

Naam azijn: Apple balsamic 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 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 appel azijn wordt in huize Gölles traditioneel geproduceerd. Het appelsap wordt ingekookt en gegist, waarna het minimaal 8 jaar in houten vaten wordt gelagerd. Daarbij verliest het telkens water door natuurlijke verdamping. De azijn wint op deze manier aan concentratie, mineraliteit en aromatische kracht. De zoetige smaak dankt de azijn aan de eigen vruchtensuikers, er wordt nooit iets aan toegevoegd.

Smaak impressie: De specialiteit van het huis Gölles, bereid van typische lokale ciderappels. Het geeft een volle, rijke, zeer fruitige, bijzonder harmonieuze en zachte azijn met een delicate, zoete smaak. Balsamieke azijn geeft extra cachet aan Mediterrane of Aziatische gerechten, maar ook aan desserts, in het bijzonder met aardbeien, vanille roomijs en panacotta. U kunt het ook gebruiken als smaakverhogend element bij verse kazen, of in salade dressings, gecombineerd met smaakrijke olijfolie of poempoenpittenolie.

Culinair advies: Gevogelte lever met rabarber: braad (sauteer) de gevogelteleverties in vet zachtjes gaar, serveer ze met plakjes 'al dente' gegaarde rabarber en besprenkel het met balsamieke appel azijn.