



Lic. **Ciro Guillermo Negri**
Colaboración: Lic. **Natalia Bonvini**
*Dirección de Promoción de la
Competitividad y Agregado de Valor*

Se desconoce la fecha exacta en que “*nació*” el aceto balsámico, pero en textos que datan del siglo X ya se menciona la existencia de este producto. Su nombre se debe posiblemente al antiguo uso que se le daba como medicamento. Documentos de comienzos del siglo XVII oriundos de la provincia de Módena, Italia, revelan el interés de las autoridades hacia el aceto balsámico como un producto exquisito para el agasajo de los nobles, sumado a sus propiedades desinfectantes y medicinales contra ciertas enfermedades y molestias tales como el dolor estomacal, entre otras.

Durante el siglo XVIII fue valorizado como producto de exportación y difundido por los mercaderes ingleses en el resto del continente europeo. A partir de entonces, la fama y jerarquía de sus cualidades de sabor y aroma recorren el mundo, incorporándolo a distintos hábitos alimentarios.

A fines del siglo XIX, Argentina recibió una gran cantidad de inmigrantes italianos. Con sus hábitos e historia a cuestas, algunos de ellos buscaron tierras propicias para desarrollar esa producción, reconociendo en la zona de Cuyo un clima

Aceto balsámico

Aromas, sabores y secretos



continental ideal para el cultivo de la vid, con días de sol intenso y noches de bajas temperaturas.

El secreto de la elaboración del aceto balsámico se transfirió de una generación a la otra y se mantuvo relativamente en pocas manos, convirtiéndose en un producto valorado que encontró en las vides nacionales la materia prima ideal para volcar la antigua tradición adquirida por aquellos inmigrantes en su terruño natal.

Puede definirse al aceto balsámico como el producto obtenido de las fermentaciones (alcohólica y acética) del mosto cocido de uva con posterior añejamiento. El Código Alimentario Argentino (CAA) aún no contiene una definición específica del aceto balsámico, si bien establece un tratamiento jurídico para distintos tipos de vinagres, entre ellos el de vino, el de alcohol, el de cerveza, miel, azúcar, o cereal. Los requisitos establecidos son de carácter obligatorio para todos los vinagres comercializados en la República Argentina.

En referencia a la normativa internacional, no es abundante

el material jurídico referido al aceto balsámico, al contrario de lo que sucede con la historia de su elaboración en los países del viejo continente. Dicha legislación fija condiciones y requisitos específicos para los vinagres, incluyendo en algunos casos los acetos. Algunas de las normas encontradas son las siguientes:

- ❑ Codex Stan N° 162/1987. Norma Codex para el vinagre.
- ❑ España: Real Decreto 2070/1993, del 26 de noviembre. Aprueba la regulación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de los vinagres.
- ❑ España: Real Decreto 1334/1999, del 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, la cual considera al vinagre de vino.

Asimismo, era de esperar que un producto tan antiguo como el aceto balsámico fuera diferenciado a través de sellos de calidad, por denominaciones de origen (DO) o identificaciones geográficas (IG). Algunas de esas herramientas son:

Decreto 151/1998, de 28 de julio, del Gobierno de Aragón

(España), que regula la marca “Calidad Alimentaria”. Efectúa un tratamiento contemplando al vinagre de vino.

Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo “sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios”. El Artículo 1 del reglamento establece que el ámbito de aplicación es exclusivo para los vinagres de vino, dentro de los productos del sector vitivinícola.

Algunas de las Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen reconocidas son:

- ❑ El Reglamento (CE) N° 583/2009 de la Comisión, de 3 de julio de 2009, el cual inscribe al *Aceto Balsamico di Modena* (IGP), Italia.
- ❑ El Reglamento (CE) N° 813/2000 del Consejo, de 17 de abril de 2000, por el que se inscriben:
 - ◆ El *Aceto balsamico tradizionale di Modena* (DOP) - Italia.
 - ◆ El *Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia* (DOP) - Italia.

Según los conocedores del tema el auténtico aceto balsámico, con denominación de origen controlada (D.O.C.), lleva el nombre *tradizionale* y es elaborado en forma artesanal por una agrupación de selectos vinai (productores del vinagre) de la región de Modena o Reggio Emilia en Italia. Es producido a partir del jugo de uvas de la cepa *Trebbiano*, por lo cual no deriva del vino, como sucede con los vinagres

Elaboración y comercialización

El vinagre es el resultado de dos fermentaciones de varias matrices alimentarias, como el vino blanco, de arroz, azafrán, coco, frambuesa, higo, malta, mango, azúcar de caña, sidra, cassís, rosa, mora, jerez, trufa, estragón, entre otros.

En el mercado interno se comercializan productos que se obtienen por lo general a partir del vinagre de alcohol, frutas de carozo o vino, que pueden contener colorante caramelo (E.150 -a,b,c,d-; INS.150 -a,b,c,d-) o mosto concentrado de uva como correctores de color, emulsionantes o aglutinantes de uso alimentario.

Los aliños similares a los acetos balsámicos contienen distintos ingredientes como por ejemplo miel, arrope, melaza, entre otros, que forman parte del “*segreto industrial*” según lo que sostienen integrantes del sector productivo y/o comercializador.

El tiempo de añejamiento de los productos (considerados vinagres balsámicos o acetos) de elaboración nacional, oscila mayoritariamente entre los 2 y los 3 años, y excepcionalmente de 3 a 5 y hasta 7 años. En estos últimos casos se trata de productos que se valorizan más en función del diferencial organoléptico que alcanzan respecto de los que poseen menor tiempo de añejamiento. A través de los años, el carácter final del producto se va desarrollando acompañado por las temperaturas altas y bajas que imponen los climas, alcanzando un equilibrio de aroma y sabor que conserva y exalta su fragancia, color y sabor, virtudes que lo convierten en un producto especial y demandado.

Entre todos los vinagres y acetos del mundo el mejor posicionado es el *Aceto Balsámico Tradizionale di Módena*, no sólo por su historia sino fundamentalmente por su método de elaboración que le otorga características organolépticas muy particulares (ver recuadro página 64).

El principal productor y comercializador mundial de aceto balsámico es Italia, en tanto que España, EE.UU. y Alemania encabezan la producción y comercio de vinagres, sucedáneos y aliños tipo balsámicos.

Importaciones nacionales

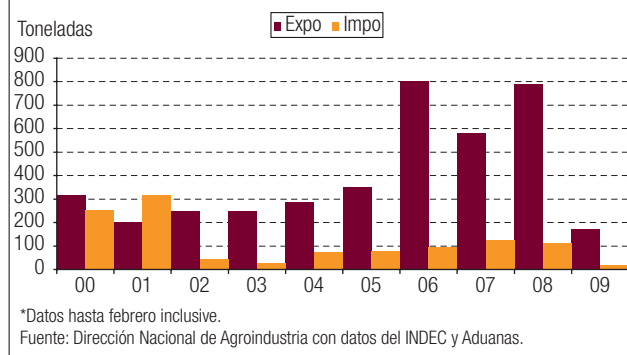
El origen de los acetos balsámicos importados por Argentina corresponde principalmente a Italia (Provincias de Módena, Reggio Emilia, Parma). En cambio, la importación de vinagres y otros aliños procede de países como España, Francia, EE.UU., Alemania, Corea, Taiwán.

Algunas de las marcas importadas de aliños balsámicos son: De Nigris, Mazzeti, Del Verde, Colavita, Monini, Fini, Borges, Filippo Berio, entre otras. La mayoría de ellas elaboran industrialmente un producto que consiste en mezcla de vinagres, adición de espesantes y colorantes. Por lo tanto, dichos productos pueden ser un buen aliño, pero no son considerados acetos balsámicos elaborados mediante el método tradicional.

Actualmente, la mayoría de los acetos importados que se hallan en las góndolas locales no son producidos con el método tradicional. Sin embargo, hasta 2008 eran importados y comercializados, mayormente por super e hipermercados, acetos balsámicos obtenidos con procedimientos tradicionales (marcas Mazzeti y Monini); y hasta 2004 se importaban acetos balsámicos con denominación de origen de entre 12 y 25 años de añejamiento comercializados principalmente por vinotecas.

Las operaciones comerciales internacionales para el aceto balsámico se canalizan a través de la posición arancelaria: 220900.00.000X “*Vinagre y sucedáneos del vinagre obtenidos a partir del ácido acético*”, dentro del Capítulo 22 “*Bebidas, Líquidos Alcohólicos y Vinagre*” del Nomenclador Común del MERCOSUR. Desde enero de 2000 hasta febrero de 2009 inclusive se registraron 468 operaciones en la posición arancelaria mencionada, estimándose que 147 de ellas (el 31,4%) corresponden a aceto de origen principalmente italiano (aprox. el 87,0%). Le siguen las importaciones provenientes de España. Cabe destacar que dichas operaciones comerciales son concretadas por grandes cadenas de supermercados y distribuidores.

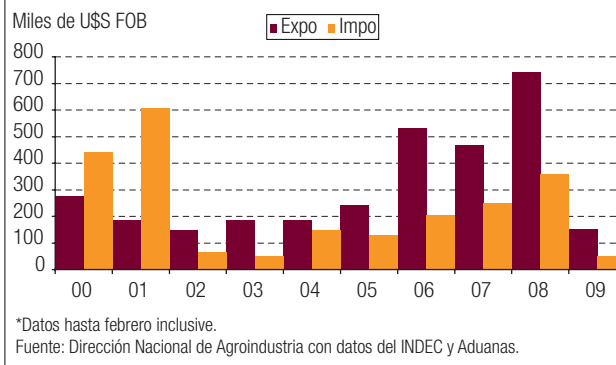
Exportación e importación de productos incluidos en la posición arancelaria 220900.00.000X en volumen (Vinagre y sucedáneos,) Período 2000 - 2009*



Exportaciones e importaciones

Argentina no se destaca como exportador de aceto balsámico. Sus ventas ascienden a algunas decenas de toneladas, siendo mucho mayor el volumen exportado de vinagres. Entre los compradores del aceto balsámico argentino figuran Uruguay, Brasil, Paraguay, Costa, Rica, EEUU, México, Perú, Puerto Rico, Taiwán, Venezuela y Chile.

Exportación e importación de productos incluidos en la posición arancelaria 220900.00.000X en miles de US\$ FOB (Vinagre y sucedáneos,) Período 2000 - 2009*



De las 155 exportaciones registradas en la partida Vinagre y sucedáneos, durante 2008 y hasta el mes de febrero de 2009 (inclusive), sólo 42 (aprox. el 27,1%) corresponden a aceto balsámico, y fueron realizadas principalmente por 5 firmas. Tres de ellas reúnen el 75,0 % de dichas operaciones. El resto de los envíos al exterior son muestras y operaciones a cargo de algunas empresas envasadoras.

Los gráficos permiten apreciar que la importación tanto en toneladas como dólares (US\$) FOB fue de gran magnitud mientras el tipo de cambio era 1\$ = 1 US\$, pero cuando esa relación se vio alterada por la devaluación del peso (\$), se produjo una importante reducción de las adquisiciones y que las exportaciones tuvieron un crecimiento leve entre 2003 y 2005, recuperándose a partir de 2006 para alcanzar en 2008 una marca significativa que equivalió a US\$ FOB 744.402.

Historia larga y futuro prometedor

Una larga historia y una elaboración que comprende métodos mantenidos en reserva durante decenas de generaciones hacen que la producción y comercialización de aceto balsámico tenga una particular mística, que de algún modo se mantiene viva con la existencia de algunos secretos industriales propios de cada elaborador.

Por otro lado, el aceto balsámico es ampliamente aceptado tanto a nivel nacional como internacional por profesionales vinculados a la gastronomía: el producto no sólo es utilizado en preparaciones de tipo gourmet, sino que también es considerado en sí mismo -según su nivel de calidad- un producto *gourmet*.

Aceto Balsámico Tradizionale di Módena - Italia. Método tradicional

Su producción comprende dos fermentaciones: la alcohólica (transformación de hidratos de carbono en alcoholes, principalmente etanol) y la acética, (transformación de alcoholes en ácidos, principalmente acético), y en el añejamiento del mosto cocido de uva durante no menos de 12 años.

El Aceto Balsámico se obtiene exclusivamente del lento avinagramiento de mosto de uva cocido, gracias a las “madres” contenidas en pequeñas barricas de distintas maderas. El proceso consiste en hervir a fuego lento el mosto durante varias horas. Una vez que se ha eliminado aproximadamente del 40 al 50% del agua, se lo introduce en botas o tinas donde se inicia el reposo y avinagramiento.

Transcurridos 2 ó 3 años, se continúa cada año con la etapa conocida como “Rincalzo” (método similar al usado en la elaboración de Jerez) que consiste en extraer un máximo de 2 litros de la más pequeña de las botas, los cuales se reemplazan con parte del contenido de la barrica previa y así sucesivamente, hasta que la más grande se rellena de aceto según los litros necesarios para compensar el Rincalzo y la pérdida por evaporación de todas las barricas anteriores, lo que representa aproximadamente un total de 15 a 16 litros.

El añejamiento se lleva a cabo en dichas barricas o toneles de diferentes maderas (roble, castaño, cerezo, fresno y morera), transvasando su

contenido como se mencionaba anteriormente, pero respetando el orden de las distintas maderas que componen a las barricas. En el caso del Aceto Balsámico de Módena este proceso (envejecimiento) debe tener un mínimo de 12 años, pudiendo extenderse hasta los 100 años. Llega a esa edad convertido en un jarabe denso, de unos aromas y sabores extremadamente complejos y agradables.

Luego de esta etapa de envejecimiento, el producto se encuentra listo para ser envasado. Cabe destacar que el aceto continuará evolucionando en el envase, aunque en menor medida, desde el punto de vista organoléptico.



En el mercado local existe una amplia variedad de vinagres y acetos, que difieren en presentación, calidad y precio. En los últimos años, hubo un aumento en la diferenciación de los vinagres, a través de la incorporación de distintas especias aromáticas que le aportan mayor valor agregado.

El incremento registrado por la exportación de estos alimentos demuestra que la producción nacional incrementa su inserción en los mercados internacionales. Ha logrado posicionarse en base a un precio competitivo y un buen nivel de calidad de producto, expresado fielmente por sus características organolépticas.

De todos modos, el sector tiene importantes desafíos por delante, entre ellos sustituir importaciones; avanzar en el agregado de valor; generar reconocimiento de los productos en el consumidor local, y profundizar el posicionamiento de los acetos argentinos como alimentos de alta calidad en el mercado externo.

La producción nacional tiene un amplio espacio para avanzar tanto en el mercado interno como en los externos, pero ha demostrado que es un sector prometedor a la hora de competir con sus congéneres extranjeros, y esto revela que posee una base bien sólida para seguir avanzando.

Fuentes consultadas

Dirección General de Aduanas (DGA) - Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC) - Secretaría de organización de Modena Fiere, Octubre 2007, “Gusto Balsámico”, Modena Esposizioni SRL. - Boletín Oficial de Aragón, Reglamento Técnico para la utilización de la marca “Calidad Alimentaria” en el vinagre de vino - www.molinos.com.ar - www.diprimsa.es - www.porta.com.ar - www.ambali.com.ar - www.consumer.es.

Agradecemos el material y la información provistos por Claudio D' Auría (Yancanelo S.A), y por la Sra. Noemí Andino (Compañía Introdutora de Buenos Aires y Dos Anclas S.A.).