

GRAN DEPOSITO
ACETO BALSAMICO
DI
Giuseppe Giusti
MODENA
DAL 1605

LA FAMIGLIA GIUSTI

GIUSTI FAMILY

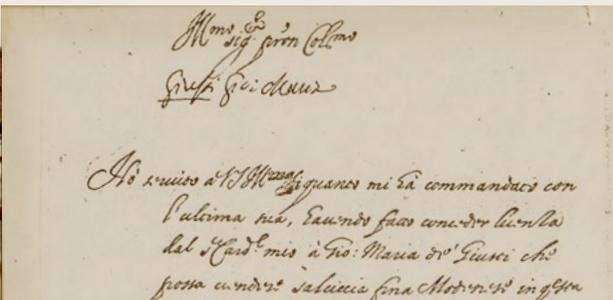


Sono passati più di quattro secoli da quando gli antenati della famiglia Giusti avviavano le prime batterie di aceto balsamico negli attici della casa in via Farini a Modena. Oggi gli aceti balsamici Giusti impreziosiscono i piatti dei migliori chef e gli scaffali più esclusivi, in Italia e nel mondo. È grazie alla fedeltà e alla passione di chi ha seguito e creduto in questa lunga storia che oggi, dopo 17 generazioni, la famiglia Giusti continua con dedizione ed entusiasmo nella produzione e nella diffusione di questo meraviglioso prodotto, che ha contribuito a rendere grande la storia di Modena e dei modenesi.

More than four centuries have passed since our family ancestors initiated the first series of barrels of balsamic vinegar in the attics of our home in Via Farini. Today, Giusti balsamic vinegars enrich the dishes of the best chefs and decorate the shelves of the most exclusive shops in Italy and in the world. And it is thanks to the trust and loyalty of all of you who have followed us in this long history that still today we dedicate ourselves with passion and enthusiasm to the production and dissemination of this wonderful product, which has contributed to the great history of Modena.

DAL 1605: UNA STORIA ININTERROTTA

SINCE 1605, AN UNINTERRUPTED STORY



1605 Giuseppe e Francesco Maria Giusti vengono inseriti nel registro dei "Salsicciai e Lardaroli" del Duca Cesare d'Este.

Registration of Giuseppe and Francesco Maria Giusti in the Modenese Duke's ledger of local businesses "Salsicciai and Lardaroli"

1613 Il Cardinale Barberini concede a Giovanni Maria Giusti di varcare i confini tra Bologna, nello Stato Pontificio, e Modena per la vendita dei suoi prodotti.

The Cardinal Barberini grants Giovanni Maria Giusti the right to sell his products in Bologna, part of the Papal territory.

1700 Il "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" si ingrandisce avviando nuove batterie di botti ed acquisendone da altre famiglie modenesi.

The "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" expands with the inauguration of new series of barrels and through the acquisition of barrels from other Modenese families.



1861 La botte "A3" viene portata da Giuseppe Giusti a Firenze all'Esposizione Italiana indetta dai Savoia, ottenendo una medaglia d'oro per un balsamico di 90 anni.

The "A3" barrel was taken to Florence for the Italian Exposition organized by the Italian Royal Family, where Giuseppe Giusti was awarded a Gold Medal for a 90-year-old Balsamic Vinegar.

1863 In occasione dell'Esposizione Agraria di Modena, Giuseppe Giusti presenta la "Ricetta Giusti", il primo documento che descrive come ottenere un "Perfetto Aceto Balsamico".

Giuseppe Giusti presents the "Giusti Recipe", the first document that describes how to obtain a "Perfect Balsamic Vinegar" at the Agricultural Exhibition of Modena.

1873 - **1900** La Giusti partecipa alle Esposizioni Universali dell'epoca, da Parigi ad Anversa, conseguendo diplomi e medaglie di merito per i propri Aceti Balsamici.

Giusti participates in the Universal Expositions of the late 19th century, from Paris to Antwerp, obtaining diplomas and numerous awards for his Balsamic Vinegars.

DAL 1605: UNA STORIA ININTERROTTA

SINCE 1605, AN UNINTERRUPTED STORY



1900 Nasce il logo della Ditta Giusti, un'illustrazione calligrafica in pieno stile liberty contornata da un ricco insieme di fregi e medaglie. Il logo Giusti è lo stesso utilizzato ancora oggi.

The logo of Giusti family is a calligraphic illustration in liberty style surrounded with decorations and medals. The same logo is still used today.



1910 La bottega aperta nei primi del Seicento diventa la Premiata Salumeria Giusti, che rimarrà punto di riferimento per i buongustai e le eccellenze locali.

The shop, opened in the early seventeenth century becomes the Renowned Salumeria Giusti, which still remains today a reference point for gourmets and local excellences.



1920 Il commercio al dettaglio cresce e la Giusti inizia a imbottigliare i suoi aceti balsamici nelle bottiglie di vetro più diffuse in zona, ovvero quelle del vino Lambrusco.

The retail trade grows and Giusti begins to bottle the Balsamic Vinegars in the most glass bottles produced in the area, those for the locally produced Lambrusco wines.



1929 Giusti diventa fornitore ufficiale del Re d'Italia e della Real Casa Savoia, che gli conferisce il privilegio di utilizzare lo stemma reale sui suoi Aceti Balsamici.

Giusti becomes the official supplier to the King of Italy and the Royal House of Savoy, awarding Giusti the privilege to use the royal emblem on Giusti Balsamic Vinegars.



1980 L'Acetaia Giusti si trasferisce dai solai della Salumeria in un casolare della campagna modenese, aprendo le sue porte agli appassionati da tutto il mondo.

Acetaia Giusti moves from the attics of the Salumeria to a cottage in the Modena countryside, opening its doors to fans from all over the world.



2018 Aprono il Museo Giusti e le Botteghe di Modena, Milano e Bologna. Nuovi spazi esperienziali dove si racconta la storia della Giusti agli appassionati di tutto il mondo.

2022

Giusti Museum and the Botteghe in Modena, Milan and Bologna are open. New spaces dedicated to the history of the Giusti brand for passionate from all over the world.

LE BOTTI E L'ANTICA ACETAIA

THE ANCIENT AGEING BARRELS



È nel legno delle botti antiche in cui invecchia l'aceto che si cela il segreto del balsamico. Possedere un'acetaia era ed è quindi un vero patrimonio familiare. Tra il '700 e il primo '900 il "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" si ingrandisce avviando nuove batterie di botti ed acquisendone da altre famiglie modenesi. Sono le stesse botti in cui ancor oggi invecchia l'aceto Giusti, curato amorevolmente di generazione in generazione. Più antica è la botte, migliore sarà il prodotto che si otterrà, poiché questa rilascerà sempre meglio le essenze del legno e gli aromi balsamici che negli anni vi hanno soggiornato.

It is in the wood of the ancient ageing barrels that the secret of the Balsamic Vinegar is hidden. Owning an Acetaia was and is therefore a real family heritage. Between the 1700s and the early 1900s the "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" expanded by starting new batteries of barrels and acquiring them from other Modenese families. These are the same barrels in which Giusti vinegar still ages today, lovingly cared for from generation to generation. The older the barrel, the better the product will be obtained, since it will always better release the essences of the wood and the balsamic aromas that have stayed there over the years.

IL MEDAGLIERE

MEDALS COLLECTIONS



Nel corso dei secoli, grazie ai viaggi in Italia e in Europa, gli Aceti Balsamici Giusti hanno ottenuti innumerevoli premi e riconoscimenti per la bontà di questo prodotto. Tra i più rappresentativi si ricordano le 14 medaglie d'oro ottenute in occasione delle Grandi Esposizioni nazionali e internazionali di fine '800 e inizio '900. Per la loro valenza storica e importanza, le medaglie rappresentano parte del patrimonio iconografico Giusti, comparando ancora oggi nelle etichette disegnate a inizio Novecento.

Over the centuries, thanks to travels in Italy and Europe, Giusti Balsamic Vinegars have received numerous awards and recognition for the goodness of this product. Among the most representative, the 14 gold medals obtained at the Great Exhibitions of late 1800s. Due to their historical value and relevance, the medals are still part of Giusti's iconographic heritage, appearing on labels designed at the beginning of the twentieth century.

LO STEMMA DEL RE

THE ROYAL SEAL OF APPROVAL



La qualità dell'Aceto Balsamico Giusti conquistò non solo il pubblico italiano ed europeo, ma anche il Re d'Italia Vittorio Emanuele III, il quale decise di nominare i Giusti come "Fornitori della Real Casa Savoia", concedendo nel 1929 l'alto privilegio di esibire il relativo stemma. Per la sua valenza storica, lo stemma della Real Casa campeggia ancora oggi sulle bottiglie di Aceto Balsamico Giusti, diventando uno dei simboli del patrimonio iconografico del brand.

The quality of Giusti Balsamic Vinegar conquered not only the Italian and European audience, but also the King of Italy Vittorio Emanuele III, who granted in 1929 the high title of "Supplier of the Royal House of Savoy", conceding to Giusti the privilege of displaying the Royal Seal of Approval. It is still incorporated on all Giusti Balsamic Vinegars bottle as a symbol of the iconographic heritage of the brand.

LA RICETTA GIUSTI

THE GIUSTI RECIPE

IN OCCASIONE DELL' ESPOSIZIONE AGRARIA
IN MODENA

BREVE GENNO

SUL PRODOTTO

ACETI BALSAMICI

DI MODENA

La perfezione degli aceti detti balsamici di Modena dipende unicamente da tre condizioni, cioè dalla scelta delle uve, dalla qualità dei recipienti, e dal tempo.

1. Le uve bianche delle nostre colline, specialmente il Trebbiano, sono le preferibili; ma danno buoni risultati anche le bianche di tutta la pianura modenese. Esse si riducono, pigiandole, a mosto e si mettono in un tino a fermentare per un giorno; dopo di che si pone il mosto ne' vascelli.

2. I vascelli destinati all' aceto di Modena sono la maggior parte di ginepro, ma sarebbero preferibili quelli di legni duri non odorosi. La loro forma è quella delle botti, e la capacità varia dai 20 Litri all' Ettolitro. Essi

*La perfezione degli
Aceti Balsamici di Modena
dipende unicamente da tre condizioni,
cioè dalla scelta delle uve,
dalla qualità dei recipienti
e dal tempo.*

*The perfection of the Balsamic Vinegar of Modena
depends solely on three conditions:
choice of the grapes, quality of the recipients and time.*

GIUSEPPE GIUSTI
MODENA 1863



3. Il tempo minimo che occorre a cambiare in aceto il mosto bianco (posto in un vascello che abbia contenuto aceto) è di almeno tre anni. Dopo 40 anni può dirsi buono, dopo 50 è assai migliore. Solo dopo 50 anni l' aceto di Modena prende quell' aroma e quel sapore prelibato che gli fa meritare il nome di balsamico. L' aceto balsamico di 100 e più anni è quello della massima bontà.

Non si può esercitare l' industria degli aceti balsamici di Modena se non si posseggono molti vascelli di differenti età. Quando si leva aceto balsamico da un vascello, poniamo di 100 anni, bisogna sostituirvene altrettanta della qualità migliore che si abbia dopo di quello; ciò che dicesi rinalzare. Così di mano in mano si rinalzano i migliori aceti coi meno buoni insino a che si giunge a quello di tre anni che si rinalza col mosto.

Modena 15 Settembre 1863.

GIUSEPPE GIUSTI
Commerciante di Aceti.

Giuseppe Giusti fu tra i primi a fissare per iscritto, dopo secoli di tradizione orale, le regole per ottenere un "perfetto Aceto Balsamico". Il suo testo, redatto nel 1863 in occasione dell'Esposizione Agraria di Modena, indica come ingredienti fondamentali la scelta delle uve, la qualità dei recipienti e il tempo. La cura per le materie prime, il lungo tempo di invecchiamento richiesto e specialmente la disponibilità di botti che hanno già servito per secoli sono gli elementi che ancor oggi rendono l'Aceto Balsamico Giusti così prezioso.

Following the centuries of an oral tradition, Giuseppe Giusti was among the first to write down the rules for obtaining a "perfect Balsamic Vinegar". His text, written down in 1863 on the occasion of the Modena Agricultural Fair, teaches us that the choice of grapes, the quality of the casks, and time are the fundamental ingredients. The quality of the raw materials, the long aging time required, and above all the availability of casks that have been aging Balsamic Vinegar for centuries already are the elements that still make Giusti Balsamic Vinegar so precious.

4 SECOLI DI SAPER FARE

4 CENTURIES OF KNOW-HOW



Ottenere un grande aceto balsamico dipende dalla competenza, esperienza e sensibilità di chi lo produce. Non solo l'attenta scelta delle uve, ma anche il sistema usato per la loro lenta cottura e più ancora la grande complessità dei sistemi di maturazione e invecchiamento, gestiti in batterie composte da botti di diverse dimensioni e legni. Questi i fattori che un acetiere deve saper gestire per ottenere un grande risultato. Senza dimenticare il tempo, elemento necessario perchè i processi naturali facciano il loro corso. Un'arte di famiglia, conservata intatta per generazioni, che suggella la qualità e il gusto di un alimento capace di sfidare il tempo.

Obtaining a great balsamic vinegar depends on the competence, experience and taste of its maker. Not only a careful selection of the grapes, but also the cooking system and above all the great complexity of the ageing process, with casks of various woods and sizes. These are the factors that the "maestro acetiere" needs to manage to obtain a great result. Not to forget time, an important element for course of the natural processes. A family art, maintained throughout generations, which seals the quality and taste of a product capable of defying time.

IDENTITÀ GIUSTI

GIUSTI IDENTITY



L'etichetta dell'Aceto Balsamico Giusti nasce, nel primo Novecento, da una nuova esigenza: vendere il prodotto imbottigliato anziché sfuso. Come il logo calligrafico riprodotto con pietra litografica, anche l'etichetta riflette il gusto tipico dell'epoca. Si notano infatti stilemi Liberty, e l'uso di caratteri diversi per le diverse diciture. Così, il nome di Giuseppe Giusti risulta scritto, a mo' di firma, con un carattere differente da quello del logotipo. Questa etichetta, a cui l'azienda ha sempre voluto restare fedele, ha attraversato decenni e mutamenti restando identica a sé stessa, e diventando un vero e proprio oggetto iconico e riconoscibile fra tutte.

The Giusti Balsamic Vinegar label was born, in the early twentieth century, from a new need: to sell the product bottled instead of in bulk. As the calligraphic logo reproduced with lithographic stone, even the label reflects the typical taste of the time. In fact, Liberty styles can be seen, and the use of different characters for the different wordings. Thus, the name of Giuseppe Giusti is written, as a signature, with a different character from that of the logotype. This label, to which the company has always wanted to remain faithful, has gone through decades and changes remaining identical to itself, and becoming a real iconic and recognizable object among all.

MUSEO GIUSTI

GIUSTI MUSEUM



Il Museo Giusti offre un percorso straordinario attraverso l'inestimabile patrimonio di oggetti e documenti conservati per generazioni: dagli antichi orci usati per la conservazione, agli strumenti utilizzati nei secoli dagli acetieri, fino alle prime bottiglie e dépliant pubblicitari di inizio Novecento. Tra i cimeli più preziosi ci sono le botti secolari come la botte "A3" con cui Giuseppe Giusti si presentò a Firenze nel 1861 in occasione dell'Esposizione Italiana indetta dai Savoia, ottenendo una medaglia d'oro per un balsamico di 90 anni. Attraverso documenti e antichi oggetti del mestiere, il Museo traccia la storia dell'Aceto Balsamico di Modena e del suo incontro con la famiglia Giusti.

The Giusti Museum offers an extraordinary journey through a priceless collection of objects and documents preserved for generations: from the ancient jars used for conservation, to the tools used over the centuries by vinegar makers, up to the first bottles and advertising leaflets of the early twentieth century. Among the most precious memorabilia are centuries-old casks, such as the "A3" cask, presented in Florence in 1861 during the Italian Exhibition announced by the Italian royal family, winner of a gold medal for its 90 years old Balsamic Vinegar. Through documents and ancient objects, the Museum traces the history of Balsamic Vinegar and its connection with the Giusti family.

BOTTEGA GIUSTI

MODENA - MILANO - BOLOGNA



Il racconto di Acetaia Giusti continua all'interno delle Botteghe di Modena, Milano e Bologna. Eleganti boutique dedicate alla cultura dell'Aceto Balsamico di Modena dove poter rivivere gli oltre 400 anni di storia della famiglia Giusti, in un'esperienza unica di degustazione, tra botti secolari e antichi oggetti dell'arte acetiera. Nate con la volontà di trasmettere tutto il valore custodito in ogni bottiglia di Aceto Balsamico, le Botteghe Giusti rappresentano un punto di riferimento per gli appassionati gourmet di tutto il mondo alla ricerca delle migliori eccellenze enogastronomiche italiane.

The 400-year history of Giusti is on display in each Bottega Giusti, flagship stores located in Modena, Milan and Bologna. These elegant boutiques are dedicated to share the interwoven history and culture of both Balsamic Vinegar of Modena and the Giusti family, explained among centuries-old barrels and ancient objects of the art of vinegar making. A tasting experience for visitors demonstrates the value enclosed in each bottle of Giusti Balsamic Vinegar. The Bottega Giusti represent a point of reference for gourmet enthusiasts from all over the world in search of Italian food and wine excellences.

LA COLLEZIONE STORICA

THE HISTORICAL COLLECTION



La Collezione più iconica e rappresentativa dell'Acetaia Giusti. Nasce dalla prima storica etichetta Giusti, disegnata a inizio del '900 riportando con lo stile dell'epoca i riconoscimenti ottenuti fino a quel tempo. La bottiglia utilizzata in origine era quella più facilmente reperibile nel modenese, ovvero quella del Lambrusco: la "Champagnotta". La collezione è composta da cinque Aceti Balsamici di Modena di diverse ricette e invecchiamenti, creati negli anni dalle varie generazioni della famiglia, oggi classificati con un numero progressivo di medaglie, selezionate tra quelle conseguite nelle Esposizioni Universali di fine Ottocento. La "Champagnotta" è affiancata oggi dai formati "Cubica" e "Champagnottina", riproduzione della storica bottiglia in un formato più piccolo.

The most iconic and representative collection from the Acetaia Giusti. Still today Giusti uses the first historical label, designed in the early 1900's according to the liberty style, and visually represents a collection of the accolades obtained by Giusti in that era. The bottle used originally was the bottle for the Lambrusco wine of Modena: the "Champagnotta". The Collection includes five Balsamic Vinegars of Modena, of different recipes and ageing developed throughout the generations. Today, they are classified with a progressive number of medals, chosen from the medals collected at the International Fairs of the 19th century. Today the offer includes three bottles: "Champagnotta", "Cubica" and finally the "Champagnottina", which reproduce the historical bottle in a smaller size.