



CASTELLO DI VOLPAIA

AROMI di VOLPAIA

L'aceto è un prodotto che di per se possiede un carattere aromatico molto ricco e specifico, cosicché la ricerca degli aromi con i quali felicemente unirlo è stata molto lunga e laboriosa.

Siamo partiti con un elenco di cinquanta aromi: semi, foglie, fiori, spezie e verdure; ogni aroma è stato fatto macerare in aceto rosso e in aceto bianco e una piccola, ma varia, commissione di degustatori ha scelto le aromatizzazioni più interessanti e individuato gli aromi più adatti ai differenti tipi di aceto.

Guidati da un vecchio ricettario di una fattressa fantasiosa, abbiamo creato dei blend di vari monoaromi ed abbiamo continuato a mescolare sino a che non sono nate le ricette definitive: Fiori e Fresco per l'aceto bianco, Orto, Spezie ed Erbe del Chianti per il rosso. Ogni ricetta è composta da circa dieci aromi differenti.

Le verdure e gran parte delle erbe vengono raccolte a Volpaia dove, per l'altitudine di 600 metri sul livello del mare e particolari caratteristiche del terreno, le componenti aromatiche sono molto intense.

L'aceto di base è ottenuto col tradizionale metodo "a truciolo" da vini di ottima qualità. Il vino viene fatto percolare attraverso trucioli di quercia e faggio in presenza di batteri acetici selezionati sugli stessi vini. Non subisce invecchiamento in legno in modo da mantenere la fragranza primaria che ben si sposa con le aromatizzazioni e per conferire maggiore grazia ai profumi lasciamo un grado alcolico da svolgere.

La macerazione è diretta; le erbe vengono selezionate, messe in grandi sacchi di lino e lasciate a macerare nell'aceto per almeno due mesi. Il tempo di macerazione è comunque legato all'intensità aromatica delle erbe ed al periodo stagionale nel quale viene effettuata la macerazione.

All'estrazione le erbe subiscono una leggera torchiatura in modo da poter recuperare completamente il massimo degli aromi. Prima dell'imbottigliamento facciamo una leggera chiarifica con bentonite, la filtrazione è sterile in modo da impedire rifermentazioni acetiche in bottiglia.

Per quanto riguarda l'uso e gli accostamenti gastronomici dei nostri Aromi, lasciamo ampio spazio a chi avrà modo di adoperarli.

