



12
mar 2017

Äkta balsamico från Modena och Reggio Emilia

Skribent: **Vin & Matguiden**

Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P. & äkta balsamvinäger & har sitt ursprung i norra Italien i provinserna Modena och Reggio Emilia i Emilia Romagna-regionen.



Ur små flaskor kommer ljuvliga, mörkbruna, sötsyrliga och sirapsliknande droppar, dyrbara droppar som smakar underbart till Parmigiano Reggiano, på salladsblad, en köttbit men även till frukt och bär eller till glass. Med tanke på priset väljer man sina tillfällen och droppar sparsamt. En flaska (100 ml) 12-årig balsamico kostar ca 600-1000 kr och en extra lagrad drar iväg till flera tusenlappar.



Äkta balsamico tillverkas av färsk druvmust från lokala druvsorter, i de flesta fall den vita Trebbianodruvan. Musten kokas och reduceras för att sedan lagras på olika träfat. Lagringsprocessen är lång och kostsam med successiv avdunstning och omtappning från stora fat till mindre och mindre och till sist på små speciella, designade flaskor, alltid 100 ml.



Aceto Balsamico Tradizionale är märkt D.O.P. ? en beteckning som garanterar regional kvalitetsprodukt och traditionell tillverkning med strikta regler. Tradizionale di Modena D.O.P. har två lagringsnivåer - Extra vecchio, lagrad minst 25 år och Affinato

minst 12 år. Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P. har tre lagringsnivåer - Aragosta minst 12 år, Argento ytterligare 6-7 år samt Oro med minst 25 år. Först efter många kontroller och provsmakning godkänns produkten och får sin kvalitetsstämpel (se bild nedan). Flaskorna får dessutom ett unikt tillverkningsnummer.



Det är bra att känna till att det finns industriellt tillverkad Aceto balsamico di Modena på marknaden men den får inte kallas Tradizionale och har inte beteckningen D.O.P. Aceto balsamico di Modena som betecknas I.G.P. tillverkas inte av ren druvmust utan en blandning av druvmust och vinäger (max 80%), har en reglerad och (EU) godkänd tillverkningsprocess med lägre krav än Tradizionale.