



Une soirée pour goûter et comprendre le vrai Aceto Balsamico di Modena IGP

Le Lounge exécutif de l'espace Le Parloir - Caves privées a accueilli une soirée gourmande dédiée à la sensibilisation autour de l'authentique Aceto Balsamico di Modena IGP. À travers une dégustation entièrement pensée autour de ce produit emblématique italien, les invités ont pu découvrir la richesse, les nuances et la véritable identité du balsamique de Modène. Une immersion sensorielle et éducative pour mieux reconnaître — et apprécier — le vrai du faux.

J'ai eu le plaisir d'être invitée par la [Chambre de Commerce Italienne au Canada](#) à une soirée gastronomique pas comme les autres: une dégustation entièrement consacrée à l'[Aceto Balsamico di Modena IGP](#), ce vinaigre emblématique qui incarne un produit important du patrimoine culinaire italien. L'événement s'est tenu le 19 novembre, dans l'ambiance feutrée du Lounge exécutif du [Parloir — Caves privées](#), organisé par [Demandre Communications](#).

Une immersion gourmande et sensorielle

Pour cette soirée, le [traiteur Chaud Devant](#) avait imaginé une série d'accords audacieux pour révéler l'ampleur aromatique du vinaigre balsamique de Modène. Toutes les bouchées avaient été conçues avec de l'Aceto Balsamico di Modena IGP, dans le but de faire découvrir son incroyable potentiel gastronomique, de l'entrée au dessert.

La soirée a tout d'abord commencée avec des choix de cocktails préparés par Patricia de [Demandre Communications](#) qui incluaient du Aceto Balsamico di Modena IGP, comme le [Negroni](#) ou l'Apérol Spritz.



Le menu de dégustation proposait ces délicieuses bouchées:

- Suppli au safran, Hercule de Charlevoix et Aceto Balsamico di Modena IGP
- Crudo de cardeau avec gelée d'Aceto Balsamico di Modena IGP
- Sandwich de foie gras au pain d'épices, coulis de coing et Aceto Balsamico di Modena IGP
- Tartare de canard et son dressing au balsamique de Modène IGP
- Carpaccio de bœuf, aïoli au balsamique, suprêmes d'agrumes et boutons d'hémérocailles marinés
- Risotto aux champignons sauvages, Parmigiano Reggiano DOP et Aceto Balsamico di Modena IGP
- Sundae pommes et chèvre, caramel avec balsamique de Modène IGP
- Panna cotta au balsamique et miel, compote de figues, praliné noisette et zeste d'agrumes



Chaque bouchée était une démonstration du balsamique comme ingrédient à part entière, non pas en simple finition, mais comme élément structurant du goût.

Et parmi toutes ces propositions, l'accord framboises et balsamique a été particulièrement marquant pour moi: une rencontre vibrante, inattendue, savoureuse - un vrai wow.



Une soirée placée sous le signe de la sensibilisation

Au-delà du plaisir gustatif, cette activité se voulait aussi une soirée de sensibilisation à l'authenticité du vinaigre balsamique de Modène. Le [Consortium](#) rappelle que ce produit emblématique est souvent imité, d'où l'importance de reconnaître et de privilégier le véritable Aceto Balsamico di Modena IGP, issu d'un terroir précis et d'une tradition encadrée.

La capsule de Monsieur Bulles

Dans cet esprit éducatif, il est possible de visionner une capsule de Monsieur Bulles — Guénaël Revel, intitulé « [Le vrai Vinaigre Balsamique de Modène](#) ». Le jour de l'événement il s'est adressé directement aux participants qui allaient être présents:

« Vous êtes Montréalais/se et assisterez ce soir à la dégustation sur le vinaigre balsamique de Modène au Parloir ? Cette vidéo est pour vous pour mieux comprendre pourquoi une nouvelle catégorie va être lancée sur le marché... »

En trois minutes, il y démystifie les différences entre IGP et DOP, deux désignations qui définissent des réalités bien distinctes lorsqu'il s'agit du balsamique de Modène. Une mise en contexte essentielle avant de plonger dans la découverte des nouveautés présentées au cours de la soirée.

Une projection exclusive : Modena Balsamic Genius

La soirée proposait également la projection en primeur du court-métrage "[Modena Balsamic Genius](#)", un film poétique superbe visuellement, produit par le [Consortium](#) et réalisé par [Carlo Guttadauro](#). À travers la danse contemporaine, le film explore la dualité entre tradition et modernité propre au balsamique de Modène, et termine avec un message puissant: "Unico ... Autentico ... di Modena ... dal 1747" ... Comme quoi Modena, ce n'est pas seulement le lieu historique de Ferrari.

Après la Mostra de Venise et sa présentation à Modène lors d'Acetaie Aperte, le court-métrage "[Modena Balsamic Genius](#)" entame une tournée internationale jusqu'en 2026.

Comprendre un produit authentique: origine, production, identité

Un rappel fondamental a été souligné: l'Aceto Balsamico di Modena IGP ne peut être produit que dans les provinces de Modène et de Reggio Emilia, dont le climat favorise une maturation optimale. Il est élaboré à partir de moût de raisin fermenté, cuit ou concentré, issu exclusivement des cépages Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana et Montuni. Depuis 2009, son authenticité est garantie par l'Indication Géographique Protégée (IGP).

Une annonce majeure: l'arrivée de la mention "Riserva"

Le [Consortium](#) a dévoilé une évolution importante de la réglementation : l'introduction de la mention "Riserva", réservée aux vinaigres balsamiques vieillis plus de cinq ans. Cette nouvelle catégorie s'ajoute désormais à :

- Aceto Balsamico di Modena IGP : 60 jours à 3 ans
- Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato : 3 à 5 ans
- Aceto Balsamico di Modena IGP Riserva : plus de 5 ans

La version "Riserva" représente l'expression la plus noble de cet art: équilibre, douceur, fraîcheur, complexité et longueur en bouche.



Un symbole italien reconnu mondialement

Avec une production annuelle d'environ 95 millions de litres, dont 93 % exportés, le balsamique de Modène fait partie des produits italiens les plus diffusés au monde, son marché dépassant le milliard d'euros. Universel et polyvalent, il s'invite aussi bien dans la cuisine quotidienne que dans les créations gastronomiques étoilées. Et nous en avons eu la preuve à l'événement de dégustation le 19 novembre.

Un voyage sensoriel... et un appel à la découverte de l'authentique

Cette soirée m'a permis non seulement de déguster un produit que j'utilise régulièrement, mais surtout d'en comprendre la profondeur, l'histoire et la rigueur.

Elle se voulait un appel clair à la découverte du vrai balsamique IGP, celui dont le goût raconte une région, des siècles de savoir-faire et une identité culinaire incomparable.

Une immersion où gourmandise, pédagogie et art se sont entrelacés pour offrir une expérience mémorable — et une nouvelle appréciation pour ce joyau de l'Émilie-Romagne.



À PROPOS DE L' AUTEUR



Paula Bernardino

J'ai suivi les cours de vin *Les Connaisseurs* de la SAQ (Cours 1 (intro), Cours 2, Cours 3, Vins du nouveau monde, Porto) en 2009. Je suis toujours prête pour de nouvelles découvertes viticoles. J'aime les assemblages originaux, les cépages atypiques et les endroits sympas où boire du vin.

Ma passion et mes connaissances de l'industrie du vin se sont intensifiées en 2014 lorsque j'ai dédiée ma maîtrise en communications à la réputation des vins de l'Ontario: "*Corporate Reputation: organizational identity vs organizational image. A Case Study: Exploring the Reputation of the Ontario Wine Industry*". J'ai justement présenté les résultats de ma maîtrise à une conférence internationale des communications le 17 septembre 2020. [Lire la suite](#)

