

# EIN TROPFEN SÜSS-SAUER

Falstaff hat das heimische Angebot an Balsamessigen in einer Blindverkostung unter die Lupe genommen.

TEXT WALTRAUD WINDING MITARBEIT BERNHARD DEGEN



**D**ass Balsamessig auch Balsam für die Seele sein kann, hat die Blindverkostung der gereiften Essige bewiesen. Die Falstaff-Jury konnte sich an einigen Essig-Schätzen, vor allem von heimischen Produzenten, erfreuen. So macht Testen wirklich Spaß – allerdings ist es ein teurer, denn die jahrelang gereiften Balsamessige kommen mitunter auf einen Literpreis von rund eintausend Euro.

Mittlerweile fehlt in fast keinem Haushalt der italienische »Aceto Balsamico di Modena«. Dementsprechend groß ist das Angebot in den heimischen Supermärkten. Zwar ist es eine geschützte geografische Bezeichnung, die Vorgaben sind aber so weit gefasst, dass ein relativ großer Gestaltungsspielraum zugelassen wird. So ist lediglich eine Reifezeit von mindestens sechzig Tagen vorgeschrieben. Eine Zeitspanne, in der ein Essig keinesfalls zähflüssig werden kann. Um eine solche Konsistenz auf natürliche Weise zu erzeugen, benötigt man eine Fasslagerung von mindestens zehn Jahren. Eine lange Zeit und vor allem kostspielig, weshalb die Versuchung für die Industrie leider relativ groß ist, sich an Hilfsmitteln – wie Zuckercouleur, Karamell oder Verdickungsmittel – zu bedienen.

Im Falstaff-Test wurden achtzehn Balsamessige ohne Altersangabe verkostet, und auch



hier war bei manchen Essigen die Natürlichkeit der zähflüssigen Konsistenz fraglich. Ab einer Reifung von drei Jahren darf zusätzlich die Bezeichnung »invecchiato«, also »gealtert«, verwendet werden. Steht auf dem Etikett die Bezeichnung »tradizionale«, handelt es sich um die Königsklasse der italienischen Essige, auch preislich gesehen. Hierfür wird der Traubenmost stark eingekocht, anschließend findet die Reife in vorgeschriebenen Holzfässern statt und muss zumindest zwölf Jahre dauern. So erhält der Balsamico seinen typischen süßsaurigen Geschmack und die dunkle Färbung. Der natürliche Schwund sorgt für die zähflüssige Konsistenz. Dass die

## DIE JURY

(v. l. n. r.) **Johannes Lingenhel** (Gourmet-Experte, Unternehmer), **Jasmin Haider** (Whisky-Brennerin), **Daniel Kellner** (Küchenchef im »Radisson Blu Style Hotel«), **Hannes Reeh** (Winzer), **Romana Fertl** (Sensorikerin), **Eva Derndorfer** (Sensorikerin); Location: »H12 Bar« im »Radisson Blu Style Hotel Vienna«

österreichischen Erzeugnisse nicht den Vergleich mit dem italienischen Vorbild zu scheuen brauchen, beweist der Falstaff-Check. Hierzulande wird häufig Apfelmast als Grundprodukt verwendet – der vorgeschriebene Säuregehalt des Essigs liegt bei fünf Prozent, bei Traubensaft als Basis sind es sechs Prozent. Die acht gereiften Balsamessige wur-

den separat verkostet und bereiteten den Testern besondere Freude. Darunter waren auch drei Balsamessige, die den vorgeschriebenen Säureanteil unterschreiten und damit den Lebensmittelkodex eigentlich nicht erfüllen. Richtig gereifter Balsamessig ist ein wahres Luxusgut und kann so manches Gericht mit nur ein paar Tropfen aufwerten.

## TOP 8 GEREIFTE BALSAMESSIGE

Die Proben wurden anonym eingekauft bzw. für die Verkostung eingereicht. Die Auswahl der Produkte und Märkte erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

**1** **PECORARO ACETO BALSAMICO, 15 JAHRE** 95  
Herwig Pecoraro  
€ 102,- für 200 ml (€ 510,-/l), ab Hof  
Säure: 4 %; www.pecorarobalsamico.at

Dunkel, zähflüssig; feines Traubenaroma; am Gaumen Dörrobst und Mokka, malzig, sehr ausgewogen und cremig.

**2** **NOAN APFEL BALSAM ESSIG** 93  
MIND. 8 JAHRE, Noan GmbH  
€ 15,90 für 200 ml (€ 79,50/l), Säure: 5 %; Merkur Hoher Markt, merkurmarkt.at

Hellbraun; Honignoten in der Aromatik; fruchtig, ausgewogene Süße, leicht holzig, gut ausbalanciert, mild.

**3** **GÖLLES XA BALSAM-APPELLESSIG RARITÄTEN-FÜLLUNG 20 JAHRE, Gölles** 93  
€ 84,- für 100 ml (€ 840,-/l) Säure: 5 %  
Manufaktur Gölles, www.goelless.at

Dunkel, zähflüssig; dezente Nase; fruchtig, Honigtöne, mollig, süß, leicht herb.

**4. BERTONI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA – EXTRA VECCHIO, 25 JAHRE, Acetaia del Casato Bertoni** 93  
€ 89,- für 100 ml (€ 890,-/l), Säure: k. A.  
Plangger Delikatessen, plangger.net

Fast schwarz, dickflüssig; nussige, holzige Aromatik; rauchig, süß, Kaffeenoten.

**5. BOUVIER ARCHIV 2003 12 JAHRE, Gegenbauer** 93  
€ 105,- für 100 ml (€ 1050,-/l) Säure: 2 %  
Gegenbauer, www.gegenbauer.at

Schwarz, extrem zäh; riecht nach TBA-Traube; sehr fruchtig, Kräuternoten, Walnuss, erinnert an »Rumtopf«.

**6. PECORARO ACETO BALSAMICO, 9 JAHRE** 91  
Herwig Pecoraro  
€ 39,60 für 200 ml (€ 198,-/l), ab Hof  
Säure: 4 %; www.pecorarobalsamico.at

Dunkelbraun, leicht viskos; verhaltene Nase; süß, blumig, weiches Mundgefühl, leicht rauchig, Pflaumen in Nachhall.

**7. GEGENBAUER BALSAM-ESSIG T (TRAMINER) 2008 MIND. 5 JAHRE, Gegenbauer** 91  
€ 26,- für 250 ml (€ 104,-/l), Säure: 6 %  
Gegenbauer, www.gegenbauer.at

Dunkelbraun, flüssig; süße Trauben in der Nase; etwas säurebetont am Gaumen, leicht holzig, mostig.

**8. DESPAR PREMIUM ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO, MIND. 3 JAHRE, NeroModena für Spar** 89  
€ 6,99 für 250 ml (€ 27,96/l), Säure: 6 %  
Interspar, www.interspar.at

Dunkelbraun; dickflüssig, dezente Nase; am Gaumen Karamell und Pflaumen.

Fotos: Achim Biniek, Shutterstock

**1** **GÖLLES APFEL BALSAM ESSIG** 89  
Gölles  
€ 16,- für 250 ml (€ 64,-/l), Säure: 5 %  
Manufaktur Gölles, www.goelless.at

Eher hell, flüssig; Apfel und Honig in der Nase; am Gaumen fruchtig, nach Honig, etwas Karamell, Süße dominiert.

**2** **ACETUM ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. Acetum srl** 89  
€ 22,99 für 250 ml (€ 91,96/l) Säure: 6 %; Wein & Co., www.weinco.at

Eher dunkel, leicht zähflüssig; fruchtige Aromatik; bleibt am Gaumen fruchtig, Süße und Säure gut ausbalanciert.

**2** **BIO MENGAZZOLI ACETO BALSAMICO DI MODENA Acetificio Mengazzoli** 89  
€ 10,49 für 250 ml (€ 41,96/l) Säure: 6 %; Denn's, www.denns.at

Dunkle Farbe, flüssig; fruchtiges, leicht mostiges Aroma; am Gaumen leicht rauchig, etwas Karamell, gute Balance.

**4. JA! NATÜRLICH. ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. Ortalli SpA für Ja! Natürlich** 88  
€ 3,99 für 500 ml (€ 7,98/l), Säure: 6 %  
Billa Corso, www.billa.at/Corso

Dunkles Braun, flüssig; Kaffee-Touch in der Nase; leichte Schärfe am Gaumen, fruchtig, gutes Säure-Süße-Spiel.

**5. GUSTONI ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. hergestellt für dennree GmbH** 88  
€ 3,29 für 500 ml (€ 6,58/l), Säure: 6 %  
Denn's, www.denns.at

Hellbraun, flüssig; fruchtige Noten, etwas verhaltene Aromatik; auch am Gaumen fruchtig, dezent süß, harmonisch.

**6. GOURMET ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO hergestellt in Italien für Clama GmbH** 88  
€ 3,99 für 250 ml (€ 15,96/l), Säure: 6 %  
Hofer, www.hofer.at

Dunkel, zähflüssig; dezent malzige Nase; Mostnoten am Gaumen, ausgewogen.

## TOP 8 BALSAM-ESSIGE OHNE JAHRGANGSANGABE

Die Proben wurden anonym eingekauft. Die Auswahl der Produkte und der Märkte erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Hier die besten acht von 18 Essigen.

**7. SPAR NATUR PUR BIO-ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. hergestellt in Italien für Spar** 87  
€ 3,99 für 500 ml (€ 7,98/l), Säure: 6 %  
Interspar, www.interspar.at

Mittelbraun; röstige und süße Aromatik; fruchtiger Geschmack, leicht herb.

**8. AMERIGO ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. Appennino Food S.p.A.** 87  
€ 9,99 für 250 ml (€ 39,96/l) Säure: 6 %; Wein & Co., www.weinco.at

Helleres Braun, flüssig; dezente Nase; sehr traubiger Geschmack, ausgewogene Süße, gute Säurebalance.