

mat



Galateo & Friends

Aceto Balsamico di Modena IGP

Cirkapris: 150 kr
Innehåll: 250 ml
Pris/liter: 569 kr

Omdöme: En vinäger med fyllig smak, balansen mellan syra och sötma är perfekt. I eftersmaken känns toner av mörk choklad.

Betyg: 5

Matric

Aceto Balsamico di Modena IGP

Cirkapris: 120 kr
Innehåll: 250 ml
Pris/liter: 476 kr

Omdöme: Mild syra i doft och smak. Bra balans mellan syra och sötma. Kraftfull eftersmak.

Betyg: 4

Coop Prima

Aceto Balsamico di Modena IGP invecchiato

Cirkapris: 69 kr
Innehåll: 250 ml
Pris/liter: 276 kr

Omdöme: Söt vinäger med simmig konsistens. Doftar äpple och lingon, fyllig smak.

Betyg: 4

Zeta

Aceto Balsamico di Modena IGP, Ekologisk

Cirkapris: 39 kr
Innehåll: 250 ml
Pris/liter: 156 kr

Omdöme: Tunnflytande vinäger som doftar karamell. Fin balans mellan sötma och syra. Tydlig druvsmak.

Betyg: 4

Saltå Kvarn

Aceto Balsamico di Modena

Cirkapris: 40 kr
Innehåll: 250 ml
Pris/liter: 160 kr

Omdöme: Tunnflytande med syrlig ättiksmak och ton av sherry. Väldigt syrlig.

Betyg: 3

Zeta

Aceto Balsamico di Modena IGP, Sigillo Blu

Cirkapris: 28 kr
Innehåll: 250 ml
Pris/liter: 112 kr

Omdöme: Tunn vinäger med stickig doft. Väldigt syrlig, ointressant smak.

Betyg: 2

"Idag är balsamvinäger en självklar smaksättare"

Det är i Modena och Reggio Emilia, i regionen Emilia-Romagna, som balsamvinägern ska vara tillverkad för att få stämpas med EUs symbol för ursprungsskyddade livsmedel. I den här regionen har man gjort balsamvinäger sedan romartiden, men till Sverige kom den för ungefär 25 år sedan. Innan dess använde vi vinäger av vin eller äppelcider för att få sting på salladsdressingen.

Vanlig vinäger görs av vin som får surna, då omvandlas en del av alkoholen till ättiksyra. I balsamvinäger ingår kokt druvmust, som gör hela skillnaden, både för sötman och för den kaffebruna färgen. Det italienska namnet, aceto balsamico, syftar på den lina smaken.

Idag är balsamvinäger en självklar smaksättare i svenska kök, i

salladsdressingar och till varma grönsaker, såser, ost och desserter.

I EN EXKLUSIV livsmedelsbutik i Stockholm kan man köpa en deciliter balsamvinäger för 4 500 kronor. Då följer det också med en liten trälåda att förvara den knubbiga glasflaskan i. I samma livsmedelsbutik finns det balsamvinäger som kostar 30 kronor för en halvlitersflaska, den kommer också från Modena i norra Italien.

Men dyr och billig balsamvinäger tillverkas på olika sätt. Den som tillverkas enligt traditionella metoder (tradizionale) lagras minst 12 år och kostar därefter. Här används druvmust som får koka sakta och länge för att bli mer koncentrerad. Musten lagras sedan i trätonnor, flyttas mellan olika trä-

slag och tillåts att dunsta för att så småningom få den fylliga koncentrerade smaken. Balsamvinägern förvaras hemma på köksbänken i små tunnor som är omhuldade släktknenoder hos familjerna i Modena.

Den billigaste balsamvinägern är klar på några timmar då kokt druvmust blandas med vanlig vinäger. En del tillverkare tillsätter även karamellfärg för att få den rätta kaffebruna färgen. En större andel druvmust innebär sötare och fylligare smak.

På flaskans innehållsdeklaration kan man se vilken ingrediens som det är mest av. Om det är druvmust som står först innebär det att det är mer must än vinäger.

Det finns två typer av märkningar på balsamvinägerflaskorna:

DOP (Denominazione di Origine Protetta) betyder att det är en balsamvinäger som är tillverkad enligt traditionell metod, det vill säga att den består enbart av druvmust och är lagrad i minst 12 år.

De som vi testar är märkta med förkortningen IGP (Indicazione Geografica Protetta), vilket innebär att de kommer från Modena eller Reggio Emilia. IGP-märkt balsamvinäger får innehålla max 80 procent vinäger och minst 20 procent druvmust. Den ska vara tillverkad av lokala druvsorter, och det är även tillåtet att tillsätta färgämne.

SMAKPANELEN på Allt om Mat önskar att en bra balsamvinäger ska ha fyllig smak och fin balans mellan sötma och syra. Vi testar sju olika sorter som främst är tänk-