

Wissenswertes über ACETO BALSAMICO

ACETO BALSAMICO hat sich in Deutschland seit Jahren als Massenprodukt durchgesetzt und ist fest mit der italienischen Küche verbunden. Das heutige Massenprodukt hat aber nichts mit dem eigentlichen traditionsreichen Balsamico zu tun, dessen unvergleichlich vielfältiger Geschmack betörend ist, oszillierend zwischen Süße und Säure und mit vielfältigen vom Holz geprägten Nuancen.

Heute bestehen drei Produktlinien: (1) Aceto Balsamico Tradizionale, (2) Aceto Balsamico di Modena und (3) Condimento Alimentare Balsamico. Sie unterscheiden sich nach den Zutaten und den Herstellungsmethoden.

(1) *Aceto Balsamico Tradizionale*

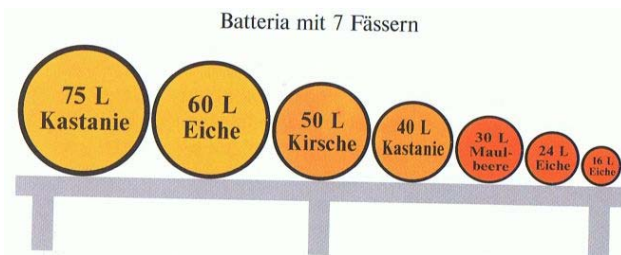
Die Geschichte des ACETO BALSAMICO reicht weit zurück. Aus dem 17. Jahrhundert ist die Herstellung mittels Essigbatterien aus Fässern verschiedener Holzarten belegt. Früher war das Ergebnis dieses langwierigen und von den Fährnissen der Natur nicht ganz unabhängigen Prozesses so kostbar, dass es zum Bestandteil von Aussteuer und Erbe wurde. Mit der Geburt einer Tochter wurde eine Batterie angelegt und der ACETO reifte in den Jahren des Heranwachsens zur bedeutenden Hochzeits-Mitgift. Die Batterie von Fässern war auch ein wichtiger Bestandteil des Familienerbes und wurde in den Testamenten verankert.

Der Rohstoff für den ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE ist Most vorwiegend aus Trebbiano-Trauben der Region, die eine hohe Konzentration von Zucker und einen beständig hohen Säuregrad aufweisen. Für den Most werden Schalen und Stengel entfernt, dann wird der Saft gefiltert und bei 90° gekocht. Der entstehende Schaum wird abgeschöpft. Danach kühlt der Most in Holzbottichen ab und ruht längere Zeit, um nach erneuter Filterung zum Reifen in Fässer gefüllt wird.

Früher wurden die Fassbatterien auf Dachböden aufgestellt, um die Temperaturschwankungen zu nutzen. Im warmen Sommer arbeiten die Essigbakterien, im kühlen Winter ruht der Most und klärt sich die Flüssigkeit.

Heuten erfolgt die alkoholische Gärung unter kontrollierten Temperaturbedingungen in den Fässern. Natürliche Essigbakterien (oder die zugeführte „Essigmutter“) wandeln den Alkohol in Essigsäure um. Bei der Umwandlung des Mostes und der Reife reduziert sich die Flüssigkeit. Der Aceto wird nachgefüllt und in immer kleinere Fässer umgefüllt.

Eine Fassbatterie besteht aus mindestens drei Fässern, meist aus 5 Fässern, aber auch aus 8 bis 12 Fässern, deren Fassungsvermögen sich von 60-75 l auf 10-15 l verkleinert. Der traditionelle Herstellungsprozess dauert 12 bis 25 Jahre. Jedes einzelne Fass besteht aus einem anderen Holz (Kastanie, Wacholder, Maulbeere, Kirsche u.a.), das bestimmte Aromen an die Flüssigkeit abgibt.



Fassbatterie: Mostumwandlung, Reife, Alterung
Quelle: R. Merkle, ABT. Mannheim 2002, S.44f.

Qualität hat ihren Preis:

Aus 100 kg Trauben erhält man 50 kg frischen Most. Nach dem Einkochen verbleiben noch 30-35 kg Most und nach 20 bis 25 Jahren 1-1,5 kg, d.h. 0,6-1,1 l *ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE* oder anders ausgedrückt 6 bis 11 Fläschchen à 100 ml.

Quelle: R. Merkle, ABT. Mannheim 2002, S.41

Noch heute wird nach den alten Regeln *ACETO BALSAMICO* hergestellt, der als *ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE* ein geschütztes und höchst kostbares Produkt ist.

Zu weiteren Informationen:

<http://www.acetobalsamicotradizionale.it/>



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

100 ml Flakon in festgelegter Form und mit geschützter Ursprungsbezeichnung

2 Qualitätsstufen:

- (1) über 12 Jahre gereift (cremefarbene Kapsel)
- (2) über 25 Jahre gereift (goldene Kapsel) „Extravecchio“



Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia

100 ml Flakon in festgelegter Form und mit geschützter Ursprungsbezeichnung

3 Qualitätsstufen (nach Dauer der Reife und Test):

- (1) über 12 Jahre gereift (rotes Etikett)
- (2) über 18 Jahre gereift (silberfarbenes Etikett)
- (3) über 25 Jahre gereift (goldenes Etikett)



(2) *Aceto Balsamico di Modena* (g.g.A.)

Die hohen Produktionskosten für den qualitativ hochwertigen traditionellen *ACETO* haben bereits im 19. Jahrhundert zu den Anfängen einer industriellen Produktion von *ACETO BALSAMICO* geführt. Der Massenmarkt des 20./21. Jahrhunderts führte schließlich zu einer enormen Ausweitung der Produktion und zur weltweiten Erzeugung vieler minderwertiger Essige unter der Bezeichnung *ACETO BALSAMICO (DI MODENA)*.

Italien hat sich daher in einem langwierigen politischen Prozess um die Anerkennung und Registrierung dieses industriellen Produkts bemüht. Seit 2009 ist der Name ‚*ACETO BALSAMICO DI MODENA*‘ (g.g.A.) von der EU in das Verzeichnis der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben aufgenommen worden (Verordnung v. 3.7.2009, 583/2009). Die Zusammenstellung der Rohstoffe, die Herstellung, Veredelung und Reife müssen jetzt im Ursprungsgebiet (Modena oder Reggio Emilia) erfolgen. Die Abfüllung kann andernorts stattfinden. Die noch relativ neue EU-Verordnung bestimmt chemische Werte, organoleptische Prüfung sowie die Ursprungs- und Herstellungsanforderungen.

Ausgangsprodukt des *ACETO BALSAMICO DI MODENA* ist teilvergorener und/oder eingekochter und/oder eingedickter Traubenmost, dem ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig sowie mindestens 10 % reiner Weinessig zugefügt wird. Der Prozentsatz des eingekochten und/oder eingedickten Traubenmostes muss mindestens 20 % der zu verarbeitenden Menge betragen. Es kann bis zu 2 % Karamell zugefügt werden, um die Farbe zu stabilisieren. (Verordnung 583/2009, Abs. 4.5).

Der *ACETO BALSAMICO DI MODENA* (G.G.A.) ist jedoch ein völlig anderes Produkt als der zuvor beschriebene *ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE*. Auch nach dem Erlass der EU-Verordnung besteht noch ein großer Spielraum zur Herstellung von Massenprodukten. Von derart hergestellten Produkten der Essigindustrie ist keine hohe Qualität zu erwarten, sie bestimmen aber weithin die Wertigkeit des Produkts in der Öffentlichkeit. Ihm fehlen ganz einfach die vielfältigen weichen Aromen im Zusammenspiel von Süße und Säure und die Nuancen, die nur durch Reife und Alterung im Holz zustandekommen können und die den eigentlichen Reiz des *ACETO BALSAMICO* ausmachen.

Der Unterschied:

„Aus einem einzigen 100 ml-Flakon Aceto Balsamico Tradizionale lassen sich rund 3000 und mehr Halbliterflaschen einfacher Aceto Balsamico di Modena erzeugen.“

Quelle: Genuss und Lebensart. Essig. München 1999, S.37

(3) *Condimento Alimentare Balsamico*

Mehrere Produzenten aus Modena und Reggio Emilia sind bemüht, ein spezielles Segment hochwertiger Balsamessige zu fördern, das den Ansprüchen einer qualitätsbewußten Nachfrage entspricht und dabei im Preis-Leistungsverhältnis den Alltagsansprüchen einer kundigen Kundschaft gerecht werden kann. Es entstand aus diesen Bemühungen eine Art „junger“ *ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE*.

Der Verzicht auf künstliche Zusätze und die Umwandlung des Traubenmosts auf natürliche Weise, die Verwendung von Holzfässern für die Reife und die längere Alterung im Holz sind wichtige Elemente, um in diesem Segment hochwertige Qualitätsprodukte zu erzeugen, die sich im Geschmack dem *TRADIZIONALE* annähern.

Die Produktion folgt dabei oftmals lange geübten Traditionen in den Erzeugerfirmen. Ihre Produkte werden als *ACETO BALSAMICO* und unter firmeneigenen Bezeichnungen vermarktet. Sie werden der Kategorie *CONDIMENTO ALIMENTARE BALSAMICO* zugeordnet. Die Produzenten dieses Aceto sind in einem speziellen Konsortium organisiert.

Dieses spezielle Segment des Essigmarktes wird in der Regel nur über Feinkostgeschäfte und Premiumkaufhäuser vermarktet. Die Preise liegen deutlich unter denen für den *TRADIZIONALE* (als Orientierung: 100 ml €60,00 bis €140,00) und deutlich über denen für die Massenprodukte (als Beispiel: 250 ml = €2,79). In dieser Situation kommt es für den Kunden darauf an, einen glaubwürdigen Produzenten zu finden und das Produkt selbst zu probieren.

