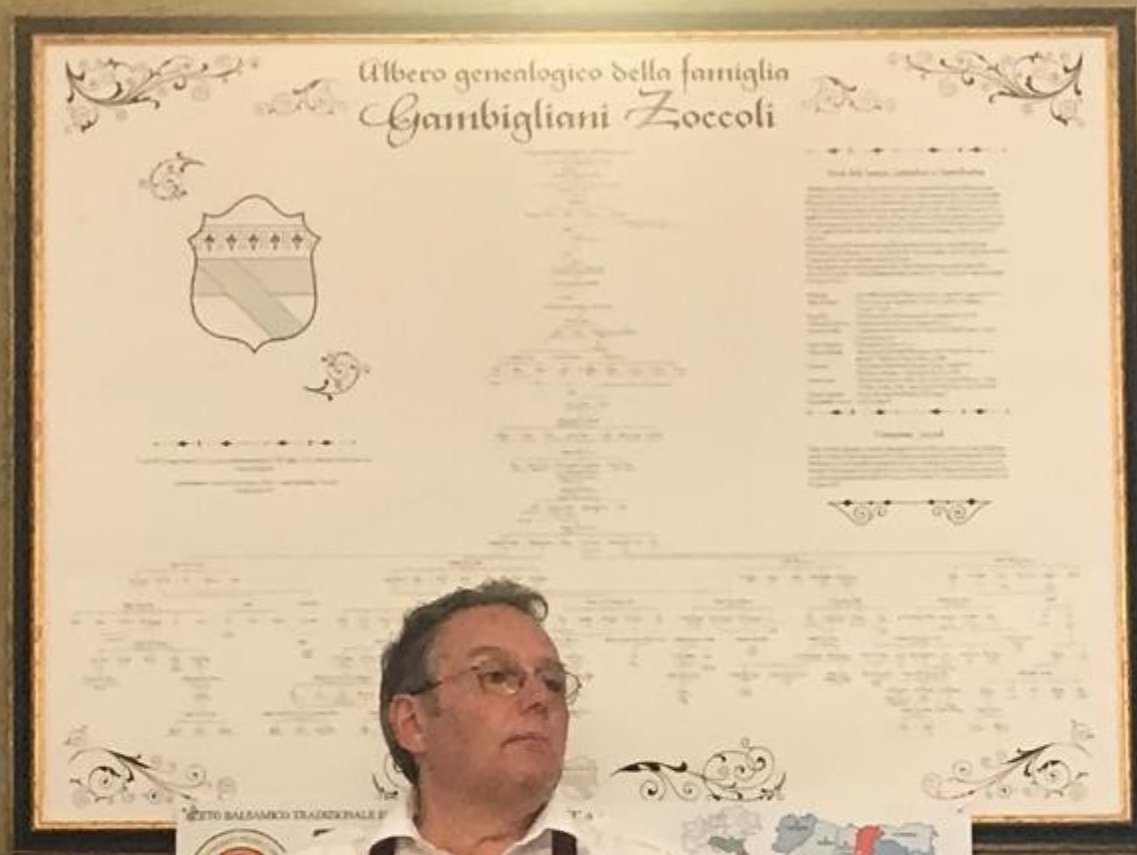




















...analisi della famiglia  
...di Zoccolò







# Master class balsamica



ACETAIA

dal 1732

GAMBIGLIANI ZOCCOLI



Grazie di nuovo  
della Vostra attenzione  
e siamo pronti per le vostre  
domande e curiosità

