



CITTA' DI CARPI
Assessorato al Turismo



Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Schutzkonsortium

Mit der Entwicklung und Pflege des Städtischen Essigspeichers wurde die Vertretung des Schutzkonsortiums Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in Carpi beauftragt. Damit ist absolute Gewähr für die strenge Beachtung der Herstellungstradition geboten.

Der Städtische Essigspeicher von Carpi (Modena) befindet sich in Corso Alberto Pio 91 und ist jeden 2. Samstag im Monat von 10.00 bis 13.00 geöffnet (außer August).

Zusätzliche Öffnungszeiten sind (nach Vereinbarung), für Gruppen vorgesehen, sowie anlässlich der Aktionswoche Carpi Balsamica (im Mai) und zu weiteren Veranstaltungen.



Ufficio Informazione e Accoglienza Turistica
Touristeninformation und Aufnahmebüro

Via Berengario, 2 - 41012 Carpi
tel. 059.649255 - fax 059.649240
iat@carpidiem.it - www.turismo.carpidiem.it

Texte: L. Nora, A. Melodi., R. Sogari

Fotos: A. Andreoli, F. Fontana, G. Cappi, M. Venturelli

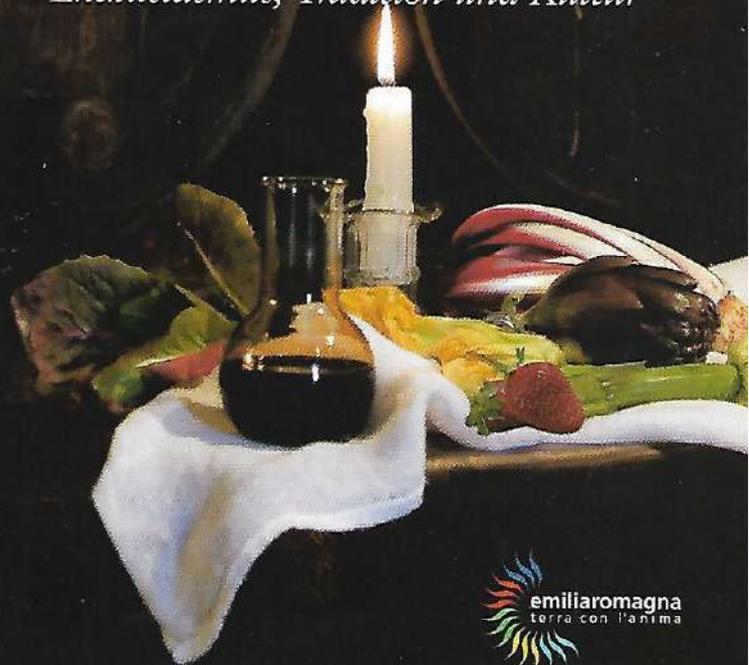
Grafische Gestaltung: A. Cova - Kommunikationsbüro der Stadt Carpi
Ausgabe März 2009

Koordinierung: Büro für Tourismus und Altstadt

il Balsamico a Carpi

Der Aceto Balsamico Tradizionale
in Carpi

Enthusiasmus, Tradition und Kultur





ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA



Balsamico, oder:
aromatisch, intensiv duftend,
gesundheitsfördernd, heilkräftig,
wundertätig. All diese Bedeu-
tungen stehen hinter dem
Adjektiv, das seit unbestimmbar
langer Zeit mit einer ganz be-
sonderen Essigsorte aus der
Gegend um Modena und Reg-
gio Emilia verbunden ist. Der

Essig entsteht durch langjährige Alterung von gekochtem Traubenmost, der landläufig auch als Saba oder Sapa bezeichnet wird, obwohl der bereits im alten Rom für seine wohltuenden Eigenschaften bekannte Saba stärker eingedickt ist. Vom Sapa berichten Cato, Ovid, Plinius, Colummella, die das Produkt insbesondere als Soße und Konservierungsmittel für Obst erwähnen.

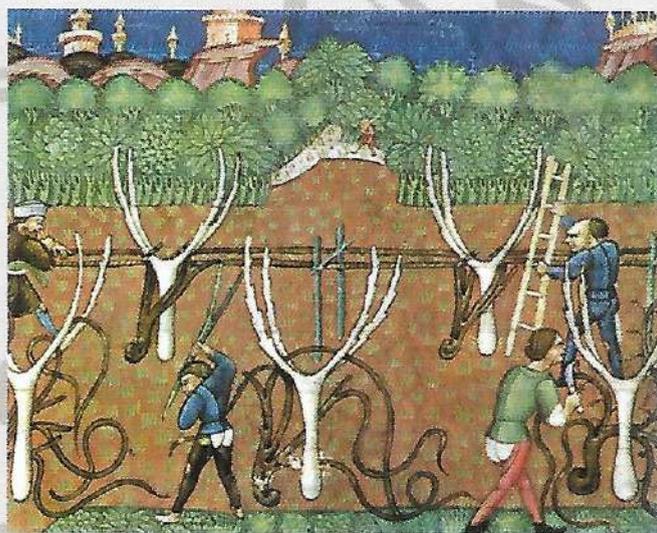
Wenn wir nicht ganz so weit in die Vergangenheit zurückgehen wollen, stoßen wir auf Baldassarre Pisanelli, einen Arzt aus Bologna, der in seinem 1611 verfassten Traktat *"Von der Natur der Speisen und des Trinkens"* Folgendes feststellte: *"Der im Volksmund Sapa genannte, gekochte Traubenmost ist, wenn er aus schwarzen Weintrauben gemacht ist, im Übermaße nahrhaft, aber er verbraucht und beseitigt den Brustkatarrh... auf Wickeln aus Gries und Salz lindert er wirksam Schmerzen. Saba diente in der Antike in großem Umfang auch zum Korrigieren von übermäßig herbem Wein und Essig. Saba oder gekochter Most war und bleibt Würze für Lebensmittel: in der Vergangenheit für Rüben und verschiedene Brotsorten, insbesondere für das symbolträchtige Weihnachtsbrot, bis hin zu der sehr viel jüngeren Polenta aus Maisgries. Belegt wird dies in großem Umfang durch mündliche und auch schriftliche Überlieferung. Man denke nur an das Schreiben des Ludovico Ariosto an den Messer Annibale Malagucio, in dem er folgendermaßen seinen Missfallen gegenüber dem höfischen Leben äußerte:*

[...] Mir schmeckt eine Rübe zu Hause besser, die ich koche, gegart auf einen Stab spieße und putze, und dann mit Essig und Sapa begieße, als Drossel, Rebhuhn oder Wildschwein an anderer Leute Tisch: und unter so einer gemeinen Decke liege ich besser, als wäre sie aus Seide oder Gold... Essig und gekochter Most, vermutlich vermischt, um die Säure des Essigs zu mindern, sind also vermutlich der Ursprung des langen und komplexen Verfahrens, mit dem

der traditionelle Balsamico-Essig erzeugt wird. Ein Produkt, das aus langen und vielschichtigen Gewohnheiten entstanden ist und auf Erfahrungen basiert, die hauptsächlich durch praktische Anwendung sowie auf mündlichem Wege überliefert wurden.

Es lässt sich schwer sagen, wann genau die Kultur des Balsamico-Essigs begonnen hat. Sicher kann davon ausgegangen werden, dass der Essig wie alle Errungenschaften der Kochkunst einem glücklichen Zufall zu verdanken ist, etwa dem Wiederfinden eines vergessenen, schlecht versiegelten Gefäßes mit gekochtem und mit Essig vermischem Most, in dem ein unerwarteter chemischer Prozess im Laufe der Zeit die ursprünglichen Eigenschaften des Produkts auf so gelungene Weise gesteigert hatte, dass man das Ergebnis nun bewusst herbeizuführen suchte.

Aus offensichtlichen Gründen ist es nicht möglich, einen konkreten, qualitativen Vergleich zwischen dem heutigen und dem ursprünglichen Balsamico-Essig zu ziehen. Zu den ältesten Produkten gehört der in Carpi von Giuseppe Pecchi gefundene Essig aus dem Essigspeicher einer alten Familie aus Carpi. Er wird in einer dunklen Halbliterflasche aufbewahrt, und das Etikett trägt die Bezeichnung *Balsamico brusco 1785 <herber Balsamico>*. Dieser Essig wurde bei der Abfüllung aus dem Essigspeicher entnommen, abgefüllt und mit einem Korken verschlossen, da er als "fertig" betrachtet wurde. Mehr als zweihundert Jahre später, am 28. Juni 1995, wurde er um



EINE GESCHICHTE AUCH AUS CARPI

21.30 Uhr vor einem Notar im Beisein von Zeugen, dem Großmeister des Schutzkonsortiums für den Balsamico-Essig, Prof. Francesco Sacconi, dem Konsortialrat sowie Essigsommeliers geöffnet und analysiert. Vincenzo Ferrari Amorotti erklärte ihn als einwandfrei konserviert und intensiv duftend.

Zurzeit ist die Flasche dieses Balsamico brusco 1785 im Balsamessigmuseum in Spilamberto ausgestellt. Auf einen historischen Essigspeicher in Carpi weist vermutlich ein Eintrag im Tagebuch von Gian Marsiglio Pio hin, das im Archiv der Stadt Carpi, Archivio Pio aufbewahrt wird; es handelt sich um ein Inventar der *Sachen*, die am *Michaelstag am 12. September 1491* verlagert worden waren. Es enthält unter anderem ein langes Verzeichnis von *Gefäßen* unterschiedlicher und bemerkenswerter Größen: zwei Essigfässer, zwei weitere Fässer für Agrest, drei Fässchen für Most.

Gewiss fehlte es in der Umgebung von Carpi nicht am Rohstoff für seine Herstellung, denn der Anbau aller Lambrusco-Sorten war und ist überaus blühend. Zudem waren, vor allem in der Vergangenheit, die Traubensorten *Occhio di Gatto* <Katzenauge> und *Berzaminio* in reichlichem Maße vorhanden.

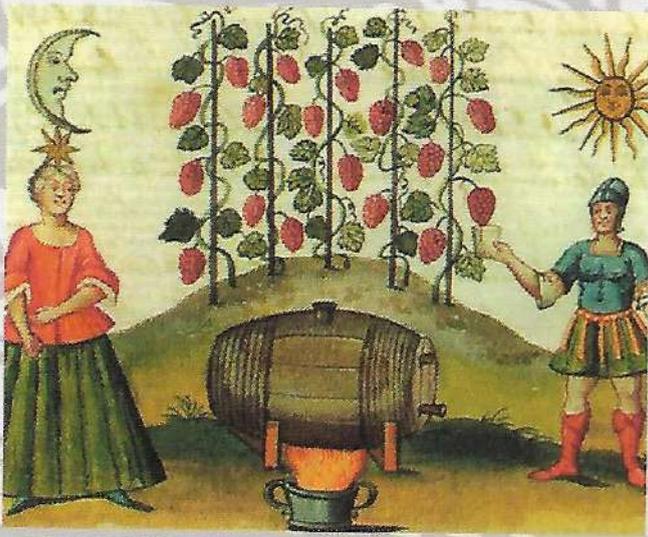
Aus einer zur Zeit in Carpi durchgeführten Umfrage geht hervor, dass zahlreiche Familien, Abkömmlinge des Landadels und -bürgertums, nach wie vor einen Essigspeicher führen,

als Erbe einer alten Tradition, der sich heute insbesondere Männer widmen. Sie machen jedoch kein Geheimnis daraus, dass sie durch ein älteres, weibliches Familienmitglied in diese Praxis eingeführt worden sind. So gelangte man zu der Vermutung, dass der sorgfältige, langsame und Geduld erfordernde Prozess der Balsamico-Herstellung und seine Geheimnisse ein Vermächtnis der weiblichen Kultur gewesen sei. Die Verantwortung für den Essigspeicher wurde nur Frauen im reiferen Alter übertragen, die lange Zeit ihrer Vorgängerin zur Seite gestanden hatte. Letztere betraute nach reiflicher Erwägung eine jüngere Verwandte, die hierfür Interesse und Begabung zeigte, mit der Fortführung der Tradition.

Trotz des gemeinsamen Ursprungs dieser Tradition entwickelte sich die praktische Durchführung später zu unendlich vielen, individuellen Vorgehensweisen, die zwar stets die orthodoxe Methode respektierten, aber Balsamico-Essige mit jeweils unverwechselbaren Merkmalen erzeugten. So kann man durchaus von einer Familienprägung der einzelnen Essige sprechen.

Auch die Familie Benassi besaß einen von Generation zu Generation überlieferten Essigspeicher, der noch heute existiert und zurzeit durch Dott. Ruggero Benassi gepflegt wird. Das älteste Gefäß, ein Erbe der Tante Maria Ferrari, stammt aus dem 18. Jahrhundert.

Ebenso hüten die Familien Barbieri und Martinelli, Letztere



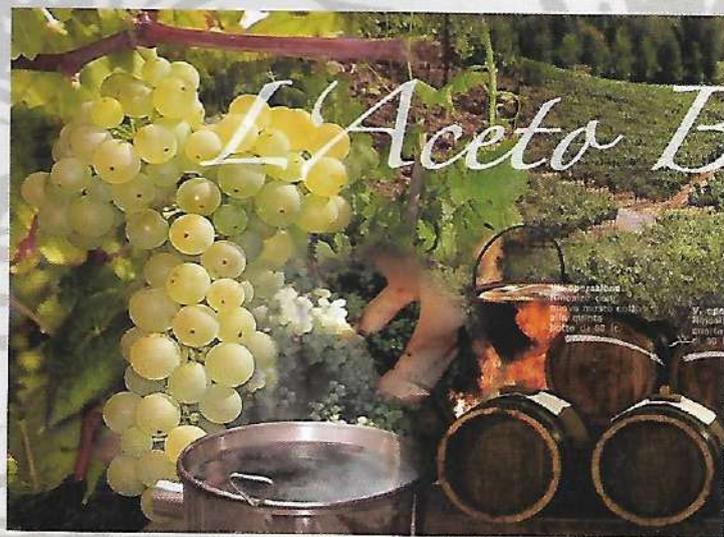
als Erbin eines Zweigs der Barbieri, ihre Essigspeicher auf Grundlage ihrer von Generation zu Generation überlieferten Anweisungen. Mündlich wurde durch Olivo Barbieri überliefert, dass er durch seine Mutter Maria Barbieri (deren Mädchename mit dem Nachnamen des Vaters identisch war) in die Produktion des Balsamico-Essigs eingewiesen wurde. Einen Essigspeicher führen auch Candida und Mario Schiavi aus Cortile, die Familie Zironi aus San Martino Secchia, die mit dem Eigentum der alten Familie Bertesi auch den ebenso alten Essigspeicher im Turm übernahm. Gewissheit besteht auch darüber, dass die Familie Foresti ebenfalls Balsamico-Essig erzeugte. Der unschätzbare Wert, der dem Besitz eines Essigspeichers zugewiesen wurde, geht aus dem Testament des Cavaliere Pietro Foresti hervor, eines hochgebildeten Mannes und Mitglieds der Städtischen Kommission für Vaterlandsgeschichte, der das Amt des Königlichen Inspektors für Denkmäler und Ausgrabungen der Bezirke Carpi, Novi und Concordia innehatte und der Stadt Carpi gegenüber unendlich großzügig gewesen war. Er schrieb am 5. Januar 1923: *"Im vollen Besitz meiner geistigen Kräfte schreibe ich eigenhändig diesen meinen letzten Willen und bitte Gott den Allmächtigen um seinen Beistand, damit mir kein Fehler und kein unbeabsichtigtes Versäumnis unterläuft ... Meiner vielgeliebten Gattin [es folgt ein Verzeichnis verschiedener Güter] den Landauer und das schöne Pferdegeschirr, und ein Viertel der Essigfässer... Meinem geliebten Sohn Carlo Alberto*



vermache ich [es folgt ein Verzeichnis verschiedener Güter] alle meine Kunstbücher und ein Viertel der Essigfässer... Meinem teuren Sohn Aldo [es folgt ein Verzeichnis verschiedener Güter] vermache ich ein Viertel der Essigfässer und einen Wagen seiner Wahl... Meinem sehr geliebten Sohn RA Giorgio... ein Viertel des Essigs..."

in Anschluss an die nach dem Tod erfolgte Aufteilung wurde der 12 Fässer enthaltende Essigspeicher im Palazzo Foresti in Carpi aufbewahrt. Es handelt sich um das Gebäude, in dem Pietro Foresti eine Kunstgalerie eingerichtet hatte, die so bedeutend war, dass die in der in „Die hundert Städte Italiens“ enthaltenen Monografie über die Stadt Carpi erwähnt wird. 1956 gestattete die Familie Foresti es Mario Sacchetti, zu Studienwecken aus sechs der dank des gemeinsamen Wohnsitzes der Erben zusammen gebliebenen 12 Fässer dieses Essigspeichers Proben zu entnehmen. Hierüber wird Folgendes berichtet: *"[...] Die Entnahmen aus den Fässern fanden im Zeitraum zwischen den jährlichen Umfüllungen mit dem konzentrierten Most statt. Sie ermöglichten mir festzustellen, dass der Balsamessig exakt die für dieses Produkt typischen, üblichen organoleptischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Konsistenz und Farbe aufwies und in perfektem Zustand war..."*

Ein fachgerecht und sorgfältig ohne Kosten und Zeitaufwand zu scheuen erzeugter, traditioneller Balsamico-Essig erfordert seit jeher einen Sachverstand, der nicht improvisiert werden

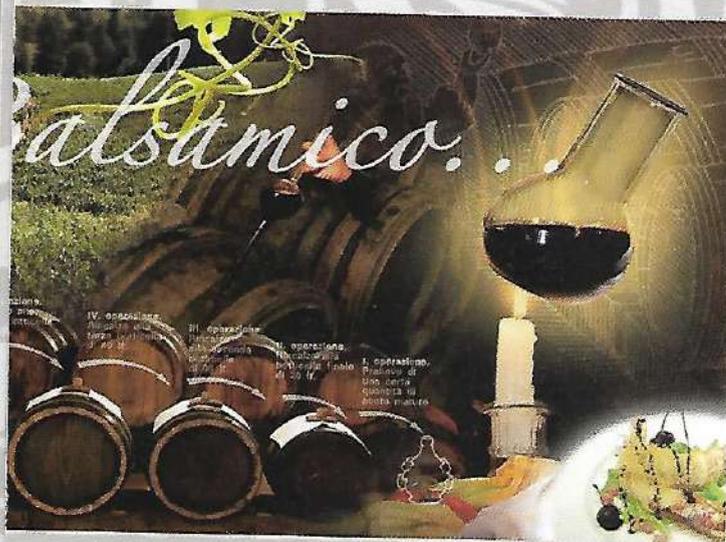


kann, und dazu angemessene Fässer, geeignete Räumlichkeiten und Lage für die korrekte Lagerung.

Aus diesem Grunde waren Produktion und Genuss des Balsamico-Essigs nur wenigen vorbehalten: einer exklusiven Kaste, die in den vergangenen Jahrhunderten gewiss nicht am Vertrieb eines Produkts interessiert war, das dem Eigenbedarf der Familie diente oder allenfalls als kostbares Geschenk für streng ausgewählte, bedeutende Persönlichkeiten, die auch in der Lage waren, den hohen Wert des erhaltenen Geschenks zu würdigen.

Luciana Nora. Ethnographie-Zentrum der Stadt Carpi

- Durch eine Ulme unterstützter Weinstock, Miniatur (XIV. – XV. Jh.)
- Beschneiden des Weinstocks, Reproduktion einer Illustration aus den Georgica des Vergil (XV. Jh.)
- Allegorie des Mostkochens, Reproduktion (XVIII. Jh.)
- Die Familie Arletti bei der Weinlese in Budrione Migliarina di Carpi, Foto aus den frühen Zwanziger Jahren.
- Museum des Aceto Balsamico Tradizionale di Modena in Spilamberto, Innenansicht





ZUM ORT



Gegen Ende des 18. Jahrhunderts begann die mit Spanhüten handelnde Familie Scacchetti mit dem Bau ihres Wohnhauses, wobei ein zum Hauptplatz der Stadt gelegener Bereich genutzt werden sollte. An dieser bereits früher bebauten Stelle befanden sich einige alte, stark verfallene Gebäude.

Der Bau wurde durch lokale Baumeister geplant, die sich jedoch an den verschiedenen Werken herzoglicher Architekten in der Poebene inspirierten.

Infolge sozialer Veränderungen und wirtschaftlicher Probleme verlor die Familie Scacchetti das Gebäude, das Anfang des Neunzehnten Jahrhunderts in das Eigentum

der Stadt Carpi übergang und Sitz städtischer Ämter wurde. Durch notwendig gewordene Restaurierungen und die neue Zweckbestimmung verwandelte sich das Wohnhaus in ein schönes, neues Rathaus im klassizistischen Stil des 19. Jahrhunderts. Jede Spur des ursprünglichen Rokoko-Stils wurde beseitigt.

Nach den Weltkriegen, die das 20. Jahrhundert geprägt hatten, blieb das Gebäude weiterhin von zentraler Bedeutung für das bürgerliche Leben der Stadt. Nach einigen strukturellen Umbauten wurde die Gesamtrestaurierung im Jahr 2004 endgültig abgeschlossen; seitdem zeigt sich das Gebäude in seiner heutigen Gestalt.

Vom einstigen Palazzo sind geblieben: die Fassade, die sich über einen fünfböjigen Portikus erstreckt, die Form der Fenster des zweiten Stocks, die kleinen, ovalen Fenster der Dachräume sowie die Pilaster mit den ausgeschmiegten Kapitellen, die die Fassade dekoriere



DER "ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA"

Der *dunkle Nektar*, typisches Produkt der ehemaligen Herrschaftsgebiete der Este, ist eine der Spezialitäten aus der Stadt Modena, die in aller Welt Berühmtheit erlangt haben.

Die Vorgänge, dank derer der *Balsamico* auf unseren Tisch gelangt, sind komplex und vielschichtig. Bei diesem meisterhaften, von Generation zu Generation überlieferten Verfahren wird nichts dem Zufall überlassen.

Erzeugt durch die spontane Verwandlung des gekochten Mosts nach langsamem Erhitzen, durch das die Flüssigkeit auf die Hälfte und sogar auf ein Drittel des ursprünglichen Volumens reduziert wird, **gewonnen** aus seit Jahrhunderten in unserer Gegend angebauten Traubensorten wie Trebbiano di Spagna, Lambrusco Grasparossa, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino, Ancellotta, **gereift** durch langsame Essigsäurebildung infolge natürlicher Gärung und progressiv zunehmender Konzentration durch langjährige Alterung in einer Reihe von Fässern aus unterschiedlichen Holzarten, bis hin zum **dunklen, vollen und glänzenden Endprodukt**.

Das Produkt hat, ohne jeglichen Zusatz von Aromastoffen, einen charakteristischen und komplexen, intensiven Duft, der mit einem ausgewogen süß-sauren Geschmack einhergeht.

DER STÄDTISCHE ESSIGSPEICHER VON CARPI

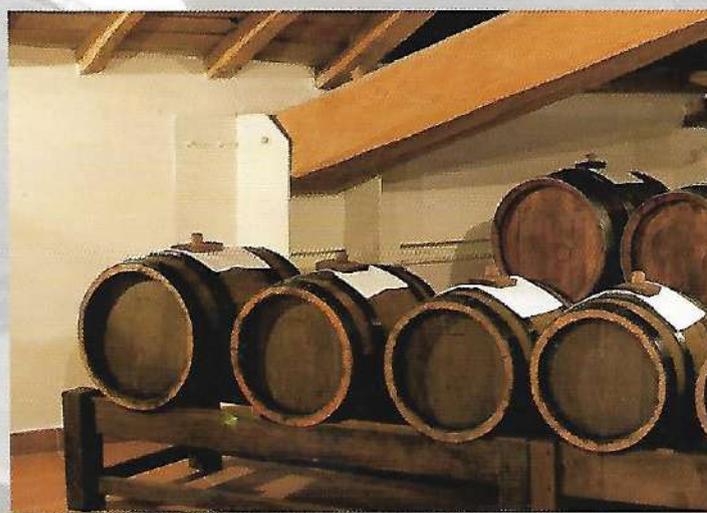
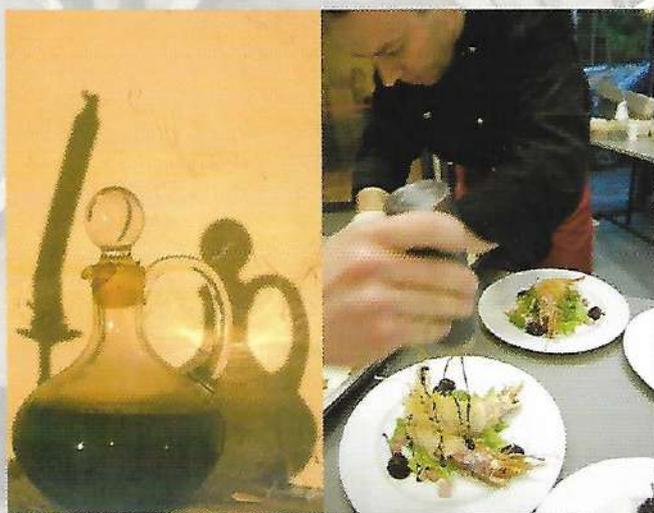
Der Essigspeicher von Carpi befindet sich auf dem Dachboden des Palazzo Scacchetti. Die Stadtverwaltung hat diesem für die gesamte Umgebung typischen Produkt mit der Gründung eines traditionell betriebenen *Balsamico*- Essigspeichers Ehre erweisen wollen.

Die Produktion dieses Essigspeichers wird den Gästen der Stadt angeboten als Hommage an eine Jahrhunderte alte Kunst, in der noch heute Mensch und Natur unverändert ihre Rolle spielen.

Der Essigspeicher umfasst 3 Batterien kostbarer Fässer, die nach bedeutenden Persönlichkeiten aus der Geschichte der Stadt gewählte Namen tragen: *Maria Beatrice*, *Caterina* und *Adelaide*. Daneben dienen zwei Essigmutterfässer zur Speisung dieser Batterien.

Zurzeit beinhalten die Batterien mindestens 6 bis maximal 8 Fässer. Sie bestehen aus verschiedenen Holzarten und sind auch, in abnehmender Reihenfolge, unterschiedlich groß. Folgende Holzarten wurden zur Herstellung der Fässer verwendet: Eiche, Kastanie, Esche, gemeine Robinie, Kirschholz.

Die unterschiedliche Fassgröße ist eine Erfordernis der *Balsamico*-Produktion. In den größeren Fässern aus weichem



Holz und in den Essigmutterfässern beginnt die Alkoholgärung durch Mikroorganismen (osmophile Hefen). Sie sind in der Lage, die Zuckermoleküle zunächst in Ethylalkohol zu verwandeln. Daraus entsteht dann durch andere Mikroorganismen (Essigbakterien) Essigsäure.

Die mittleren Fässer sind aus mittelhartem Holz und dienen zur Reifung des Essigs; in den kleineren Fässchen aus langlebigerem Hartholz altert der Essig schließlich. In diesem Zeitraum erreichen Duft und Geschmack durch physische Veränderungen und Oxidation schließlich ihre ideale Harmonie.

In jedem Frühjahr und nur ein einziges Mal im Jahr wird die Batterie nach Abschluss der vorgeschriebenen Alterung der wichtigsten und kritischsten Phase in der Erzeugung des Aceto Balsamico Tradizionale di Modena unterzogen: jene der *Entnahme, der Um- und der Auffüllung*.

Aus dem kleinsten Fass wird maximal 10 – 15 % des gesamten Fassinhalts an *Balsamico-Essig* für den Gebrauch entnommen.

Dieses Fass und anschließend alle anderen werden nun mit dem Produkt aus dem benachbarten, nächstgrößeren Fass aufgefüllt, bis hin zum größten Fass, in den der im Essigmutterfass bereits teilweise zu Essig verwandelte Most gefüllt wird.

Jedes Jahr werden die Essigmutterfässer mit konzentriertem, gekochtem und gemäß dem Bedarf der Batterien teilweise vergorenem Most aufgefüllt.

