

DEGUSTAZIONE

Manicardi e l'aceto balsamico: passione e perizia

By [Paolo Valente](#)Posted on 2 ottobre 2018 - Questo articolo è stato letto **1.5K** volte

Entrare in un'acetaia, vedere centinaia di botticelle, ordinate e curate, sentirne il penetrante odore solo parzialmente smorzato dalla nota dolce, è un'esperienza unica, indimenticabile.

Stiamo parlando di un luogo quasi magico dove la tradizione si fonde alla maestria e all'esperienza, dove si produce **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**.

Ma parlare di aceto balsamico significa anche avventurarsi in un terreno sdruciolevole con il rischio di scivolare nella confusione. Perché purtroppo una piccola semplice parola fa una grandissima differenza. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP prevede lunghissimi affinamenti che vanno da un minimo di 12 anni per la versione "affinata" a 25 anni per la versione "extra vecchio". Poi c'è l'Aceto Balsamico di Modena IGP, anch'esso prodotto di alta qualità ma dall'invecchiamento di solo alcuni anni minimo. E poi ci sono i condimenti all'Aceto Balsamico, prodotti di massa la cui produzione consente di proporli in vendita a pochi euro la bottiglia.



L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è un prodotto di cui si hanno tracce sin dall'anno Mille. Oltre all'incrollabile dedizione delle famiglie modenesi ha, nel corso della sua storia, avuto tra i suoi più appassionati sostenitori la Corte degli Estensi nella quale, **già nella metà del XVI secolo**, venivano degustate diverse tipologie di questa pozione prelibata, rara e costosa dalle proprietà vivificanti e terapeutiche. Lo strumento caratteristico per la produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena è la batteria di botticelle. Si tratta di una serie di piccole botti di dimensione

decescente realizzate con legni differenti di provenienza locale. La batteria, composta da un minimo da tre ad un massimo di dieci botticelle, rappresentava, per i contadini dei secoli passati, un grande valore per la famiglia che la possedeva ed era la dote che le figlie femmine portavano al matrimonio; ai soli figli maschi infatti era riservata l'eredità delle terre e degli altri beni. Alla nascita di una figlia femmina si iniziava una nuova batteria e la si conservava nel solaio di casa in quanto ritenuto il luogo più protetto dovendovi accedere attraverso ripide scale a pioli.



L'azienda **Manicardi**, nata nel 1980 e oggi gestita da **Livia Manicardi**, è una delle realtà più importanti del comparto modenese; la grande passione per questo prodotto unita alla lunga esperienza la pongono tra i più importanti produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Si parte da uve Trebbiano e Lambrusco Grasparossa raccolte nei vigneti di proprietà; dopo la pigiatura, il mosto viene cotto al fine di ridurre il volume e aumentarne il tenore zuccherino; raggiunta la soglia definita, attraverso l'inoculo di lieviti, inizia la fase di fermentazione alcolica che viene interrotta in modo naturale raffreddando la massa. Il mosto fermentato viene posto ad affinare in barrique di rovere per circa 2 anni. Dopo questa fase, che potremmo definire preparatoria, comincia il vero processo di maturazione e di creazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Il mosto fermentato e affinato viene a contatto con l'elemento tipico e caratterizzante questa antica produzione: il legno delle botticelle.

Costituite da legni di differenti essenze (castagno, ciliegio, gelso, ginepro e rovere) ognuna delle quali apporta il proprio contributo gusto-olfattivo, le botticelle hanno dimensioni decrescenti e sono mantenute aperte affinché il liquido contenuto possa lentamente evaporare. Il prelievo del prodotto finito avviene dall'ultima botticella, la più piccola, e non può essere superiore al 30% del suo contenuto o al 2,5% del contenuto dell'intera batteria. La botticella parzialmente svuotata che viene poi ricolmata con l'aceto contenuto in quella immediatamente precedente e così via fino alla prima botticella che verrà ricalzata con il mosto fermentato affinato in barrique. In questo modo si viene a creare, anno dopo anno, quel nettare sublime, denso e corposo, aspro e dolce al tempo stesso che è l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

L'azienda Manicardi produce una vasta gamma di aceti balsamici.

L'eccellenza è raggiunta con l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP** nelle versioni "**Extravecchio**" che invecchia 25 anni in botticelle di castagno, ciliegio, gelso, ginepro e rovere e "**Affinato**" che matura 12 anni.

Seguono poi differenti declinazioni dell'**Aceto Balsamico di Modena IGP**. I diversi affinamenti degli aceti e la varietà dei legni utilizzati caratterizzano ogni prodotto che riesce così a trovare il miglior abbinamento per ogni specifica pietanza.



Al di là dei classici accostamenti salati che siamo abituati a trovare, di sicuro interesse è l'abbinamento tra Aceto Balsamico di Modena e gelato alla crema. Una esplosione di gusti: il dolce e vanigliato gusto della crema si sposa a meraviglia con l'acidità e l'aromaticità dell'aceto donando un susseguirsi di sensazioni gustative differenti.

I VINI

L'azienda Manicardi realizza anche una interessante gamma di vini da vitigni tipici del territorio modenese.

Interessante è lo **Spumante Brut Rosè “Fabula”** che, ottenuto da uve Lambrusco Grasparossa di Castelvetro e Grechetto gentile, viene vinificato in bianco a temperatura controllata; segue la spumantizzazione con metodo Charmat. Se l'olfatto presenta leggere note fruttate e floreali, al palato sorprendono le note dei piccoli frutti rossi freschi; sapidità e acidità completano la piacevolezza della beva.



Il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC Biologico “Enzo”**, dedicato al fondatore dell'azienda e padre di Livia, è ottenuto da uve Lambrusco Grasparossa di

Castelvetro in purezza vinificate in rosso con macerazione e fermentazione a temperatura controllata e successiva rifermentazione in autoclave.

Racchiude tutta la filosofia di Enzo Manicardi che voleva nei suoi prodotti l'essenza del terroir e il rispetto per l'ambiente affiancando alla tradizione agricola millenaria le moderne tecnologie. Gli aromi di frutti rossi, prugna, ciliegia, amarena e mora dominano il naso; in bocca risulta corposo, sapido e leggermente fruttato. La delicata effervescenza lo rende ideale per accompagnare carni bollite, arrostiti e alla griglia o i classici zampone e cotechino.



RELATED ITEMS: [MANICARDI](#), [IL LAMBRUSCO GRASPAROSSA](#), [ACETAIA MANICARDI](#), [ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/manicardi-e-laceto-balsamico-passione-e-perizia/>