

# Aceto Balsamico

## バルサミコ酢

イタリア料理界を席卷するコンディメント・タイプのバルサミコ酢を製造するドディ社は、有名なモデナではなく、レッジョ・エミリアに位置します。

しかしながら、この地方も伝統的にバルサミコ酢の生産量が多く、良質な生産地として名前が通る存在です。

伝統的な製法ながら、温度管理により、バルサミコ酢に必要な酢酸発酵を一年中行うことにより、通常よりも半分の時間で濃いバルサミコ酢の生産を可能にし、一大ブームをけん引しております。



イタリア  
エミリア・ロマーニャ州

### レッジョ・エミリア地方の古い風習

「娘の誕生を喜び樽で醸したバルサミコ酢を、成長とともに熟成させ、結婚を祝って贈る。」

ダーノ・ドディが受け継ぐ、秘蔵のバルサミコ酢は祖母カルメリーナが誕生した1891年に曾祖父アンセルモが醸った、4世代を越えた「家族（ファミリア）のバルサミコ酢」です。

時代は王国、19世紀も終りを告げようとしている1891年にイタリア・レッジョ=エミリア地方の裕福な家庭に生を受けたカルメリーナ。父アンセルモは娘の誕生を喜び、当時の風習に則ってトネリコの巨樽にモスコットを注ぎ、バルサミコ酢を醸りはじめたのでした。

カルメリーナが美しく成長するとともに甘美なる味わい熟成するバルサミコ酢。

歳月を費やすごとにより凝縮を重ねていくバルサミコ酢は、時期や気候にあわせた素材の樽へと移し替えられ、少しずつ小さく最後には頑丈で香り漂う杜松(ジュニパー)でできた小さな樽に注ぎ移されました。

そして24年という月日を経た1915年、カルメリーナがドディ家へと嫁ぐことになったときにアンセルモは結婚を祝福してバルサミコ樽を贈りました。カルメリーナは食べるものに困るほど貧乏になっても樽を手放すことなく、小さな家の小さな屋根裏部屋で何十年間も丁寧に手入れをしつづけました。

やがて息子が結婚し、孫のダーノが生まれました。カルメリーナはダーノと過ごした中で、秘伝のバルサミコ酢のつくり方、手入れの仕方をダーノへと伝授し、そして長い人生の幕を下ろしました。

ダーノは祖母から伝授された技法、なによりもバルサミコ酢への愛情を忘れることなく、日々、腕を磨きつづけた結果、いまでは当代随一のバルサミコ職人とまで呼ばれるようになったのでした。

「ドディ家」熟成バルサミコ酢