

Come in tutto quello che facciamo a CasaMatilda, la qualità della materia prima è il nostro punto di partenza. Produciamo le nostre materie prime con metodi che minimizzano l'impatto ambientale (chimico, idrico, energetico) e così le uve e il vino che utilizziamo in acetaia provengono prevalentemente dalla nostra vigna di Dolcetto di Dogliani del 1967.

Sono un produttore di aceti artigianali affinati ed invecchiati in botti di legno, aceti riconoscibili nel marchio Asì delle Langhe, [www.asidellelanghe.it](http://www.asidellelanghe.it).

Insieme a mia moglie Anna conduciamo l'azienda agricola e turistica CasaMatilda, [www.casamatilda.it](http://www.casamatilda.it), in Dogliani nel cuore delle Langhe piemontesi.

Oltreché occuparci di produzione di frutta e verdura e di ospitalità turistica, da qualche anno mi sono appassionato alle fermentazioni e in particolare alla produzione di aceti artigianali crudi.

Potrebbe risultare strano che nelle Langhe, zona riconosciuta di pregio mondiale per i suoi vini eccellenti, io mi sia convinto a lavorare e scommettere con tanto impegno e passione su un prodotto come l'aceto, ancora erroneamente considerato uno scarto della filiera del vino.

Il mio approccio è radicalmente opposto. Siccome sono convinto che l'aceto non sia un vino andato a male, bensì un naturale approdo e destino dell'uva, sono altresì convinto che partendo da vini eccellenti sia possibile realizzare aceti eccellenti.

Produciamo le nostre uve, le vendemmiamo, le vinifichiamo e le acetifichiamo, mantenendo il controllo totale del processo produttivo a garanzia del risultato finale.

Gli aceti che produciamo artigianalmente e con il controllo completo del processo esigono un ulteriore ingrediente determinante: il tempo. Al termine del processo di acetificazione (ovvero trasformazione dell'alcool in acido acetico) solitamente entro il secondo anno, inizia una fase importantissima di affinamento della massa vinosa acetificata. Esattamente come per il vino infatti il lento riposo in botti di legno e la conseguente microtraspirazione conferisce alla massa di aceto quell'equilibrio di profumi e sapori diversamente ottenibile.

Se ci fermiamo a pensare alla lunga strada percorsa dall'uva ci sorprenderemo: un'annata agricola per produrre l'uva, un altro anno per la vinificazione, altri due anni per l'acetificazione artigianale, e sono 4 anni minimo per ottenere un aceto di qualità importante, e poi l'invecchiamento che può durare all'infinito!

Mi piace concludere questa breve presentazione del mio lavoro con un pensiero importante alla gastronomia. Come afferma il mio maestro Claudio Rosso (colui che iniziò l'avventura di Asì delle Langhe nel 1986) anche io sono convinto che solo qui in Piemonte e in modo particolare nelle Langhe, l'aceto di vino abbia indotto e creato una cultura gastronomica vera e propria riconoscibile tutt'ora in moltissime ricette della nostra tradizione, una gastronomia che si è sviluppata in modo profondo come forse in nessun'altra regione italiana o europea.

Fabio Palladino