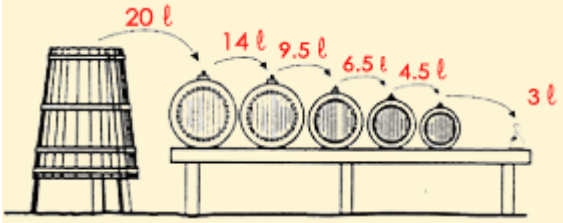
Le vinaigre balsamique

L'Aceto Balsamico di Modena est une produit unique au monde dans le panorama des assaisonnements vinaigrés. A l'inverse des vinaigres qui proviennent d'une dégradation du vin, l'Aceto Balsamico de Modena est tiré directement du jus de raisin.

Le moût des raisins « Trébiano» et « Lambrusco » cultivés depuis des siècles dans le terroir de Modène, est cuit en récipient ouvert et sur feux directs.

Il est ensuite placé en barils de bois précieux. Il s'acétifie lentement suivant des processus naturels de fermentation et d'oxydation extrêmement complexes.

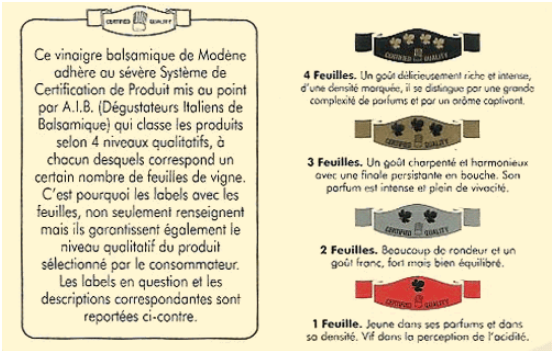


Dans la quiétude des vinaigreries, la technique ne sert pas. C'est l'homme qui, avec sa sensibilité et son expérience, conduit le « balsamique » vers son âge heureux, celui de l'équilibre miraculeux que seule l'alchimie du temps et la main expérimentée de l'homme savent donner à ce produit.

Un contrôle de la qualité très stricte

Le Consortium des Producteurs de l'Aceto Balsamico di Modena » assure la continuité et le respect de la tradition. Il est chargé des contrôles de la filière de production : origine de la matière première, mode de production et traçabilité.

Le contrôle est matérialisé par une collerette **rouge** pour les vinaigres matures et **blanche** pour les vinaigres vieilli.


Ce vinaigre balsamique de Modène adhère au sévère Système de Certification de Produit mis au point par A.I.B. (Dégustateurs Italiens de Balsamique) qui classe les produits selon 4 niveaux qualitatifs, à chacun desquels correspond un certain nombre de feuilles de vigne. C'est pourquoi les labels avec les feuilles, non seulement renseignent mais ils garantissent également le niveau qualitatif du produit sélectionné par le consommateur. Les labels en question et les descriptions correspondantes sont reportées ci-contre.

4 Feuilles. Un goût délicieusement riche et intense, d'une densité marquée, il se distingue par une grande complexité de parfums et par un arôme captivant.

3 Feuilles. Un goût charpenté et harmonieux avec une finale persistante en bouche. Son parfum est intense et plein de vivacité.

2 Feuilles. Beaucoup de rondeur et un goût franc, fort mais bien équilibré.

1 Feuille. Jeune dans ses parfums et dans sa densité. Vif dans la perception de l'acidité.

Mais quelle qualité contient la bouteille… ?

Au-delà de la garantie sur le mode de production, une nouvelle norme en application depuis 2003 basée sur des critères organoleptiques renseigne sur la nature du produit à l'intérieur de la bouteille. 4 catégories sont distinguées et identifiées par des feuilles.

Le Vinaigre Balsamique de Modène tout au long du repas.

Condiment idéal sur les légumes frais et vapeur, sur les viandes bouillies, pour confectionner des vinaigrettes, des sauces et parachever les préparations de viandes, de poisson ou des desserts. Pour les aliments cuits, le « balsamique est ajouté un peu avant la fin de la cuisson. Pour les aliments chauds, distribuer le vinaigre balsamique d'une façon uniforme sur le plat garni. Pour les desserts, associer à un coulis ou verser parcimonieusement quelques gouttes.