ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di MODENA

ACETAIA CASELLI / QUALS RISTORANTE

01 A.B.T.M.
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

02 MODENA

03 ACETAIA CASELLI

04 BATTERIA

ACETAIA CASELLI / QUALS RISTORANTE

伝統的製法によるモデナ産バルサミコ酢樽
オーナー所有権の販売について

La storia

01

A.B.T.M.
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

モデナの伝統的バルサミコ酢

5つ以上の木樽を使い、煮詰めたブドウ果汁だけを最低 12 年以上熟成させてようやく出来上がる「伝統的バルサミコ酢」は、バルサミコ酢の本場、イタリアのモデナでも極わずかしか生産されません。

1滴の価値が他のどの食品よりも高価だとも言われる、この“高貴な酢”は、昔からエステ侯爵家が誇る歴史と文化の象徴として珍重され、貴族や有力者の間で、その樽を所有することはステータスシンボルでもありました。

——

では、この高貴な酢は、なぜモデナで生まれたのでしょうか？古代ローマ時代まで遡ることが出来るその歴史にせまってみると、この地方の豊かなブドウ栽培はその時代すでに有名で、ブドウの搾り汁を煮詰めたものは「Saba(サーバ)またはSapa(サーパ)」と呼ばれ、甘味料としてはもちろん、重要な食糧資源として名を馳せていたそうです。現代で言う「モスト・コット」のことですが、この土地のブドウの搾り汁は、煮詰めた後にも発酵および酢酸作用が可能であるという他には見られない特徴が、当時の学者によって認められていたとのこと。まず“モデナの地が生むブドウ”に大きな秘密があったのです。

——

モデナの典型的なブドウ品種とは、ワインでも名が知られているトレッビアーノ種やランブルスコ種、アンチェロッタ種などですが、それぞれのブドウの特性も仕上がるバルサミコ酢の個性に大いに貢献しています。トレッビアーノは大変香りが良く、ランブルスコはきれいな酸味があり、またアンチェロッタはなめらかな甘味を与えてくれる、と言った具合です。

——

これらのブドウを使って古代より知られていたモスト・コットがその後の長い年月の中、どのようにして現在の「伝統的バルサミコ酢」に成っていったか、誰がいつ木樽を絶妙に組み合わせて熟成をさせるようにしたのか…その正確な誕生の神秘は未だベールにつつまれたままです。ただモデナ地方のブドウと風土、人々の気質と深く結びついて、この土地に生まれたものであることは確かです。そして歴史上はっきりとしていることは、ルネサンス期にモデナの領主であったエステ家によって、“バルサミコ酢”の名声はヨーロッパの王族や貴族階級に広く知られるようになり、今日に繋がっているということです。

——

クオルス・リストランテは提携先であるモデナの「アチェタイア・カゼッリ」と共に、伝統的製法による“モデナ産バルサミコ酢樽”の所有権を販売します。この土地に根付き何世紀にも渡って育まれてきた歴史を持つ「伝統的バルサミコ酢」。この“高貴な酢”の歴史を紡ぐ一員として、一緒に歩んでみませんか？

Tradizionale

今日スーパーで簡単に手に入る「バルサミコ酢」と「伝統的」と名のつくバルサミコ酢との違いとは？

一般的に“バルサミコ酢”として売られている物の中には、酢にカラメルなどを加え着色し短時間で大量生産が可能な製品も多くありますが、モデナの「伝統的バルサミコ酢」は、その名の通り伝統的製法にのっとり気の遠くなる様な時間をかけて造られています。その原料は規則で定められている地元の典型的なブドウを煮詰めただけの「モスト・コット」のみ。「バッテリーア」と呼ばれる最低5つ以上の木樽から構成された“一揃えの樽”を利用し、毎年大樽から小樽へと中身の液体を移し替える作業に最低12年以上。何も足さず、何も引かない。ひたすら移し替えを重ねて木樽のエキスを取り込みながら熟成させることで、名前の由来ともなっている芳香、そして奥深い酸味とまろやかさが絶妙に絡み合った、類まれなる風味に仕上がるのです。

02

MODENA

世界の超一流品 “Eccellenza”が 生まれる町

〜エンツォ・フェラーリの贈り物〜

中世より王族・貴族をも魅了し続けてきたモデナ産の伝統的バルサミコ。
長い歴史によって培われたこの逸品に対して、20 世紀になって世界的な名声を得た
モデナのもうひとつの代表がフェラーリと言えるでしょう。

こちらも世界の王族やVIPから愛され、車好きの人々にとって垂涎の的、夢のスーパーカー。その誕生の地としても名が知られた「モデナ」や、現在の本拠地がある「マラネッロ」の名を冠したマシーンも出ています。

——

バルサミコ酢とスーパーカー、一見対極にあるもののように感じますが、そのモノづくりの根底にあるものは“大胆さと緻密さ”。大胆という言葉は“挑戦”という言葉で言い換えることも出来るでしょう。そのデザインを含め、パワーとスピードを追求し、スーパーカーのパイオニアとなったフェラーリ。片やブドウの煮詰め液から出発し、数えきれない実験や失敗を繰り返したであろう途方もない年月を経て、木樽のコンビネーションや移し替えという最良の方法を見つけ出し、“奇跡の液体”をつくり上げることに成功した挑戦者たち。その仕上がりに最低でも12年間という年月を待たないと製品として出すことができないものを生業とすることも、大胆さがない限り成し得ません。そしてフェラーリのマシーン作製もバルサミコ酢づくりも、もう一方で緻密さに裏打ちされた作業工程があってこそ、現在の地位や品質があるはずです。

——

この“大胆さと緻密さ”というのは、そのままモデナの人々の気質を表しています。それは歴史的背景、また広い平野特有の風土によって培われたもの。そういうモデナの土地で、伝統的バルサミコ酢もフェラーリも必然的に生まれたのだと言えるでしょう。ちなみにモデナには、他にも世界に名を馳せた人がいます。それは、世界三大テノールのオペラ歌手のルチアーノ・パヴァロッティ。大胆さと緻密さを兼ね備えた、まさに典型的な“モデナ人”です。

——

フェラーリ創業者のエンツォ・フェラーリも、もちろん生粋のモデナ人。彼には伝統的バルサミコ酢にまつわるこんなエピソードが残されています。彼はある日、当時のバルサミコ酢協会長も兼ねていた生産者のところに「大事な方への贈り物にしたいので貴方の酢が欲しい」と電話をかけてきた後、アチェタイア（酢工房）に試飲に訪れ、直接その酢を受け取って行ったそうです。孤高の人とも、その影響力から皇帝とも呼ばれた人が、自ら足を運んでまで手に入れた“モデナの伝統的バルサミコ酢”は、大事な人の為に贈るにふさわしい、自身と同じDNAを持つ“郷土の誇り”と認めたからに違いありません。

03

ACETAIA
CASELLI

クオルス高波との運命の出会い

モデナ県スピランベルトにあるバルサミコ酢工房「アチェタイア・カゼッリ」。クオルス高波との出会いは2009年に遡ります。数あるアチェタイアの中から、クオルスが提携先にカゼッリを選んだのは、なにより伝統的バルサミコ酢を次世代に伝えていく使命感と情熱にあふれていたから。そしてカゼッリ家の人々のいかにも職人的な“真摯な人柄”に魅了されたからです。

彼らのバルサミコ酢にはそんな作り手の人柄が表れており、初めて味わった時の、その深みとビロードのようなまろやかさは格別なものでした。

——

「私の仕事は、先人から受け継いだ伝統あるバルサミコ酢という遺産そのものを、品質や技術はもちろん、その情熱も含めて守り続け、次世代へ渡していくこと。この土地で生まれた偉大な食文化と歴史に尊敬を払いながらね」と話してくれたのが、現当主のシモーネ・カゼッリ。1943年に彼の祖父が創業したアチェタイア・カゼッリの3代目です。初めての出会いの日、シモーネと高波はまるで旧知の仲でもあるように意気投合。お互いに、自分たちがやっていることの根源に食文化やその伝統継承へのゆるぎないリスペクトを持つ同士だと、瞬時に分かり合えたのです。まるで運命の糸に導かれたような出会いでした。

カゼッリの工房には、昔から伝わる流儀に従った“シモーネのバッテリーア”があります。それはモデナのアチェタイアでは子供が生まれると、その子の為のバッテリーアを作製し、子供と同じように愛情をかけてバルサミコ酢を育んで行くという伝統があるから。子供が成長していくにつれ、バルサミコ酢の熟成も進んで行くのです。1975年生まれの彼と彼のバルサミコ酢はすでに45年以上の人生を共に過ごし、今やどちらも円熟期を迎えていますが、これからますます深みを増していくことが年々楽しみです。

——

実はこの“シモーネのバルサミコ酢”は、A.B.T.M.の歴史の中でも本当に特別なもの。スピランベルトでは毎年、「Palio（パリオ）」という権威あるバルサミコ酢の品評会が開催され、モデナ（旧エステ公国領）の生産者の中より優秀生産者が12名選ばれています。これに選ばれるだけでも大変名誉なことなのですが、1999年にはパリオの主催者でもある「伝統的バルサミコ酢協会（Consorteria A.B.T.M.）」の創立30周年を記念して「SuperPalio（スーパー・パリオ）」という特別“スーパー”なコンクールが開催されました。そこでは1969-1999年の30年間の優秀生産者からさらに最優秀者を決めるというものでしたが、その頂点を極めたのがこのシモーネのバルサミコ酢をつくった、我らがアチェタイア・カゼッリでした。

——

今回の伝統的バルサミコづくりを委ねるのが、このアチェタイア・カゼッリ。クオルス・リストランテが絶対的な信頼をよせる作り手。彼らの手によって“貴方のバルサミコ酢”も、いつかパリオで優勝し、歴史に名を刻むときがやってくるかもしれません！

04

BATTERIA

受け継がれる絆
信頼“Fiducia”の
樽職人

伝統的バルサミコ酢づくりにおいて、木樽は命。「バッテリーア（Batteria）」と呼ばれる最低5つ以上の木樽で構成された“一揃えの樽”の中で育まれ、それぞれの樽材のエキスや香り成分を長い時間をかけてゆっくりと取り込みながら熟成することで、初めて、あの芳醇で艶やかな暗褐色の液体「伝統的バルサミコ酢」が生まれます。

伝統的バルサミコ酢は、“母なる樽”と呼ばれる大樽に入った「種酢」が出発点。2年目以降のバッテリーアの各樽への移し替え作業の時にも、一番大きい樽への補充はこの種酢で行われます。種酢がすべての元になっていることから、この樽のことを“母なる樽”と呼びますが、バッテリーアの一揃えの樽自体も、伝統的バルサミコ酢を生み育てるという意味で、母。こちらも、まさに“母なる樽”と言えるのではないでしょうか。

—

そんな“母なる樽”作りを任せるのは、代々カゼッリと絆を結んできたMG社の若き担い手、Tomas Raimondi（トーマス・ライモンディ）。3代目（孫の代）というのもシモーネ・カゼッリと同じ。この信頼の樽職人にバッテリーア製作を託しています。「樽作りは大変な仕事。情熱が無いと決して出来ないよ。とにかく根気と力、そして緻密さが要る地味な作業の繰り返し。でも伝統的バルサミコ酢の出来は、僕らが作る樽次第。しかも2〜3世代にまで渡って受け継がれていくという責任の重さと同時にそれを任せられる誇りは、何ものにも代えられない。シモーネの情熱に負けないくらいの思いで、僕も一緒に伝統あるバルサミコ酢づくりに参加しているつもりで樽作りをしているよ」と語るトーマス。

—

木樽づくりは、まず素材の準備から始まります。樽に使われる主な木はオーク、栗、桑、桜、アカシア、トネリコ、ビャクシンなど。いくつかの種類を組み合わせてバッテリーアを構成するのは、それぞれの木材の特性を生かし、その恩恵をバルサミコ酢に与えるため。例えばオークはバニラの風味を付け、クリは色に濃い深みを与え、桑は濃縮を促進し、桜は味をまろやかにします。これらの素材の組み合わせの妙によって、各バッテリーアから生まれるバルサミコ酢に奇跡と唯一の個性をもたらすことが出来るのです。“自分の樽を所有する”と言うことは、すなわち、“世界で Only One のバルサミコ酢の持ち主になる”ことなのです。

Tomas Raimondi
（トーマス・ライモンディ）

ACETAIA CASELLI / QUALS RISTORANTE

伝統的製法によるモデナ産バルサミコ酢樽
オーナー所有権の販売について

イタリア食文化を広めるクオルス株式会社は、

新しいサービスをお客様へ提供スタート致します。

モデナの取引先であるバルサミコ工房

ACETAIA CASELLIアチェタイア・カゼッリ

（代表 シモーネ・カゼッリ）と連携し、

本物の伝統的製法によるバルサミコ酢の価値、

知識を広く知らしめ、ひいては日本とイタリアの

150年以上に渡る友好関係から更なる親交と

信頼を深めて行くことを、ミッションとします。

ACETAIA CASELLI
代表 シモーネ・カゼッリ

Valore

価値あるものの印

ご所有頂く伝統的製法によるバルサミコ酢は 12 年の熟成の時を経て、
指定の品質検査を受け合格し、初めて“伝統的（Tradizionale）”が付く
バルサミコ酢を名乗ることができます。合格後に「伝統的バルサミコ酢
保護組合（Consorzio Tutela A.B.T.M.）」にて行われる瓶詰めは、
指定ボトルである“ジウジアーロ”デザインのもの。このスタイリッシュな
ボトルに充填されていることが「モデナの伝統的バルサミコ酢」の証明です。
同様に 12 年以上熟成の物には赤色キャップ、25 年以上熟成の物には
金色キャップで封印がなされ、製造登録番号が印字されています。

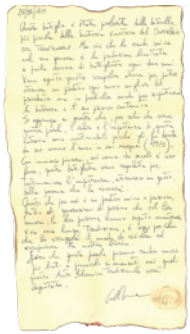
ACETO BALSAMICO

伝統的バルサミコ酢オーナー樽所有より 12 年後、25 年後それ以降の流れ

1 初年度「醸造のはじまり」

バルサミコ酢樽を５樽1セットでオーナー樽所有権を購入し、仕込みが始まります。５樽の木々材質はお客様へご提案のち、製作されます。初年度の仕込みまでに6ヶ月相当を要します。

- **バルサミコ酢醸造用「バッテリーア」５樽1セットの製作**
- **所有権利書の発行**
- **オリジナル焼印の制作と樽への焼付**

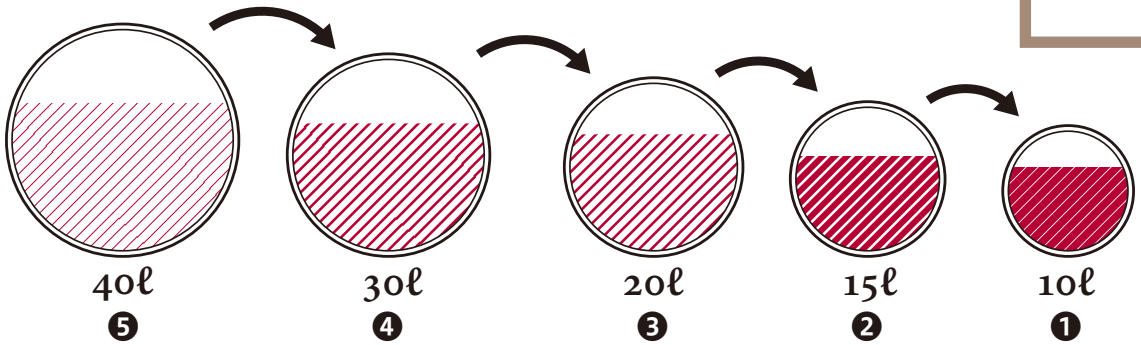


2 「発酵＆熟成具合を見守りながら育てていく」

毎年、季節毎に必要な様々な作業を通じてバッテリーア5樽のバルサミコ酢の熟成管理を行います。2〜3月には定例の大樽から小樽へ熟成液の移し替え作業を行いますが、気温など自然環境の変化で生じ得る不測の液体減少時にも臨時の継ぎ足しを行い、慎重に熟成管理・保管を継続します。

~12

水分の蒸発により分量が減った分を補充します。前年に収穫されたモスト・コットが入った“母なる樽の種酢”からまず５番へ、その後５番から４番へ、４番から３番へ…と大きな樽から小さな樽へ順繰りに。樽の大きさが段階的になっているのは長期間に渡っての移し替え液の安定供給のための工夫です。



指定検査

モデナの商工会議所内にある「伝統的バルサミコ酢保護組合（Consorzio Tutela A.B.T.M.）」と認証機関による理化学分析検査の他、専門の試飲鑑定士による官能検査を受けることが必須です。これらの審査すべてに合格し、初めて“伝統的（Tradizionale）”が付く「モデナの伝統的バルサミコ酢」を名乗ることができます。

オーナー樽所有権
660,000円
（税込、為替変動あり）
５樽と台座、付属備品代金、搬入費などの諸費用一式

初年度の基本作業料
110,000円
（税込、為替変動あり）
バッテリーア（5樽すべて）へのモスト・コット液充填作業

モスト・コット補充及び熟成管理と保管料
年間約 70,000円
（税込、為替変動あり）
年払いで都度請求書にて銀行振り込み。途中解約は可能。
その場合、樽の所有権はカゼッリへ帰属し、所有権放棄となります。

13

ACETO
BALSAMICO
TRADIZIONALE
di MODENA

AFFINATO 12Anni

「完成・瓶詰」

12年の熟成を経た所有バルサミコ酢は、仕込みから13年後の年に指定検査へ持ち込まれます。審査合格後、「モデナ産伝統的バルサミコ酢 “AFFINATO 12Anni”（アッフィナート12年以上熟成）」として、初めての製品がお手元に届きます。
（最大15本、1.5リットル分まで）

瓶詰め製品料（100ml/15 本分 ）
約 80,000円
（税込、為替変動あり）

内訳：指定検査登録料、瓶代、充填代、ラベル代、箱代
※送料は別途費用負担（概算20,000円）。

14~25

5樽における作業を繰り返し、熟成管理・保管を行いながら、オーナー所有樽の伝統的製法によるバルサミコ酢を正規の瓶詰製品として、毎年ご提供させていただきます。

14年目以降の瓶詰め費用
年間約 60,000円
（税込、為替変動あり）

内訳：瓶代、充填代、ラベル代、箱代
送料は別途費用負担（概算20,000円）。

26

ACETO
BALSAMICO
TRADIZIONALE
di MODENA

EXTRAVECCHIO 25Anni

「完成・瓶詰」

25年の熟成を経た所有バルサミコ酢は、仕込みから26年後の年に指定検査へ持ち込まれます。審査合格後、「モデナ産伝統的バルサミコ酢 “EXTRAVECCHIO 25Anni”（エクストラヴェッキオ 25年以上熟成）」として、初めての製品がお手元に届きます。（最大15本、1.5リットル分まで）

瓶詰め製品料（100ml/15 本分 ）
約 80,000円
（税込、為替変動あり）

内訳：指定検査登録料、瓶代、充填代、ラベル代、箱代
※送料は別途費用負担（概算20,000円）。

それ以降も維持継続できる
サービスを提供し続けます。

その他サービス

オーナー所有樽権利証の発行、
焼き印製作サービス、
焼き印は使用後顧客へお渡し

モデナをメインとした
所有樽見学
ツアーの開催

醸造、熟成、蔵などの
動画配信サービスなど

その他、時代を考慮したサービスをその都度提供いたします。

費用概要

オーナー樽所有権	660,000円	５樽と台座、付属備品代金、 搬入費などの諸費用一式
初年度の基本作業料	110,000円	バッテリーア（5樽すべて）への モスト・コット液充填作業
２年目以降（毎年）の モスト・コット補充及び 熟成管理と保管料	年間約 70,000円 （税込、為替変動あり）	年払いで都度請求書にて銀行振り込み。 途中解約は可能。その場合、樽の所有権は カゼッリへ帰属し、所有権放棄となります。
AFFINATO 12Anni 伝統的バルサミコ酢 12年物の初瓶詰め	瓶詰め製品料（100ml/15本分 ） 約 80,000円 （税込、為替変動あり）	【内訳】指定検査登録料、瓶代、充填代、 ラベル代、箱代 ※送料は別途費用負担（概算20,000円）。
14年目以降の 瓶詰め費用	年間約 60,000円 （税込、為替変動あり）	【内訳】瓶代、充填代、ラベル代、箱代 送料は別途費用負担（概算20,000円）。
EXTRAVECCHIO 25Anni 伝統的バルサミコ酢 25年物の初瓶詰め	瓶詰め製品料（100ml/15本分 ） 約 80,000円 （税込、為替変動あり）	【内訳】指定検査登録料、瓶代、充填代、 ラベル代、箱代 ※送料は別途費用負担（概算20,000円）。

La storia

契りのバルサミコ酢

クオルス株式会社 代表取締役　高波利幸

アチェタイア・カゼッリの現オーナーであるシモーネ・カゼッリとの出会いは 2009 年2月に遡る。

２年後の2011年に後継者となったシモーネ氏に無謀な願いと承知しつつ「僕らの伝統的製法によるバルサミコ酢を仕込んで欲しい」と依頼した。すると、「貴方のバルサミコ酢をつくるよ。カゼッリ家同様のものとして、愛情を注ぎながら守っていくよ。その契りの証として、僕のバルサミコを贈るよ」の言葉と共に、彼の生まれた1975年に仕込まれた、36年物のバルサミコ酢が届く。そして、日本人初となる所有オーナー樽“クオルス樽”を使っての、伝統的製法によるバルサミコ酢の仕込みが始まる。

そんな“特別な出来事と関係”が育まれ始め10年が過ぎ、いよいよ2023年に樽出し間近となった昨今、コロナ禍に見舞われ世界が変わろうとしている中で“価値あるもの”に対する共通の想いから伝統的製法によるバルサミコ酢樽の永代所有権販売を通じ、その文化保存継承へ歩み始めるものである。

CASTAGNO
40
ROVERE
30
20
15