

Lebensmittel

Aceto Balsamico tradizionale di Modena

Trauben und Verarbeitung

Aceto Balsamico wird, im Gegensatz zu herkömmlichem Essig, nicht aus Wein, sondern aus unvergorenem Traubenmost gewonnen. Verwendet wird vor allem die Traubensorte «Trebiano», eine weisse, zuckersüsse Beerenart, die im Flachland von Modena und den umliegenden Hügeln wächst. Nach der Ernte werden die Trauben gepresst, gefiltert und in offenen Pfannen während rund 12 Stunden eingekocht. Das Resultat ist ein bernsteinfarbener, eingedickter Traubensirup. In Modena beginnt mit diesem Sirup eine Verwandlung, die neben grosser Erfahrung und Liebe viel Geduld braucht, denn ein guter Aceto Balsamico tradizionale braucht viel Zeit.



Lagerung und Reifung

Das eigentliche Geheimnis des Balsamico ist seine Lagerung und Reifung in bis zu fünf verschiedenen, bis zu hundert Jahre alten Fässern aus unterschiedlichem Holz.

Eiche

Als erstes gelangt der Traubenmost in ein Fass aus Eichenholz, in dem sich eine Essigmutter befindet. Es wird vor allem die slowenische Eiche verwendet. Diese Eichenart weist wesentliche Vorzüge in der Aromatik auf, was einen delikateren Aceto balsamico tradizionale ergibt. Diese Eichenart wird auch aufgrund ihrer Porösität und seiner Farbe sehr geschätzt.

Kastanie

Als nächstes wird der Balsamico in ein Kastanienfass gegeben. Das Kastanienholz hat eine kompakte Porösität und besitzt selber wenig Farbe, dafür viel Tannin. Fässer aus Kastanienholz sind ideal für die Dichte des Balsamico, sein Kleid und seine Geschmeidigkeit und haben einen wesentlichen Einfluss auf die dunkle Farbe des Balsamico.

Kirsche

Als nächstes wird das dunkle Gold in einem Fass aus Kirschbaumholz gelagert. Das Holz des Kirschbaumes besitzt eine weiche, poröse Struktur, dadurch reift der Balsamico darin relativ schnell. Das Kirschbaumholz gibt viele delikate Aromen ab und färbt den Balsamico rosig.

Maulbeer

Maulbeerbäume waren einst im Raume Modena weit verbreitet, wurden sie doch für die Seidenraupenproduktion angepflanzt. Daher wurde dieses Holz für die Reifung des Balsamico in den alten «Acetaias» auch oft verwendet. Maulbeerholz ist von gelber Farbe, das schnell ins bräunliche oxidiert. Das Holz ist porös und ist auch wegen seiner Geschmeidigkeit beliebt.

Wacholder

Zuletzt reift ein guter Balsamico in einem Wacholderfass. Die Balsamico-Bereitung in Wacholderfässern haben viele Produzenten aufgegeben. Schuld daran sind die knappe Verfügbarkeit und die grossen Anforderungen an die Produzenten. Das Holz ist äusserst aroma-intensiv, schwer abschätzbar für den Balsamico-Produzenten.

Reifung

Wein mag in einem Weinkeller reifen, aber der Balsamico gedeiht am besten auf dem Estrich, denn während der heissen Sommermonate, wenn die Sonne so richtig auf das Ziegeldach brennt, verdunstet ein Teil des Fassinhaltes und führt zu einer Konzentration der kostbaren Flüssigkeit. In der Kälte des Winters dagegen zieht sich das Holz zusammen und beizt den Fassinhalt mit seinem charakteristischen Geschmack. Von der anfänglichen Menge an Traubensirup gehen bei der Lagerung mehr als zwei Drittel in Luft auf. Was zuletzt im Fass lagert, nennt sich Aceto balsamico tradizionale di Modena und ist eine sehr teure Flüssigkeit, die man höchstens tröpfchenweise beim Kochen oder zum Aromatisieren von Speisen verwendet. Er wird ausschliesslich in kleinen, bauchigen Fläschchen mit 1 dl Inhalt mit Namen des Produzenten verkauft.



Aceto balsamico industriale

Unter dieser Bezeichnung werden eine Vielzahl von Produkten verkauft, die qualitativ gut sind, aber mit dem Aceto balsamico tradizionale nichts zu tun haben. Es handelt sich um Rotweinessige, die eingedickt und mit Karamellzucker versehen werden und allenfalls mit Eichenholzspänen aromatisiert werden.

