

Das Weinblatt

44. Ausgabe, 3. März 2006

Aceto Balsamico (Tradizionale) di Modena

Aceto Balsamico di Modena ist eine der weltweit bekanntesten Spezialitäten Italiens. Aber wissen Sie eigentlich, was den Aceto Balsamico di Modena ausmacht und wie er gewonnen wird? Schon die Tatsache, dass es zweierlei Aceto Balsamico di Modena gibt, die sich in der Herstellung grundsätzlich unterscheiden, ist vielen Menschen nicht bekannt und wird von den industriellen Großherzeugern nur allzu gern verschwiegen. Da ist zum einen der Aceto Balsamico di Modena, der im besten Fall zu einem Teil aus Weinessig, zum anderen Teil aus eingekochtem Traubenmost (mosto cotto) hergestellt wird. Dieses Verfahrens bedienen sich im Prinzip vor allem die großen, industriellen Hersteller, allerdings verwenden sie auch karamellisierten Zucker, um dem Produkt Süße und Farbe zu verleihen. Dieses Verfahren kostet natürlich wenig und bedarf nur einer kurzen Produktionszeit. Einige industrielle Hersteller machen dennoch Altersangaben auf diesen Massenprodukten, um so den uninformatierten Verbraucher glauben zu machen, es handele sich um ein handwerklich



hergestelltes Produkt, welches dem Aceto Balsamico TRADIZIONALE di Modena gleichkäme. Tatsächlich aber ist bei einem Aceto Balsamico di Modena oben genannter Machart in aller Regel bestensfalls der eingekochte Traubenmost einige Zeit in kleinen Holzfässern gereift, das Endprodukt jedoch nicht. Wer glaubt, er könne von einem Aceto Balsamico di Modena,

den er zum Preis von 1,99 € für den halben Liter beim Discounter erworben hat, ein Produkt erwarten, dass die Charakteristiken eines wahren, eines Aceto Balsamico Tradizionale di Modena aufweist, der hat vermutlich keine Idee, wie der wahre Aceto Balsamico gewonnen wird.

Der Tradizionale nämlich besteht zu 100% aus eingekochtem Traubenmost – beim Einkochen wird der Most auf etwa ein Drittel der Ausgangsmenge reduziert – der in aller Regel zumindest 12 Jahre in Batterien kleiner Holzfässern aus unterschiedlichen Hölzern reift.

Erst nach dieser Reifezeit haben die Essigsäurebakterien ihm einen Säuregehalt von 6% verschafft – eine Grundbedingung um den noblen Namen tragen zu dürfen – außerdem bedarf es dieser langen Reifezeit, um ihm das unverwechselbare Aroma zu verleihen. Da die Fässer in einem warmen Raum gelagert werden, muss regelmäßig der Schwund in den Fässern, der durch Verdunstung entsteht, ausgeglichen werden. Dies geschieht, indem man aus dem jeweils nächst größeren Fass der Batterie den Schwund im nächst kleineren Fass ausgleicht. Das größte Fass wird dann wieder mit frischem „mosto cotto“ aufgefüllt. Wenn der Acetaio der Meinung ist, sein Produkt sei jetzt „reif“ für die Abfüllung und den Verkauf, muss er es zum Schutzkonsortium bringen. Dort wird der Aceto Balsamico in spe von einem Verkosterteam degustiert. Wenn er für gut befunden wird, wird er im Schutzkonsortium in die typische Flasche

Feine Würze aus Mosto Cotto

Condimento Aromatico Demeter

Acetificio Guerzoni

0,25l € 12,95

(Grundpreis 51,80 €/Liter)



Der Ursprüngliche

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Demeter

Acetificio Guerzoni

0,1 l € 59,00

(Grundpreis 590,00 €/Liter)

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Extravecchio

Acetificio Guerzoni

0,1 l € 89,00

(Grundpreis 890,00 €/Liter)



mit 0,1 l Inhalt gefüllt. Sind die die Verkoster der Ansicht, das Produkt sei noch nicht geeignet, unter diesem Namen verkauft zu werden, bekommt der Acetaio sein Erzeugnis wieder und kann es nach weiterer Reifezeit erneut vorstellen. Dies ist ein ausgesprochen guter Weg, um Fälschungen zu verhindern und in der Tat habe ich noch von keinem Fall gehört, in dem ein gefälschter Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in der ihm eigenen und vor Nachahmung geschützten Flasche in Verkehr gekommen wäre.

Sie sehen also, der Aufwand einen Aceto Balsamico tradizionale di Modena zu erzeugen ist – insbesondere im Vergleich zur Herstellung eines Aceto Balsamico di Modena – enorm aufwändig und langwierig. Hinzukommt, dass der Schwund, der durch die Verdunstung während der Lagerung entsteht, ausgeglichen werden muss, der Acetaio also neben der langen Kapitalbindung auch noch einen ganz erheblichen Schwund der ursprünglichen Menge verkraften muss. Bei einem Tradizionale sind es nach Aussage von Lorenzo Guerzoni über 60%, bei einem Extravecchio, der in aller Regel wenigstens 20 Jahre in den kleinen Holzfässern reift, sind es jedoch rund 75%, die während der Reifezeit „verloren“ gehen.

Nun werden sicher viele sagen: „60 Euro für 0,1 Liter Essig, das ist ja völlig überzogen.“ Aber Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ist nicht einfach Essig, vielmehr ist es ein Gewürz, welches auch weniger zum Würzen von Salaten verwendet wird, als vielmehr zur Veredelung von Fleisch- oder Pilzgerichten. Ebenso gut eignet er sich aber auch zum Verfeinern von Nachspeisen und eine absolute Delikatesse ist es frische Erdbeeren mit Aceto Balsamico zu beträufeln. Hierfür bedarf es nur weniger Tropfen um die Früchte mit diesem feinen, unwiderstehlichen Aroma zu veredeln. Exzellent mündet auch Parmesan mit einem Tröpfchen

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Sie sehen, es handelt sich um ein sehr vielseitiges Gewürz, dass in vielen Bereichen eingesetzt werden kann.

Acetificio Guerzoni

Seit nunmehr neun Jahren arbeiten wir mit der Acetificio Guerzoni in Concordia Sulla Secchia, im Herzen der Zone für den Aceto Balsamico di Modena, zusammen. Bei diesem Betrieb handelt es sich nicht einfach um einen von vielen Erzeugern dieser noblen Würze, es ist vielmehr der einzige Betrieb, der den Aceto Balsamico nach den extrem strengen Richtlinien des Bio-Verbandes Demeter produziert.

Die Azienda Agricola Guerzoni wurde 1975 mit dem Erwerb der ersten zwei Hektar Weinberg gegründet. Von Beginn an setzte man auf biologischen und biodynamischen Anbau. Nachdem man einige Jahre lang experimentiert hatte, entschloss man sich im Jahre 1983 den Betrieb komplett auf biologischen und biodynamischen Anbau umzustellen. Im selben Jahr begann man mit der Produktion des „Saba“, eingekochtem Traubenmost, der auch die Basis für den Aceto Balsamico Tradizionale di Modena darstellt. Dieses Produkt, das

zunächst lediglich für den Eigenbedarf produziert wurde, fand schnell viele Freunde und stellte so das erste Standbein der Guerzonis dar. Später wurde die Produktpalette noch durch Mosto d'Uva – Traubenmost – und Condimento Aromatico erweitert. Das Condimento Aromatico wird ausschließlich aus Mosto Cotto produziert und reift etwa sechs Jahre in den Batterien. Obwohl dieses edle Produkt vom Rohstoff her ein



Die neue Linie

Aceto Balsamico di Modena „Red“

Demeter

Acetificio Guerzoni

0,25 l € 4,60

(Grundpreis 18,40 €/Liter)

0,5 l € 6,95

(Grundpreis 13,90 €/Liter)

Aceto Balsamico di Modena „Silver“

Demeter

Acetificio Guerzoni

0,25 l € 14,95

(Grundpreis 59,80 €/Liter)

Aceto Balsamico di Modena „Gold“

Demeter

Acetificio Guerzoni

0,25 l € 28,95

(Grundpreis 115,80 €/Liter)



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena wäre, darf es nicht so heißen, da der Säuregehalt mit 4% nicht den Vorschriften für den Aceto Balsamico Tradizionale di Modena genügt. Dennoch ist es eine feine Würze, die seit Jahren einen festen Stammpatz in unserem Sortiment und eine beachtliche Fangemeinde hat.

Erst in jüngster Zeit hat die Familie Guerzoni ihr Sortiment um weitere Produkte ergänzt, nämlich eine Linie mit der verschiedenen Qualitäten des Aceto Balsamico di Modena, der von ihnen aber ausschließlich aus Mosto Cotto und Weinessig produziert wird. Abgerundet wird das Sortiment neuerdings noch durch ein Condimento Aromatico Bianco.

Veranstaltungen

In Zusammenarbeit mit dem Reisebüro ONDA-Tours laden wir Sie ein, am Montag, 13. März ab 19.30 Uhr einen kleinen Ausflug in die Toskana zu

unternehmen. Frau Mann, die selbst viele Jahre in Italien gelebt hat, wird Ihnen einige weniger bekannte Seiten der Toskana vorstellen. Abgerundet wird ihr Vortrag mit leckeren Antipasti und einigen Weinen aus der Deutschen beliebtesten Urlaubsregion Italiens.

Am Samstag, 29. April 2006 um 17 Uhr werden wir

Ihnen gemeinsam mit Lorenzo Guerzoni von der Acetificio Guerzoni Wissenswertes über Herstellung und Verwendung des Aceto Balsamico di Modena näherbringen. Dabei wollen wir Ihnen nicht nur trockene Theorie anbieten, sondern auch Gelegenheit geben, die verschiedenen Qualitätsstufen der feinen Würze zu verkosten. Zudem werden wir einige mit Aceto Balsamico verfeinerte Spezialitäten aus der Emilia-Romagna bereithalten.



Veranstaltungen

Reisen und Wein

Montag, 13. März 2006

19.30 Uhr

Teilnahmegebühr 10,00 € p.P.

Aceto Balsamico (Tradizionale) di Modena

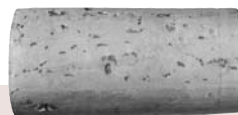
Samstag, 29. April 2006

19.30 Uhr

Verkostung und Seminar mit Lorenzo Guerzoni

Dazu kulinarische Köstlichkeiten mit Balsamico

Teilnahmegebühr 15,00 € p.P.



Aktuell

Olivenöl von Castello Fageto

Aufgrund der Erntesituation konnte Claudio di Ruscio, Inhaber der Kellerei Castello Fageto – unserem Partner in der Region Marken – im Jahr 2005 kein Olivenöl produzieren. Wir hoffen sehr, Ihnen aus der Ernte 2006 das ausgezeichnete Öl dieser Kellerei wieder anbieten zu können.



Barbera d'Asti Superiore 2004

Als wir vor einem knappen Jahr den ersten Jahrgang des Barbera d'Asti Superiore von Franco Roero vorstellten, erfuhren wir einen unglaublichen Zuspruch für diesen Wein von Ihnen! Egal wo wir ihn vorstellten, ob bei der Erstpräsentation im Rahmen unseres Piemontesischen Weinfestes, am 30. April des vergangenen Jahres, im Probier-Abo, oder aber bei verschiedenen Degustationen, stets wurde die Qualität dieser Auslese von Franco in höchsten Tönen gelobt. Da die Gesamtproduktion lediglich 1.330 Flaschen betrug, reichten die 300 Flaschen, die wir davon bekamen natürlich weder bis zur Präsentation des 2004ers, noch um ihn zu Degustationen einzusenden. Denn es liegt natürlich nicht in unserem Sinne einen Wein, der noch nicht einmal in ausreichender Menge für unsere Stammkunden verfügbar ist, auch noch bundesweit publik zu machen. Die Produktion des Jahrgangs 2004 wird 2.660 Flaschen betragen. Wir werden prozentual zumindest denselben Anteil bekommen, und beabsichtigen, ihn in diesem Jahr auch zu verschiedenen Degustationen einzusenden

und unseren Großhandelskunden anzubieten. Die Verfügbarkeit wird also aller Voraussicht nach wiederum knapp sein. Deshalb bieten wir

Subskriptionsangebot

2004 Barbera d'Asti Superiore

Franco Roero

0,75 l € 19,95

(Grundpreis 26,60 €/Liter)

Gültig bei Bestellung und Bezahlung bis zum 31.03.2006

Danach:

0,75 l € 22,95

(Grundpreis 30,60 €/Liter)





Ihnen, sozusagen als den Entdeckern des Barbera d'Asti Superiore die Möglichkeit der Vorbestellung. Als kleines Dankeschön an Sie bieten wir Ihnen bei Subskription bis zum 31.03.2006 einen Sonderpreis von 19,95 € pro Flasche. Der Verkaufspreis ab 1. April wird 22,95 € pro Flasche betragen, wir gewähren Ihnen also einen Rabatt von über 13%! Um in den Genuss dieser Vorzugskonditionen zu kommen, muss neben der verbindlichen Bestellung bis zum 31. März allerdings auch die Zahlung bis zu diesem Termin auf unserem Konto eingegangen sein.

Probier-Abonnement

Einen souveränen Sieger gab es diesmal beim Probier-Abo. Wobei dazuzusagen ist, dass es noch selten für alle Weine eines Abos so hohe Bewertungen gab. Selbst der einzige Wein, der nicht eine Stimme als „Selezione“ bekam, der Rosso Piceno Novello von Castello Fageto, wurde durchwegs sehr gut bewertet und war, was das Preis-Qualitäts-Verhältnis angeht, gar der Sieger.

Sehr hoch wurde auch der Chianti Classico Riserva „Viacosta“ von der Fattoria Rodano bewertet, zu einem Sieg reichte es jedoch nicht, zu übermächtig war der Neuling von Casata Monfort: der „Donna Marina“. Mit über 80% der Stimmen wurde er von Ihnen zur „Selezione“ gekürt und erhielt obendrein Bestnoten für das Preis-Qualitäts-Verhältnis – trotz seines Preises von 18,45 € pro Flasche. Das ist aus unserer Sicht fast das größte Kompliment, das ein Wein erhalten kann.

Bei den Weißweinen gab es einen ebenso klaren Sieger, ebenfalls von Casata Monfort: den Casata Monfort Brut. Auch ihm wurde ein gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis attestiert.

Diese beiden Wahlen sind ein klarer Beweis dafür: Casata Monfort hat sich zweifellos nicht nur in unserem Sortiment als eine der herausragenden Kellereien etabliert, sondern gehört wohl auch in der Region Trentino zu den absoluten Spitzenzeugern!

Für die erste Abo-Zusammenstellung des Jahres 2006 haben wir neue Jahrgänge bewährter und beliebter Weine unseres Sortiments ausgesucht. Sicher wird es wieder ein spannendes Rennen um die Wahl zur Selezione dell'Intenditore geben!

Selezione dell'intenditore

2003 Donna Marina

Casata Monfort

0,75 l € 18,45

(Grundpreis 24,60 €/Liter)

Casata Monfort Brut

Casata Monfort

0,75 l € 15,95

(Grundpreis 21,27 €/Liter)



- Rotwein: 2001 „Vereto“ Salice Salentino Rosso der Agricole Vallone (Apulien), 2002 Rosso di Montepulciano der Fattoria Le Casalte (Toskana), 2004 Chianti von Renzo Masi (Toskana).

Paketpreis € 22,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- Weißwein: 2005 Gavi von La Zerba (Piemont), 2005 „Poggerissi“ Bianco di Toscana von Renzo Masi (Toskana), 2004 Manzoni Bianco von Rive della Chiesa (Venetien).

Paketpreis € 19,50 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

- 2001 „Vereto“ Salice Salentino Rosso der Agricole Vallone (Apulien), 2005 Gavi von La Zerba (Piemont), 2002 Rosso di Montepulciano der Fattoria Le Casalte (Toskana).

Paketpreis € 22,00 (bei Versand zzgl. € 5,- Versandkostenanteil)

Wenn Sie bereits Abonnent sind, werden wir Ihnen das Paket in den nächsten Tagen zustellen.



Unsere Öffnungszeiten:

Montag-Mittwoch
16.00-18.30 Uhr

Donnerstag + Freitag
16.00-20.00 Uhr

Samstag 10.00-14.00 Uhr
Und nach Vereinbarung

Bürozeiten:
Montag-Freitag
9.00-16.00 Uhr



Nellinger Straße 2
70619 Stuttgart
(Heumaden)
Tel. 07 11/44 10 32-0
Fax 07 11/44 10 32-22
info@strien.com
www.strien.com



Weinimport
Strien
Italienische Weine