

DAS CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA



Balzehū
«Aceto Balsamico di Modena»



DAS CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA



GESCHICHTE

Ursprung

Schon die Römer kochten Traubenmost ein und nannten diesen sapum. Verwendet wurde er in der Medizin, er galt aber auch als bewährte Zutat, um Speisen zu verfeinern.

Modena

Die Herstellung dieses einzigartigen Essigs ist seit dem 11. Jahrhundert eng mit der Stadt Modena verknüpft. Im Laufe der Zeit wurde er zum Synonym für die Kultur, die Geschichte und die kulinarischen Besonderheiten der Region.

Kaiserliches Geschenk

1046, während seiner Reise durch das Po-Gebiet, überreichte Bonifacio, der Marquis der Toscana und Vater von Matilde von Canossa, Henry III, Herrscher über das Heilige Römische Reich, einen „vorzüglichen Essig“. Diese Episode dokumentiert der Abt und Historiker Donizone, Biograph von Mathilde, in seinen Schriften.

HERSTELLUNGSGEBIET

Acetaias – Italienische Weinanbaugebiete

Traditionell und heute gesetzlich verankert sind die Provinzen Modena und Reggio Emilia die Produktionszonen, in denen Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) hergestellt wird.

In diesen Regionen herrscht ein semikontinentales Klima. Das bedeutet: kalter Winter, heißer und feuchter Sommer, milder Frühling und Herbst. Diese klimatischen Gegebenheiten prägen den Reifungs- und Alterungsprozess des Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) ganz entscheidend.

Aromen und Wissen

Modena und Reggio Emilia befinden sich im Flachland der Emilia Romagna entlang der Landschaft, die dem Verlauf des Po folgt und die das Secchia und Panaro Bassin kreuzt. Dies ist die Heimat des alten Adelsgeschlechts Este, eine Region mit einer großartigen bäuerlich geprägten kulinarischen Tradition. Diese bildet neben den klimatischen und landschaftlichen Gegebenheiten die Grundlage für die Entstehung des Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.).

Einzigartig in der Welt

Der Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) hat demnach seine Wurzeln in den bäuerlichen Traditionen der Regionen. Aus diesem Grund ist die Spezialität Symbol der Kultur und Geschichte Modenas. Dies wurde auch durch das Amtsblatt der Europäischen Union (L 175/10 vom 4. Juli 2009) anerkannt.

Essig auf dem Tisch

Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) ist als Spezialität tief verankert in der regionalen kulinarischen Tradition der Emilia Romagna. Dies findet seinen Niederschlag in den Rezepten wie auch in den zahlreichen Festen und Veranstaltungen.

DAS CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA



HERSTELLUNG

Der Ursprung der Spezialität

Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) wird aus teilgegorenem und/oder gekochtem und/oder eingedicktem Traubenmost gewonnen, dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig sowie von mindestens 10% reinem Weinessig zugefügt wird.

Dabei werden ausschließlich die Traubensorten Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni verwendet.

Der Traubenmost

Der eingekochte oder eingedickte Traubenmost muss mindestens 20 Prozent der zu verarbeitenden Menge betragen. Das Eindicken wird fortgesetzt, bis die ursprüngliche Masse bei 20°C eine Dichte von mindestens 1,240 aufweist. Zusätzlich zu den oben genannten Traubensorten müssen die Moste, die eingekocht oder eingedickt wurden, einen Gesamtsäuregehalt von mindestens 8g/kg und einen Trockenextrakt von mindestens 55g/kg aufweisen. Zur Stabilisierung der Farbe können dem fertigen Essig bis zu 2% Karamell zugefügt werden. Das Zufügen anderer Stoffe ist verboten.

Essigsäurebildung und Reifung

Die Herstellung von Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) erfolgt nach dem üblichen Essigbereitungsverfahren durch Verwendung ausgewählter Bakterienkulturen. Die Essigwerdung findet in Fässern aus hochwertigem Holz wie Eiche, Kastanie, Maulbeere oder Wacholder über einen Zeitraum von mindestens 60 Tagen statt. Am Ende des Prozesses stehen analytische und organoleptische Prüfungen. Erst mit der erfolgreichen Prüfung wird das Produkt als Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) zertifiziert.

Alterung / Reifung

Jetzt reift der Essig weiter. Und wird dabei über einen langen Zeitraum in immer kleinere Holzfässer abgefüllt und gelagert. Sofern diese Reifung mindestens 3 Jahre andauert, darf der fertige Essig als „gealtert“, italienisch „invecchiato“, bezeichnet werden.

Abfüllung

Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) ist nun zum Verzehr bereit. Er wird in Behältnissen aus Glas, Holz, Terrakotta oder Keramik in unterschiedlichen Größen angeboten: 250 ml, 500 ml, 1 l, 2 l, 3 l, 5 l. Verpackungen in Portionsbeuteln aus Kunststoff oder Verbundmaterial mit einer maximalen Kapazität von 25 ml sind ebenfalls erlaubt. Sollte das Erzeugnis für den gewerblichen Nutzen bestimmt sein, sind jedoch Gefäße aus Glas, Holz, Keramik oder Ton von mindestens 5 l oder Gefäße aus Plastik von mindestens 2 l zulässig.

Etikettierung

Auf den Verpackungen muss neben der Bezeichnung Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) der Hinweis „geschützte geografische Angabe“ erscheinen. Sollte der Essig mindestens drei Jahre gereift sein, darf der Zusatz „gealtert“, italienisch „invecchiato“, verwendet werden. Den Mitgliedern des Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena (Konsortium zum Schutz des Aceto Balsamico di Modena) ist es zusätzlich erlaubt, das Logo des Consorzios auf dem Etikett abzubilden.

Territoriale Beschränkungen

Die Spezifikation des Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) schreibt vor, dass die Zusammenstellung der Rohstoffe, die Herstellung, die Veredelung sowie die Reifung in Holzbehältern in den Provinzen Modena und Reggio Emilia erfolgen müssen. Der fertige Essig kann jedoch außerhalb dieses geografischen Gebiets abgefüllt werden.

DAS CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO DI MODENA



ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) vs Weinessig

Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) unterscheidet sich von Weinessig schon allein durch die ausgewogene Zusammensetzung seiner Bestandteile. Seine physischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften verbinden sich in einzigartiger Weise. Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) besitzt einen höheren Anteil an Extraktstoffen und flüchtigen Bestandteilen, basierend auf der hohen Qualität der Weine, deren Traubenmost die Grundlage der Essigherstellung bilden. Die Spezifikation schreibt vor, dass der gekochte oder eingedickte Traubenmost nur aus sieben Rebsorten, die typisch für die Regionen Modena und Reggio Emilia sind, hergestellt werden darf: Lambrusco, Trebbiano, Sangiovese, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni.

Besondere Merkmale

Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) zeichnet sich durch folgende Charakteristika aus:

- Klarheit und Brillanz
- Dunkelbraune Farbe
- Süß-sauer und ausgewogen am Gaumen
- Verhaltene Essigaromen, langanhaltend, Holznoten
- Dichte des fertigen Essigs bei 20°C: mindestens 1,06
- Effektiver Alkoholgehalt: höchstens 1,5 Vol.-%
- Mindestsäuregehalt: insgesamt 6 %
- Schwefelhydrid: insgesamt höchstens 100 mg je Liter
- Asche: mindestens 2,5 %
- Trockenextrakt: mindestens 30 g netto je Liter
- Reduzierende Zucker: mindestens 110 g je Liter

Klassifizierung nach Reifung

Wir unterscheiden zwei Reifekategorien bei Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.): Beträgt die Reifezeit 60 Tage, trägt er die Bezeichnung Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.). Ab einem Alter von drei Jahren darf die Bezeichnung Aceto Balsamico di Modena „gealtert“, italienisch „invecchiato“, verwendet werden.

Eine Spezifikation, unterschiedliche Charaktere von Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.)

Die Produktion und die verwendeten Zutaten lassen unterschiedliche Charaktere von Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) entstehen. So eignet sich ein drei Jahre alter Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) hervorragend zu Gemüse- und Fleischgerichten.

LAGERUNG

Aufbewahrung

Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) kann problemlos ohne geschmackliche oder optische Veränderungen gelagert werden. Es genügt, ihn in einem geschlossenen Behälter an einem kühlen dunklen Ort aufzubewahren und nicht dem direkten Sonnenlicht auszusetzen.

Vorsicht vor Gerüchen

Um das charakteristische Aroma des Balsamessig aus Modena (Aceto Balsamico di Modena g.g.A.) zu bewahren, sollte dieser nicht neben stark riechenden Substanzen gelagert werden.