

Riscopriti Balsamico



Provare nuove esperienze, sperimentare emozioni diverse, ascoltare le proprie reazioni. È un percorso di conoscenza che arricchisce. Abbiamo fatto sì che il nostro Balsamico fosse un'avventura dei sensi, un viaggio attraverso la nostra storia e la nostra tradizione.

Per ottenere questo effetto abbiamo attuato delle scelte produttive particolari: l'utilizzo di una batteria tradizionale lunga, la produzione di lotti piccoli, la cottura ridotta al minimo per favorire una maggiore fermentazione e l'imbottigliamento dei prodotti che superano abbondantemente il punteggio minimo richiesto dal consorzio per l'imbottigliamento.

Queste sono solo alcune delle tecniche che ci permettono il raggiungimento dell'eccellenza.

Il risultato di queste scelte danno vita a caratteristiche organolettiche uniche, che distinguono il prodotto finale rispetto a tutti gli altri.

L'acetaia San Giacomo porta avanti questi valori per diffondere la cultura del Balsamico della tradizione millenaria, per far conoscere e apprezzare l'emozione intensa e complessa del Balsamico San Giacomo.

Riscopriti Balsamico

Acetaia San Giacomo

Aceto Balsamico di Reggio Emilia Dop

Essenza

Condimento San Giacomo

Agro di Mosto

Saba

Gelatina di Balsamico San Giacomo

Cioccolatini San Giacomo



L'Olma - Ulmus Carpinifolia - pianta secolare e simbolo di Campagnola Emilia (ha oltre 400 anni con un diametro del tronco alla base di 5,2 m).



*La gatta frettolosa ha fatto i gattini ciechi.
Incerti Ugolotti Ugolino*

La nostra Acetaia

La nostra famiglia da anni seduce amici e clienti con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

Una passione ed una sapienza tramandate di padre in figlio, autentici custodi di tecniche e sapori: da una precisa e rigorosa scelta qualitativa nasce un prodotto unico, condotto a maturazione negli anni con gesti misurati, attenti, fatti di passione, di cultura del tempo.

Anche oggi come allora, l'Acetaia San Giacomo è espressione di un territorio generoso. Un luogo d'ospitalità.

Poter visitare il vecchio fienile dove riposano le botticelle del prezioso Balsamico, poterne seguire l'evoluzione nel tempo attraverso i profumi, degustare qualche goccia, prendere contatto con l'atmosfera di un procedimento artigianale che si ripete costante da anni, costituisce un'esperienza unica:

è comprendere che ciò che è frutto del tempo e della natura, è semplicemente straordinario ed irripetibile.

La nostra
Acetaia



Az. Agr. S. Giacomo
Coghento - Reggio Emilia
Italy
Riempita 20-11-91
metà a litri
data 1986
batteria
bacile
acidità
Tote



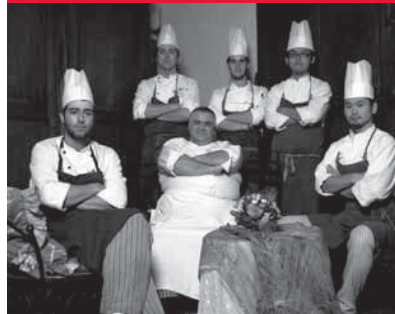
Aceto Balsamico di Reggio Emilia Dop

È la Tradizione che ci rende diversi, e la diversità è ricchezza. Il Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia nasce dal mosto di uve locali, i vitigni di lambrusco e trebbiano. La cottura su fiamma diretta e a cielo aperto, la fermentazione e successiva ossidazione in grandi barili (le badesse), la maturazione e il lungo invecchiamento (minimo dodici anni) in botticelle di legni diversi sempre più piccole, in una serie chiamata "batteria": queste sono le regole per ottenere il Balsamico della Tradizione, il processo di sublimazione durante il quale il mosto cotto assorbe gli umori del legno.

Un prodotto che da "balsamo medicamentoso" qual'era, ha assunto sempre più, grazie alla sua struttura elegante e complessa, la sua ampiezza di aromi e profumi, il ruolo di interprete esemplare della migliore cucina regionale italiana.

L'eccellenza del Balsamico, il Tradizionale, è suddiviso in tre livelli di qualità contraddistinti da diversi colori di etichetta: Rossa o Aragosta, minimo 12 anni d'invecchiamento (da 240 punti), Argento, da 12 a 25 anni (da 270 punti) e l'Extra Vecchio, il bollino Oro, con oltre 25 anni d'invecchiamento (più di 300 punti). Determinare la qualità dei prodotti è compito di una commissione d'assaggio predisposta dal Consorzio di Tutela. Questa commissione determina la qualità minima necessaria per potersi fregiare della Denominazione di Origine Protetta europea (D.o.p.). Questo per noi è solo il punto di partenza poiché specifiche scelte produttive fanno di un Balsamico Tradizionale qualunque, il Tradizionale San Giacomo. Interpretare l'essenza dell'artigianalità significa valorizzare le diversità, e la diversità è ricchezza.

Aceto Balsamico di
Reggio Emilia Dop





Essenza

L'essenza è il cuore, la vera natura delle cose.

Abbiamo distratto anzitempo il nostro

Balsamico Tradizionale dal suo lungo cammino, nel pieno della sua fase di maturazione.

Così è nata l'Essenza, un concentrato di sapori intensi e corposi, con un'acidità sempre presente ma arrotondata da una maggiore densità ottenuta attraverso il sapiente utilizzo di botticelle di rovere e castagno particolarmente piccole.

Il profumo ha ancora note fruttate e sono perfette per accompagnare cremosi desserts, carni rosse e formaggi di media stagionatura.

Essenza





Condimento San Giacomo

Un senso non basta per assaporare i piaceri. Ogni esperienza racchiude un bouquet di stimoli che colpiscono tutti i sensi.

Per il Condimento San Giacomo il gusto non basta.

Chiudere gli occhi e sentire i profumi: questo è l'unico modo per riconoscere la giusta combinazione di aromi e capire l'esatto momento di maturazione.

Solo ed esclusivamente la stessa materia prima utilizzata per il Balsamico Tradizionale Dop, dopo l'acetificazione in botti grandi chiamate "badesse", viene fatta maturare in botti di medie dimensioni in modo da ottenere l'armonia desiderata.

L'utilizzo del prodotto in maturazione, prelevato da barili a metà batteria, era pratica frequente e risaputa anche in passato. Era il condimento per tutti i giorni, che anche oggi si presta per condire le verdure, anche grigliate, la carne, i carpaccidi pesce, i formaggi freschi e il sushi.

Condimento
San Giacomo





Agro di Mosto

“Agro” come “ciò che concerne il terreno”, ma anche come “aspro, acidulo”. In questo senso abbiamo inteso il nostro mosto delle nostre uve, cotto secondo il metodo tradizionale, fatto lentamente fermentare e successivamente acetificato in botti di grandi dimensioni.

L'ossidazione naturale è un percorso costellato da centinaia di variabili incontrollabili, che rendono impossibile prevedere esattamente il risultato finale.

Creare le migliori condizioni affinché il percorso sia il più lineare possibile, questo è quello che si può fare, consapevoli che l'artigianalità di un processo, se condotto con passione e attenzione, può portare a risultati unici. Quello che abbiamo voluto era un vero “aceto di mosto cotto”. Viene imbottigliato molto giovane, per mantenere i profumi fruttati e la delicata acidità. Ideale per fresche insalate, aggiunto alle salse, per marinare carne o pesce o spruzzato all'ultimo istante sulla carne alla griglia.

Agro
di Mosto





Saba

La cottura del mosto è un'alchimia di colori, è un processo che provoca un radicale cambiamento della materia prima, spingendo le sostanze zuccherine di cui è ricco il mosto fresco, fino ai limiti delle proprie capacità di assumere tonalità e sapori differenti, tipici del Balsamico millenario.

L'andare oltre tale limite, costituirebbe un difetto.

Saper riconoscere la giusta sfumatura è un'abilità che solo l'esperienza può conferire. La materia prima sono esclusivamente i grappoli , di uve Trebbiano e Lambrusco scelte ogni anno a seconda del migliore contenuto zuccherino, che hanno superato la maturazione. Il processo di cottura su fiamma diretta ne riduce la quantità a circa un terzo del peso iniziale. Il risultato è un nettare conosciuto anche dagli antichi romani come sapa (dal latino "sapore") e che un tempo veniva dato ai bambini mescolato alla neve, o, nella bella stagione, diluito in acqua fresca come bevanda tonica e dissetante. Assume un carattere contemporaneo se utilizzato come dolcificante naturale, al posto dello zucchero o del miele, su desserts, gelati, panna cotta e macedonie, o per accompagnare polenta e formaggi freschi morbidi.

Saba





Gelatina di Balsamico San Giacomo

Dare una nuova forma spesso significa cambiare profondamente la natura delle cose, aprirle a nuove e inesplorate applicazioni. Abbiamo conferito una nuova consistenza al nostro prodotto, più densa, più compatta; il risultato è una gelatina in cui vengono concentrate e riassunte tutte le caratteristiche del prezioso Balsamico. All'assaggio, un gusto morbido e rotondo, caldo e delicato si spande nel palato ed evoca sensazioni forti e inattese.

Un ensemble del tutto inedito e sorprendente, che suscita un'esperienza unica, intensa, soprattutto se accostato a una scaglia di Parmigiano Reggiano o ad altri formaggi stagionati dai sapori ben strutturati o erborinati, a carni rosse o a desserts.

Gelatina di Balsamico
San Giacomo





Ciocolatini San Giacomo

Una scommessa e un incontro di materie prime già importanti.

Il Cioccolato, 70% dal Venezuela, lavorato abilmente dal laboratorio artigianale Giraudi, ne costituisce l'esterno, consistente e austero grazie alle sue importanti note aromatiche.

La Gelatina di Balsamico, utilizzata in purezza, dopo essersi resa protagonista casuale di un abbinamento che pareva impossibile, riempie con una morbida presenza l'involucro di cioccolato.

Assieme, sensazioni forti ed inattese, diverse consistenze lasciano lo spazio a contrasti senza compromessi.

Emozioni sorprendenti, e come tali in grado di farsi scegliere solo da chi, attraverso un gioco, desidera oltrepassare le classiche concezioni del gusto.

Cioccolatini
San Giacomo



Una cioccolata è un
momento di piacere
è importante
il CIOCCOLATO è un
CROGLIO del cioccolato
al 70% lavorato dalle
mani di Giacomo San Giacomo
laboratorio artigianale
La GELATINA è BALSAMICO
ottenuta con la
di Silvia di Montecarlo
con il BALSAMICO
dell'Acetaia San Giacomo
il Cioccolatino con la
Gelatina di Balsamico
Un unico RISULTATO
è molteplici emozioni.

The chocolate is a
moment of pleasure
it is important
the CHOCOLATE is a
CROGLIO of the chocolate
at 70% worked by the
hands of Giacomo San Giacomo
artisanal laboratory
The GELATINA is BALSAMICO
obtained with the
of Silvia di Montecarlo
with the BALSAMICO
of the Acetaia San Giacomo
the Chocolate with the
Gelatina di Balsamico
A unique RESULT
is multiple emotions.



Acetaia San Giacomo

Strada Pennella, 1 - 42017 Novellara
Reggio Emilia - Italia
tel. e fax +39 0522 651197
info@acetiasangiaco.com
www.acetiasangiaco.com