

# Aceto Balsamico Tradizionale

## Acetaia Giorgio Barbieri

Der »Aceto Balsamico di Modena«, den wir in jedem Supermarkt kaufen können, hat mit dem »Aceto Balsamico Tradizionale« ungefähr so viel zu tun, wie eine Tiefkühlpizza mit der hauchdünnen handgemachten von Luigi in meiner Lieblingspizzeria, im »San Giovanni« – was nicht heisst, dass er nicht schmeckt und etwas Schlechtes wäre, und nichts gegen eine Tiefkühlpizza. Doch schon allein die Liste der Zutaten verrät, dass es etwas ganz Besonderes ist, den puren erlesenen Geschmack des bernsteinfarbenen, zähflüssigen Königs aller Aceti zu kosten und zu geniessen. In Verbindung mit Parmigiano, Fleisch, Gemüse, Süssem oder Früchten kommt nicht nur sein eigener Geschmack, sondern auch jener der damit angerichteten Speisen besonders zur Geltung. Der nicht geringe Preis, den man oft für einen schnell produzierten Aceto di Modena bezahlt, steht definitiv in keinem Verhältnis zu dem des alten, gereiften Tradizionale, der je nach Alter schon ab 40 bis 70 Euro zu bekommen ist.



Der Aceto Balsamico Tradizionale unterliegt einem strengen Reinheitsgebot: Es dürfen keinerlei chemische Substanzen beigefügt werden, für die Herstellung sind nur bestimmte regionale Traubensorten zulässig, die maximal 25 Kilometer von der Stadt Modena entfernt angebaut werden, und die Umwandlung des Traubenmostes in Alkohol und Essig darf nur auf natürliche Weise erfolgen.



Die Geschichte des Essigs geht wohl auf die Zeit vor Christus zurück. Ein Schriftstück will zu berichten wissen, dass in Modena 1862 ein 360 Jahre alter Balsamico vorgestellt wurde, was also bedeuten würde, dass hier die Tradition im 15. Jahrhundert schon Bestand hatte. Betritt man in Modena ein Haus, in dem einem ein herrlich süßsaurer Duft zur Begrüssung entgegenweht, kann man davon ausgehen, dass auf dem Dachboden eine Batterie des wertvollen Traubenmostes unter weissen Spitzendeckchen reift, der traditions-gemäss als Aussteuer für die Töchter der Familien angelegt wird. In der *Acetaia di Giorgio* wird diese Tradition bereits in dritter Generation, das heisst seit dem 17. Jahrhundert bewahrt. Giorgio Barbieri ist der gegenwärtige Hüter jener Tradition und pflegt dabei liebevoll ein paar Besonderheiten, die sein Grossvater an ihn wei-

tergegeben hat – und selbstverständlich die Aussteuer für Tochter Carlotta. Seine Frau Giovanna stammt aus Bologna, doch ihr Gespür für den Aceto und ihr Wissen darüber stehen dem einheimischer Modeneser um nichts nach.

Der *Aceto Balsamico Tradizionale* unterliegt einem strengen Reinheitsgebot: Es dürfen keinerlei chemische Substanzen beigefügt werden, für die Herstellung sind nur bestimmte regionale Traubensorten zugelassen, die maximal 25 Kilometer von Modena entfernt angebaut werden, und die Umwandlung des Traubenmostes in Alkohol und Essig darf nur auf natürliche Weise erfolgen. Der Traubenmost wird dabei mehrere Stunden geköchelt; die genaue Zeit ist das »Geheimrezept« jeder Acetaia und entscheidet über den Geschmack, die Konsistenz und damit die Farbe und Qualität



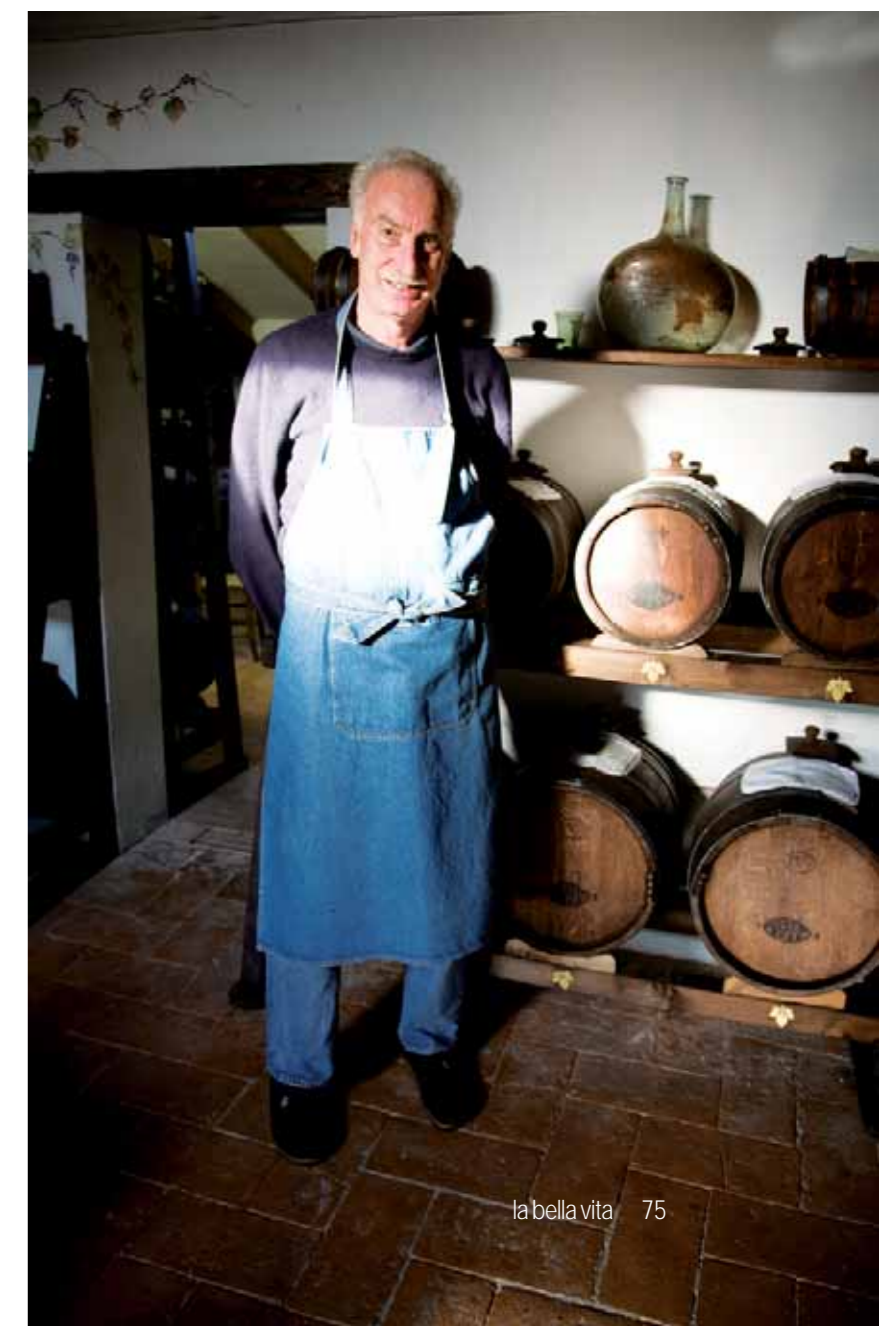
Der *Aceto Balsamico Tradizionale* ist viel mehr als nur ein Essig. Seinen puren erlesenen Geschmack zu geniessen, ist immer wieder ein ganz besonderes Erlebnis für Jung und Alt.

des Balsamico. Dann wird er in das erste Fass der so genannten »Batterie« abgefüllt. Die Batterie besteht aus sieben Fässern aus unterschiedlichen Edelholzsorten – typischerweise Eiche, Kastanie, Kirsche, Esche und Maulbeerbaum – von 75 bis 16 Liter Volumen. In den ersten drei Fässern findet die Umwandlung in Essig durch sehr komplexe Oxidations- und Fermentierungsprozesse statt, im vierten und fünften beginnt die Reifung und ab dem sechsten und siebten die Alterung. Einmal im Jahr, zumeist im Frühjahr, wird der verdunstete Anteil der Fässer mit Most aus dem jeweils jüngeren Fass aus der Batterie aufgefüllt und das erste Fass wieder mit neuem geköcheltem Most aufgefüllt. Erst nach zwölf Jahren kann dem kleinsten Fass eine Menge von maximal zwei Litern für den Hausgebrauch oder Verkauf entnommen werden. Mehr zu entnehmen,



In diesen Batterien von Edelholzfässern reift das »braune Gold« der *Acetaia di Giorgio* heran.

Giorgio Barbieri ist stolz auf das »Geheimrezept«, das seit drei Generationen vom Vater an den Sohn weitergegeben wird.





Das Markenzeichen für Kenner: Der echte *Aceto Balsamico Tradizionale* wird nur in speziell designten, genormten und nummerierten Flaschen verkauft.



Als der industriell hergestellte Aceto Balsamico anfang, überhand zu nehmen, haben die Acetaie der Region einen Essigverband gegründet, der die strengen Kontrollen und Prüfungen durchführt, die Abfüllung in die genormten Flaschen, die nur für den Aceto Balsamico Tradizionale benutzt werden dürfen, vornimmt und mit den nummerierten und speziell gekennzeichneten Kapseln verschliesst.

würde die Qualität beeinträchtigen und den Alterungsprozess stören. Spätestens hier wird der Wert des *Tradizionale* deutlich: Aus 75 Litern Traubenmost entstehen alle zwölf Jahre maximal zwei Liter der edlen Flüssigkeit. Wird der 12-jährige Aceto weiter gelagert, entsteht ab 25 Jahren Reifezeit der *Riserva*, von dem pro Jahr nur jeweils maximal ein bis eineinhalb Liter entnommen werden.

Die ganze Prozedur der Herstellung und Abfüllung des *Aceto Balsamico Tradizionale* unterliegt strengen Kontrollen. Es dürfen nur nummerierte und dokumentierte Fässer verwendet werden, die man an ihren Brandstempeln erkennt, und alle entnommenen Aceto-Sorten werden in einer Blindprobe bewertet und beurteilt. Als der industriell hergestellte Aceto anfang, überhand zu nehmen, haben die Acetaie der Region einen Essigverband gegründet, der die strengen Kontrollen und Prüfungen durchführt, die Abfüllung in die genormten Flaschen, die nur für den *Aceto Balsamico Tradizionale* benutzt werden dürfen, vornimmt und mit den nummerierten und speziell gekennzeichneten Kapseln verschliesst. Die weissen Kapseln sind für den 12-jährigen und die goldenen für den 25-jährigen *Riserva* bestimmt. Die kleine runde Flasche mit dem langen Hals, die ein Markenzeichen des *Tradizionale* aus Modena ist, wurde übrigens vom berühmten Automobil-Designer Giorgetto Giugiaro entworfen – vielleicht eine Hommage an die zweite »Spezialität« der Region, die sich auch *Motor Valley* nennt.

Nun aber zu den Besonderheiten des Hauses Barbieri und dem ganzen Stolz der *Acetaia di Giorgio*: dem Wacholder- und Kirsch-Aceto. Grossvater Barbieri war Jäger und wollte einen würzigen Essig herstellen, der hervorragend zu Wildgerichten passt. Und so begann

er, eine Batterie aus Wacholderfässern und als süsses Pendant dazu eine reine Kirschholz-Batterie anzulegen. Diese Spezialität des Hauses erreicht immer wieder eine hohe Punktezahl bei nationalen wie internationalen Bewertungen und hat gerade kürzlich wieder für Aufsehen gesorgt. Anfang Oktober 2007 fand in Modena der Event »Gusto Balsamico« statt, eine Veranstaltung, die sich der traditionellen Essenskultur der Emilia-Region widmet. Zum ersten Mal wurde im Rahmen dieser Veranstaltung auch der »ASTA Evento« ausgetragen, eine Auktion von Sotheby's. Der Wacholder-Riserva von Giorgio Barbieri hat bei der Blindprobe nicht nur die höchste Punktezahl erreicht, das Fläschchen wurde sogar für 400 Euro versteigert. Der Gewinn ging an einen guten Zweck, denn die Auszeichnung ist Ehre genug.

[www.acetaiadigiorgio.it](http://www.acetaiadigiorgio.it)

