

Naam azijn: Himbeeren essig

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 himbeeren (frambozen) azijn wordt uitsluitend geproduceerd van het gegiste sap van frambozen. Geen andersoortige azijn, geen smaak- of geurstof, geen essence wordt er aan toegevoegd. Puur fruit, met een ongekend zuivere geur en smaak.

Smaak impressie: Deze frambozen azijn is zeer geconcentreerd in geur en smaak. Gebruik het daarom spaarzaam! Het combineert bijzonder goed met walnootolie voor een verfijnde en elegante dressing, te gebruiken o.a. voor groene salades, maar ook voor samengestelde salades waarin noten en selderij een belangrijke rol spelen, zoals de Waldorf salade. Het smaakt eveneens fantastisch in combinatie met garnalen, kreeft en exotische gerechten.

Culinair advies: Aspergesalade met paddenstoelen: wentel 'al dente' gekookte asperges door een dressing van frambozen azijn en druivenpitolie. Serveer de aangemaakte asperges met fijn gesneden paddestoelen, kervel en fijn gehakte walnoten.