

# Acetaia Midolini, la più grande del mondo

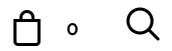
2 Dicembre 2022



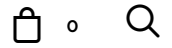
*Testo di Alessandra Piubello*

*Foto di Fabrice Gallina*

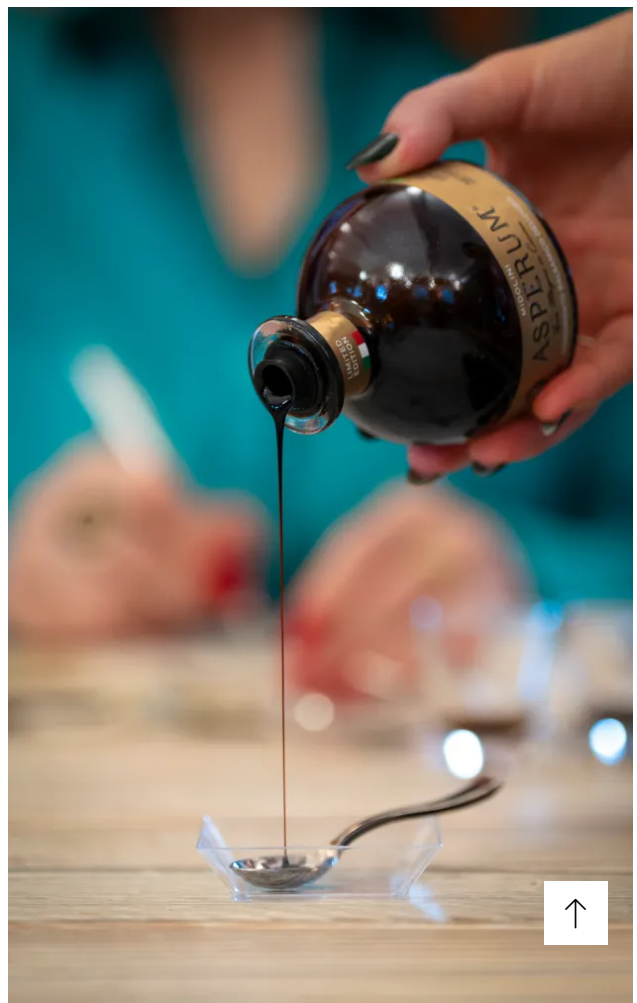
Tutto nasce dalle memorie d'infanzia di Lino Midolini, il gusto di un piatto povero: il mosto cotto con polenta. Una madeleine proustiana che Lino riesce a ritrovare acquistando una tenuta negli anni Cinquanta a Manzano, nei Colli Orientali del Friuli. "Ho una voglia matta – diceva alla figlia Gloria, subentrata come titolare alla sua morte, nel 2016 – di fare quello che gli altri non fanno". Midolini aveva a cuore il passato della sua terra, il legame con l'antica Roma con il Forum Julii di cui fu capitale Aquileia e la tradizione del mosto cotto: riscopre dunque il balsamico di Aquileia. Così nasce Asperum, condimento peculiare, da uve di Friulano e Refosco.



Entrare nell'acetaia, accolti dall'affabile padrona di casa Gloria Midolini, è un po' come varcare la soglia di una casa, abbellita con gusto da preziose suppellettili, quadri moderni di artisti importanti, un meraviglioso tavolo in cedro vulcanizzato dedicato alle degustazioni, i tondi arancioni che rappresentano il sole "che dà colore e sapore". Chi ama la bellezza e se ne prende cura con dovizia di dettagli, non può che ricercare bontà e raffinatezza anche in quello che crea. Saliamo le scale dell'antico granaio, restaurato mantenendo il fascino del grande tetto a capriate, in compagnia di Ranieri Colledan, responsabile storico dell'acetaia. Restiamo sbigottiti: botticelle su botticelle costruite artigianalmente con ben sette tipologie di legni (gelso, frassino, robinia, ciliegio, rovere, castagno e ginepro). Infatti, dopo la cottura, che avviene ad una temperatura di 80 gradi per circa 36/48 ore con una riduzione del 70%, il mosto viene travasato in queste botticelle e lasciato a riposare, per poi essere usato per rabboccare le botti una volta all'anno. Per avere una batteria completa ci vogliono dagli 11 ai 13 anni.



Duemilatrecento botti, un mare ordinato e composto. Dal 1998 l'acetaia Midolini continua a essere iscritta nei Guinness dei primati per essere l'acetaia più grande del mondo! Gloria, che lavora in azienda da circa vent'anni, ci spiega le peculiarità dell'Asperum, evidenziate da studi delle Università di Udine e Trieste. "È ricco di polifenoli, sostanze note per le loro proprietà antiossidanti, disinfiammanti e cardioprotettive. Contiene anche sali minerali e favorisce i processi digestivi. La bassa acidità, circa il 4%, rende il sapore estremamente gradevole al palato; il gusto è avvolgente e morbido".



Gloria ci prepara una degustazione dei suoi prodotti, abbinati ad alcune ricette. Le linee sono tre: *Gourmet*, *Premium* e *Superpremium*. A sua volta la linea *Gourmet* si divide in *Millesimato* (90% mosto d'uva cotto e 10% aceto), dal gusto delicato e agrodolce, il *For Chef*, dedicato agli chef, con un 80% mosto d'uva cotto e 20% aceto, un alleato in cucina – anche per le marinature – più intenso come sapore, e poi il *Bianco Gourmet* e il *Rosso Gourmet* (per entrambi 40% mosto d'uva cotto, il restante aceto).



La *Premium* si compone di *Superior*, con 5 anni di affinamento e sapori agrodolci ed *Elite*, con 10 anni di invecchiamento, molto equilibrato, lungo e meno dolce del precedente. La *Superpremium*, l'unica al 100% di mosto d'uva cotto, comprende *Exclusive*, con 18 anni di affinamento, denso, intenso e abbastanza dolce, *Sublime*, con 35 anni che è ancora più denso e dal sapore più deciso, e infine *Royal* con 50 anni di invecchiamento.



Per avere un'idea della preziosità del Royal, in un anno se ne producono solamente 15 bottiglie; pertanto, non fa parte del percorso di degustazione. Immersi in una nuvola profumata di Asperum, guardiamo i nostri occhi brillare per la scoperta di questo luogo così unico, dai prodotti di alto livello artigianale. Gloria nel futuro costruirà un resort in mezzo ai vigneti, per vivere ancora più appieno l'esperienza Asperum. E noi ci prenoteremo!

