



Weinkauf St. Georg

Lange Reihe 73
20099 Hamburg
Tel./Fax: 040-280 33 87

Mail: info@weinkauf-st-georg.de
www.weinkauf-st-georg.de

Essig

Eigentlich ist es mit Essig ganz einfach: Wenn man Wein an der offenen Luft stehen läßt, lassen sich Essigbakterien darin nieder und verwandeln den Wein in Essig. Um diesen Prozeß zu hemmen und den Wein auch vor anderen Mikroorganismen zu schützen, ist der Wein häufig geschwefelt. Für die Herstellung von Essig ist es daher sinnvoll, unbehandelten Wein zu verwenden und diesem zusätzlich die Essigbakterien hinzu zu fügen, die sogenannte Essigmutter (Essig mit hohem Gehalt an Essigbakterien, der bereits eine gallertartige Konsistenz aufweist). Dieser einfache Herstellungsprozeß hat allerdings wenig gemein mit der traditionellen Kunst der Essigerzeugung in Italien, Frankreich und Spanien. Dort werden ausgesuchte Weine mit einer über Generationen weitergegebenen Essigmutter versetzt und reifen dann zum Teil jahrelang in Holzfässern verschiedener Art (z.B. aus Eiche, Kastanie, Kirsch, Esche, Maulbeer, Wacholder).

Die Lagerung von Essig ist problemlos, man sollte aber auf gut verschlossene Flaschen achten, da Essig Fruchtfliegen anzieht. Mit der Zeit können biologisch gewonnene Essige trüb werden, manchmal bildet sich mit der Zeit eine neue Essigmutter. Das beeinträchtigt die Qualität aber nicht.

Aceto Balsamico di Modena

Zur Herstellung wird der frisch gepresste Traubensaft kurz vor der Gärung in großen Kesseln auf 30-70% seines ursprünglichen Volumens eingekocht. In kleine Holzfässer gefüllt, wird er mit der Essigmutter versetzt, dann folgt die jahrelange Reifung. Dabei durchläuft der Balsamico in einem festgelegten Zyklus Fässer aus verschiedenen Holzarten.

Dickflüssig, dunkelbraun, leicht süßlich und aromatisch ist er als Würze aus der feinen Küche nicht mehr wegzudenken.

Himbeerbalsamico

Verwendungsideen: Zur Beize oder Marinade speziell von Sauerbraten oder Wild geben, als alkoholfreier Apperitiv; hierzu füllt man 1/5 Himbeerbalsamico mit 4/5 Selterwasser auf, oder als fruchtiges Salatdressing:

Himbeerbalsamico-Dressing

2 EL Himbeerbalsamico
3 EL Olivenöl
1Tl Senf 2 EL gehackte rote Zwiebeln
1 Prise Salz und Zucker
0,1 L Weißwein