

# ACETO BALSAMICO

di Modena – Selection CantaVino

---

cantaVino

**Canta Vino SA**  
CH- 8807 Freienbach  
055 410 12 12  
[www.cantavino.ch](http://www.cantavino.ch)  
[info@cantavino.ch](mailto:info@cantavino.ch)

**Enoteca CantaVino**  
Seestrasse 150  
8802 Kilchberg  
043 377 55 77  
[enoteca@cantavino.ch](mailto:enoteca@cantavino.ch)



Die Verwendung von Essig war seit den ältesten Kulturen bekannt. Im XVI- Jahrhundert wurde Modena die Hauptstadt des Herzogtums der Este. Schon damals war das Interesse des Herzogshofs gross am traditionellen Balsamessig.

Der Balsamessig von Modena wird aus gekochtem, durch langsames Sauerwerden gereiftem Traubenmost gewonnen. Das Sauerwerden kommt aus natürlicher Gärung und progressiver Konzentration durch sehr lange Reifung in einer Reihe von verschiedenen Gefässen (kleinen Fässern) aus Holz, ohne jeglichen Zusatz von Geschmackstoffen.

Er wird aus Traubenmosten der Rebsorte Lambrusco, Trebbiano oder Sauvignon gewonnen, die in der Provinz von Modena, in einem Gebiet zwischen dem Tal des Flusses Secchia und der linken Seite des Flusses Reno, angebaut werden.

Mit einer kräftig dunkelbraunen und glänzenden Farbe, drückt er seine Dickflüssigkeit durch eine sirupartige Flüssigkeit aus. Mit einem unvergleichlichen, gut ausgeglichenen, süssen und sauren Geschmack, hat er einen komplexen und penetranten Duft sowie einen harmonischen Sauergrad.

Das Sauerwerden geschieht in Fässer aus verschiedenen Hölzern (Eiche, Kastanie, Wacholder, Kirsch und Maulbeerbaum), die in "Bakterien" von 5/6 Fässern geordnet werden. Nach verschiedenen Jahren von Reifung, in kalter Jahreszeit, geschieht die sogenannte "Verstärkung", das Abgiessen von Essig von einem grösseren Faß zu einem kleineren Fass. Die Acetaia befindet sich im Dachboden, so dass man die richtige Wärmtemperatur hat, um die Reifung des Produktes zu fördern.

In der Küche wird Balsamessig normalerweise als Würze für Gemüse verwendet. Ausserdem ist er zur Vorbereitung von Reis, auf Grilladen, Carpaccio und Filet oder als Vorspeise auf Käse sowie als Dessert (Melonen und Erdbeeren) geeignet.

Preise:

Aceto Balsamico Classico	25 cl	CHF	10.50
Aceto Balsamico Classico	50 cl	CHF	18.00
Aceto Balsamico Riserva Botte Antica	25 cl	CHF	36.00
Aceto Balsamico Riserva Oro	25 cl	CHF	65.00
Parmacetto	50 cl	CHF	62.00
Tradizionale Invecchiato	10 cl	CHF	125.00
Tradizionale Extravecchio	10 cl	CHF	195.00
Confit Fichi (Feigen)	250 gr.	CHF	17.50
Confit Fragole (Erdbeer)	250 gr.	CHF	16.50
Confit Mirtillo (Heidelbeer)	250 gr.	CHF	16.50

## Weitere Informationen im Online Shop

### Weine

[Online Weinshop](#), [italienische Weine](#), [italienischer Rotwein](#), [italienischer Weisswein](#), [Wein aus Süditalien](#), [Wein aus Apulien](#), [italienischer Spumante](#), [Don Carmelo Rosso](#), [Il Basiliano](#), [Salice Salentino](#), [Nostalgia](#), [Taras](#), [Platone](#), [Don Carmelo Bianco](#), [Felicita](#), [Mediterraneo](#), [Brut Felicita](#), [Aleatico](#)

### Grappa / Liköre

[italienischer Grappa](#), [italienische Liköre](#), [Walderdbeer Likör](#), [Zitronen Likör](#), [Heidelbeer Likör](#), [Preiselbeer Likör](#), [Grappa Luna](#), [Fragolino Likör](#), [Limoncino Likör](#), [Mirtillo Likör](#), [Rubino del Bosco Likör](#)

### Balsamico / Olivenöl / Confit

[Aceto Balsamico Modena](#), [kaltgepresstes italienisches Olivenöl](#), [Olivenöl Extra Vergine](#), [Olivenöl Quinto Ennio](#), [Salse / Confit](#), [Aceto Balsamico Classico](#), [Aceto Balsamico Riserva Botte Antica](#), [Aceto Balsamico Riserva Oro](#), [Parmecetto](#), [Tradizionale Invecchiato und Tradizionale Extravecchio](#), [Confit Fichi](#), [Confit Fragole](#), [Confit Mirtillo](#)

### Weingeschenke

[Magnum Weinflasche](#), [Jeroboam Weinflasche](#), [Doppel Magnum Weinflasche](#), [Italienischer Geschenkkorb](#), [Jahresendgeschenk](#), [Weingeschenk](#)