

PRODUZENTEN

Die Alchemisten des Balsamico



Wer einmal echten Aceto Balsamico di Modena probiert hat – nicht irgendeinen, sondern einen, der nach Eiche duftet, nach gekochten Trauben, nach Erinnerung – der versteht: Balsamico ist kein Essig. Er ist ein Erlebnis. Und Carandini ist einer der Meister dieser Erfahrung. Seit über 400 Jahren widmet sich die Familie aus Modena der Veredelung von Trauben zu einer Essenz, die in jeder Flasche italienische Kultur atmet. Heute wie damals steht der Name Carandini für Eleganz, Balance und kompromisslose Qualität. Erfahre mehr über Carandini.

EINE FAMILIENGESCHICHTE SEIT 1641

Die Ursprünge von Carandini reichen bis ins Jahr 1641 zurück. Damals begann die Familie, die ersten Balsamico-Fässer in ihren Dachböden zu lagern – wie es in Modena Tradition war. Generation für Generation wurde das Wissen weitergegeben, die Fässer gepflegt, der Most behütet wie ein Schatz.

Heute führen Giovanni und Luca Carandini das Erbe ihrer Vorfahren fort – mit modernem Qualitätsmanagement, aber unverändertem Respekt vor der Zeit. Denn im Zentrum steht noch immer das, was Balsamico zu etwas Besonderem macht: Geduld.

VOM TRAUBENMOST ZUR ESSENZ: WIE ECHTER BALSAMICO ENTSTEHT

Der Aceto Balsamico di Modena von Carandini entsteht nicht durch Zufall, sondern durch handwerkliche Präzision. Ausgangspunkt ist der Most aus lokalen Rebsorten wie Trebbiano und Lambrusco, der langsam eingekocht wird, bis er dickflüssig und süß ist. Dann beginnt die eigentliche Magie: die Reifung.

- Reifung in Fässern aus Eiche, Kastanie, Esche, Maulbeerbaum
- Komplexe Veredelung durch Umfüllung in immer kleinere Holzfässer
- Verwendung von altem Mutteressig, der über Jahrzehnte gepflegt wurde
- Keine Farb- oder Konservierungsstoffe – nur Most und Zeit

Der Unterschied zwischen einem einfachen „Condimento“ und einem echten Balsamico Tradizionale? Jahre. Jahrzehnte. Ein

Leben. Und Carandini macht beides – von frischen Balsamico-Cremes bis zur 25 Jahre gereiften Spitzenklasse.

DIE HIGHLIGHTS DES HAUSES CARANDINI

Carandini hat es verstanden, sein Sortiment sowohl für anspruchsvolle Gourmetkunden als auch für den stilvollen Alltag zu öffnen. Besonders beliebt sind:

- „Bianca“ – weißer Balsamico: mild, elegant, aus hellem Most. Perfekt für Fisch, Gemüse oder helle Dressings.
- Balsamico-Reduktionen & Bio-Linien: für kreative Küche, Grillgerichte, Desserts.

FÜR MENSCHEN, DIE MEHR ALS GESCHMACK SUCHEN

Ein Aceto Balsamico von Carandini ist kein Massenprodukt. Es ist eine Einladung zur Achtsamkeit – beim Kochen, beim Genießen, beim Teilen. Für Menschen wie Marco Genovese, der gerne experimentiert und dabei auf Herkunft achtet. Oder Anna Rossi, die Wert auf Qualität legt und mit wenigen Tropfen das Besondere auf den Tisch bringt. Carandini spricht die Sprache der Genießer – leise, tief, ehrlich.

Was bleibt, wenn man alle Trends, Labels und Marketingphrasen beiseite lässt? Zeit. Geduld. Geschmack. Herkunft. Genau das steckt in jeder Flasche von Carandini. Ob als Geschenk, zum Verfeinern feiner Gerichte oder einfach für den puren Genuss auf einem Löffel – Carandini bringt die Seele Modenas auf deinen Teller.

Jetzt in unserem Markt in Hammersbach entdecken!

Weitere Stories auf waurig.com/stories

