

# L'ACETO, UNA JOIA PER IL NASO

di Raffaella Nardini • foto di Umberto Pellizon

**N**asce dalla terra, dalla vite e quindi dal vino, interpretato e valorizzato da un occhio attento a ciò che è bello e buono. Da 7mila anni l'aceto stimola il gusto delle persone. Tracce ne sono state rinvenute in contenitori egizi datati 3mila A.C., ma già nel 6mila A.C. i Babilonesi ne descrivevano le caratteristiche e ne suggerivano l'utilizzo alimentare come condimento, conservante e con l'essenziale compito di rendere potabile l'acqua da bere.

Da allora è stata creata un'ampia varietà di aceti, diversi in conseguenza del liquido dal quale provengono: orzo maltato, riso, sidro e vino. È probabile che il vino diventò presto la materia prima più utilizzata anche perché la parola "aceto" deriva dal latino "vinum acrem" conseguenza naturale dell'indebolimento del vino. Gli aceti di alta qualità arrivano sulle nostre tavole dopo un lento processo di fermentazione, spesso anche di anni, in botti di legno. Oggi l'aceto resta un elemento importante nelle cucine di tutto il mondo insostituibile per creare salse, marinate e condimenti. Quello di Manuela Barcovini è un aceto che racchiude in sé il pregio delle uve di un'importante azienda del Collio goriziano e l'inventiva di una donna ispirata dalle sue conoscenze e dai suoi studi di cucina impastati dall'amore per la moda e la bellezza.

Il progetto JOiA è nato tre anni fa: fu allora che Manuela decise di dare una nuova vita all'aceto da sempre prodotto nell'azienda Roncùs di Capriva, più che altro per uso personale, ma molto apprezzato anche da chef e ristoratori che riuscivano a procurarsene una piccola quantità e lo utilizzavano per i loro piatti. Dopo molti mesi di sperimentazione è la primavera del 2019 quando l'aceto di Manuela - aceto di vino e di vinacce, che è una gioia per i sensi – vede la luce. Un prodotto anche bello da vedere racchiuso com'è in una bottiglia creata appositamente da chi realizza il packaging per i profumi francesi più pregiati. E un profumo è anche quello che sprigiona JOiA: inequivocabile e accattivante, che mette fretta al desiderio dell'assaggio.

Chi lo ha ideato, lo definisce "un profumo per il cibo", un aceto che non è più solo semplice condimento, ma si propone come un ingrediente del piatto, per valorizzare il cibo e arricchirlo di un tocco di personalità.

I vini Malvasia, Friulano e una piccola quantità di Merlot – prodotti dall'azienda Roncùs - tutti prodotti biologici, sono la base per questo delizioso e particolare prodotto. Il blend dei vini, grazie all'azione di una "madre" che ha più di 50 anni, si trasforma in aceto all'interno di vecchie botti scolme. Un percorso che occupa lo spazio temporale di circa

un anno. Terminata l'acetificazione, il liquido riposa per 10 mesi in vasche di acciaio dove incontra le vinacce del pregiato Val di Miez, l'etichetta crù dell'azienda, a base di uve merlot e cabernet franc.

Le vinacce cedono all'aceto sali minerali e polifenoli, che hanno la capacità di rendere armonica ed equilibrata la percezione gustativa dell'acidità. Il prodotto risulta così equilibrato, complesso, con un gusto avvolgente in bocca, privo di spigolosità, armonico e mai prevaricante. Il passaggio sulle vinacce giova anche al colore che si arricchisce di belle sfumature ramate ed è fonte di preziose note olfattive che ricordano erbe aromatiche e balsamiche. JOiA non è un prodotto che nasce casualmente, ma è frutto di studio e accurata sperimentazione, di esperienza e impegno prolungati negli anni.

Sperimentazione che ha percorso anche innovative strade del gusto. Quando JOiA Organic incontra il fumo liquido che si crea bruciando delle vecchie piante di vite, ecco nascere JOiA Exential, un aceto di vino fumé, vera e propria essenza che, con una spruzzata - sì, perché si spruzza come fosse un profumo - dona ai nostri sensi anche la percezione di una delicata affumicatura con un bouquet di sapori intensi e decisivi e con note di resine, sottili spezie e profumo di incenso.

Manuela è una cultrice non solo di ciò che è buono, ma anche di ciò che è bello, e nella splendida cornice di Capriva organizza affascinanti degustazioni guidate del suo gioiello, proponendo JOiA Organic e JOiA Exential sia tal quale, sia su un piatto e in un piatto creato apposta per valorizzare questo aceto e per essere a sua volta da esso esaltato.

In meno di un anno l'aceto che si produce in quantità minime, circa 10 ettolitri, ha avuto grande successo, conquistando importanti chef italiani e portando un'eccellenza friulana anche all'estero – lo apprezzano consumatori in Belgio, in Austria e anche negli Stati Uniti – Un prodotto della nostra terra e della passione frutto di studio, amore e pazienza, nonché di genio e ispirazione.

L'aceto di Manuela potete trovarlo nell'azienda Roncùs a Capriva, custodito nelle splendide confezioni elegantemente personalizzate e confezionate nei formati da 200ml per JOiA Organic e da 100 ml per JOiA Exential.

## ACETO JOIA

Via Giuseppe Mazzini 26, Capriva Del Friuli GO  
T. 347 246 1148 – [www.joiavinegar.com](http://www.joiavinegar.com)

Manuela Barcovini

