Gran Deposito Aceto Balsamico
Giuseppe Giusti
MODENA
DAL 1605
Dal 1605 il più antico produttore
di Aceto Balsamico di Modena
MODENA
GIUSTI
BREVETTO DELLA REAL CASA
GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
DI
MODENA
GIUSEPPE GIUSTI
CASA FONDATA NEL 1605
PREMIATA ALLE ESPOSIZIONI
di Vienna, Parigi, Bruxeles, Firenze, Bologna, Modena
GIUSTI

"La perfezione degli aceti
detti Balsamici di Modena,
dipende unicamente
da tre condizioni,
cioè dalla scelta delle uve,
dalla qualità dei recipienti,
e dal tempo"

Giuseppe Giusti, 15 settembre 1863

SAPORE DI ANTICHI SECOLI

Aceto Balsamico è sinonimo da tempo immemorabile di **cultura** e **storia** dell'antico Ducato Estense.

La sua esistenza è dovuta alla concomitanza di **particolari caratteristiche pedoclimatiche del territorio** e di avvenimenti storici che hanno forgiato la vita e il carattere degli abitanti.

La grande produttività viticola della zona era ben conosciuta già al tempo dei Romani, che cuocevano i mosti trasformandoli in risorsa alimentare di grande importanza sia strategico-militare che economica. Ne parlavano Cicerone, Plinio e Virgilio.

Si narra che l'Aceto Balsamico nacque quando, per puro caso, qualcuno dimenticò del mosto cotto in un deposito. Con il tempo esso sviluppò quelle caratteristiche uniche ed inconfondibili che riconosciamo ancora oggi nell'Aceto Balsamico Tradizionale.

UNA GRANDE TRADIZIONE MODENESE

Considerato come **parte effettiva del patrimonio famigliare**, l'Aceto Balsamico veniva citato nei lasciti testamentari, dote prestigiosa per le giovani spose di aristocratiche origini.

Gelosamente conservato nei **sottotetti** e curato di generazione in generazione, era considerato una sorta di Panacea dai principi medicamentosi, in grado di curare tutti i mali.

Di rado era ceduto in dono ma, nel caso, era il **regalo degno di "Re e Principi".**

Fu così che già dal Rinascimento il Balsamico delle Acetaie Estensi era rinomato ai più alti livelli delle aristocrazie europee, anche conosciuto come "Oro Nero di Modena".

È solamente nel Ventesimo Secolo che l'Aceto Balsamico Tradizionale è uscito dai segreti delle soffitte dei palazzi modenesi e dalle gelosie "di Corte", erigendosi a massimo rappresentante della cultura e tradizione gastronomica degli antichi territori del Ducato Estense: le attuali Province di Modena e Reggio Emilia.

L'ACETAIA PIÙ ANTICA AL MONDO

Il Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti è **la più antica acetaia esistente, fondata nel 1605.**

L'Aceto Balsamico Giusti è stato premiato con **14 Medaglie d'Oro** in prestigiose esposizioni di fine Ottocento e nel 1929 con lo stemma del Re d'Italia come fornitore ufficiale della Real Casa Savoia. La bottiglia e l'etichetta che utilizziamo oggi sono ancora le stesse create a inizio Novecento. L'azienda è a tutt'oggi portata avanti dalla famiglia, di cui Claudio e Luciano rappresentano la **17ma e 16ma generazione**.

LE 14 MEDAGLIE E LA REAL CASA

Mentre la **Belle Époque** celebrava il piacere dell'arte, della tavola e la gioia di vivere, gli Aceti Balsamici Giusti conquistavano la borghesia di mezza Europa, ottenendo riconoscimenti prestigiosi alle fiere e alle **esposizioni internazionali**. Decine di medaglie, di cui 14 d'oro, sono testimonianza di tanto successo.

Passano i secoli e il copione si ripete, dal Duca d'Este al **Re d'Italia**, i Balsamici Giusti hanno sempre il posto d'onore sulle nobili tavole.

Nel 1929, Vittorio Emanuele III nomina i Giusti *Fornitori della Real Casa Savoia*. Un riconoscimento destinati a una ristretta élite di produttori di qualità superiore.

Ministero della Casa del Re — Brevetto N.° 1017

S. M. IL RE VITTORIO EMANUELE III.

Giuseppe Giusti

Il Ministro

IL GRAN DEPOSITO. TRADIZIONE DI FAMIGLIA

La ricetta del Balsamico, un **segreto tramandato a voce, di padre in figlio**. Un sapere antico fatto di gesti e tradizioni non scritte. È Giuseppe Giusti che nel 1863, in occasione dell'Esposizione Agraria di Modena, fissa per iscritto le regole d'oro per ottenere un "perfetto Aceto Balsamico: scelta delle uve, qualità dei recipienti e tempo".

Motivo d'orgoglio per la famiglia, la "Ricetta Giusti" è una testimonianza di **valore storico**, uno dei primi documenti esistenti che codificano i segreti dell'Aceto Balsamico.

Nel 1600 era Giuseppe Giusti, oggi sono Claudio e Francesca.

La 17° generazione della famiglia guida l'Azienda e custodisce il Gran Deposito, unendo l'entusiasmo e la capacità innovativa alla passione e **l'esperienza ereditata in quattro secoli.**

Il Gran Deposito è composto oggi da più di **seicento preziosi barili di diverse epoche**: del 1600, 1700 e 1800. È proprio il tempo a conferir loro, anno dopo anno, qualità sempre migliori per regalare un Aceto Balsamico d'eccellenza.

Oggi l'Aceto Balsamico Giusti tiene fede alla sua fama: distribuito nei più prestigiosi negozi di alta gastronomia in Italia e nel mondo, è stato **scelto da cuochi internazionali** come eccellente espressione dell'aceto Balsamico e della tipicità italiana.

IL MUSEO

Un Museo di cultura materiale. E' questo l'obiettivo della famiglia Giusti, che in questo spazio ha voluto esporre **antichi reperti** come botti, attrezzi di acetaia e vari cimeli tutti di proprietà della casa, fra cui una pietra litografica di circa 20 chilogrammi di peso che veniva utilizzata per stampare il marchio.

La collezione vanta alcuni **documenti di grande valore storico** e una riproduzione di un antico documento che attesta la presenza dell'avo Francesco Giusti fra i commercianti *Lardaruoli et Salciciari*.

Sono esposti i **diplomi originali e le medaglie d'oro** che l'azienda ha ottenuto in varie fiere ed esposizioni internazionali nel corso degli oltre suoi quattro secoli di vita.

Nel cuore del Museo, la botte dell'800 che fu portata a Parigi nel 1889 all'*Exposition Universelle*, evento in cui fu inaugurata la Torre Eiffel.

LA BOTTIGLIA GIUSEPPE GIUSTI

È la grande storicità dell'azienda ad aver determinato la bottiglia utilizzata per gli Aceti Balsamici Giusti.

Infatti all'inizio dell'Ottoecento nel modenese non vi era una produzione di vetro consolidata e così la famiglia Giusti decise di riutilizzare le **bottiglie di Lambrusco** che già erano ampiamente diffuse sul mercato emiliano.

Oggi questo retaggio storico è divenuto tradizione. Un **segno di riconoscimento unico, indelebile**, suggellato dall'inconfondibile **etichetta in stile Liberty**.

Un connubio straordinario, che ha reso riconoscibile il marchio Giusti nel mondo.

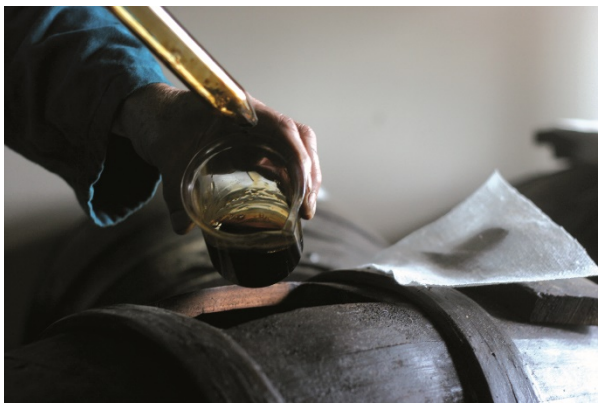
L'ACETO BALSAMICO DI MODENA

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, viene riconosciuta dal 2000 nella rosa delle Denominazioni di Origine Protetta, che riconosce la tutela a livello europeo della sua tipicità.

Lambrusco, Ancellotta, Trebbiano, Sauvignon, Sgavetta, Berzemino, Occhio di Gatta: sono questi i vitigni del territorio utilizzati per il Balsamico.

Le uve vengono raccolte quando il rapporto tra zuccheri e acidità è più alto. Vengono quindi pigiate con il metodo "soffice" per non rompere i graspi amari. Il giorno stesso il succo dell'uva viene cotto a fuoco diretto e a vaso aperto; una volta concentrato del 30-50%, viene messo a riposare in una botte chiamata "badessa".

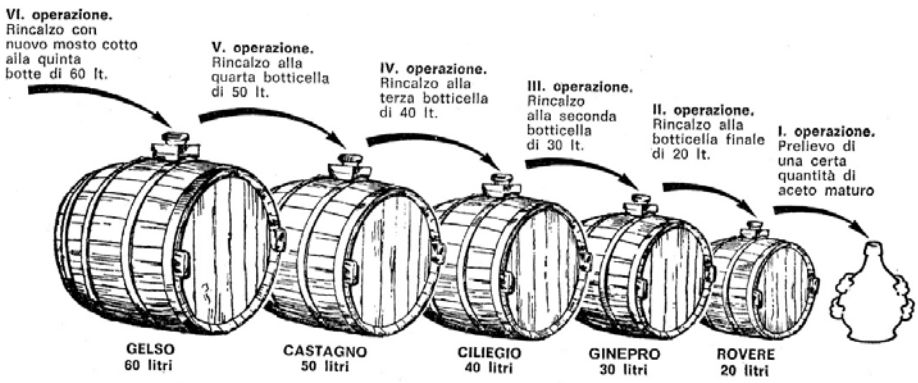
Solo dopo un anno, il mosto sarà acetificato e pronto per essere travasato nella batteria di botticelle dell'acetaia custodita nei sottotetti, il luogo ideale dove il microclima - caldo e umido in estate e freddo e secco in inverno - garantisce il corretto invecchiamento e la trasformazione del mosto in aceto Balsamico tradizionale.



IL METODO DEI RINCALZI E TRAVASI

La batteria è composta, per tradizione, da una serie di 5 o 7 botti di dimensione decrescente, realizzate con diversi legni pregiati in cui l'aceto soggiorna man mano, assorbendone profumi e aromi.

Ogni legno assolve un prezioso e particolare dovere: il castagno, ricco di tannini, conferisce il classico colore bruno; il ciliegio addolcisce il sapore, il gelso favorisce l'ossigenazione, il ginepro conferisce le essenze resinose e il rovere dona il tipico profumo vanigliato. Ogni anno, secondo il metodo dei **"rincalzi e dei travasi"**, si pone rimedio al calo naturale dovuto all'evaporazione rincalzando la botticella più piccola della batteria con l'aceto della precedente e così a salire fino all'ultima, che va infine rabboccata con il mosto acetificato della badessa.



UN ELISIR

Al termine di questo viaggio, che dura non meno di 12 anni per l'*Affinato* e più di 25 per l'*Extravecchio*, si può estrarre una parte del contenuto della botticella più piccola per sottoporla all' assaggio "al buio dei Maestri Assaggiatori del Consorzio di Tutela. Solo i balsamici dal colore bruno lucente, scorrevole sciroppositá, persistente sapore agrodolce, pieno ed equilibrato, meriteranno il titolo di *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.*

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena va conservato a temperatura ambiente. Come ogni grande eccellenza, l'Aceto Balsamico è **assoluto protagonista nel piatto.**

L'unico precetto, salvo rare eccezioni, è di usarlo "crudo", aggiungendolo all'ultimo momento, per poterlo gustare al meglio e non disperderne il patrimonio di profumi e sapori.

L'eccezionale densità, unita alla particolare dolcezza e ad una complessità aromatica straordinaria, donano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena una versatilità unica.

Se in passato si usava utilizzarlo in prevalenza sul Parmigiano Reggiano e le fragole, oggi le sue potenzialità sono state riscoperte in tutto il mondo, con abbinamenti e utilizzi sempre diversi.

È perfetto per esempio su piatti freddi, su grigliate di carne e pesce, verdure formaggi e dessert.

PREMI

Vincitore nel 2015 del settimo Superior Taste Award con l'Aceto Balsamico 5 Medaglie d'Oro *Banda Rossa*, arrivando così al prestigioso Diamond Taste Award, conferito solo ai prodotti che hanno vinto almeno 7 volte il Superior Taste Award.

Miglior Aceto Balsamico 2009 al concorso organizzato da **Gastromania**, la principale rivista gastronomica belga.

Miglior Aceto Balsamico 2009 nel concorso indetto da **Der Feinschmacker**, la più importante rivista tedesca di specialità gastronomiche, in competizione con 79 Aceti Balsamici di Modena.

Miglior Aceto Balsamico 2008 nel concorso indetto dal magazine **Specialty Food**, la più importante rivista gastronomica americana, all'International Fancy Food di New York

Massimo del punteggio (3 stelle) per 4 anni consecutivi (2006-2009) al ***Premio Internazionale del Gusto*** organizzato a Bruxelles dall'Istituto Internazionale del Gusto, che opera in collaborazione con le 12 più prestigiose associazioni di cuochi e sommelier europei. Assaggi anonimi effettuati da 43 cuochi stellati Michelin.

Citazione nel best seller internazionale ***101 Things to Buy Before You Die***, a fianco di Champagne Krug, Crystal, Louis Roederer, Caviale Iraniano, Caviale Beluga, Chateau Moutoun Rothschild, Chateau Petrus, Chateau Cheval Blanc, Coffee Kopi Luwak.

Nel marzo 2014 l'azienda è stata riconosciuta ***Company to Watch*** dalla prestigiosa multinazionale di market analysis Databank, del gruppo Cerved grazie al consolidato prestigio internazionale, le eccellenti performances a livello di mercato e la crescita.

Nel 2015 l'Aceto Balsamico di Modena IGP **Banda Rossa** ha ottenuto il **Diamond Taste Award**, riconoscimento dell'International Tast & Quality Institute per i soli prodotti d'eccellenza che hanno vinto per almeno sette volte il Superior Taste Award.

www.giusti.it