



La produzione del nostro Balsamico

Questo prodotto prezioso dell'ACETAIA DEL CAVAZZONE, frutto di tradizione, impegno, esperienza, pazienza e passione secolari ha radici lontane nel tempo e uno stretto legame col nostro territorio. La produzione di questo elisir parte dai barili (che vantano oltre 200 anni di vita), ricchi di storia e di fragranze, delle antiche ACETAIE delle famiglie Terrachini e Sidoli (tuttora custodi della produzione) e si è sviluppata negli anni fino a raggiungere gli attuali 250 barili (50 batterie), con finalità anche commerciali. Il prodotto che si ottiene è un liquido di colore bruno scuro, denso, limpido, lucente, di gradevole acidità, dal profumo penetrante e persistente e dal sapore agrodolce.

Il punto di partenza della produzione è la raccolta delle uve, la pigiatura delle stesse e la cottura del mosto ottenuto a fuoco lento e diretto fino ad ottenere l'evaporazione acquosa e la concentrazione zuccherina desiderate. Il mosto cotto raffreddato viene posto in damigiane a bocca larga in cui, a carico degli zygosaccaromiceti, avviene la fermentazione alcolica. A questo punto il mosto viene trasferito nelle grandi botti di rovere da 100/200 litri, dette "badesse" dove avviene la fermentazione acetica a carico degli acetobatteri e dove rimane per qualche anno fino a raggiungere una acidità di almeno 6 gradi acetici. Quindi il mosto acetificato, viene trasferito nella botte più grande delle batterie dove inizia una lunga maturazione e affinamento per molti anni nelle botticelle di legni pregiati e differenti (rovere, frassino, gelso, acacia, ciliegio, ginepro, castagno) sistemate in batterie da 5 botticelle ognuna, di diverse capacità, da 50 a 15 litri in ordine decrescente. Ognuno di questi legni dona la sua caratteristica specifica: il castagno, ricco di tannini, procura il colore bruno, il ciliegio la dolcezza, il gelso una più veloce concentrazione, il ginepro un aroma particolare.

L'ACETAIA è ubicata in un antico fienile ben arieggiato e ossigenato dove le escursioni termiche provocano una evaporazione e concentrazione zuccherina del liquido durante la calda estate ed una sedimentazione delle sostanze in sospensione, con una chiarificazione dello stesso, durante il freddo inverno padano. Ogni anno, durante l'autunno si procede con il prelievo del prodotto, pronto per essere imbottigliato, dal barile più piccolo. Se ne preleva una quantità massima di 1/3 per barile, quindi si effettuano i rinalzi, il riempimento cioè dei barili dai quali si è tolto il liquido, prelevandone dal barile immediatamente precedente e così via fino ad arrivare al barile più grande nel quale si versa il contenuto delle badesse. Da ultimo si copre il "cocchiume" (foro sulla sommità del barile necessario per l'ossigenazione e l'evaporazione), con una garza per evitare che polvere o insetti cadano dentro ai barili e si attende l'autunno successivo per ripetere in maniera perfettamente identica le medesime operazioni.

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZO DEI NOSTRI PRODOTTI

La straordinaria armonia di fragranze e sapori che rendono questo balsamico così speciale, ne fanno un vero protagonista della cucina perché ne esalta tutti i piatti e ben si adatta ad ogni portata, dalla più elaborata e raffinata alla più semplice e naturale. Vi diamo comunque alcuni consigli pratici: 1) non usarne mai più del necessario. Poche gocce sanno impreziosire ogni portata. 2) Non usare mai il prodotto più vecchio durante la cottura dei cibi: il calore della fiamma potrebbe strinare la parte zuccherina rovinandolo 3) Tappare sempre dopo l'uso la bottiglia per evitare un'ulteriore evaporazione e conseguente addensamento del prodotto 4) Abbinarlo preferibilmente ad olii vergini dolci, con sapori non troppo forti, che ne potrebbero contrastare il gusto 5) Nel ristorante del CAVAZZONE viene proposto in molte ricette che vi indichiamo: sugli antipasti, sul risotto alla zucca o al radicchio, sul maialino al forno, sul filetto, sulle scaloppine, sulle omelette, sui formaggi, sulle cipolline in agrodolce, su verdure crude o cotte e alcuni lo apprezzano pure sulla panna cotta, sulle fragole, sul gelato.



THE CAVAZZONE VINEGAR LOFT

This fine produce of the Cavazzone Vinegar Farm comes from a centuries old tradition, experience, care and passion with roots that are far back in time and are closely connected with the history of the territory. The production of this nectar starts in barrels of the ancient Vinegar Farms belonging to the Terrachini and Sidoli families that are still in charge of the production; these barrels so rich in fragrance and history are up to 200 years old. The production with aims that are also commercial, has developed to reach the present 250 barrels.

The product obtained is a thick dark brown translucent liquid, with a very pleasant acidity degree, a sweet and sour taste and a pleasant lingering scent.

The production starts with the grape harvesting, its pressing and then the cooking of what we call the 'must' or the product obtained from the crushing of the grapes which is let to simmer until the water has evaporated and the right sugary concentration is reached. The must is then cooled off and put in barrels with a wide opening where the alcoholic fermentation takes place; after this, it is placed in 100/200 liters durmast barrels that we call 'Badesse' (in English 'Abbesse') where the acetic fermentation takes place thanks to the bacteria contained in it. It remains there for years until it reaches an acidity of at least 6 degrees. After this it is transferred from the biggest to the smallest of the batteries of barrels each of different fine precious woods (ash, mulberry, cherry, acacia, juniper and chestnut) and each of different decreasing sizes where a long seasoning starts to last many years. Each of these woods gives its specific characteristic to the vinegar: the chestnut is rich in tannin and gives it the brown color, the cherry gives its sweetness and so on..

The Vinegar Farmhouse is located in an ancient airy loft where the temperature range produces evaporation and sugar concentration during our hot summers and a sedimentation of the suspended substances during the chilly winters of the Po Valley.

Each year, during the autumn a sample of product is taken from the smallest of the barrels

A maximum quantity of 1/3 of the barrel is drawn when it is ready to be bottled and this quantity is immediately replaced with the vinegar from the bigger barrel which is closer in size and the quantity drawn from this last one is taken from the bigger one closer to its size and so on up to the biggest of the barrels; then the opening at the summit of the barrels is closed with a bung and a gauze to prevent the dust or insects from falling inside. This procedure is repeated every autumn in the same way.

SUGGESTIONS

The extraordinary blend of fragrances that make this balsamic vinegar so special is a real must in the kitchen as it suits very kind of dishes, from the simplest to the most elaborate. Therefore, here are some practical tips: 1) never use more than the quantity which is necessary, just a few drops can enhance the flavour of every dish. 2) Never use the oldest of the three kinds of vinegar during the cooking of the food; the heat of the flame could affect its sugary part ruining it. 3) Put the cork back on the bottle immediately after using it to prevent further evaporation making the product thicker than it should be. 4) If used with vegetable olive oil, this should be sweet and not too strong as this could cover the taste. 5) At the CAVAZZONE Farmhouse Restaurant it is used in many dishes such as; pumpkin or chicory risotto, roasted pork, tenderloin, veal cutlets, omelettes, many kinds of cheeses, sweet and sour pickled onions, on many boiled and raw vegetables; some people even like it on strawberries and ice cream.

