



Szellem a fazékból - A fekete ecet

2014 október 26. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A modenaiak szentül hiszik, hogy az a „fejedelmi ned?”, amelyről Donizone bencés apát ír Vita Mathildis című művében, az ? balzsamecetük.

Az életrajz szerint III. Henrik német-római császár 1046-ban kéri meg Mathilda toszkán hercegnőt, hogy küldjön „a különös nektárból”. Bonifác ?gróf (Mathilda apja) azonnal útnak indít egy ezüsthordócskát Németországba,

még hozzá erős kísérettel, hiszen a modenai balzsamecet ekkortájt nagyobb ritkaságnak számít, mint a gyömbér vagy a fahéj. Egy hordó balzsamecetért száz felkantározott paripát adtak cserébe. Csábítóbb hozománynak számított, mint az arany, és a hordók sorsáról a testamentumokban rendelkeztek.



» Egyre kisebb hordókba fejtik

Lucrezia Borgia a XVI. században még verset is íratott a nedűhöz udvari költőjével. A savanyú borecet és az édes dresszing keverékét Ludovico Ariosto, a költő „fekete ecetnek” nevezte. „Illata – úgymond – felgerjeszti a vágyakat.” Nyilván nem véletlen, hogy a híres méregkeverő hat gyermeket szült férjének, a ferrarai hercegnek, aki – láss csodát – a világon elsőként alapított ecetmanufaktúrát. A recept sokáig hétpecsétes titoknak számított, ezért okozott általános megrökönyödést, amikor Francesco Aggazzotti ügyvéd megtörte az évszázados titkolózást, és 1862-ben közreadta az Aceto Balsamico tradizionale di Modena készítési módját. A recept izgalmasabb, mint egy detektívtörténet. Íme:

Eredeti balzsamecet csak trebbiano fehérszőlőből készülhet. A szőlőt kézzel szüretelik, a lehető legkésőbb, hogy magas legyen a cukor- és savtartalom, majd leszemezik, gyengén préselik, aztán a mustot szabad ég alatt, hatalmas üstökben lassú tűzön beforrallják. Minden ecetkészítő mester más-más módszerrel dolgozik, de az biztos, hogy a must felét elfűzik. 100 kilogramm szőlőből lesz 70 liter must, abból 35 liter sűrítmény. Amikor kihűlt, a sötétbarna szirupot üveggallonokba töltik és tavaszig pihentetik. Ezután következik az erjesztés. A szőlőlevet fahordókba töltik, és öreg borecettel keverik össze. A két hét erjedés befejezéséhez három évre van szükség. Az első időben, az alkoholos erjedés során a must cukortartalma alkohollá alakul. A második fázisban működésbe lépnek az ecetbaktériumok, és az alkohol ecetté alakul. A negyedik évtől kezdve a finomodó-nemesedő ecetet

egyre kisebb és kisebb hordókba fejtik. Az ecetmanufaktúrák egyik legfértettebb 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 következ? nagyságú hordóból töltek fel, azt pedig a soron következ? nagyobbikból. Így végighaladva, az els? hordó hiányzó mennyiségét az egyéves nagy hordóból pótolják. Abba pedig friss, bef?zött mustot töltenek.

Ahogy érik az ecet, úgy lágyul és s?r?södik, színe addig sötétedik, míg ébenfekete nem lesz. Aromavilága folyamatosan gazdagodik, hiszen a hordók különböz? fákból (gesztenye, akác, meggy, tölgy, eper, k?ris, boróka) készülnek, s karakteres ízt kölcsönöznek az ecetnek: a gesztenye intenzív, er?s aromát, a cseresznyefa édeskés, a boróka pedig f?szeres ízt ad. Tizenkét év múlva az ecetkészít? mester beadja termékét a konzorciumnak kóstolásra. Az öt független szakért? pontozza az ecet színét, s?r?ségét, illatát, ízét, majd eldöntik, viselheti-e az Aceto Balsamico tradizionale di Modena márkanevet. Ha igen, akkor a hordót leplombálják, majd az ecetet 100 ml-es Giugiaro üvegcsébe palackozzák. (Az Italdesign Giugiaro tervezte a Ferrari autókat is.) A minimum 25 éves balzsamecetet extravecchióknak, a legalább ötvenéves matuzsálemet pátriárkának nevezik. Egy dl ára: százezer forint. „Az étel balzsamecet nélkül olyan, mint egy nap napsütés nélkül” – vallják az olaszok. Nekik legyen mondva.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerz? ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égedd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: recepicio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)

**MAGYAR MENEDÉK KÖNYVESHÁZ****www.magyarmenedek.com****Ajánló**

