



IL BORGGO DEL BALSAMICO

Text von Isabell Stegmeier

Auf dem Dachboden von Cristina und Silvia Crotti ist es im Sommer schwül und dunkel. Ein schwerer süß-säuerlicher Duft liegt in der Luft. Hier und da fallen Sonnenstrahlen durch die Dachfenster auf die dort lagernden alten Fässer, gefüllt mit feinstem Aceto Balsamico Tradizionale in Top-Qualität. Diese sogenannte Acetaia ist ein magischer Ort, der eine echte Delikatesse hütet und dem man als Gast sogar einen Besuch abstatten darf. Zu finden ist er in der Region Emilia-Romagna im Nordosten Italiens. Hier liegt das idyllische denkmalgeschützte Anwesen der Crotti-Schwwestern und ihrer Familien. Es umfasst mehrere steinerne Gebäude inklusive einer Orangerie, einen 20.000 qm großen Park und einen Swimmingpool plus Garten, in dem die Grillen zirpen, Hasen und Rehe leben und der Wind sanft durch die Palmen und Sträucher streicht. Still ist es rund um das italienische Landgut, das nicht nur die wertvollen Balsamico-Fässer beherbergt, sondern auch Ruhe suchende Gäste aus aller Welt. Mit diesem Konzept haben sich Cristina und Silvia einen Herzenswunsch erfüllt und an die Passion ihres Vaters Renzo angeknüpft, der das Anwesen vor gut fünfzig Jahren für die Familie gekauft hatte. Er arbeitete damals in der Modebranche und baute das Unternehmen Maska auf. Aber seine eigentliche Leidenschaft galt der Herstellung von Balsamico-Essig.

Bis ins 19. Jahrhundert hinein war diese nur Mitgliedern adliger Familien vorbehalten. Und von deren Nachfahren aus der Region Emilia-Romagna sowie Modena kaufte er über 100 Jahre alte Balsamico-Fässer auf und begann mit der Produktion für Familie und Freunde. Im Jahr 2000 verkaufte er schließlich die Firma, da seine Töchter sich, anstatt in seine Fußstapfen zu treten, viel lieber nach ihrem Studium von der Leidenschaft ihres Vaters leiten ließen und die Balsamico-Herstellung auch zu ihrer Passion machten. Und weil Kreativität und Perfektion nun mal in der DNA der Crottis liegt, gründeten die beiden 2004 die Premium-Marke Il Borgo del Balsamico.

Zum Sortiment gehören heute nicht nur der edle Essig Aceto Balsamico Tradizionale DOP, der aus dem reinen Most der Lambrusco- und Trebbiano-Trauben aus der Provinz Emilia-Romagna besteht, mindestens zwölf Jahre in sechs verschiedenen Holzfässern reift und in der Herstellung strengen Richtlinien unterliegt. Auch andere edle Weinessige, Pralinen und der hochwertige, wenn gleich eher für den Alltag geeignete Aceto del Balsamico IGP umfasst das Portfolio. Er besteht aus Traubenmost und gereiftem Weißwein-Essig und es gibt ihn in verschiedenen Reifegraden und Altersstufen. Diese haben die kreativen Crottis mit einem Farbsystem markiert. Und dass natürlich auch die Verpackung



In der Genussregion Emilia-Romagna produziert die Familie Crotti Balsamico der Extraklasse und heißt in ihrem luxuriösen Albergo Gäste aus aller Welt willkommen.



1 Champion: Den Aceto Balsamico Tradizionale Oro genießt man am besten pur. 2 Kunstwerk: Der Aceto Balsamico Satin Dalia Edition im Aquarell-Dahlien-Fläschchen passt hervorragend zu süßer Panna cotta, aber auch zu reifem Käse oder feiner Foie gras. Super für Salate.
3 Der Il Tinello Balsamico Etichetta Gialla verfeinert Dressings, leichte Saucen oder Rohkost. Alle sind erhältlich bei Feinkost Käfer.

durchdacht und mit Liebe design ist, versteht sich von selbst. Aber Qualität hat auch ihren Preis: Das teuerste Produkt der Crottis ist der mit Gold prämierte Aceto Balsamico Oro, ein traditioneller, 25 Jahre gereifter Balsamico Tradizionale DOP, dessen 100-ml-Fläschchen für ca. 185 Euro auch bei Käfer erhältlich ist. Den Preis rechtfertigen die aufwendige Herstellung, die zahlreichen Qualitätskontrollen, die Zertifizierung und natürlich der einzigartige süß-saure Geschmack. Möchte man sein komplexes Aroma in allen Facetten erleben, sollte man einen kleinen Löffel pur genießen, z. B. als Digestif nach dem Essen. Auch Eiscreme oder Zwiebeln können wunderbar mit ein paar Tropfen verfeinert werden. Für solch einen edlen Tropfen werden zunächst die Trauben der Sorte Lambrusco und Trebbiano aus der Region Emilia-Romagna und vom eigenen Weinberg direkt nach der Ernte zu Most gepresst und dieser dann zu Sirup eingekocht. Das alles passiert in der Produktionsstätte, die fünf Kilometer entfernt vom Anwesen der Crottis liegt. Anschließend überwintert der Traubenmost dort in einem großen 224-Liter-Fass, damit die Gärung in Gang gesetzt wird. Aus Fruchtzucker wird hier bei Alkohol und aus dem Alkohol dann Essig. Im Anschluss kommt der junge Balsamico zum Landhaus der Crottis in die Acetaia und wird hier in das erste Fass einer sogenannten Batteria, einem Set aus sechs Fässern, die immer kleiner werden (20 bis 5 Liter) und aus verschiedenen Holzarten (wie Eichen-, Kirsch-, Kastanien- oder Wacholder-Holz) bestehen, gefüllt. Jedes Fass bleibt oben geöffnet und wird nur mit einem Leinentuch abgedeckt, damit der Essig atmen kann. Jedes Jahr wechselt der Balsamico, dessen Volumen sich durch Verdunstung immer weiter reduziert, dann in ein kleineres Fass, in dem stets ein Rest belassen wird, und bekommt so durch den Verschnitt, das unterschiedliche Holz und die großen Temperaturschwankungen über die Zeit hinweg ein komplexes einzigartiges Aroma und eine dickflüssige Konsistenz.

Nach mindestens zwölf und maximal 25 Jahren Reifezeit hat der Balsamico genug geruht. Jedes einzelne Endprodukt ist einzigartig und kein Geschmack gleicht dem anderen. Der Balsamico aus dem letzten Fass wird von der Familie Crotti stets geprüft und verkostet, bevor er beim Konsortium von einem Gremium bewertet wird und ein Siegel (z. B. Bronze, Silber oder Gold) verliehen bekommt. Hier wird er auch in Handarbeit in spezielle 100-ml-Fläschchen abgefüllt und mit Wachs versiegelt. Erst

jetzt dürfen ihn die Crottis etikettieren und verpacken. Dabei wird man auf dem Etikett niemals lesen, wie lange der Essig gereift ist. Beim Balsamico Tradizionale verraten vielmehr die runde Mini-Flaschenform und die Bezeichnung „extravecchio“ (dt. extralang gereift), dass es sich um den König der Balsamico-Essige handelt, der 25 Jahre in Holzfässern lagerte.



Wer sich die Acetaia, den Ort der Magie und Tradition, bei den Crottis anschauen und mehr über die Herstellung von Balsamico erfahren möchte, kann eine Tour mit anschließender Verkostung buchen. Und im Anschluss auf dem zauberhaften Anwesen der Familie, wo italienisches Landleben ganz nah und der eigene Alltag weit weg ist, in einem der insgesamt sieben wunderschönen individuellen und mit Liebe eingerichteten Gästezimmer übernachten, die man mit Frühstück buchen kann. Ob gemütliches Doppelzimmer oder Appartement für vier Personen: Sie alle tragen Namen von Pflanzen, die man im Garten finden kann. Möbel, Dekoration und Kunstwerke sind im typisch italienischen Landhausstil gehalten, stammen aus Familienbesitz und kombinieren antike und moderne Elemente. Auch sehr persönliche wertvolle Gegenstände haben hier ihren Platz gefunden, wie z. B. Reisebücher, Ölgemälde sowie Fotos und Original-Zeichnungen der ersten Kollektionen der einstigen Modemarke von Vater Renzo Crotti. Eine bewusste Entscheidung, schließlich wollen die Crottis ihre Gäste an ihrem Leben und ihrer Familiengeschichte teilhaben lassen. Landhaus, Acetaia, Gästezimmer, Büro und auch das eigene Zuhause der Schwwestern – hier ist alles an einem Platz vereint.

Und das Herzblut, das die Familie in ihr Schaffen steckt, hat sich von Anfang an gelohnt. Selbst als ihre Essige noch gar nicht auf dem Markt waren, wurden sie bereits mit Awards ausgezeichnet. Es folgen konstant weitere Prämierungen. Doch die beste Auszeichnung, finden sie, ist es, wenn Menschen die Liebe in ihrem Produkt schmecken und genauso wertschätzen wie sie.

Il Borgo del Balsamico,
Via Chiesa, 2,
I-42020 Botteghe di Albinea.
Tel. 0039/0522/598175,
www.ilborgodelbalsamico.it

4 Silvia (L) und Cristina Crotti teilen die Leidenschaft für Balsamico und Design.

5 Kleine Abkühlung gefällt? Versteckt im italienischen Garten liegt der erfrischende Swimmingpool.

6 Das Doppelzimmer „Reine des Violettes“ wurde nach einer lilafarbenen Rose benannt und ist dekoriert mit Fotos von Robert Erdmann für die Modemarke Maska aus dem Jahr 1991.

MIRBACH
AUTOMOBILE DIE BEGEISTERN



...erste Adresse für außergewöhnliche Automobile

Autorisierter Service-Fachbetrieb



SCHUTTENBACH
AUTOMOBILE IN ANZING

Freier spezialisierter Service-Fachbetrieb
ROLLS-ROYCE BENTLEY MORGAN
LAMBORGHINI MASERATI FERRARI
...und Klassiker

Service · Reparatur · Restauration · An-/Verkauf

Schuttenbach Automobile GmbH & Co.KG
Gutenbergstraße 11 · 85646 Anzing bei München
Telefon 081 21/427-0 · info@schuttenbach-automobile.de

www.schuttenbach-automobile.de



SCHULVERBUND MÜNCHEN

Kohlstraße 5, 80469 München beim Isartor
Tel. 089/297029 oder 089/293333

Isar-Gymnasium

Huber-Gymnasium

Isar-Fachoberschule

Isar-Realschule

Huber-Realschule

Isar-Wirtschaftsschule

Isar-Mittelschule

Isar-Grundschule

Unsere Idee macht Schule
Für jeden Schüler die richtige Schule
www.schulverbund.de

ENGEL & VÖLKERS
· Am Tegernsee ·

Von alt bis neu
Von bodenständig bis außergewöhnlich
Von Wohnung bis Haus
Mit uns findet jede Immobilie den passenden Käufer



&



Engel & Völkers · Am Tegernsee ·
Tegernseer Tal Immobilien GmbH
Lizenzpartner der Engel & Völkers Residential GmbH
Seestraße 14 / DE - 83700 Rottach-Egern
Phone +49-(0)8022 - 70 41 80 / Mail tegernsee@engelvoelkers.com