



# original italienischer Salat-Wein

Jetzt kommen Ihre Gäste wieder aus den sonnigen Italienferien zurück und schwärmen von der herrlichen, milden, italienischen Salatsauce, die Sie mit grossem Genuss und FRISCHEM Brot bis auf den letzten Tropfen aufgetunkt haben.

Der grosse Erfolg der italienischen Küche liegt meines Erachtens in ihrer einfachen Herstellung, dafür mit guten, in Jahrhundert entstandenen Produkten. Kein grosses Schischi, wenige, dafür markante Zutaten und Gewürze. Ein Paradebeispiel ist für mich der Salat. Wichtigste Voraussetzung: frischer knackiger Saisonsalat, dazu ein ehrliches sauberes Olivenöl (ohne Goldrand!), einen speziell milden Salatwein mit wenig Säure, so dass er sogar getrunken werden kann (nicht diese scharfe Essigtinkturen, ob Himbeer-, Sherry -oder Chrüsimüsiessig, welche jede Magenwand anfressen!), eventuell etwas Balsamico, Salz & Pfeffer - that's it!

Gott sei Dank ist man in Italien sehr oft noch überaus skeptisch gegenüber neuen und modernen Produktionsmethoden, deren Ziel oft nur ökonomisch, nicht aber qualitativ orientiert ist. Billiger, schneller und rentabler statt besser, aromatischer und ökologischer! So wird aus jedem Produkt eine 0815-Qualität, jederzeit austauschbar, geschmacklich eine Katastrophe.

Unser Salatwein wird nach einer seit 1670 erstmals beschriebenen Methode hergestellt. Bei dem Orleans- oder Oberflächenverfahren wird der vergorene Wein in grosse, offene Bottiche gefüllt und kommt durch Luftkontakt mit den natürlich vorhanden Essigbakterien von selbst zur Gärung. Dadurch bildet sich mit der Zeit die Kahlmhefe, aus welcher eine Essigmutter entsteht. Ist die gewünschte Säure (ca. 6%) entstanden, wird ein Teil des fertigen Salatweines abgezogen, und der Bottich mit frischem Wein wieder nachgefüllt. So erhält die Essigmutter immer wieder neue Nahrung und es bleibt ein steter Kreislauf. Bei diesem Verfahren besteht zwar das Risiko von Fehlgerüngen und es ist recht langwierig. Dafür erhalten Sie einen Salatwein, der auch noch nach Wein duftet und schmeckt. Diese Vorteile entstehen vermutlich durch den hohen Verdunstungsverlust. Während des mehrwöchigen Versäuerungsvorganges kommt es zu einer Eindickung der nicht flüchtigen Bestandteile, wodurch der Salatwein vollmundiger und milder wird.

Im Gegensatz dazu hier ganz kurz das Verfahren von Industrie-Essig:

Beim Fesselgärverfahren werden die oberen zwei Drittel eines Gärbottichs (oberhalb einer Lochplatte) mit Buchenholzspänen befüllt. Im Sammelraum darunter befindet sich die alkoholhaltige Maische, die permanent nach oben gepumpt und über die Späne gesprüht wird. Beim Herunterrieseln kommt sie in Kontakt mit den Essigbakterien, die auf der Oberfläche der Späne sitzen. Produktionsdauer sechs bis acht Wochen.

Beim heute am häufigsten, industriell angewendeten submersen Verfahren in sogenannten Acetatoren wird durch grossen, technischen Einsatz die Vergärung sogar auf 24 Stunden verkürzt, was finanziell möglicherweise interessant, für die Qualität aber bestimmt nicht förderlich ist.

## **Bidon à 5 Liter - Liter nur 5.45**