

saperi > aceti

## Come ti abbino gli aceti

Li utilizziamo senza conoscerli, eppure è un mondo tutto ancora da scoprire. Una volta acquistati, siamo sicuri di saperli utilizzare in cucina al meglio? Siamo capaci di abbinarli correttamente, valorizzandone le peculiarità? Proviamo con gli aceti balsamici di Modena e Reggio Emilia, l'aceto di vino rosso Barolo, quello di vino bianco comune, l'aceto di mele, il vinagre di Jerez e l'aceto di miele

[Luigi Caricato](#)



La grande riscossa per gli aceti è avvenuta a partire dai balsamici di Modena e Reggio Emilia, laddove sono stati tracciati, oltre a dei disciplinari di produzione, con regole ferree, anche dei profili sensoriali ben circostanziati, rispetto a come si presentano all'assaggio. Tutto ciò è segno di una lodevole attenzione ch'è mancata agli altri aceti, consumati più per abitudine che per convinzione. Eppure tutti le tipologie di aceti possono essere di grande qualità, anche se ancora si attende per alcuni di essi il grande salto culturale.

Alcuni aceti di vino sono assai pregiati, soprattutto quando riconducibili alle uve da cui sono ottenuti i vini sottoposti ad acetificazione. Non si deve dimenticare che la qualità di un aceto deriva dalla bontà della materia prima da cui è ricavato. Quindi si tratta di orientarsi verso produzioni più selezionate. Una utile indicazione la si può trarre dalle confezioni. Gli aceti più pregiati vengono curati anche nella scelta delle bottiglie e presentano, per ovvie ragioni, una etichettatura ricca di informazioni e ben dettagliata.

Ottimi gli aceti ottenuti da vini prestigiosi, come per esempio quello ricavato dall'acetificazione di vini Barolo, ecc.

**Aceto balsamico di Modena e Reggio Emilia:** alla vista è limpido e brillante; il colore è bruno intenso; l'odore caratteristico, persistente, intenso e delicato, gradevolmente acetico, con eventuali note legnose; il sapore è agrodolce, equilibrato

**ABBINAMENTI** per il pinzimonio o per piatti a base di pesce, o con formaggi di media stagionatura, o quale dessert innaffiando le fragole o addirittura quale digestivo alla fine del pasto

**Aceto di vino rosso Barolo** (ma anche per altri vaceti di vino rosso importanti): il colore può variare dal rosso vivace al rosso rubino; i profumi sono intensi e penetranti, fruttati; al gusto ha corpo e spiccata acidità.

**ABBINAMENTI** con insalate di verdure a grana grossa, verdure cotte, pesci di mare arrosto e, più in generale, per esaltare pietanze robuste e dal sapore intenso

**Aceto di vino bianco:** il colore varia dal giallo paglierino tenue al giallo intenso; i profumi sono delicati, piacevoli e puliti, persistenti; al gusto si presenta armonico e fine, fresco. Questa un'indicazione generale, ma ovviamente il profilo si caratterizza meglio quando sappiamo da quale specifico vino deriva...

**ABBINAMENTI** ideale per salse varie e vinaigrette o su verdure alla griglia o in marinate di pesce

**Aceti di mele:** il colore è giallo ambrato; i profumi rimandano al frutto; al gusto ha buona consistenza e nota mediamente acida

**ABBINAMENTI** con insalate a foglia tenera o nelle macedonie di frutta o quale ingrediente di alcuni dolci, o quale bibita dissetante opportunamente diluito in acqua

**Vinagre di Jerez:** c'è quello comune, con un invecchiamento di almeno sei mesi e il "riserva", con un invecchiamento superiore a due anni. Color mogano più o meno intenso, ha profumi altrettanto marcati e penetranti, vinosi. Al gusto è armonico, denso e sapido e si avverte alle volte una nota di legno, soprattutto nei riserv.

**ABBINAMENTI** su verdure crude in insalata, su arrostiti di carne e in particolare nelle salse; e meglio ancora nel celeberrimo gaspacho andaluso.

**Aceto di miele:** la materia di partenza è uno sciroppo di miele diluito in acqua; alla vista il colore è giallo paglierino, all'olfatto si apre con profumi intensi che rimandano al miele (con sentori variabili in base alla tipologia di miele impiegata), al gusto si caratterizza per certi toni agrodolci più o meno persistenti.

**ABBINAMENTI** con insalate e verdure, carni bianche arrosto, piatti a base di pesce e soprattutto a condimento delle sardine

La foto di apertura è di Olio Officina Festival

Luigi Caricato - 05-04-2016 - Tutti i diritti riservati

**oliofficina**  
MAGAZINE

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)