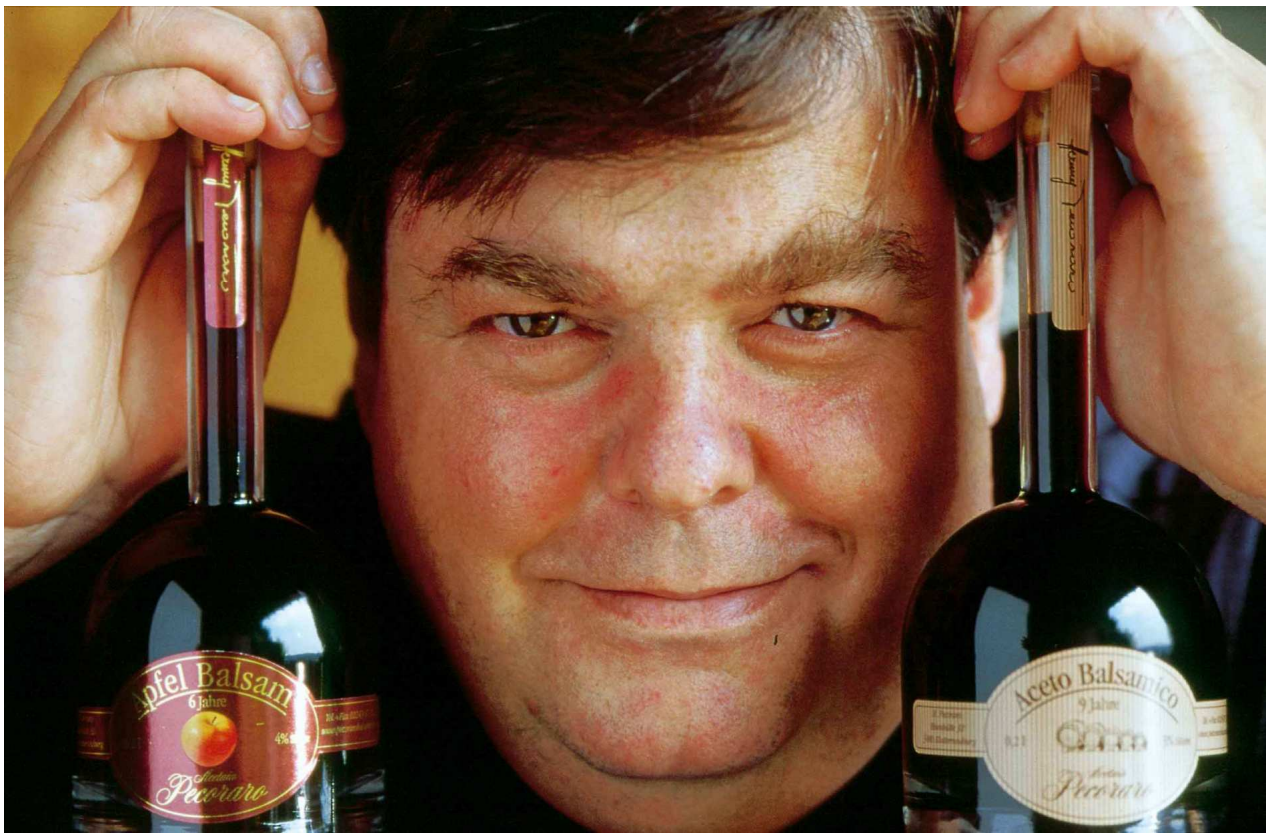


O r w r o o p



## Augustus 2010

ma di wo do vr za zo

8 augustus: Otmars verwenmiddag	2	3	4	5	6	7	1/8
	9	10	11	12	13	14	15
22 augustus: Otmars verwenmiddag	16	17	18	19	20	21	22
29 augustus: Otmars verwenmiddag	23	24	25	26	27	28	29
	30	31					

## September 2010

ma di wo do vr za zo

5 september: Otmars verwenmiddag			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
20 september: jaarlijkse wijnquiz 26 september: Otmars verwenmiddag	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30			

# Pecoraro, de beste Aceto Balsamico die je kan vinden

De Oostenrijker, Herwig Pecoraro, studeerde begin jaren '80 in Modena zang. Het was een periode die zijn leven helemaal zou veranderen. Zijn studie bracht hem niet alleen tot tenor bij de Weense Staatsopera, maar wekte tevens zijn interesse voor balsamico op. Hoe kan het anders, het gebied rond Modena is nu eenmaal wereldberoemd om zijn Aceto Balsamico di Modena. Dit is een azijn die volgens de oudste familierecepten werd bereid, daarna dikwijls 10-tallen jaren rijpte, om dan als bruidschat aan de kinderen te schenken. Wegens de populariteit van azijn kom je nu helaas veel slechte azijnen tegen, die zijn aangezoet met suiker en kunstmatig worden verouderd, producten zonder finesse. Herwig Pecoraro verdiepte zich in het procédé en besliste in Oostenrijk een Balsamico te maken die kan wedijveren met de allerbeste Italiaanse burens. In Kloster Neuburg werd een prachtige kelder gebouwd en intussen staat zijn Balsamico in de beste restaurants van Europa. Zingen doet hij nu enkel nog voor zijn plezier.



Alles begint met verse druivenmost. Dit sap wordt op 2 dagen tijd langzaam tot 1/3 ingekookt, waarna het dan in houten vaten van 60 liter wordt gedaan. Er worden verschillende houtsoorten gebruikt gaande van eik, kers, kastanje, es, acacia en jeneverstruik. In dit vat doet men bij de most dan wat oude azijn uit eigen productie en zo kan de langzame fermentatie en rijping beginnen, die 9 jaar of 15 jaar duurt. Herwig maakt enkel deze 2 soorten en dus topkwaliteit. In deze tijdsperiode wordt de azijn overgeheveld naar telkens kleinere vaatjes van 50, 40, 30 en tenslotte 20 liter. In de kelder heerst er een constante temperatuur van 30°, wat ideaal is om azijn te rijpen. Men

start aan de basis met 220 liter most en eindigt dan met 1 liter azijn. Omdat het een langzaam rijpingsproces is en er maar een kleine hoeveelheid gemaakt wordt, behoort een echte Aceto Balsamico tot de duurste en kostbaarste specerij ter wereld. Eveneens produceert hij een balsamico van appelsap, die op dezelfde manier gemaakt wordt en 6 jaar rijpt.

Wie ooit het genoegen heeft gehad om echte Aceto Balsamico te gebruiken, weet dat het toevoegen van enkele druppeltjes bij salades, vis, vlees, kaas en zelfs bij desserts een prachtige harmonie vormt. Denk vooral aan vinaigrettes met olijfolie, carpaccio, enkele druppels in een vleessaus, heerlijk op de aardbeien,... laat je eigen inspiratie werken.

Slecht zal dit product nooit worden, zelfs al is het flesje geopend. Zet hem wel koel en donker, best in een kast en niet in een koelkast.

## Evenementen

### 20 september

#### Jaarlijkse wijnquiz

gepresenteerd door Andries Bosma. Wij verheugen ons allemaal op deze avond. De vragen zijn samengesteld aan de hand van een zeer interessante wijnproeverij. Rando Trading zal zorgen voor leuke prijsjes.

**Aanvang exact 19.30 uur**

Entree: € 15,00, leden € 10,00.

### 11 oktober

Wildwijnproeverij.

### 23 & 24 november

Culinaire verwennenij mmv Weingut Zull.

De vrienden van de Oostenrijkse wijn, Rando Trading, Restaurant Thull, Kee & Otmar wensen jullie een heerlijke vakantie en de werkende garde, maak er iets van....

Kijk voor de menu's van de verwenmiddagen op:  
[www.lekkerootenrijk.nl](http://www.lekkerootenrijk.nl)

## Met vlag en Wimpel

Mensen jullie hebben een geweldige smaak. Jaar in, jaar uit altijd weer Weingut Schuster. Nu weer in de Salon de beste.

Zowel de Grüner Veltliner Valvinea als de Roter Veltliner Altweingarten zijn als winnaar uit de bus gekomen.



## NIEUW

### Klostersekt Rosé

Sekt van het CO2 neutraal bedrijf Stift Klosterneuburg.

Wat een feest, een heerlijk lichte, sprakelende rosé van Blauer Zweigelt

Nu ter introductie slechts  
€ 8,90 per fles



## Rando trading-company

Thull 14, 6365 AC Schinnen (NL) | ☎ 0031 46 443 1768 | ☎ 0031 46 443 5417  
✉ rando@oostenrijksewijn.info | <http://www.oostenrijksewijn.info>