



## Vad är äkta balsamvinäger och varför är den dyr?

**Traditionell Balsamvinäger** är eftertraktad och unik och den har fått den eftertraktade DOP-märkningen (skyddad ursprungsbeteckning) av italienska staten. Den får endast tillverkas i Modena i Emilia Romagna och på flaskan måste anges Prodotto di Modena och ingen annat. Det finns en uppsjö kopior på marknader.

Fler kända DOP är Parmaskinka, Buffelmozzarella, Parmiggiano Reggiano,

**Traditionell Balsamvinäger** framställs av vindruvor som kokas över öppen eld i 24 timmar och bildar en druvmust. Denna must lagras på fat i varierande storlekar av träslagen körbär, ek, mullbär, en, lönn, ask och faten är i fallande storlek från 75L till 1L

Varje år avdunstar vätska och Balsamvinägern blir tjockare och mer koncentrerad för varje år. Man håller över avdunstad must i februari varje år till nästa mindre fat. Faten, batterierna, lagras på gårdarnas vindar och följer årstidernas klimatförändringar.

**Affinato** har en lagringstid på minst 12 år och tillåts buteljeras av Handelskammare i en unik flaska först när den godkänts av **Modenas Balsamicokonsortium**. Balsamvinäger med kortare lagringstid kontrolleras också löpande och ofta börjar man buteljera vid 3-4 års ålder.

En något enklare balsamvinäger klassificeras IGP och här blandar man ung och gammal vinäger för att få fram en bra men något billigare produkt. Man tillåts använda färgämnen samt konsistensgivare men på Acetaia Malpighi används endast kokt vinmust.

**Traditionell Balsamvinäger** avnjuts bäst då du vill intensifiera och lyfta exempelvis kötträtter, grönsaker och ost. Även en utsökt smakförhöjare till frukt och glass.

Vår Balsamvinäger kommer från en liten gård i Modena som heter Acetaia Malpighi och om ni någon gång hamnar här kan ni gärna besöka deras gård och butik.

Via Vignolese, 1487 – 41126 Modena, Zona San Donnino

tel. +39 059 467725

[tour@malpighistore.it](mailto:tour@malpighistore.it)

