



「ドディ家」熟成バルサミコ酢

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す。

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

歳月を費やすこ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）の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酢を贈りました。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。

やがて息子も結婚し、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酢職人とまで呼ばれるようになったの

■ 原料の葡萄果汁は「トレビアーノ」

カラメルなどの甘味料は一切加えず、トレビアーノ種の葡萄果汁だけを煮詰めて作った「モスコット」を酢酸発酵させており、果糖の自然で奥行きある甘みが特徴的です。

■ 「先人の知恵」を大切にした製法

熟成段階により大きな木樽から小さな木樽へ移されていくバルサミコ酢。こうすることで熟成とともに水分が蒸発しても木樽の中は葡萄果汁でいっぱい。果汁は腐ることなく酸味とまろみ、旨みを呈するのです。優れた先人の知恵が今も大切に守られています。ドディ家ではカルメリーナが木樽を置いていた屋根裏環境を熟成蔵に再現しております。

■ それぞれの「木樽の素材」が宿す力

ドディのバルサミコ酢は熟成度合によって樽の材質を変えていきます。これは、それぞれの木材が異なる力を宿しており、特性や効能にあわせて使い分けているからです。北欧神話で世界樹ユグドラシルともされるトネリコの柔軟性を利用した巨樽、保水性に富む不純物を沈殿させやすい桜、高い防虫性と防腐性を誇る栗や桑、風味をもたらす杜松、硬く密閉性の高い樅など6種の樽木材の樹恩を授かることにより味わいを創りだ

商品名：熟成バルサミコ酢

ブランド：ドディ

生産地：北イタリアレッジョ・エミリア（エミリア・ロマーニャ州）

葡萄品種：トレビアーノ種

樽材質：トネリコ、桜、栗、樅（オーク）、桑、杜松（ジュニパー）

規格：①リゼルヴァ・ディ・ファミリア 100ml

②カプリッチョ・アンティコ 250ml

③フォーン・コンディメント 250ml



①リゼルヴァ・ディ・ファミリア 100ml



②カプリッチョ・アンティコ 250ml

③フォーン・コンディメント 200ml