

# Aceto balsamico

## Aceto balsamico svijetli | Aceto balsamico tamni



Aceto balsamico proizvodi se već stotinama godina, a pripisuju mu se terapijska i afrodizijačka svojstva. Potječe iz Modene, a pripravlja se isključivo od vrste grožđa imenom trebbiano. Ova vrsta grožđa odlikuje se jedinstvenim sadržajem šećera, bogatstvom mikronutrijenata, a uspijeva točno na razmeđu mediteranske i kontinentalne klime. Mošt od grožđa trebbiano svojim sastavom je adekvatan za aktivnost enzima i rast bakterija octenog vrenja.

Tijekom povijesti, mnoge talijanske obitelji njegovale su običaje i čuvale svoj specijalni recept za proizvodnju ovog octa. Period zrenja ili odležavanja kod ove vrste je vrlo važan, a često iznosi 25 godina ili dulje. Aceto balsamico dobiva se od kuhanog mošta koji se dugotrajnim postupkom pretvara u ocat tijekom prirodnog vrenja. Kuhanjem mošta pigmenti leukoantocijani prelaze u antocijane, što octu daje poznatu tamnu boju (iako je trebbiano vrsta bijelog grožđa). Zrenjem ili odležavanjem ocat se koncentrira, a konačnu boju i aromu dobiva pretakanjem u bačve načinjene od različitih vrsta drva. Svake godine, ocat se miješa s mladim octom i premiješta u sve manje i manje bačve. Bačve su načinjene od hrastovine, kestena, jasena, duda i trešnje. Serija bačava sastoji se od minimalno 3 do najviše 12 bačava u nizu. Prve bačve velikih su dimenzija i načinjene su od mekšeg drveta, kako bi se omogućilo octeno vrenje, olakšalo isparavanje i transformacija mošta u ocat, zatim slijede bačve srednjih veličina u kojima ocat zrije, a na kraju se ocat pretače u bačve malih dimenzija, načinjene od tvrdog drveta u kojima se ocat čuva.

Svaka sljedeća bačva prosječno je 20 – 30 % manja od prethodne. Primjerice 5 bačvi u nizu sastoji se od bačvi zapremine 60, 50, 40, 30 i 20 litara. Taj niz naziva se «batteria», a bačve se zovu «vaselli». Smatra se da se najbolji ocat dobiva u starim bačvama koje se koriste već desetljećima.

Razlikuju se dvije osnovne vrste ovog octa - "Tradizionale vecchio" (stari tradicionalni ocat), koji je star barem 12 godina i "Tradizionale extra vecchio" (ekstra stari tradicionalni), koji je star barem 25 godina. Obje vrste su izvanredne, ali je «extra vecchio» gušći i ima osebujniji okus.