



0,5l
SPEZ212

Aceto Balsamico di Modena (2-3 Jahre)

Acetaia Fiorini

Echter »Aceto Balsamico Tradizionale di Modena« kostet richtig Geld. Weil wir Deutschen es billig wollen, machen uns die Italiener billig. Die sind da sehr geschmeidig. Lastwagenweise verkaufen sie uns Deutschen billige Industriepförrle als »Balsamico«, eine Mischung aus billigem Weinessig mit eingedicktem Traubenmost, die meist noch mit Zuckercouleur gefärbt wird. Wer weiß schon, daß »Aceto Balsamico di Modena« eine geschützte geographische Angabe ist, wogegen »Aceto Balsamico« oder »Balsamico« ohne den Zusatz »di Modena« von jedem beliebigen Essig-Hersteller verwendet werden, was rechtlich nicht zulässig ist, doch wer kümmert sich schon um Essig?

Unsere »Acetaia Fiorentini« verkauft Essige aus der italienischen Provinz Modena oder der Region Emilia-Romagna. Ihr Säuregehalt beträgt mindestens sechs Prozent und stammt ausschließlich aus Wein, statt aus anderen pflanzlichen Rohstoffen. Der Zusatz von Karamell (Zuckercouleur) dient, soweit nötig, der Farbstabilisierung und alle Essige von Fiorini reifen weit mehr als die vorgeschriebenen 60 Tage im Holzfaß.

Fiorinis »Aceto Balsamico di Modena« ist das Basisprodukt und wird aus 90 % roten Lambrusco di Salamino- und 10 % weißen Trebbiano-Trauben hergestellt. Beider Most wird rund 12 Stunden lang eingekocht, um dann mit einem über mehrere Jahre in Holzfässern gereiften Weinessig hoher Qualität vermischt zu werden. Ergebnis ist ein angenehm mild säuerlicher Essig mit dezent süßsaurer Bitterkeit, guter Frucht und angenehmer Frische. Kein »echter« Balsamico also, sondern ein Allround-Condiment, mit dem man in der Küche Wunder bewirken kann, von der Bratensauce über den Salat bis zum Dessert.



www.weinhalle.de