

Aceto balsamico



Vinzenzo Tedeschini, Istituto Spalanzani

Diese dunkelbraune, dickflüssige Essenz mit dem außerordentlichen Duft hat nichts mit anderen Essigsorten gemein. Wenn sich seine einzigartige Harmonie zwischen Süße und Säure und unnachahmliche balsamische Würze offenbart, beweist sich seine Einmaligkeit, der die Bezeichnung *tradizionale* oder *naturale* trägt. Im Gegensatz zu anderen Essigen basiert der Aceto balsamico auf Most, nicht auf Wein. Er stammt aus den geschmacklich neutralen *Trebbiano-Trauben*, die an den Hängen um *Modena* oder in der Provinz *Reggio Emilia* reifen. Der Most wird nach der Pressung bei ca 80 Grad Celsius konzentriert, etwa die Hälfte verdunstet dabei. Der *Aceto balsamico* reift und altert in Fässerbatterien auf luftigen Dachböden, die *acetaia* genannt werden. Über Jahre hinweg erleidet er Hitze und Kälte, Trockenheit und Feuchtigkeit der Jahreszeit entsprechend. Die Fässerbatterie, die *batteria*, besteht aus mehreren Fässern unterschiedlichster Volumen. Alle Fässer sind nur drei Viertel gefüllt, denn Essigbakterien benötigen viel Luft. *Aceto balsamico* wird aus dem kleinsten Fass, -das den ältesten Essig enthält-, abgezapft aber nur zum geringen Teil. Dann wird aus dem nächstgrösserem Fass nachgefüllt, das wiederum aus dem davorliegendem ergänzt wird. Schließlich wird auf diese Weise im größten Fass Platz für den neuen Most geschaffen. Etwa drei Jahre braucht dieser, bis er die doppelte Gärung abgeschlossen hat. Zunächst verwandelt sich Zucker in Alkohol, der wird dann zum Essig. Etwa 10 Prozent an Flüssigkeit verdunsten dabei pro Jahr. Seine große aromatische Vielfalt und den balsamischen Geschmack erreicht er nicht allein durch die lange Alterung, sondern eine wichtige Rolle spielt auch dabei das Holz, aus dem die Fässer hergestellt wurden. Neben Eiche finden Kastanie, Kirschbaum und Esche Verwendung. Die kleinsten Fässer bestehen aus Maulbeere und Wachholder, die dem *Aceto* die letzte Würze verleihen. Die Bezeichnungen *Aceto balsamico di Modena* und *di Reggio Emilia* sind gesetzlich geschützt und besitzen ein Mindestalter von 12 Jahren. Die wahren, selten käuflichen Spezialitäten haben mehrere Jahrzehnte im Fass verbracht.