Szellem a fazékból - A fekete ecet

2014 október 26. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

A modenaiak szentül hiszik, hogy az a „fejedelmi ned?”, amelyr?l Donizone bencés apát ír Vita Mathildis cím?m?vében, az ? balzsamecetük.

Az életrajz szerint III. Henrik német-római császár 1046-ban kéri meg Mathilda toszkán hercegn?t, hogy küldjön „a

különös nektárból”. Bonifác ?rgróf (Mathilda apja) azonnal útnak indít egy ezüsthordócskát Németországba, méghozzá er?s 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 ned?höz udvari költ?jével. A savanyú borecet és az édes dresszing keverékét Ludovico Ariosto, a költ? „fekete ecetnek” nevezte. „Illata – úgymond – felgerjeszti a vágyakat.” Nyilván nem véletlen, hogy a híres méregkever?n? hat gyermeket szült férjének, a ferrarai hercegnek, aki – láss csodát – a világon els?ként 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 fehérsz?l?b?l készülhet. A sz?l?t kézzel szüretelik, a lehet? legkés?bb, hogy magas legyen a cukor- és savtartalom, majd leszemezik, gyengén préselik, aztán a mustot szabad ég alatt, hatalmas üstökben lassú t?zön beforralják. Minden ecetkészít? mester más-más módszerrel dolgozik, de az biztos, hogy a must felét elf?zik. 100 kilogramm sz?l?b?l lesz 70 liter must, abból 35 liter s?rítmény. Amikor kih?lt, a sötétbarna szirupot üvegballonokba töltik és tavaszig pihentetik. Ezután következik az erjesztés. A sz?l?levet fahordókba töltik, és öreg borecettel keverik össze. A kett?s erjedés befejez?déséhez három évre van szükség. Az els? id?ben, az alkoholos erjedés során a must cukortartalma alkohollá alakul. A második fázisban m?ködésbe

lépnek az ecetbaktériumok, és az alkohol ecetté alakul. A negyedik évt?l kezdve a finomodó-nemesed? ecetet egyre kisebb és kisebb hordókba fejtik. Az ecetmanufaktúrák egyik legféltettebb kincse a batterie, a családi hordókészlet. Egy sorozat általában kilenc hordóból áll a 200 literest?l a 10 literesig. A legkisebb hordóból elpárolgott ecetet a felette következ? nagyságú hordóból töltik 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 extravecchiónak, 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 történek 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 égesd 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: recepcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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

Ajánló