

DAS CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA



Balzebù
Aceto Balsamico di Modena



DAS CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA



GESCHICHTE

Das Schutzkonsortium brachte eine Belebung in die Welt des Traditionellen Balsamessigs aus Modena, so dass heute alle daran beteiligten Kräfte, Institutionen, Erzeuger und Verbände die natürliche Identität ihrer Ziele wiedergefunden haben, nämlich die Wahrung der Qualität des Produkts, dessen Absatzförderung und der Schutz, nicht nur des Produkts, sondern auch des gesamten Modeneser Kulturerbes und seiner Traditionen. Auch wenn die Traube den Grundstock für die Balsamessige bildet, so ist es jedoch vor allem das in uralter Familientradition überlieferte und von Geduld geprägte Geschick der Modeneser, das diese unvergleichlichen Produkte hervorbrachte. Das Consorzio Tutela ABTM schloss in seinem Verwaltungsrat Institutionen, Branchenverbände und Erzeuger zusammen und erzielte somit mit vereinten Kräften eine Verbesserung seiner Stellung und seines Potentials, auch im Hinblick auf eine Optimierung der Leistungen für die angeschlossenen Betriebe und der Absatzförderung des Produkts.

HERSTELLUNG

Der Most von spätgelesenen (weißen) Trebbiano- oder Lambrusco-Trauben wird durch Kochen eingedickt, so dass nur noch ca. 30–70 % übrig bleiben. Erlaubt sind noch fünf weitere Weißwein-Rebsorten. Dabei findet keine alkoholische Gärung statt. Der Sirup wird gefiltert, und ihm wird ein Anteil mindestens zehn Jahre alten Balsamessigs sowie ein 10%iger Anteil frischen Weins zur Vergärung zugesetzt. Anschließend wird das Erzeugnis jeweils über mehrere Monate in verschiedenen Holzfässern gelagert. Dieser Prozess dauert viele Jahre, und der Essig wird durch Verdunstung des Wassers im Holzfass konzentrierter. Je älter der Essig, desto dickflüssiger wird er. Die verschiedenen Holzarten und die Fermentation verleihen dem Balsamico seinen eigentümlichen Geschmack und seine Farbe. Die Reihenfolge der Holzarten (Eiche, Edelkastanie, Vogel-Kirsche, Esche und Maulbeere) spielt dabei eine wichtige Rolle. Es muss stets Luft in den Fässern bleiben, und die Fässer werden durch Lagerung auf dem Dachboden starken Temperaturschwankungen ausgesetzt. Die große Hitze im Sommer sorgt für weitere Reduzierung, und die Kälte im Winter fällt Trübstoffe aus. Stets wird dem jüngeren ein Anteil des älteren Essigs hinzugefügt. Aufgrund dieser Rezirkulierung und der jahrelangen Eindickung bleibt am Ende nur noch eine relativ kleine Menge (je länger die Lagerungsdauer, desto kleiner die Menge) übrig.

Der Herstellungsprozess des echten Balsamico ist sehr störanfällig: Die Bakterienkultur (die sogenannte „madre dell'aceto“ – Essigmutter), die für die Fermentation verantwortlich ist, kann durch Insekten oder durch Infektion mit anderen Bakterien zerstört werden. So kann die Herstellung des Balsamessig für längere Zeit unterbrochen werden, da alle infizierten Fässer entleert und sterilisiert werden müssen.

„Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ (ABTM) und „Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia“ (ABT di RE) sind geschützte Ursprungsbezeichnungen und müssen daher in der betreffenden Region und nach den dort festgelegten Regeln hergestellt werden.

Für „Aceto Balsamico Tradizionale di Modena/Reggio Emilia“ gelten die gleichen Vorgaben zur Reifedauer wie für den ABT. Er darf nur verkauft werden, wenn ein Konsortium von Herstellern in Modena den Verkauf nach strengen Qualitäts- und Geschmacksprüfungen freigegeben hat. Die lange gereiften Sorten sind relativ teuer, da vor 25 Jahren der derzeitige Balsamico-Boom noch nicht abzusehen war. So kommt es, dass ein 12-jähriger Aceto Balsamico Tradizionale im Handel ca. 50 Euro pro 100 ml, und ein über 25 Jahre alter etwa 100 Euro kostet. Die charakteristische, von Giugiaro entworfene Flaschenform und eine gelb-rötliche Kapsel stehen für den 12-jährigen, eine Goldkapsel für den 25-jährigen Balsamico.