

# Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Aceto Balsamico ist kein Lebensmittel sondern eine Lebensphilosophie

Mussini - L'Arte del Gusto

Das Unternehmen „Mussini srl“ produziert schon seit über hundert Jahren diese erlesene Kostbarkeit.



Das über Generationen hindurch weitergegebene Wissen über die Herstellung von Balsamico, spiegelt sich in jedem Tropfen dieses Unikates wieder.



Die Firma „Mussini srl“ beliefert auch uns mit ihren wertvollen Produkten.

Mit Stolz dürfen wir darauf verweisen, dass wir eines der wenigen Delikatessengeschäfte sind, in denen Sie den äußerst raren 100 Jahre alten Balsamico von „Mussini“ erwerben können.

**Die Herstellung - ein wohlbehütetes Geheimnis**  
Der frisch gepresste Traubenmost wird in einem Behälter, langsam und sorgfältig, bis zu 40 Stunden lang, gekocht. Bei diesem Kochvorgang wird der Most bis auf ca. 50% reduziert.

Er wird gefiltert und in Holzfässer gefüllt. Hierbei wird noch eine bestimmte Menge an erstklassigem Balsamico eines älteren Jahrgangs hinzugegeben. Das Holzfass wird nur mit einem Tuch gegen Schmutz zugedeckt. Das Fass bleibt unverschlossen.

Es werden verschiedene Holzarten für diese Fässer verwendet. So lagert Balsamico zum Beispiel während der ersten Gärung in einem Fass aus Kastanienholz, im zweiten Jahr wird er in ein Fass

aus Kirschholz umgefüllt, während das Kastanienholzfass mit neuem Most befüllt wird.

Durch mehrmaliges Umfüllen in verschiedene Fässer erreicht diese Kostbarkeit das Optimum an Farbe und Geschmack.



Die Zeit in welcher er im gleichen Fass verbringt, gehört zu den am besten gehüteten Geheimnissen der jeweiligen Familien.

Erst wenn der Balsamico das letzte Fass erreicht hat, beginnt die abschließende Reifung, welche sich über viele Jahre hinzieht.

Manche Winzer lassen ihren Balsamico bis zu 100 Jahre lang reifen. Aceto di Balsamico sollte sehr sparsam verwendet werden. Wenige Tropfen reichen aus, um Spargel, Entenbrust, Vanilleeis und viele weitere Köstlichkeiten zu verfeinern.

## Zertifizierung

Wenn ein Tradizionale-Hersteller beabsichtigt, seinen Balsamico in den Verkauf zu geben, muss er beim „Consorzio tra Produttori di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena“ Proben einreichen.

Labortests und Verkostung durch mehrere Verkostungsmeister sind zu bestehen, ehe die Abfüllgenehmigung erteilt wird.

Der Abfüllvorgang erfolgt ausschließlich in der Abfüllanlage des Consorzio. Es dürfen auch nur die vom Consorzio kreierten Flakons verwendet werden, wobei auf einer Seite das Etikett vom Consorzio angebracht wird. Zudem wird über den Korkverschluss die Kontrollbanderole des Consorzio angebracht.

Damit wird gewährleistet, dass der Konsument wirklich den „echten“ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena erwirbt.