

Acetaia Malpighi conquista il Great Taste Award con l'Aceto Balsamico di Modena IGP "Bordeaux"

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Settembre 2026



Acetaia Malpighi, storica maison modenese dal 1850, vince il Great Taste Award con l'Aceto Balsamico di Modena IGP "Bordeaux". Il riconoscimento arriva dalla Guild of Fine Food dopo una selezione alla cieca tra oltre 15mila prodotti provenienti da 116 Paesi. Un traguardo che conferma la qualità dell'eccellenza gastronomica emiliana nel mondo.

Acetaia Malpighi, storica maison dell'Aceto Balsamico dal 1850 a Modena, è stata nominata anche quest'anno tra i migliori produttori di alimenti e bevande a livello globale, aggiudicandosi l'ambito **premio Great Taste (2 stelle Oro)**

promosso dalla *Guild of Fine Food* per il suo Aceto Balsamico di Modena IGP selezione “Bordeaux”.

Oltre 15 mila referenze provenienti da 116 Paesi sono state sottoposte al rigoroso processo di valutazione alla cieca previsto per il concorso: l’Aceto Balsamico di Modena IGP “Bordeaux” di Acetaia Malpighi è stato definito dalla giuria “un ottimo aceto balsamico, di qualità, elegante, con un sapore profondo che ricorda la melassa di datteri, con un’acidità piacevole ed equilibrata”.

Commenta **Massimo Malpighi**, presidente di Acetaia Malpighi: “La nostra è un’azienda familiare giunta alla quinta generazione, dove la passione, i forti valori e una tradizione antica ci guidano ogni giorno. Siamo onorati di ricevere questo importante riconoscimento: ci dimostra ancora una volta come la cultura dell’Aceto Balsamico sappia parlare una lingua universale, capace di emozionare i palati più raffinati del pianeta”.

Riconosciuto come sigillo di eccellenza dagli amanti del cibo e dai rivenditori di tutto il mondo, il programma di accreditamento *Great Taste* organizzato dalla *Guild of Fine Food* valorizza il gusto sopra ogni altra cosa. Ogni prodotto in concorso viene degustato rigorosamente alla cieca da una giuria composta da oltre 500 esperti internazionali tra chef, critici gastronomici, buyer e giornalisti del settore.

Aceto Balsamico di Modena IGP “Bordeaux”

È realizzato partendo dai mosti delle uve coltivate presso l’azienda agricola di famiglia, la Tenuta del Cigno – un’oasi biologica di 20 ettari alle porte di Modena – e aceto di vino invecchiato in pregiate barriques di Rovere. Si caratterizza per un’elevata densità pari a 1.35, il colore bruno intenso e l’aspetto limpido, vanta un sapore vellutato ed equilibrato e un profumo rotondo e pieno. È un prodotto al 100% naturale, privo di caramello, coloranti o additivi sintetici.

Prezzo al pubblico: € 17, formato 100 ml, con astuccio individuale.

Disponibile online sullo shop aziendale, presso gli showroom aziendali, nei migliori wine bar, gastronomie, salumerie ed enoteche, nei più prestigiosi ristoranti ed hotel e negli store più esclusivi.

Consigli d'uso: da utilizzare accostato a gocce a scaglie di Parmigiano Reggiano, formaggi molli e stagionati, risotti, carne, fragole fresche, sushi e sashimi.

Punti chiave

1. **Premio internazionale:** Acetaia Malpighi vince il Great Taste Award 2 stelle Oro per l'Aceto Balsamico di Modena IGP "Bordeaux".
2. **Selezione rigorosa:** la giuria ha valutato alla cieca oltre 15mila referenze da 116 Paesi diversi.
3. **Tradizione familiare:** l'azienda modenese, attiva dal 1850, è oggi guidata dalla quinta generazione della famiglia Malpighi.
4. **Prodotto d'eccellenza:** l'aceto nasce dai mosti della Tenuta del Cigno, oasi biologica di 20 ettari, con invecchiamento in barriques di Rovere.
5. **Qualità naturale:** il prodotto risulta 100% naturale, senza caramello, coloranti o additivi sintetici, con densità 1.35.