

Extravecchio Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Marisa Barbieri
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
10cl (12er-Karton)

Typ: Andere

Land: Italien

Region: Emilia Romagna

Degustationsnotiz

Der Maserati unter den Balsamicos. Mindestens 25 Jahre gereift. Extrem harmonisch und äusserst komplex. Am Gaumen super elegant und ausbalanciert, da passt einfach alles. Verfügt über eine unglaubliche Tiefe. Sirupartige Konsistenz mit fast unglaublicher Länge.Keine Sorge, wir möchten Ihnen keinen Ferrari verkaufen, auch wenn die beiden wunderbaren und unglaublich raren Balsamicos der «Acetaia Marisa Barbieri» ebenso kraftvoll und elegant daherkommen, wie die Luxusboliden aus der Umgebung von Modena. Nur rund 700 Fläschchen mit 100 ml Inhalt dieser himmlischen Essenz aus der Region Emilia-Romagna gelangen jährlich auf den Markt.Haltbarkeitsdatum: 18.9.2029

Produzenten-Informationen

Balsamico resp. Essig so teuer wie eine Flasche Tignanello? Wie so oft, liegt auch bei den Balsamicos der Teufel im Detail. Das Schlüsselwort heisst hier «Tradizionale», welches die industriell gefertigte, oftmals unter Zugabe von Traubenmostkonzentraten, Caramel und Konservierungsstoffen abgefüllte Massenware (immer ohne das Wort Tradizionale im Namen), vom echten Balsamico, dem Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, unterscheidet. Dieser ist eine rare Meisterleistung passionierter Menschen, welcher ohne Hast über viele Jahre oder Jahrzehnte bis zur Abfüllung reift. Der ABTM ist ein rares und streng überwachtes, reines Naturprodukt und ist fast unbegrenzt haltbar - auch im geöffneten Zustand! Der Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ist ein einzigartiges Elixier, dessen Rezeptur einer jahrhundertealten Tradition folgt. Aus Lambrusco- und Trebbiano-Trauben, die typisch für die Modeneser Weinberge sind, wird Most gewonnen, der in großen Kesseln langsam erhitzt und anschließend zum Reifen in kleinere Fässer abgefüllt wird. Die kunstvolle Methode des

Umfüllens in immer kleiner werdende Fässer aus unterschiedlichem Holz (bspw. Eiche, Kastanie, Kirsch u. Esche) wurde schon viele Generationen übermittelt und wird heute noch genauso ausgeführt wie vor vielen hundert Jahren. Dieser Prozess dauert viele Jahre und der Essig wird durch Verdunstung umso dickflüssiger, je älter er ist. Die verschiedenen Holzarten und die Fermentation verleihen dem Balsamico seinen tiefen und komplexen Geschmack sowie die dunkle Farbe. Die Reihenfolge der Holzarten spielt dabei eine wichtige Rolle. Es muss stets Luft in den Fässern bleiben, und die Fässer werden durch Lagerung auf dem Dachboden (in diesem Fall Acetaia genannt) starken Temperaturschwankungen ausgesetzt. Die grosse Hitze im Sommer sorgt für weitere Reduzierung und die Kälte im Winter klärt Trübstoffe heraus. Am Ende bleibt nur noch ein kleines Fässchen übrig. Der «normale» Aceto Balsamico Tradizionale di Modena muss ein durchschnittliches Alter von 12-24 Jahren aufweisen, während der jüngste Anteil des «Extravecchio» für mindestens 25 Jahre in den Fässchen geruht haben muss. Der am Ende seiner Reifezeit angelangte Aceto Balsamico Tradizionale muss jeweils von den Acetaias zur Verkostung an ein fünfköpfiges und unabhängiges Tasting Panel des Consorzios eingereicht werden, welches dem Balsamico seinen Segen zum Verkauf erteilt und somit die perfekte Qualität kontrolliert und garantiert. Jedes Fläschchen wird darauf direkt beim Consorzio abgefüllt und erhält ein offizielles Siegel mit fortlaufender Nummerierung. Der Herstellungsprozess und die extrem lange Reifezeit sind die Ursache für den vermeintlich hohen Preis. Ein Rechenbeispiel: Aus 100 kg Trauben, gewinnt man ca. 50 Liter Traubenmost. Nach dem Einkochen bleiben noch ca. 30-35 Liter Most übrig, welche sich über die Zeitspanne von 20-25 Jahren in 1-1.5 Liter hochkomplexen Aceto Balsamico Tradizionale di Modena verwandeln. So gesehen handelt es sich bei diesen Produkten um regelrechte Schnäppchen! «Acetaia Marisa Barbieri» Die leider 2016 verstorbene Marisa Barbieri galt als Grande Dame der traditionellen Aceto-Produktion. Im Dachboden ihres Familienhauses mitten in einem Wohnquartier in Modena hegte und pflegte sie mit viel Passion und Hingabe die 24 Batterien (150 Fässchen) edelsten Balsamicos (die Ursprünge einiger dieser Batterien reichen zurück bis ins 19. Jahrhundert), welche ihr Vater Gino hinterliess. Marisa war 1979 Mitbegründerin des Consorzio Produttori di Aceto Balsamico, welches sich zum Ziel setzte, die traditionelle Herstellung sowie die Authentizität dieses aussergewöhnlichen Produkts sicherzustellen. Marisa war offiziell Maestro Assaggiatore und als solche auch die erste Frau, welche im bedeutsamen fünfköpfigen Verkostungsgremium Einsitz nehmen durfte. Die Geschicke der Acetaia liegen seit einigen Jahren in den kompetenten Händen von Tochter Franca und Schwiegersohn Pio, welche

beide seit Ende der 1980er Jahre von Marisa in die Kunst der traditionellen Aceto-Produktion eingeweiht wurden und dieses kleine Familienjuwel mit viel Herzblut und Traditionsbewusstsein weiterführen. Immer wieder erhalten die kostbaren Essenzen der Acetaia Barbieri nationale und internationale Auszeichnungen. So wurde bspw. der Balsamico Extravecchio mit der Goldmedaille und 95 von 100 Punkten bei den International Tasting Awards 2019 ausgezeichnet.