

Azienda Agricola Pedroni

Italienische Speisen ohne Balsamico? Das geht gar nicht! Aus diesem Grund machten wir uns auf den Weg nach Modena in der Region Emilia-Romagna, denn da kommt der Aceto Balsamico di Modena her. Die Herstellung darf nur an zwei Orten erfolgen, um den weltberühmten Namen tragen zu dürfen: in der Provinz Modena und in der Region Emilia. Vor den Toren Modenas in dem kleinen Ort Rubbiara umringt von Weingärten fanden wir die Acetaia Pedroni, die seit 1862 in Familienhand ist. Giuseppe Pedroni führt in der 4. Generation das Familienunternehmen. Seine Frau Serena führte uns durch den kleinen aber feinen Betrieb. Wir lernten den Unterschied zwischen einem Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. und einem Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Kurz erklärt: Pedronis **Tradizionale** ist ein mindestens 15 bis 25 Jahre aufwändig gereifter Balsamico auf der Basis von gekochtem Traubensaft. Der Aceto Balsamico di Modena I.G.P. hingegen ist ein Verschnitt von gekochtem Traubensaft, Weinessig und einem mindestens 10 Jahre gereiften Weinessig. Pedroni stellen ihren Balsamico aus der selbst kultivierten Rebsorte "Tebbiano di Spagna" her. Der traditionelle Balsamico-Essig aus Modena wird aus gekochtem Traubenmost gewonnen, der durch langsame Acetifizierung, durch natürliche Gärung und fortschreitende Konzentration, in Reihen von Fässern (Batterie) aus verschiedenen Hölzern ohne Zugabe von Aromastoffen reift. Seine Farbe ist dunkelbraun leuchtend, seine Dichte wie fließender Sirup. Er hat ein charakteristisches und komplexes Aroma; durchdringend, von deutlicher aber angenehmer und harmonischer Säure. Sein traditioneller und unnachahmlicher süß-säuerlicher Geschmack ist gut ausbalanciert."

Wir waren beeindruckt von den Holzfasslagern, hatten Respekt vor den wertvollen alten Aceti und berauscht von dem Duft. Mehr von unserem Erlebnis unter "Avventure". Um unseren Kunden eine Annäherung an den Geschmack eines Tradizionale zu ermöglichen haben wir drei verschiedenen Aceto Balsamico di Modena in unser Sortiment aufgenommen.

Ein Sinnesfeuerwerk

