

Balsamico Tradizionale DOP

Druene

For det første kommer alle druene som brukes til å produsere tradisjonell balsamicoeddik fra det omkringliggende området Modena og kan inkludere så mange som seks varianter av druer Trebbiano, Occhio di Gatta, Spergola, Ancellotta og Lambrusco. Det er streng kontroll med hvor mye druer man kan dyrke på de godkjente områdene, for å holde kvaliteten oppe.

Druene, hvorav mange dyrkes på de samme vingårdene som produserer druer til vinproduksjon, høstes når forholdet mellom syre og søthet i druene er på det maksimale. Deretter presses druen til most.

Innledende prosess

Før gjæringen starter blir de pressede druene filtrert, og kokes over lav varme i minst tjuetimer for å redusere mosten og konsentrere sukkerinnholdet uten at det karamelliseres. Deretter avkjøles mosten, og den alkoholiske fermenteringen starter. I denne prosessen omdannes druenes sukkerinnhold til vin, og man har laget en basevin. Neste steg er den vanskelige prosessen med å fermentere alkohol til eddiksyre på et kvalitativt høyt nivå. Dette skjer i overgangen mellom vinter og vår. Basevinen overføres til store trefat «botti madre», og tilsettes minimum en tredjedel med Balsamico tradizionale di Modena DOP ferdig lagret og med overflod av de fineste eddiksyre-bakterier. Dette kickstarter gjæringsprosessen og man sitter igjen med en rik eddikbase som utgangspunkt for den langvarige gjærings- og lagringsprosessen. Eddikbasen utvikles i «botti madre» til den når riktig syrenivå i løpet av ett til to år.

Batteria

Den langvarige utviklingen av gjøring foregår i et sett med trefat kjent som "la batteria". Et batteria består av tre til ti fat som reduseres i størrelse etter hvert som eddiken eldes. Hver tønne er laget av forskjellig tre for å påvirke og utvikle smaken av eddiken etter hvert som fatene skiftes. De første og største fatene er vanligvis laget av mykere og mer porøst tre (som eik) for å hjelpe til med fordampning og syreutvikling. På slutten av prosessen er det hardved som gjelder for å ivareta den aldrende eddiken. De vanligste treslagene er eik, kastanje, kirsebær, morbær, og enebær. Men det finnes ikke faste regler for hvilke treslag som kan brukes i tønne-batteriene. Det er dette som vil skille produsentene fra hverandre med hensyn på oppskrift, og smak på den ferdige balsamicoen. Det bestemmes gjennom deres valg av fattyper i hvert trinn av gjæringen.

Hvert år mellom oktober og mars overføres den gjærende eddiken fra fat til fat. Den ferdige balsamicoen tappes fra det siste og minste fatet. Fra et slikt fat kan man tappe en liter Balsamico Tradizionale di Modena DOP i året. Etter tappingen fylles de minste fatene opp fra fat i størrelsen over dem, og disse fatene fylles igjen opp fra fat i størrelsen over. Slik gjentas prosessen med tapping og fylling til det største fatet som fylles opp med ny eddikbase fra «botti madre». Ingen fat må fylles mer enn 3/4 for å sikre kontakt med luft som opprettholder gjæringsprosessen. Det ferdige produkt må godkjennes av smakspanelet til Consorzio Tutela som i samarbeid med Modenas handelskammer sjekker og garanterer prosess og kvalitet, før det kan tappes på flasker. Den eneste godkjente flaske er den super-klassiske 100 ml dråpeformede flasken designet av design-ikonet Guiguario. Flaskene

forsegles og nummereres. Hele prosessen har en minstetid på 12 år Balsamico Tradizionale di Modena DOP Affinato, og minimum 25 år for Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra vecchio.

