



FOTO: RUSS

Schwarzes Gold und rote Boliden

Wer hier nur Richtung Adria durchbraust, ist selber schuld. Die Region um Modena überzeugt mit ihrer Fülle von Kulturschätzen, mit jahrzehntelang gereiftem Balsamico – und lockt mit Tempeln großer Sportwagenmarken.

TEXT: ELKE RUSS

Das intensive Balsamico-Aroma empfängt den Besucher schon am Eingang des Museums in Spilamberto. Dabei wird der wertvolle Schatz der Essigwinzer ganz oben unter dem Dach gehütet – hinter gut versperren Türen. Den Schlüssel zum Balsamico-Schrank trägt die Herrin des Hauses Tag und Nacht um den Hals, erklärt Expertin Cristina Sereni vom Museum. Kein Wunder: Es dauert min-

destens zwölf Jahre, bis aus der Symbiose von Essigmutter und Rebenkindern die konzentrierte, vollmundige Essenz des Balsamico Tradizionale heranreift.

Am Anfang steht gekochter Most aus regionalen Trauben, meist Trebbiano und Lambrusco, der in mehreren Schritten über ein Mutterfass in die Essigbatterie findet: So heißt die Reihe der Fässer mit abgestuftem Volumen, jedes aus anderem Holz, das gibt Aroma. »



FOTO: RUSS

Ein Ferrari Monza im Enzo Ferrari Museum. Oben: die Kathedrale und die Piazza Grande von Modena.

Die Spundlöcher sind nur mit einem Leinentuch zugedeckt, denn die Verdunstung im Sommer ist ein wichtiger Verbündeter im Reifeprozess – wie die Winterkälte unterm Dach, denn da sinken Schwebstoffe ab. Die Schwundmenge wird im Winter aus dem nächstgrößeren Fass nachgefüllt – in einem nie endenden Prozess. Manche Edelfässer sind 150 Jahre alt und tragen (Frauen-)Namen.

Im kleinsten Fass schlummert das dickflüssige schwarze Gold. Pro Jahr dürfen maximal 15 Prozent der Menge entnommen werden. Aus 75 Litern im Ausgangsfass werden 1,5 Liter Balsamico. „Wenn man vom ältesten Fass etwas verschenkt, gibt man ein Stück des Herzens“, betont Sereni.

In Spilamberto lagern auch Essigbatterien namhafter Besitzer, von Starkoch Massimo Bottura bis zur örtlichen Bank. Das Museum wird von einem Konsortium der Essigwinzer getragen. Jedes Jahr Ende Juni kürt

eine Fachjury den besten Aceto der Region, mit perfekter Balance von Süße, Säure und Aroma. Für einen 25 Jahre alten Traditionale, den man ehrfürchtig nur tropfenweise genießt, werden dreistellige Summen fällig – für 100 Milliliter.

Hommage an Enzo Ferrari unter knallgelbem Dach

Ein paar Nullen mehr muss man für einen personalisierten Ferrari dranhängen. Ausgewählte Exemplare kann man im Enzo Ferrari Museum in Modena bestaunen. Unter einem knallgelben, gebogenen Aludach in Form einer Motorhaube sind ausgewählte Exemplare zu bestaunen – Leihgaben, die alle paar Monate wechseln, erklärt Guide Raffaella.

Wo einst Enzos Vater Alfredo seine Werkstatt hatte, werfen Motorsport-Fans neugierige Blicke in Enzos Büro. Sie fachsimpeln über ausgestellten Motorblöcken, diskutieren Leder-

und Lackmuster und warten in Trauben vorm Fahrsimulator. In überlebensgroßen Bildern lässt ein Schwarz-Weiß-Film Enzo Ferraris Leben Revue passieren. Die Region Emilia-Romagna ist das Land der Motoren: Im Umkreis von Modena, der drittgrößten Stadt der Region nach Bologna und Parma, haben auch klingende Namen wie Maserati, Lamborghini und Pagani ihren Sitz.

Einen weiteren Tipp für Sportfans hat Fremdenführerin Helga Schenk parat: An einer gelben Hausfassade links der Dom-Westseite markiert eine kleine Fußballer-Figur die Wiege der Panini-Sticker. Die Familie begann mit einem Zeitungskiosk, ihre Sammelbilder wurden in einem Butterfass gemischt, ehe Umberto Panini die automatische Verpackungsmaschine Fimatic erfand.

Durchaus sportlich gingen die Bürger von Modena auch den Bau ihrer Kathedrale ab dem Jahr 1099 an: Sie fällten den

Beschluss unabhängig von den (zerstrittenen) kaiserlichen und kirchlichen Behörden. Die 1184 von Papst Lucius III. geweihte (und erst 1322 fertiggestellte) Kathedrale der Erzdiözese ist eines der bedeutendsten romanischen Bauwerke in Europa und Weltkulturerbe. Der freistehende Glockenturm Ghirlandina ist ein Wahrzeichen der Stadt – und schief. Die Folge eines Erdbebens, weiß Schenk.

Im Bauch Italiens genießt das Essen höchsten Stellenwert

Balsamico, Wein, Schinken, Parmesan, Pasta: Die Emilia-Romagna gilt als „Bauch Italiens“. Das Essen ist so wichtig!“, bestätigt der Koch Francesco Rompianesi. Beim Ursprung der Tortellini liegt Modena im ewigen Wettstreit mit Bologna. In seinem „Food Lab“ führt Rompianesi in die Kunst der größeren Tortelloni und Tagliatelle ein. Frische Zutaten besorgt er auf dem Mercato »

1 Der Marktplatz von Castelvetro als Schachbrett, bespielt von lebenden Figuren in Renaissance-Kostümen.



2 In sanft-hügeligen Weinbergen finden sich zahlreiche Burgen, Festungen und Paläste (hier Levizzano).



3 Unter dem Dach des Balsamico-Museums in Spilamberto reift das schwarze Gold heran.



FOTO: RUSS

FOTO: ISTOCK

FOTO: RUSS

