



## A balzsamecet története majd ezeréves múltra tekint vissza

A balzsamecetről néhány évtizede még azt sem tudtuk, hogy létezik, hisz csak előkelőbb családoknál készült, kis mennyiségben. Egymásnak ajándékozták, nem forgalmazásra szánták. Olaszországban sem volt divatos, hétköznapi a fogyasztása. Csak Marcella Hazan klasszikus olasz szakácskönyve irányította rá a figyelmet 1973-ban. A világ az 1980-as években fedezte fel, amikor ismert séfek kezdtek el főzni vele, azóta pedig példátlan népszerűsége tett szert. Amíg a kilencvenes évek elején Modenában mindössze ezer liter hagyományos balzsamecet készült, 2000-ben már a hatszorosa. Úgynevezett „modenai balzsamecet” évente húszmillió litert állítanak elő. Mivel a gyártási eljárás ma is hagyományos, ezért a termelés erősen korlátozott, ami az igazi balzsamecetek árát is magasan tartja. A megnövekedett érdeklődés hatására megjelentek az utánzatok is. Így ma a boltokban sok olcsó, balzsamecetnek nevezett valami van a megtévesztő Modena, vagy Tradizionale elnevezéssel is. Ezek az olcsó ecetek azonban nem évekig tartó érleléssel készülnek, hanem ecetből, karamellás cukorsziruppal, aromákkal, sűrítőkkel....

Első említése Donizone di Canossa bencés szerzetes Vita Mathildis című életrajzi könyvében történik, a modenaiak pedig meg vannak győződve arról, hogy ez az ő balzsamecetüket jelenti. A történet szerint III. Henrik német-római császár 1046-ban megkérte Mathilda toszkán hercegnőt, hogy küldjön neki „a különös nektárból”. Mathilda apja erre útnak indított egy kis ezüsthordót Németországba, méghozzá erős kísérettel, hiszen a modenai balzsamecet ekkortájt rendkívüli ritkaságnak számított. Egy hordócska nedűért száz

felkantározott paripát vagy kétszáz vadászsólymot adtak cserébe. Csábítóbb hozománynak számított, mint az arany, és a hordók sorsáról generációról generációra rendelkeztek a testamentumokban. Magát a balzsamecet kifejezést (aceto balsamico) csak jóval később, 1747-ben, mint gyógyszert említi először egy szüreti jegyzék. A híres (ma is működő) manufaktúrák a 19. század első felében alakultak. 1862-ben Francesco Aggazzotti ügyvéd törte meg az évszázados titkot, egy barátjának írt levelében részletesen leírta az Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (ABTM) készítését a szőlő fajtájától, szüretelésétől az érlelésig. Ez a levél képezi a mai gyártás „kézikönyvét”. Napjainkban közel száz modenai családi ecetmanufaktúra dolgozik ez alapján.

### **Hat fázisban készül**

Első fázis a szüret. Az eredeti (tradizionale) balzsamecet csak trebbiano fehérszőlőből készülhet. Modenai balzsamecet (itt a címkén már nem szerepel a tradizionale szó) készülhet más helybeli szőlőből is, például lambrusco, spergola, berzemino fajtákból. A szőlőt kézzel, a lehető legkésőbb szüretelik, hogy magas legyen a cukor- és savtartalma. Második fázis a préselés. A szőlőt leszemezik és csak gyengéden préselik, – régen többnyire gyerekek taposták -,

hogy a must tannintartalma ne legyen magas.

A harmadik fázis a beforralás. A mustot megsűrítik, meghatározzák a mustfokát, majd mielőtt beindulna az erjedés, szabad ég alatt hatalmas üstökben, nyílt tűzön lassan (néha másfél napig) kb. a felére beforralják úgy, hogy a hőmérséklet soha nem érheti el a 90 °C-ot, mert akkor a must karamellizálódik, égett íze lesz. 100 kiló szőlőből 70 liter must, abból pedig 35 liter sűrítmény lesz. Amikor kihűlt, a sötétbarna szirupot üvegballonokba töltik és tavaszig pihentetik.

Negyedik szakasz, az erjedés. Ehhez a sűrítményt fahordókba töltik, és öreg borecettel keverik össze, hogy az erjedés meginduljon. Az első időben, az alkoholos erjedés során a must cukortartalma alkohollá alakul. A második fázisban működésbe lépnek az ecetbaktériumok, és az alkohol ecetté alakul. Ehhez a kettős erjedéshez három évre van szükség.

Ötödik szakasz az átfejtés és a hordós érlelés. A negyedik évtől kezdve a finomodó-nemesedő ecetet egyre kisebb és kisebb hordókba fejtik. Az ecetmanufaktúrák egyik legféltettebb kincse a batterie, a családi hordókészlet. Egy sorozat általában kilenc hordóból áll a 200 literestől a 10 literesig. A legkisebb hordóból elpárolgott ecetet a felette következő nagyságú hordóból töltik fel, az abból hiányzó ecetet pedig a soron következő nagyobbikból. Így végighaladva az első hordó hiányzó mennyiségét a friss, egyéves nagy hordóból pótolják. Abba pedig friss, befőzött mustot töltenek. Ahogy érik az ecet, úgy lágyul és sűrűsödik, színe addig sötétedik, míg ébenfekete nem lesz. Aromavilága folyamatosan gazdagodik, hiszen a

hordók különböző fákból (gesztenye, akác, meggy, tölgy, eper, kőris, boróka) készültek, s karakteres ízt kölcsönöznek az ecetnek: a gesztenye intenzív, erős aromát, a cseresznyefa édeskés, a boróka pedig fűszeres ízt ad. Az érlelés a padlástérben történik, a modenai balzsamecet egyik nagy titka a sajátos mikroklíma, a szélsőséges időjárás. A hordókat csak kétharmad részükig töltik fel, a tetejükön kivágott részt, ami biztosítja a folyamatos szellőzést, textillel takarják le, így védik a portól és a bogaraktól. Tizenkét év múlva kezdődhet a kóstolás. (Az a balzsamecet, amelyik nem érett fahordókban legalább 12 évig, nem viselheti a tradizionale márkanevet.) Amikor az ecetkészítő mester úgy érzi, hogy terméke elérte a megfelelő minőséget, s immár árusítható, beadja az ecetet a konzorciumnak kóstolásra. Az öt független szakértő pontozza az ecet színét, sűrűségét, illatát, ízét, majd eldöntik, viselheti-e az Aceto Balsamico tradizionale di Modena (ABM) márkanevet. Ha igen, akkor a hordót leplombálják, majd az ecetet 100 ml-es Giugiaro-üvegcsébe palackozzák. Az ecetkészítő így kapja vissza balzsamecétét, ekkor teheti rá az üvegre saját címkéjét, s gyárthat hozzá díszdobozt. Külön érdekesség, hogy ezeket az üvegeket ugyanaz az Italdesign Guigiaro tervezte, amely a Ferrarikat. Az üveg egyszerre emlékeztet a középkori orvosságosüvegekre, felidézi a modenai katedrális és a hordók formáját.

### **Az olcsótól a méregdrágáig**

Ár és minőség szerint három fő kategóriáját különböztetjük meg a balzsameceteknek

- Aceto Balsamico tradizionale di Modena

Tipikus talpas Giugiaro-üveg, hátul a modenai balzsamecetkonzorcium, elől a termelő címkéje, méregdrága ár. A 12 éves balzsamecetet affinatónak, a minimum 25 éveset extravecchióknak, az ötvenévesnél idősebb (gyűjtőknek való) matuzsálemet pedig patriárkának (Il Patriarchi) nevezik. Színük ébenfekete, állaguk kátrányszerűen sűrű, hihetetlenül harmonikus savas-édes ízükben, semmihez sem fogható illatukban több generáció türelme, hozzáértése testesül meg. Ha tekintetbe vesszük, hogy több száz kilogramm szőlőből 12-50 év alatt mindössze 1-2 liter balzsamecet nyerhető, akkor magunk sem gondolhatjuk komolyan, hogy ezt a nedűt pár száz forintért megvásárolhatjuk.

- Aceto Balsamico di Modena

Itt aztán rendesen nézni kell a címkén lévő feliratokat, mert ebben a kategóriában együtt szerepel az arcátlan hamisítvány azokkal a kitűnő termékekkel, amik ugyanúgy készültek, mint a hagyományos (tradizionale) balzsamecet, csak valamilyen oknál fogva mégsem viselhetik azt a megjelölést. Például mert a Reggio Emilia tartományon kívül készültek, vagy

mert a termelők nem kívántak foglalkozni a konzorcium előírásaival. Esetleg a kis mennyiség miatt nem vesződtek a minősítéssel.

Ár/ érték arányban itt lehet a legnagyobb szerencsés, hogy eljut Modenába, jól teszi ha körbejárja a családi ecetmanufaktúrákat, ahol kimérve árulják a kitűnő ízesítőt.

- Aceto Balsamico

A legolcsóbb, minőségében a leghitványabb kategória: kőolajszármazékokból készül, ipari eljárással. Ennél a sima konyhai ecet is hasznosabb.

### **A kóstolás is egy szertartás**

Mint amikor bort választunk és kóstolunk. Tanulmányozzuk a címkét, sokat elárul. Figyeljük meg az ecet színét, sűrűségét. Fordítsuk meg az üveget, s nézzük, milyen gyorsan folyik vissza. Ha tehetjük, kóstolás után vásároljuk.

Az olaszok a jobb kézfejükre, a hüvelykujj és a mutatóujj közötti lágyszőrre csöppentik, megillatozzák, majd lenyalják, a nyelvükkel a szájpadrólásukra nyomják. A minőségi balzsamecet színe fényes, sötétbarna vagy fekete, állaga kátrányszerűen sűrű, illata félreismerhetetlen édes-savanyú jegyeket mutat, íze bársonyos, harmonikusan egyesül benne az édes és a fanyar, minden karcosság, keserű utóíz nélkül. Ha az érlelés megfelelő volt, az ínycsemegek még a különböző fahordók aromáját is kiérik.

### **Mihez passzol?**

A balzsamecet kiemeli az ételek ízét és aromáját, pazarul harmonizál a krémes rizottókkal, salátákkal, vadhúsokkal, fenséges a parmezánforgácsra cseppentve (hiszen rokonok, mindkettő Reggio Emiliából származik), de legendásan illik a vaníliafagyalatra és az eperre.