

Aceto Balsamico di Modena IGP, alleato strategico per il vino italiano

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Luglio 2026



Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP conferma il ruolo strategico del prodotto per il settore vitivinicolo italiano, con oltre 2,5 milioni di quintali di uva impiegati ogni anno. Il Presidente Mazzetti chiede una disciplina europea più chiara sul termine “aceto balsamico” e stima una crescita del 30% della produzione grazie a nuove regole comuni.

Mentre il settore vitivinicolo affronta una fase complessa, tra consumi in rallentamento e ricerca di nuovi sbocchi produttivi, come dimostra anche l'iniziativa della Regione Piemonte per favorire il conferimento delle eccedenze agli acetifici, **il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP**

sottolinea come l'Aceto Balsamico di Modena IGP rappresenti già oggi uno dei principali sbocchi industriali per il vino italiano e come una sua maggiore tutela possa contribuire ad aumentare ulteriormente la domanda di uve e vino nazionali.

La produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP si basa su mosto ottenuto da uve da vino, che, dovendo essere concentrato o cotto, richiede da quattro a cinque volte il proprio peso in uva. A questo si aggiunge l'impiego di aceto di vino, ottenuto quasi esclusivamente da materia prima nazionale.

E' proprio questa filiera produttiva a generare un impatto rilevante sul comparto vitivinicolo: **il Consorzio stima che ogni anno la produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP utilizzi oltre 2,5 milioni di quintali di uva da vino per la produzione del mosto e tra i 50 e i 60 milioni di litri di vino**, rappresentando uno sbocco importante e stabile per la filiera vitivinicola italiana.

“Si tratta di volumi già oggi molto significativi, che potrebbero crescere ulteriormente proprio in una fase in cui il settore è alla ricerca di nuovi sbocchi di mercato – dichiara **Cesare Mazzetti, Presidente del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** –. Per questo stiamo lavorando con cantine e istituzioni, a partire dalla Regione Emilia-Romagna, per definire accordi di filiera che favoriscano un maggiore utilizzo di vino e mosto italiani, anche in vista della prossima vendemmia, da destinare alla produzione e anche all'invecchiamento, qualora sussistano le condizioni economiche.”

Esiste però un ostacolo che oggi limita il potenziale di crescita dell'intera filiera: la crescente diffusione, in Europa e negli Stati Uniti, di prodotti commercializzati con il nome di “aceto balsamico”, pur non avendo alcun legame con l'Aceto Balsamico di Modena IGP. **In diversi Paesi europei – tra cui Grecia, Spagna, Slovenia, Cipro e Ungheria – sono infatti state adottate normative nazionali che consentono l'utilizzo del termine “aceto balsamico” anche per prodotti**

ottenuti con ingredienti e processi completamente diversi, nei quali all'aceto vengono aggiunti mosto, uva passa, succhi di frutta o addirittura zucchero. Negli Stati Uniti, inoltre, il termine "balsamic vinegar" continua a essere utilizzato senza alcuna disciplina specifica. Si tratta di produzioni che, da fenomeno marginale, hanno progressivamente conquistato quote di mercato, creando confusione nei consumatori e sottraendo spazio al prodotto autentico tutelato dall'Indicazione Geografica Protetta.

Per superare l'attuale frammentazione normativa, il Consorzio, insieme a Federvini e alla European Vinegar Association (EVA), sostiene **l'emendamento attualmente all'esame del Parlamento europeo che introduce una disciplina comune sugli aceti**. L'emendamento prevede che il termine "aceto" sia sempre accompagnato dall'indicazione della materia prima utilizzata o dall'eventuale Indicazione Geografica, superando le differenti normative oggi in vigore nei vari Stati membri e proteggendo le denominazioni registrate. Una riforma che garantirebbe regole uniformi in tutta l'Unione europea, maggiore trasparenza per i consumatori e una concorrenza leale tra i produttori.

Per il Consorzio, la tutela del termine "aceto balsamico" non rappresenta solo una battaglia identitaria, ma una misura concreta di politica industriale a favore della filiera vitivinicola italiana.

"Abbiamo bisogno del pieno sostegno del Governo italiano affinché questo emendamento venga approvato in sede europea e perchè anche a livello nazionale si rafforzi la disciplina sui condimenti a base di aceto – conclude **Mazzetti** -. **Non si tratta soltanto di tutelare una delle principali Indicazioni Geografiche italiane: significa creare nuove opportunità per l'intera filiera vitivinicola**. Stimiamo che, eliminando dal mercato i prodotti imitativi, la produzione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP potrebbe crescere di almeno il 30%, con un conseguente aumento della domanda di mosto, uve e vino

italiani”.

Punti chiave

1. **Impatto produttivo:** ogni anno la filiera assorbe oltre 2,5 milioni di quintali di uva e fino a 60 milioni di litri di vino.
2. **Rischio concorrenza sleale:** in Grecia, Spagna, Slovenia, Cipro e Ungheria si commercializzano prodotti chiamati “aceto balsamico” senza legami con l’IGP.
3. **Proposta normativa:** un emendamento europeo chiede di legare sempre il termine “aceto” alla materia prima o all’Indicazione Geografica.
4. **Potenziale di crescita:** il Consorzio stima un aumento della produzione di almeno il 30% eliminando i prodotti imitativi dal mercato.
5. **Accordi di filiera:** il Consorzio lavora con la Regione Emilia-Romagna e le cantine per aumentare l’uso di vino e mosto italiani.