vinetur

El balsámico de Módena se ofrece como salida industrial al excedente de vino italiano

El consorcio prepara nuevos acuerdos para absorber más mosto y reclama cambios europeos sobre el uso del nombre aceto balsamico

martes 14 de julio de 2026



El Consorcio del Aceto Balsamico di Modena IGP prepara nuevos acuerdos de cadena para ampliar la absorción de vino y mosto en un momento de exceso de oferta en el sector vitivinícola italiano. La organización plantea esta vía como una salida industrial

para parte de los excedentes y, al mismo tiempo, reclama cambios en la normativa europea sobre el uso de la expresión “aceto balsamico”.

La iniciativa llega mientras una parte del viñedo italiano arrastra problemas de mercado y busca destinos alternativos para su producción. En ese escenario, el vinagre balsámico de Módena mantiene un papel relevante como comprador de materias primas procedentes del vino, en especial mosto y vino vínico destinados a transformación.

El consorcio quiere reforzar los acuerdos entre productores agrícolas y elaboradores para dar más estabilidad al suministro y facilitar una mayor utilización de producto procedente del viñedo. La medida puede tener efecto también en el sector de bebidas, porque abre una posible salida para excedentes de uva y mosto y puede influir en la demanda industrial ligada al vino.

Junto a esa línea de trabajo, la entidad italiana impulsa una modificación regulatoria en la Unión Europea sobre el empleo del término “aceto balsamico”. El objetivo es revisar cómo puede usarse esa denominación y con qué límites, una cuestión que afecta a la protección comercial del producto con indicación geográfica protegida.

Ese movimiento regulatorio puede tener consecuencias más allá del propio vinagre balsámico. Si cambia el marco europeo sobre el nombre, podría alterarse el equilibrio entre operadores que usan materias primas vínicas para transformación y empresas que comercializan productos bajo referencias similares. Para bodegas y elaboradores de mosto, esa evolución puede traducirse en cambios en la demanda de producto destinado a usos industriales.

El Aceto Balsamico di Modena IGP es uno de los grandes compradores italianos de mosto cocido, mosto concentrado y vinagre de vino para su elaboración. Por eso, cualquier ampliación de acuerdos de cadena tiene interés para zonas productoras con excedentes, que buscan canales adicionales distintos a la venta tradicional de vino embotellado.

La propuesta del consorcio se produce además en un momento en que varias ramas agroalimentarias italianas intentan ordenar mejor las relaciones entre campo e industria. En este caso, la intención pasa por dar continuidad a un flujo de materias

primas que ya existe y aumentar su capacidad de absorción si las condiciones del mercado lo requieren.