

PRODUZENTEN

Giusti. Aceto Balsamico di Modena.



Das große Geheimnis des weltberühmten Aceto Balsamico di Modena? „Die sorgfältige Traubenauswahl, perfekte Verarbeitung und Zeit.“, verriet Giuseppe Giusti 1863 anlässlich der Esposizione Agraria di Modena. Giusti ist mit mehr als 400 Jahren Tradition einer der ersten Erzeuger des edlen Aceto Balsamico di Modena. Die Geschichte des Familienunternehmens wird seit dem Jahr 1598 bis heute in der 17. Generation von der Familie Giusti mit großer Leidenschaft weitergeführt. So zählt Giusti heute mit nahezu unveränderten, traditionellen Herstellungsverfahren zu den besten Produzenten von Balsamessig.

HERSTELLUNG NACH ALTER TRADITION

Nach alter Tradition wird der Saft sorgfältig ausgewählter, weißer Trebbiano- oder Lambruscotrauben bis zu 48 Stunden langsam und sorgfältig eingekocht, bevor er dann zur Reifung in Holzfässer gefüllt wird. Hier reift der Most zu Wein und dann mit viel, viel Zeit zu einem exzellenten Balsamico heran. Um ein herausragendes Ergebnis zu erzielen, wird der komplexe Reifungs- und Alterungsprozess traditionell vom Giusti „Maestro Acetiere“ mit großer Kompetenz, Erfahrung und viel Feingefühl gesteuert.

10 JAHRE IM FASS

Das Herz der Produktion des Familienbetriebes Giusti ist der Reifekeller mit 600 Fässern aus Eichen-, Kastanien-, Wacholder- und anderen Hölzern, die zum Teil mehrere hundert Jahre alt sind. Genau hier entsteht bei der Reifung der einzigartige Balsamico di Modena, indem sich die Essenzen des alten Holzes mit den Aromen des Balsamico zu dem unvergleichlichen Genusslebnis verbinden. Dafür durchläuft der Balsamico bei Giusti Jahr für Jahr ein neues Fass. Die Fässer sind in langen Fassreihen angeordnet und werden am Ende einer Reihe immer kleiner. In die Fässchen wird aus der vorherigen Fassreihe immer nur ganz genau die Menge nachgefüllt, die entnommen wurde. So entsteht nach mindestens 10 Jahren endlich der kostbare und unvergleichliche Aceto Balsamico: intensiv-aromatisch, wunderbar cremig und würzig-süß. Und so entsteht darüber hinaus bereits der Balsamico für die nachfolgende Generation.

PREISGEKRÖNT

Für die exzellente Qualität der Produkte mehrfach ausgezeichnet, wurde Giusti 1929 zum Hoflieferanten des Königs von Italien. Die 14 Goldmedaillen und das Wappen der „Lieferanten des Königshauses von Savoyen“ prägen noch heute das Anfang des 20. Jahrhunderts entworfene Etikett. Auch heute noch begeistert der Giusti Balsamico Gourmets und Fachleute. So kürte 2009 das Magazin DER FEINSCHMECKER die Balsamessig-Spezialität Giusti Il Denso („der Dickflüssige“) mit seinem fruchtigem Duft und fein ausbalancierten Geschmack zum Testsieger.

UNVERGLEICHLICHES GENUSSERLEBNIS

Giusti bietet ein breites Sortiment wunderbarer Balsamessig-Spezialitäten. Neben Aceto balsamico di Modena finden Gourmets bei Giusti auch den Aceto balsamico tradizionale di Modena extra vecchio, der mindestens 25 Jahre im Fass reift. Die Spezialitäten von Giusti bieten eine wunderbare Fülle von intensiven Aromen, wie reife dunkle Früchte, Tabakblätter, frisch gerösteten Kaffee und feines Holz.

Genießen diesen exzellenten Essig zu frischen Erdbeeren, zu Vorspeisen, zu gegrilltem Fleisch oder auf feinem Vanilleeis.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

