

Balsamico - Essig



Der originale Balsamico-Essig stammt aus der italienischen Provinz Modena oder der Region Emilia-Romagna.

Balsamico-Essig wird aus dem Most von weissen, spätgelesenen Trebbiano-Trauben gewonnen, der dann durch Kochen auf 30-70% der ursprünglichen Menge eingedickt wird. Der so entstandene Sirup wird anschliessend gefiltert und ein Anteil von mindestens zehn Jahre altem Balsamessig zugesetzt, sowie ein Anteil von 10% frischen Weinessigs.

Nun setzt die Gärung ein und das Erzeugnis wird über mehrere Monate in verschiedenen Holzfässern gelagert. Der Prozess der Balsamico-Gärung dauert viele Jahre und der Essig wird durch die Verdunstung des Wassers im Holzfass ständig konzentrierter. Je älter der Essig, umso dickflüssiger wird er. Durch die Fermentation und die verschiedenen Holzarten erhält der Balsamico-Essig seinen besonderen Geschmack und seine Farbe. Dabei spielt die Reihenfolge der eingesetzten Holzarten eine wichtige Rolle (Eiche, Edelkastanie, Kirsche, Esche, Maulbeere).

Die Holzfässer werden meist auf dem Dachboden gelagert um sie möglichst starken Temperaturschwankungen auszusetzen. Durch die Hitze im Sommer wird der Essig noch stärker eingedickt, während durch die Kälte im Winter die Trubstoffe herausgeklärt werden.

Die natürliche Herstellung von Balsamessig hat den Vorteil, dass das Produkt gänzlich ohne Farb- und Konservierungsstoffe auskommt.

Balsamico-Essig passt zu den verschiedensten Gerichten. Angefangen von Erdbeeren und Parmesan, die mit Balsamico verfeinert als Spezialität gelten, über Rindsfilet in Balsamicosauce – ein berühmtes Rezept aus Modena – hin zu Salatsaucen.

Balsamico bianco ergibt in Kombination mit St.Galler Öl, Salz und Pfeffer eine ausgezeichnete Vinaigrette für Salat. Mit angerösteten Rapssamen, die darüber gestreut werden, wird der einfache Salat schnell zur Delikatesse.