

Naam azijn: Balsamic TBA white wine vinegar

Producent: Alois Gölles

Herkomstbenaming: Steier, Oostenrijk

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Het bedrijf van Alois Gölles produceert hoge kwaliteit distillaten en superieure azijnsoorten, op basis van de allerbeste ingrediënten uit de boomgaard van Oostenrijk, Steier. In de zonnige streek rondom Riegensburg groeit veel fruit. Maar liefst 70% van de Oostenrijkse appeloogst komt hier vandaan. Niet alleen groeit er veel fruit, maar ook een grote diversiteit aan fruit, zoals stokoude en zeldzame rassen van appels en pruimen en veel wilde vruchten. De Gölles familie cultiveert al vier generaties speciale appels en begon zich in 1979 te specialiseren in de productie van distillaten. Sinds halverwege de jaren 80 van de vorige eeuw produceert men ook superieure fruitazijn. Het fruit komt voor het grootste deel uit de directe omgeving van Riegensburg, de 'marc' (schillenkoek die overblijft na het persen van de druiven) komt van beroemde (en bevriende) Oostenrijkse wijnproducenten. Alois Gölles maakt zowel traditionele types azijn als innoverende en trendy producten zoals tomatenazijn.



Bereiding: De uitmuntende kwaliteit van zijn azijn dankt Alois Gölles in eerste instantie aan de ingrediënten. In tegenstelling tot industriële azijnsoorten bevat de azijn van Gölles opvallend veel mineralen, extract, natuurlijk fruitzuur en aroma's, waardoor het eindproduct complex en verrukkelijk van smaak is. Door een langzaam rijpingproces wordt de uiteindelijke zuurgraad van de azijn verlaagd en krijgt het geheel een delicaat, fruitig en harmonieus karakter. Het proces duurt minstens enige jaren en kan, bij specifieke balsamieke azijnsoorten, decennia duren! Het vindt plaats, afhankelijk van het type azijn, in RVS tanks of in kleine houtenvaten. Hoewel Alois Gölles de modernste technologie gebruikt, zijn het nog altijd de eigen ervaring, kennis, vakkundigheid en passie die het verschil maken. Daarom staat het woord 'Manufaktur' op het etiket: handgemaakt.

Deze balsamieke witte wijn azijn wordt geproduceerd van TBA (trockenbeerenauslese) druiven. Het kostbare sap is zo geconcentreerd dat het geen gebruikelijk opwarming- en verdampingproces nodig heeft, zoals bij de normale balsamieke azijnsoorten. De gebruikte druiven komen van de wijngaarden van de wereldberoemde Alois Kracher wijngaarden in Illmitz. Na het gisten rijpt de azijn nog jarenlang in kleine houtenvaten.

Smaak impressie: De lichtbruine kleur van deze azijn is puur natuurlijk, evenals de aromatische kracht en de zeer elegante en milde smaak. Het bevat geen toevoegingen als karamel, suiker of andere kleur, geur en smaakstoffen. Zuiver natuurlijk.

Culinair advies: Gesauteerde garnalen met perziken: Sautéer de garnalen (of scampi's of gamba's) snel in olijfolie. Warm de stukjes perzik even op met de garnalen, breng het op smaak met een beetje knoflook en de TBA witte wijn balsamieke azijn. Serveer het meteen, gearneerd met een beetje fijngeknipte tijm.