

Tradiční balzamikový ocet

Během naší stáže a putování po Itálii jsme se stihli zastavit i na exkurzi věnované Tradičnímu balzamikovému octu. Dozvěděli jsme se spoustu zajímavých informací, o kterých jsme předtím neměli ani potuchy. Dovolte, abychom se s Vámi o ně podělili.

Tradiční balzamikový ocet celým názvem „Tradiční balzamikový ocet z Modeny DOP“ se vyrábí podle přesného postupu, který se používá už několik staletí. Potravina prochází přísným výběrem a kontrolou, jedná se tedy o velice kvalitní surovinu. Tradiční balzamikový ocet musí vzniknout pouze v Modeně (region Emilia-Romagna v Itálii), aby se mohl nazývat tradičním. Prodává se pouze v malých lahvičkách s objemem 100 ml a ochranou značkou, aby se odlišil od ostatních balzamikových octů, které nejsou tradiční.

Jeho výroba je opravdu zvláštní. Vyrábí se z uvařeného hroznového moštu (základ pro víno před kvašením), je přirozeně fermentován a koncentrován, zraje v pětici sudů různých velikostí, seřazených od největšího po nejmenší z různých druhů dřeva, a to konkrétně z třešně, jalovce, dubu, kaštanu a moruše, toto seskupení sudů se nazývá „Baterie“.

Při zrání hraje největší roly čas, zrání trvá minimálně neuvěřitelných 12 až 25 let a po projití úspěšné kontroly, ujištění se, že ocet je dostatečně vyzrálý se balzamikový ocet nazývá Tradiční balzamikový ocet a je připravený ke konzumaci. Kdyby však ocet byl uznán za nedozrálý i přes splnění zrání 12 let, jen se nechá dozrát, nic se samozřejmě nevytlívá.

Na závěr exkurze jsme i my sami měli příležitost ochutnat a degustovat Tradiční balzamikový ocet z Modeny. Vyznačuje se výraznou intenzivní chutí, tmavě hnědou neprůhlednou barvou a hustou sirupovitou konzistencí. Má velice výrazné aroma, pronikavé a harmonické vyvážení sladké a kyselé chuti, bez přidaného aroma.

Používá se například na dochucení různých jídel, nebo jako léčivo, dokonce jako aperitiv.

