

Aceto Balsamico und Co.

Es gibt drei grundverschiedene Arten des Aceto Balsamico:

1. Aceto Balsamico di Modena (industriale) - letzteres Wort erscheint natürlich nirgendwo auf dem Etikett: Er wird gemischt aus eingekochtem Traubenmost und reinem Weinessig und darf nur in einer begrenzten Zone um Modena hergestellt werden. Gewürze (Zimt oder Lakritze) und Zuckercouleur (Karamell) sind zur Abrundung erlaubt. Ein Alterungsprozess in Holzfässern ist nicht vorgeschrieben - manche Firmen lassen ihre besseren Qualitäten aber ein oder zwei Jahre in Holzfässern reifen, andere legen den Essig für kurze Zeit in mit Spänen von verschiedenen Hölzern gefüllte Tanks, um ihn mit deren Aromen anzureichern.
2. Aceto Balsamico di Modena (artigianale), also handwerklich erzeugt, was auch nirgendwo angegeben ist: Er wird in einer genau abgegrenzten Zone um Modena aus eingekochtem Traubenmost der Sorte „Trebbiano di Spagna“ und reinem Weinessig zusammengestellt. Anschließend lagert er in Fässern aus verschiedenen Hölzern, wird immer wieder mit reduziertem Traubenmost aufgefüllt und erst verkauft, wenn er mindestens drei, besser sechs Jahre alt ist. Man kann ihn in der Jugend mit Karamell abrunden. Im Alter von wenigstens zwölf Jahren wird er, sozusagen automatisch, zum:
3. Aceto Balsamico tradizionale.

Der kulinarische Effekt feiner Essige

Zunächst einmal erzielt man mit diesem Hauch von Essig eine physiologisch angenehme Wirkung: Durch Säure wird das Fett bekömmlicher, also-Speck und Schinken mit Speckschicht oder auch einfach fettes Fleisch verträglicher. Die Säure hilft, Fett aufzuspalten, der Körper kann es besser verdauen. In kulinarischer Hinsicht ist die Wirkung verblüffend, denn diese feinen Essige bringen ja keineswegs nur Säure, sondern liefern eine ganze Vielfalt von Aromen, die den Gerichten eine neue Dimension verleihen.

Die Essigvielfalt

Es gibt mittlerweile eine unglaubliche Vielfalt der unterschiedlichsten Essige. Nicht nur aus Weinen aus den verschiedenen Anbaugebieten, sondern auch aus Obstsaften oder Obstweinen der unterschiedlichsten Art.

Essig ist ein Kultgewürz geworden, es beschäftigen sich mittlerweile eine ganze Reihe von handwerklich arbeitenden Betrieben damit. Es gibt feine Obstessige, nicht nur aus Äpfeln- oder aus Birnensaft, auch Spezialessige aus dem Saft von Pfirsichen,

Aprikosen, Sauerkirschen und Beerenfrüchten wie Hirn- oder Brombeeren.

Wohlgemerkt: Es handelt sich nicht etwa um Wein- oder Brantweinessig, der mit diesen Früchten aromatisiert ist, sondern um den Saft aus diesem Obst, der vergoren und dann in Essig umgewandelt wurde. Dann gibt es edle Essige aus sortenreinen Weinen, auch aus Weinen höchster Qualitätsstufen. Ein Winzer in der Pfalz verarbeitet inzwischen seine gesamte Weinernte zu Essigen der allerfeinsten Art.

Sherryessig aus Spanien ist kraftvoll und würzig und natürlich umso intensiver, je länger er hat reifen können.

Natürlich muss stets schon das Ausgangsprodukt erstklassig sein: ein guter Saft oder ein erstklassiger Wein. Sie werden mit Essigbakterien versetzt und brauchen dann Zeit, sich zu entwickeln, den Zucker beziehungsweise den Alkohol umzuwandeln. Dazu werden sie in Holzfässer, in Glasballons oder in Edelstahlbottiche gefüllt, wo sie für ihre Entwicklung viel Zeit brauchen. Anschließend brauchen sie noch mehr Zeit, um zu reifen. Dabei benötigt der Essig Luftkontakt, zudem die Möglichkeit zu verdunsten, um zu konzentrieren.