



La nostra ditta

L'Azienda Agricola Guerzoni, nata nel 1975, è **certificata Demeter** dal 1980. Tutte le sostanze biodinamiche impiegate nelle coltivazioni le produciamo nel circolo agricolo biodinamico "La Farnia". La Farnia di cui Guerzoni Felice è uno dei soci fondatori, è punto di riferimento per i coltivatori Biodinamici italiani.

L'agricoltura biodinamica di **Rudolf Steiner**, ha una marcia in più rispetto al concetto di agricoltura biologica ed ha radici anteriori di alcuni decenni rispetto al biologico. Ha più esperienza, e si basa su un pensiero in **perfetta armonia con l'ecosistema**.

A primavera, per 3 volte, verso il tramonto, nebulizziamo il terreno dove sono coltivate le nostre viti con **differenti preparati biodinamici**. Solitamente spruzziamo il 500 a terra e il 501 (ambedue preparati biodinamici realizzati con sistemi simili all'omeopatia) sulle foglie unitamente ad achillea. Le radici delle nostre piante divengono più lunghe, ramificate e si rafforzano. **La pianta migliora le sue capacità genetiche e promuove la naturale trasformazione della terra in Humus.**

La nostra coltivazione biodinamica produce uva di qualità, genuinità, sapore e bontà superiori.

L'area coperta dalle nostre coltivazioni biodinamiche, pari a 100.000 mq, è un terreno di grande biodiversità. Coltiviamo in modo alternato diverse varietà di uve: Salamino, Uva d'oro, Ancellotta, Trebbiani vari e diverse altre specie autoctone. All'inizio di ogni filare si trova una pianta di olmo e una di rose. La biodiversità esercita una particolare forza attrattiva su insetti benefici e animali. Il terreno non viene danneggiato dal depauperamento che si verifica con le monoculture.

Tutti i nostri prodotti **non contengono conservanti o coloranti**. Sono sempre ottenuti dalle uve delle **nostre vigne biologiche e biodinamiche**.



I nostri prodotti

Aceto Balsamico di Modena IGP etichetta verde.



L'Aceto Balsamico di Modena IGP Demeter **per tutti i giorni e per tutti**.

Lo otteniamo dalla miscelazione di aceto di vino e mosto cotto delle nostre uve. Perfetto sull'insalata e la verdura.

Aceto Balsamico di Modena IGP etichetta rosso.



Abbiamo pensato a questo Aceto Balsamico di Modena per chi apprezza usarlo **tutti i giorni**, e vuole, nel contempo, **un'ottima qualità**. Lo otteniamo riducendo **lentamente** il mosto cotto. È successiva l'aggiunta di aceto di vino. La qualità delle uve conferisce un nerbo caratteristico e profumato.

Consigliamo di usarlo su ogni tipo di insalata e sulle verdure stufate. Per esempio cavolfiori, ceci e radicchio.



Aceto Balsamico di Modena IGP etichetta bronzo.

Il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP bronzo, è **lungamente affinato**, ha il tono **addolcito** ed è più **denso**. La qualità delle uve, la lenta cottura del mosto cotto, la successiva aggiunta di **aceto di vino selezionato** e l'affinamento di diversi anni in botti di rovere lo rendono particolarmente profumato. Il gusto è più rotondo, armonico con un definito equilibrio di acidità e sapidità.

Ottimo nella preparazione di salse. Vi proponiamo di provarlo in particolare sulle carni (maiale, coniglio, arrosti); dosandolo poco prima di fine cottura per non rovinarlo. Ottimo sulle frittate ancora calde e insalate raffinate.



Aceto Balsamico di Modena IGP etichetta argento.

La perfetta armonizzazione tra l'acidità dell'aceto di vino e il dolce predominante del mosto cotto lo rendono molto equilibrato. Tra i nostri prodotti **più apprezzati** in assoluto anche per il rapporto qualità prezzo. Questo Aceto Balsamico di Modena IGP possiede una **pregevole densità**, molto somigliante a quello tipico dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Ottimo come regalo e per un uso anche quotidiano. L'ideale è di usarlo come condimento sulla carne poco prima di servirla.



Aceto Balsamico di Modena IGP etichetta oro.

L'affinamento in botti di legno del nostro Aceto Balsamico di Modena IGP oro è circa il doppio rispetto all'ABM igp Bronzo. Al mosto, cotto lungamente, viene aggiunto per gradi il nostro **miglior aceto di vino**. L'affinamento nelle botti di diversi legni, gli conferisce un particolare caratteristico profumo. Questo Aceto Balsamico di Modena IGP possiede una **pregevole densità**, con un perfetto bilanciamento tra acido e dolce, molto somigliante a quello tipico dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Per piatti complessi e di pregio. L'ideale è di usarlo come condimento con formaggi, frutta, e gelato.



Il Mosto d'uva



750 ml



200 ml



Per l'uso in famiglia, in comunità, nelle mense scolastiche ed in negozio. Bag in box da **5 litri**.

Può essere conservato una volta aperto anche fuori dal frigo fino a 6 mesi.

Il nostro Mosto d'uva **100% analcolico, perfetto anche per i più piccoli**, ha ricevuto menzione d'onore dal **NASFT** (National Association for the Specialty Food Trade). **Non contiene anidride solforosa aggiunta.**

Il mosto d'uva, da secoli, viene prodotto nelle terre dell'Emilia Romagna. Lo otteniamo tramite il riscaldamento dell'uva privata del raspo a temperature basse. La conseguente estrazione dalle bucce di preziose sostanze, permette di ottenere un **succo** che conserva la **complessità** e la **ricchezza** dei **profumi tipici delle differenti varietà di uva lambrusco utilizzate**. Diluito con acqua in parti uguali o consumato freddo così com'è, il **Mosto d'uva Guerzoni**, si trasforma in una bevanda dalla spiccata freschezza, prediletta dai bambini, che per le sue proprietà è definita latte vegetale. Per gli adulti ne viene oltremodo apprezzato l'impiego anche per terapie del digiuno.

Recensioni

Il giornalista Florence Fabricant, scrive sul **New York Times** del 7 Agosto 2002, "non c'è da stupirsi che, nel bere questo mosto d'uva, venga in mente l'aceto balsamico". Come i molti famosissimi aceti balsamici, anche il **Mosto d'uva Guerzoni** viene prodotto a Modena, lentissimamente, per realizzare una tale intensità di gusto. Nella produzione dell'aceto balsamico si utilizza mosto cotto fermentato, mentre il mosto d'uva **non subisce alcuna fermentazione alcolica**. Ha un gusto veramente favoloso, sapido, non troppo dolce. è anche un ottimo ingrediente per la preparazione di dessert e composte, e trova ottimo utilizzo come sostituto analcolico del vino nella preparazione di molti piatti ed arrostiti.



Saba o Mosto cotto



Una parte delle uve delle nostre vigne la dedichiamo alla produzione della **Sapa** o **Saba** o **Mosto cotto** o **Vin Cotto**.

Il **Mosto d'uva** viene fatto cuocere a lungo a **80° C a cielo aperto**, sino a raggiungere una densità di 31 Baumé (unità di misura che descrive la gradazione della densità ed il contenuto zuccherino di soluzioni)

La **Saba** viene utilizzata come **dolcificante** nella preparazione di **numerose ricette** stagionali tipiche, come il **pane di natale** emiliano.

Grazie alla cottura lenta, zuccheri ed aromi si concentrano. La bevanda ottenuta diffonde una miriade di gradevoli sensazioni degustative, lasciando in bocca una nota di gusto intenso. Un analcolico di particolare eleganza, adatto ad ogni occasione!

Il gusto della Saba e' veramente unico, **i vecchi e i contadini dell'Emilia** usano prepararsi da sé la propria **Saba**, ogni anno dopo la vendemmia. La preparazione della Saba risale addirittura ai tempi dei romani, come testimoniato dal cuoco romano Apicio. Il tipico condimento, molto utilizzato in epoca romana ottenuto dalla saba veniva chiamato "Defrutum".

Come il **Mosto d'uva**, anche la **Saba** viene impiegata nei **digiuni terapeutici**, estremamente apprezzata come **integratore alimentare** e per la **ricchezza di minerali** contenuti

La **Saba** e' anche l'ingrediente principale da cui si ottiene l'**aceto balsamico**.

Balsamico Bianco



Abbiamo pensato a questo prodotto per tutte quelle persone che desiderano un condimento **bianco**, che **non macchia** le pietanze. L'acidità di soli **5 gradi**, è inferiore all'Aceto Balsamico di Modena IGP. La prevalenza del sapore dolce lo rende perfetto in abbinamento con il pesce e le verdure, soprattutto quelle cotte.



Crema con “Aceto Balsamico di Modena IGP” Biologico Demeter

La nostra crema con Aceto Balsamico di Modena IGP **pronta all'uso**. L'ideale per chi in poco tempo e a costi ridotti, vuole creare piatti che colpiscono. Aggiungiamo al nostro Aceto Balsamico di Modena IGP il **mosto cotto e l'amido** per renderlo più **dolce e cremoso**.

Basta versarlo, per decorare e impreziosire di un **sapore tipico** modenese i vostri piatti di carne, ma anche gelati, frutta e dolci.



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Guerzoni invecchiato oltre 12 anni

Quando il nostro mosto cotto fermenta e si affina per **oltre 12 anni in botti di differenti legni e grandezze** nel nostro solaio, possiamo finalmente parlare di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**.

Il nostro prodotto è l'unico al mondo certificato Biologico e Demeter.

Semplicemente tanto **eccellente** quanto **genuino**, si gusta su Parmigiano Reggiano stagionato, fragole, arrosto, salse e...puro! Dal cucchiaino.



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio Guerzoni invecchiato oltre 25 anni

Offriamo anche l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio**, invecchiato **oltre 25 anni**, la cui produzione non supera le 400 bottiglie l'anno, semplicemente perché le batterie di botti non ne producono di più.

Che gusto hanno allora 25 anni? 25 anni passati nei sottotetti dell'antico casolare della famiglia Guerzoni? L'avvicinarsi delle stagioni, la natura che si addormenta nei lunghi inverni rigidi e che si risveglia al ronzare delle api in primavera, il vento, i temporali, il tempo ribelle che si calma nelle torride estati oziose, e riprende a scorrere nell'operoso autunno profumato dal ribollire dei tini....

L'assaggio di questo aceto è un po' un **rito**. Nella tradizione modenese l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP si affina e si impreziosisce nelle **botti passate di padre in figlio**, talvolta ultracentenarie. L'Extravecchio Guerzoni merita un **assolo al cucchiaino** (perfetto se di ceramica!). Capace di rendere superba ogni vivanda, è un prodotto ottimo e ricercato da prediligere per carne, pesce, formaggio, pere, frutta in genere, anche tropicale.