

Naam azijn: Balsamic white wine vinegar 6% zuurgraad

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 Riegersburg 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 Riegersburg, 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 grüner veltliner druiven. Na de gisting wordt het niet op hout gerijpt, waardoor het een heldere kleur behoudt.

Smaak impressie: Lichte en elegante azijn met een zachte, milde en fruitige smaak. Een vaak beproefd en goedgekeurd middel om extra verfijning te geven aan sauzen en vleesjus. Uitstekende begeleider van groentegerechten en salades, in het bijzonder met asperges, koolrabi, radijs, groene kruiden en gekiemde spruiten. Onmisbaar voor zijn zoetige inbreng in veel klassieke gerechten uit de landelijke keuken. Het zorgt ook voor de finishing touch bij Oosterse gerechten op basis van vis of gevogelte.

Culinair advies: Meerval in korstje van donker brood, met warme aardappelsalade: breng kleine stukken meervalfilet op smaak met zout en peper. Smeer er een dun laagje mosterd op. Bedek het met grove zwart brood kruimels en frituur het in plantaardige olie. Snij nog warme, in water gekookte aardappels in plakjes en dompel ze in een marinade van balsamieke witte wijn azijn, koolzaadolie, zout, peper en een beetje dragonmosterd. Serveer de salade met de gefrituurde meervalstukjes.