

Die Acetaia Bellei in Modena

Unsere langjährigen Balsamico-Partner der *Fattoria degli Orsi* haben im letzten Frühjahr aus Altersgründen ihre Produktion eingestellt. Die Kinder bauen zwar weiter die Biotrauben für ihren Wein an, wollen aber die Mosterei nicht weiterführen. *Insa Lorenzo* hatte sie daher an die befreundete *Familie Bellei* übergeben. Die setzt die Balsamico-Produktion fort, und so behalten wir die beiden beliebten Grundsorten des weißen Condimento und des schwarzen Balsamico im Sortiment. Sie kommen jetzt mit dem neuen Etikett der *Acetaia Bellei*, aber weiterhin auf der Basis der Biotrauben der Familie Lorenzo.



In dritter Generation stellen heute die Enkelkinder in der Manufakturtradition ihrer Großmutter verschiedene Sorten und Qualitäten an Essigen her, die als Balsamico bezeichnet werden. Traditionell beginnt dieser Essig, im besten Fall aus sieben verschiedenen Traubensorten gemostet, seine Laufbahn bei den Belleis in einem großen, dreihundert Liter fassenden Holzfass. Je nach angestrebter Qualität reduziert er sich über die Jahre der Reifung, wird dabei mehrfach in Fässer anderer Holzarten umgebettet und mit Anteilen von frischem Most versetzt. Der Superlativ ist dann die



Echter Aceto Balsamico kann nur in den beiden italienischen Provinzen Modena und Reggio Emilia produziert werden, er gilt als der „König der Essige“. Er darf nur aus eingekochtem Traubenmost hergestellt werden. In der Manufaktur Bellei werden hierfür sieben Rebsorten verwendet: die weißen Trauben der Albana und Trebbiano und die roten Sorten Lambrusco, Sangiovese, Ancelotta, Fortana und Montuni.

konzentrierte Form, bei der sich der Balsamico nach 25 Jahren auf ein 15 Liter Fässchen reduziert, sich dann „Tradizionale di Modena“

nennen darf und ein Vermögen wert ist. Zur Geburt einer Tochter setzte früher die Mutter ein großes Fass Balsamico an, das dann, zum klei-

nen Fässchen geworden, die Mitgift bei der Hochzeit darstellte.

Angewandt wird dieser Balsamico nur in 100 ml Fläschchen mit Pipette zum sehr sparsamen Beträufeln und Verfeinern von Erdbeeren, weißem Spargel oder feinen Blatt-



salaten. Einige sehr schön verpackte Sets haben wir davon mit in unser Angebot aufgenommen, weil es ein sehr schönes kollektives Geschenk für besondere Anlässe ist, eben auch mit einem besonderen Preis.

Neben der soliden Qualität unseres bisherigen sieben Jahre gereiften *Balsamico di Modena I.G.P.*, der sich gut zum Verfertigen auch einer Vinaigrette eignet, bieten wir jetzt noch eine darüber liegende Qualität an, ebenfalls Bio-zertifiziert, mit längerer Reife und noch stärker ausgeprägter Süße. Diese Kostbarkeit eignet sich dann eher nur zur reinen Verwendung und zum Beträufeln der Speisen. Etwas überrascht waren wir dann, als uns im Restaurant die „Pizza Modena“ großzügig mit Balsamico versehen serviert wurde. Eine gute Idee, die schmeckte vorzüglich.



Der Lebensweg eines guten Aceto Balsamico geht über viele Jahre durch Fassbatterien verschiedener Hölzer und endet in seiner höchsten Vollendung immer in einem Fass von nur noch 15 Litern.

Warum es keinen deutschen Balsamico gibt

Balsam = wohlgefällig, wohltuend oder auch Wohltat

Zur Herstellung eines Balsamico wird der Most weißer und roter Trauben aus später Lese, zumeist der Sorten *Trebbiano* und *Lambrusco*, eingekocht, was nach dem Deutschen Weingesetz verboten ist. So fehlt den deutschen Winzern das Ausgangsmaterial für seine Herstellung. Die Karamellisierung des Fruchtzuckers beim Kochen verleiht dem Weißweinessig seine erste dunkle Färbung. Der sirupartige Most wird dann gefiltert, mit einem Anteil mindestens zehn Jahre alten Balsamessigs versetzt, und es werden noch mindestens zehn Prozent frischer Weinessig zur Vergärung zugefügt, bevor er dann für viele Jahre in einem Holzfass gelagert wird. Das Fass ist nie fest verschlossen: Über ein Loch, das nur mit einem Leinentuch abgedeckt wird, kann das Wasser verdunsten. So wird der Balsamico immer konzentrierter.

In dieser Phase kommen die Unterschiede im Vorgehen der Erzeuger

zum Zuge, die sich auf Geschmack und Qualität auswirken. Entscheidend sind die verschiedenen Holzarten, in die der Balsamico auf seinem Lebensweg umgebettet wird. Verwendung finden dabei oft Fässer aus Eiche, Edelkastanie, Vogelkirsche, Esche und Maulbeere mit ihrem unterschiedlichen Einfluss auf die Fermentierung des Balsamico. Auch in der Menge und dem Alter des älteren Balsamico, der immer dem jüngeren beim Umbetten zugegeben wird, unterscheidet sich die spätere Qualität und natürlich in der Dauer der Lagerung.

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. bzw. g.g.A.

I.G.P. = Indicazione geografica protetta, g.g.A. = geschützte geographische Angabe

Um diese Zeichen zu tragen, muss der Essig aus der Region *Reggio Emilia* stammen. Er wird aus eingekochtem Traubenmost gewonnen, dem mindestens 10 % reiner Weinessig und ein nicht definierter Anteil von mindestens zehn Jahre altem Essig zugefügt werden. Auch die Zugabe von Zuckercouleur ist erlaubt,

die aber deklariert sein muss und sich oft hinter der Bezeichnung „E150a-d“ verbirgt. Jeder „Aceto“ muss einen Säuregehalt von 6 % aufweisen und mindestens 60 Tage im Holzfass gereift sein. Ab einer Reifung von drei Jahren darf er mit den Zusatz „invecchiato“ beworben werden, eine exakte Altersangabe ist jedoch nicht erlaubt.



Mit der Höhe des Traubenmostanteils steigt die Viskosität des Aceto Balsamico, was neben der Zeit der Lagerung im Holzfass die geschmackliche Qualität steigert. Es ergibt sich daraus auch der unterschiedliche Einsatz in der Küche, die dickflüssigeren (viskosen) werden eher über Gemüse und in Saucen geträufelt, und mit den weniger viskosen werden Salate oder eine Vinaigrette zubereitet.

Aceto Balsamico Tradizionale (ABT) D.O.P. bzw. g.U.

ABTM = Aceto Balsamico Tradizionale di Modena und ABT di RE = Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, beide ergänzt um die geschützten Ursprungsbezeichnungen g.U. = geschützter Ursprung und D.O.P. = Denominazione d'Origine Protetta

In den beiden Provinzen Modena und Reggio Emilia kann dieser Essig hergestellt werden, der dann als der König der Essige gilt. Dazu darf er nur aus eingekochtem Traubenmost hergestellt werden. Hierfür wird er gekeltert, dann über einem offenen Feuer eingekocht und anschließend in ein Holzfass überführt. Die Reifung erfolgt dann über eine Fassbatterie, die typischerweise aus verschiedenen Hölzern besteht, von denen jedes den Geschmack prägen wird. Die Lagerung der Fässer erfolgt auf Dachböden der Acetaia, was bei der Sommerwärme die Verdunstung begünstigt, und so gehen pro Jahr ca. 10 % des Volumens verloren. Den *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena* (ABTM) gibt es in zwei Altersstufen, eine von mindestens 12 Jahren

Lagerzeit und eine von mindestens 25 Jahren. Letzterer darf dann als „Extra Vecchio“ ausgezeichnet werden. In der Emilia (ABT di RE) werden drei Reifestufen ausgewiesen: Den „aragosta“ für 12, den „argento“ für 18 und den „oro“ für 25 Jahre Lagerung. Süße und Viskosität erreichen dann einen so hohen Grad, dass er ausschließlich als Topping über Früchte, Speiseeis oder ein Stück Fleisch geträufelt wird.

Condimento Bianco

Condimento bianco = weiße Würze

Dieser Essig wird aus italienischem Weißweinessig und Traubenmostkonzentrat hergestellt, das bei nur geringen Temperaturen eingedickt wird, so dass das Karamellisieren des Fruchtzuckers unterbleibt. Weiterhin zeichnet er sich durch eine geringe Säure aus und eignet sich damit ideal für Zubereitungen von grünen Blattsalaten, zur Verfeinerung von hellen Saucen sowie Fleisch- und Fischgerichten.