

Aceto Balsamico

Král vinných octů z Modeny



FOTO: ARCHIV

Kaviár, lanýž, ústřice, desítky let staré francouzské koňaky a stejně staré ročníkové šampaňské z Champagne patří k všeobecně uznávaným, velice drahým delikátám, kterými se pyšní ty nejvýbranější světové restaurace. O tom, že k nim patří i ocet, se už tak moc neví. Cožpak vůbec může být sklenička octu stejně drahá jako lahvička nejdražšího koňaku o podobném objemu? Může. Pochopitelně nejde o obyčejný ocet, ale o originál stejně vzácný jako nahoře uvedené originální lahůdky. Podobně jako ony má pochopitelně i tento speciální ocet neocet

spoustu napodobenin a falzifikátů. Ostatně napodobují a falšují se jenom věci opravdu zajímavé a výjimečné.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Jak už název napovídá, ten octový zázrak pochází z italské Modeny. Je zde stovka registrovaných producentů, kteří mohou po dodržení přísných pravidel a regulací používat ochrannou známku garance kontrolovaného původu DOP (D'Originale Protetta), která zaručuje, že jde skutečně o tento světově uznávaný kulinařský zázrak.

Aceto Balsamico přitom ani není klasický vinný ocet. Ten se vyrábí z hotového vína, kdežto Balsamico Tradizionale přímo z nezrzašeného hroznového moštu, který se dál tepelně zpracovává a potom zraje v sudech. Jako základní surovinu k jeho přípravě používají hrozny odrůd Lambrusco a Trebbiano, sklizené v modenských vinicích. Vylisovanou šťávu smíchají, a ještě než začne kvasit, ji filtrují a zahřívají tak, aby se vypařila voda a objem zredukoval. Mošt vaří na otevřeném ohni ve velkých kotlech tak dlouho, až se jeho objem do-

stane na polovinu původního množství. Potom šťávu zchladí a nalijí do dřevěných sudů, kde léta zraje.

Doba zrání

Pravý Balsamico začíná zrát v šedesátilitrových dubových sudech, které jsou naplněny jenom do tří čtvrtin. Protože se tekutina odpařuje (zmizí asi 10 % objemu ročně), jednou za rok ji dolévají a postupně přelévají do menších sudů z různých dřevin. Třicetilitrové jsou vyráběny z kaštanů nebo dubů, dvacetilitrové z jasanu a desetilitrové z jalovce, třešně nebo moruše. Každé