



BALSAMICO – ESSIG

1. Historie
2. Geburt des Balsamico
3. Balsamico - Herstellung
4. Essig probieren & kaufen
5. Balsamico und Essen
6. Balsamico aus dem Trentino
bei Wein-ist-Gail

1. Historie

Essig ist wohl zufällig entdeckt worden als ``sauer`` gewordener Wein. Schon weit vor Christi Geburt wurde sauer gewordener Wein genutzt

- als Gesundheitsmittel

 - zur Würzung von Speisen

 - zur Haltbarmachung von Lebensmitteln

In Italien aceto ----- vom lateinischen acetum = sauer sein

In Frankreich vinaigre ----- vom lateinischen vinum acre = herber Wein

In Spanien vinagre ----- herber Wein

In England vinegar ----- herber Wein

Essig wird aus verschiedenen Produkten gewonnen. Etwa in Asien aus Früchten und Reis. In Rußland aus Roten Beeten.

In der Antike nutzte man Essig mit Wasser verdünnt als Durstlöscher.

Als ``Medizin`` würde Essig vielfältig eingesetzt u.a. gegen Husten, Hautkrankheiten, bei Bauchschmerzen .

Nachdem der Essig dann einige Jahrhunderte von der Bildfläche verschwunden war , erlebte er ca. ab dem 13. Jahrhundert eine neue ``Hochblüte``.

Städte an grossen Flüssen, die damals wichtige Transportwege z.B. auch für Wein waren zu Zentren der Essigherstellung. In Frankreich die Stadt Orleans , in Italien die Region um Modena und Reggio Emilia.

2. Die Geburt des Balsamico

Bereits ab dem 12. Jahrhundert entwickelte sich die Region Modena zur ``Essigregion``. Einige damals entstandene Betriebe existieren heute noch.

Balsamico genoss in der Renaissance in Adelskreisen höchstes Ansehen. Um 1600 erschienen die ersten Beschreibungen zu Balsamico, wie wir ihn heute noch kennen.

Louis Pasteur identifizierte einen Mikroorganismus, ein Bakterium der Gattung ``Acetobacter`` das für Umwandlung von Wein in Essig ursächlich ist. Mit dieser Entdeckung konnte die gezielte Produktion von Essig beginnen. Essig wurde früher in Ballonflaschen vorwiegend in den Sommermonaten verkauft.

3. Balsamico – Herstellung

Im Raum Modena verwendeten die Zünfte der Essigerzeuger alte Rezepturen zum Einkochen von Traubenmost. Der dadurch entstehende Sirup namens ``sapa`` wurde als klassisches Süßungsmittel verwendet. Essig aus der Modena-Region wurde zum Statussymbol in Aristokratenkreisen.

Ab 1730 wurde der Essig als ``balsamisch`` - mit wohltuenden heilenden Kräften - bezeichnet.

Heute gibt es drei offizielle Typologien:

- Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP
- Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia DOP
- Aceto balsamico di Modena IGP

Nur der dritte Essig unterliegt den Vorschriften Italiens und der EU für Essige. Bei den beiden anderen Essigen täuscht die Bezeichnung ein gutes Produkt meist nur vor.

Hergestellt wird echter Balsamico nur aus Trauben. In der Emilia Romagna verwendet man vornehmlich Trebbiano und Lambrusco-Trauben. Diese werden sehr spät geerntet, wenn sie bereits rosiniert sind um einen hohen Zuckergehalt zu erreichen.

Herstellungsprozeß:

Traubenlese: Ernte per Hand, Auswahl der besten Früchte,

Keltern: Schonende Pressung/Kelterung, um nicht zu viele Phenole herauszupressen. Filterung des Mostes , dann Klärung und Abschäumung.

Einkochen : Innerhalb von 24 Stunden vor der alkoholischen Gärung. Mehrstündiges Erhitzen unter Vermeidung der Karamelisierung des Zuckers.

Dann Abfüllung des Produktes in Ballonflaschen bis sich die Trübstoffe abgesetzt haben.

Reifung: Die Reifung erfordert das Feingefühl der Erzeuger. Oft werden jahrhundertalte geheime Familien-Rezepturen angewandt.

Die Reifung erfolgt in Holzfässern, oft in Dachräumen, da schwankende Temperaturen Gärung und Verdunstung fördern.

Je nach Auswahl der Holzfässer entstehen verschiedene Aromen die von den Säuren im Essig angereichert werden.

Jedes Jahr im Oktober wird der Essig von Faß zu Faß umgefüllt bis das letzte Faß dann mit dem neuen Most aufgefüllt wird. Ähnlich wird bei der Produktion von Sherry vorgegangen.

Reiner Balsamico aus der Modena – Region muß mindestens 12 Jahre lagern. Durch die jahrelange Reduzierung der Substanz bleibt nur eine kleine Menge übrig, was auch die hohen Preise für diese Spezialität verständlich macht.

4. Essig probieren und kaufen

Das Balsamico –Endprodukt besteht aus Mostkonzentrat und enthält 1,5% Alkohol und mindestens 6 % Säure.

Der Begriff Balsamico ist nicht geschützt und kann von jedem Produzenten verwendet werden.

Die im Handel meist angebotenen Produkte bestehen aus billig eingekochtem Most vermischt mit einfachem Weinessig und haben mit ``einem Balsamico`` eigentlich nichts zu tun.

Beim Einkauf sollte man bei Essigen aus der Modena-Region auf die Bezeichnung DOP (mit Weinessig versetzt) oder IGT (aus reinem Most) achten. Der Begriff ``invecciato`` bedeutet: mindestens 3 Jahre holzfaßgereift!

Bei nach dem Balsamico – Verfahren hergestellten Essigen aus anderen Regionen ist der Hinweis auf der jeweiligen Flasche zu

suchen, der angibt ob und gegebenenfalls wieviel Weinessig beigemischt wurde.

Bei diesem Produkt wird viel gemogelt z.B. durch Zusatz von Sirup, Zucker, billigem Branntweinessig etc.. Die Sicherheit für doch verhältnismäßig viel Geld einen echt produzierten und leckeren Balsamico zu erhalten bringt nur der Bezug vom Erzeuger.

Profis prüfen bei der Probe von Essigen Farbe, Geruch und Geschmack. Dabei werden mit der Zunge einige Tröpfchen über den Gaumen verteilt.

5. Balsamico und Essen

Jeder sollte selbst ausprobieren wo er guten Balsamico einsetzen möchte. In Kombination mit bestem Olivenöl, Salz und Pfeffer kann man eine feine Vinaigrette für diverse Salate erstellen.

Ein paar Spritzer Balsamico auf kräftigen Käse, gegrilltes Fleisch oder Erdbeeren bringen eine spezielle Note in Ihre Speisen. Also einfach mutig ausprobieren was die eigenen Geschmacksnerven trifft.

Übrigens sind die oftmals in Restaurant als Verzierung auf die Teller verspritzten dunklen Tropfen kein edler Balsamico sondern meistens billiger ``Zuckersirup`` aus Chemieprodukten aus den Konzernlaboren.

6. Balsamico aus dem Trentino bei Wein-ist Gail

Um den hohen Preisen der Modena-Region zu ``entkommen`` haben wir nach einer Alternative gesucht und diese im Trentino am nördlichen Gardasee gefunden.

Hier gibt es einen ``Idealisten`` der als Nebenerwerb und Hobby ausgezeichnete Balsamicos erstellt.

Der Balsamico reift dort in 5-8 !! verschiedenen Holzfässern nach traditioneller Methode.

Es gibt 2 Balsamicos die aus 100% Traubenmost hergestellt werden.

Balsamico mindestens 3 Jahre alt

Balsamico Cru mindestens 5 Jahre alt

