

1605

# GIUSTI

MODENA

◆◆◆

GESCHICHTE UND ZUKUNFT  
DER ÄLTESTEN ESSIGMANUFAKTUR  
DER WELT

◆◆◆



## DAS UNTERNEHMEN

ACETAIA GIUSTI IST DER ÄLTESTE HERSTELLER  
VON BALSAMICOESSIG DER WELT.

An der Spitze des **1605** gegründeten Unternehmens steht heute Claudio Stefani Giusti, der das jahrhundertealte, sich ständig weiterentwickelnde Know-how mit einer auf **Flexibilität, kontinuierlicher Verbesserung und Nachwuchsförderung** ausgerichteten unternehmerischen Vision voranbringt.

Mit einem Umsatz von **21 Mio. Euro** im Jahr 2024, **90 Beschäftigten**, vier Vertriebsniederlassungen im Ausland (New Jersey, Seoul, Hongkong und München), **fünf Flagship-Stores** und **Exporten in 80 Länder** hat sich die Essigmanufaktur Acetaia Giusti rasch von einem Familienunternehmen in eine Vorzeigemarke des „Made in Italy“ entwickelt.



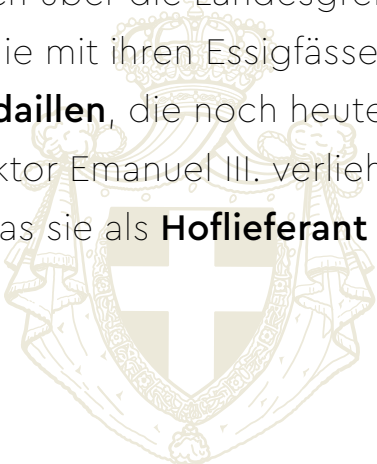
## GESCHICHTE

Die Geschichte der Essigmanufaktur Acetaia Giusti begann im Jahr **1605**, als die Vorfahren der Familie Giusti erstmals Holzfass-Batterien für die Herstellung von **Balsamicoessig** im Dachgeschoss ihres Hauses in der Via Farini in Modena einsetzten. Seitdem wurden die **Kultur** und die **Leidenschaft**, die für die Herstellung des **Qualitätsprodukts** notwendig sind, über siebzehn Generationen weitergegeben.

Im Jahr 1863 brachte Giuseppe Giusti anlässlich der Landwirtschaftsausstellung in Modena die **drei Komponenten** zu Papier, die über die Entstehung eines „perfekten“ Produkts entscheiden und bis heute nichts von ihrer Gültigkeit eingebüßt haben, und zwar: die Auswahl der **Trauben**, die Qualität der **Fässer** und, ganz wesentlich, die **Zeit**.



Während der Belle Époque sollte die Qualität des Balsamicoessigs von Giusti dann auch über die Landesgrenzen hinaus zu Bekanntheit gelangen. Damals nahm die Familie mit ihren Essigfässern an den **Weltausstellungen** teil und gewann **14 Goldmedaillen**, die noch heute das Markenetikett gemeinsam mit dem 1929 von König Viktor Emanuel III. verliehenen Wappen „Fornitori della Real Casa Savoia“ zieren, das sie als **Hoflieferant für das Königshaus Savoyen** auszeichnete.



## FAMILIE

### CLAUDIO STEFANI GIUSTI 17. GENERATION



Als Vertreter der 17. Generation der Familie Giusti lenkt heute der Wirtschaftsingenieur Claudio Stefani die Geschicke der Essigmanufaktur, die sich stolz als **marktführender Hersteller von Balsamicoessig im Premium-Segment positioniert**. Er kam nach langjähriger Erfahrung in der Consulting-Branche bei Accenture ins Unternehmen und übernahm zuerst die Aufgabe des **CEO von Acetaia Giusti**, bevor er 2014 zum Eigentümer wurde.

Heute steht er an der Spitze eines **90-köpfigen Teams** mit einem **jungen, flexiblen und stark auf die kontinuierliche Verbesserung ausgerichteten Ansatz**. Besondere Aufmerksamkeit gilt der **Förderung der einzelnen Mitarbeiter**. Dahinter steht die Überzeugung, dass jeder Einzelne mit seinem ureigensten Talent zur Weiterentwicklung des Unternehmens und zum Wachstum der Marke auf dem Binnen- und Auslandsmarkt beitragen kann.



## DIE KUNST DER ESSIGBEREITUNG

Die Produkte der Acetaia Giusti beruhen auf einem **jahrhundertealten Know-how**, das in der Familie von Generation zu Generation weitergegeben wurde.

Die **historischen Holzfass-Batterien aus dem 18. und 19. Jahrhundert** verwendet Giusti noch heute für die Herstellung des Balsamicoessigs aus Modena.

Ein wesentlicher Einflussfaktor bei der Reifung des Balsamicoessigs ist das **Holz**. Es verleiht ihm seine besonderen Geschmacks- und Geruchseigenschaften: Kastanie sorgt aufgrund des hohen Tanningehalts für die klassische dunkelbraune Farbe, Kirsche mildert den Geschmack, Wacholder steuert die harzige Komponente bei und Traubeneiche ist für den typischen Vanilleduft verantwortlich.



*Je älter das Essigfass, desto mehr Aroma und Charakter  
gibt es an den Balsamicoessig weiter.*

## PRODUKTE

Zu den repräsentativsten Produkten der Acetaia Giusti gehören die fünf Essigsorten „**Aceto Balsamico di Modena IGP**“ aus der „Historische Kollektion“. Sie unterscheiden sich in Rezeptur und Reifezeit und werden heute nach der Anzahl der Medaillen klassifiziert, die sie bei den Weltausstellungen im ausgehenden 19. Jahrhundert erhielten. Zu diesen fügen sich die Produkte aus der Kollektion „Reserven“, unter denen der „**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**“ heraussticht, der ausschließlich aus abgekochtem Traubenmost hergestellt wird und mindestens 12 Jahre oder – im Fall des „Extravecchio“ – 25 Jahre reift, sowie die neuen Gourmet-Spezialitäten wie **Balsamico-Perlen, Pralinen, Panettone, Colomba** und nicht zuletzt der Wermutwein **Vermouth Giusti**, der als Erster in den historischen Essigfässern der Familie Giusti altert.



Vom Innovationsgeist des Unternehmens zeugen **die Kooperationen mit Manufakturen** hochwertiger anderer Produkte. So sind Kreationen entstanden, deren Grundzutaten in alten Essigfässern gelagert werden und die **das volle Aroma des Balsamicos entfalten**. Wie bei der **Praline Alchimia**, die in Zusammenarbeit mit dem Maître Chocolatier **Gianluca Fusto** entstanden ist und bei der die Kakaobohnen 4 Monate lang in Fässern gelagert und anschließend mit Balsamico-Essig verarbeitet werden. Oder das **Sorbet Acetaia 1605** von **Stefano Guizzetti vom Ciacco Lab**, hergestellt mit einer Infusion aus Wasser und Holz von historischen Fässern. Und der **Parmaschinken Prosciutto di Parma Barrique** vom Schinkenproduzenten **F.lli Galloni**, der in alten Fässern von Balsamicoessig zur Reife gelangt.





## CASA GIUSTI

Vor den Toren von Modena ist das **Kulturzentrum** Casa Giusti, bestehend aus Sie befindet sich in einem gegen Mitte des 19. Jahrhunderts errichteten und heute sorgfältig **restaurierten ländlichen Anwesen**. Hier wird der Besucher auf eine **faszinierende Reise** in die Geschichte des Unternehmens und die Geheimnisse der Essigbereitung entführt.

- ♦ GIUSTI MUSEUM ♦
- GIUSTI REIFERÄUME ♦
- VERKOSTUNG UND BOUTIQUE ♦





Der **Besuch** des Zentrums startet im **Museum**. In **zehn Ausstellungsräumen** mit Exponaten, von denen die ältesten aus dem Jahr 1605 stammen, tauchen die Besucher ein in die Familiengeschichte.



Fortgesetzt wird der Rundgang in den alten **Essiglagern**, wo der Balsamicoessig von Giusti in **hunderten Fässern** heranreift. An diesem einzigartigen Ort verspürt man die ganze Faszinationskraft dieser Genusskultur.



Den krönenden Abschluss bildet **die Degustation der Produkte von Giusti**. Hier erhalten die Besucher Gelegenheit, die verschiedenen Arten von Balsamicoessigen kennen zu lernen, ihre Besonderheiten festzustellen und ihre Vielseitigkeit sowie Kombinationsmöglichkeiten in der Küche zu entdecken.



Heute ist das Erlebniszentrum Casa Giusti auch eine **beliebte Location für betriebliche und private Events**. Das besondere, einladende Flair des eleganten, geschichtsträchtigen Ambientes bietet den Gästen ein unvergessliches Erlebnis.



## GIUSTI BOUTIQUEN

Die **erste Giusti-Boutique** wurde **2019 in Modena** an der ikonischen Piazza Grande eröffnet. **Im Dezember 2021** folgte **die Boutique in Mailand**, Spadari-Straße, nahe dem Dom, und **im April 2022** die **in Bologna**, Orefici-Straße. **2024 kamen zwei neue Standorte hinzu: Florenz** im Oktober, in der historischen Via del Corso, **und eine zweite Mailänder Filiale** im Dezember mit modernem Design in der lebendigen Corso Como.

**In den historischen Zentren internationaler Städte gelegen**, ziehen die Giusti-Boutiquen Besucher aus aller Welt an. **Sie präsentieren die Kultur des Balsamicoessigs aus Modena.** Diese besonderen Orte erzählen die Unternehmensgeschichte mit jahrhundertealten Fässern und historischen Utensilien. Das Team der Acetaia Giusti vermittelt durch immersive Erzählungen und Verkostungen eindrucksvoll den kulturellen Wert dieses außergewöhnlichen Produkts.





## NACHHALTIGKEIT

*Nachhaltigkeit bedeutet für Giusti, mit dem täglichen Tun und Handeln positiv auf die Umwelt einzuwirken und einen Mehrwert für die Standortregion und die Interessengemeinschaften zu erzeugen, egal ob es sich um Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten oder Institutionen handelt.*



Dieses Engagement äußert sich in der **kontinuierlichen Förderung der Mitarbeiter** und der Erschaffung eines **inklusiven, angenehmen und anregenden Arbeitsumfelds**, in **der Unterstützung der lokalen Gemeinschaft** durch entwicklungsfördernde Spenden und Sponsoraktivitäten im Bewusstsein der tiefgreifenden Wechselbeziehung zwischen Unternehmen und Standort sowie in der Umsetzung von betriebsinternen Verfahren, Systemen und Infrastrukturen, die **die Auswirkung auf die Umwelt reduzieren und die Zukunft des Planeten schützen.**



## GREAT PLACE TO WORK®

Von jeher steht **das Wohlbefinden der Mitarbeiter** im Fokus der Acetaia Giusti. Das Unternehmen bemüht sich hierbei stets um die **optimale Vereinbarkeit von Beruf und Privatleben**. So ermöglicht es **flexible Arbeitszeiten** und bietet es – unter anderem – ein umfassendes Paket an **individuellen Welfare-Leistungen** und **Maßnahmen zur Familienförderung** wie die Zahlung einer Geldsumme für jedes neugeborene Kind. Außerdem investiert es umfangreich in die **persönliche und berufliche Weiterbildung** und Team-Building-Maßnahmen. Diese Unternehmenspolitik, die den Menschen in den Mittelpunkt stellt, erzeugt bei den Mitarbeitern einen **großen Stolz** und ein **starkes Zugehörigkeitsgefühl**. Im Ergebnis dessen konnte die Acetaia Giusti **die Zertifizierung „Great Place to Work®“** mit einer Punktzahl erlangen, die deutlich über der Benchmark lag. Die Zertifizierung wird von dem gleichnamigen Forschungs-, Technologie- und Beratungsinstitut vergeben, das die Arbeitsplatzkultur von Unternehmen auf der Grundlage von Mitarbeiterbefragungen analysiert.



## KONTAKTE

### CASA GIUSTI

Strada Quattro Ville, 52 – 41123 Modena – Italien  
Tel. +39 059 840135 // WhatsApp +39 392 9258119  
museo@giusti.it

### GIUSTI BOUTIQUE MODENA

Piazza Grande, 38/39 – 41121 Modena – Italien  
Tel. +39 059 8635018 // WhatsApp +39 388 9313683  
boutique.modena@giusti.it

### GIUSTI BOUTIQUE BOLOGNA

Via degli Orefici, 2 – 40124 Bologna – Italien  
Tel. +39 051 0216852 // WhatsApp +39 327 9674909  
boutique.bologna@giusti.it

### GIUSTI BOUTIQUE MILANO DUOMO

Via Spadari, 6 – 20123 Milano – Italien  
Tel. +39 02 87187212 // WhatsApp +39 320 7209330  
boutique.milano@giusti.it

### GIUSTI BOUTIQUE MILANO CORSO COMO

Corso Como 3 – 20124 Milano – Italien  
Tel. +39 02 87157063 // WhatsApp +39 329 3430146  
boutique.milanocorsocomo@giusti.it

### GIUSTI BOUTIQUE FIRENZE

Via del Corso 53 – 50122 Firenze – Italien  
Tel. +39 055 0107269 // WhatsApp +39 388 9326746  
boutique.firenze@giusti.it

[@giusti1605](https://www.instagram.com/giusti1605)



[Acetaia Giusti](https://www.facebook.com/AcetaiaGiusti)



[Acetaia Giusti](https://www.linkedin.com/company/AcetaiaGiusti)



[Acetaia Giusti](https://www.youtube.com/AcetaiaGiusti)



[Giusti 1605](https://www.tiktok.com/Giusti1605)



[www.giusti.com](https://www.giusti.com)

