ACETO 1

Ingredienti:

- un litro di vino,
- aceto di vino.

Usare un recipiente di terracotta non smaltata con vernici tossiche (capacità almeno 4 litri) o un bottalino di legno da 5 litri con rubinetto a spina.
Versare un litro di vino (attenzione: per un buon risultato la gradazione del vino dev'essere intorno ai 10 gradi) e un quarto di buon aceto di vino.
Chiudere il recipiente con un tappo di sughero, ma aprirlo ogni giorno per 30 minuti.
Dopo due settimane si formerà la "madre" dell'aceto della consistenza vischiosa e l'aceto sar&agrave pronto per l'uso, aggiungendo mano a mano altro vino per mantenere il livello costante.
Chi usa il bottalino la prima volta lo dovrà prima lavare con acqua, poi con aceto scuotendolo bene, poi lo lascerà asciugare completamente.
Per facilitare la fermentazione, si possono aggiungere al vino pochi trucioli di legno di faggio o di abete, oppure la mollica di un panino (in quest'ultimo caso si dovrà poi filtrare l'aceto).
Un altro consiglio è quello di inserire -se disponibile- nella botticella nuova una doga della botticella vecchia sfasciata.
Chi ha la possibilità di preparare aceto in abbondanza, potrà cimentarsi con gli aromatici.
Si versa l'aceto in bottigliette con gusti a piacere (dragoncello, menta, cerfoglio, scalogno, rosmarino, peperoncino, lamponi, rose, ecc.).
Per chiudere i recipienti si consiglia un tappo di erbe aromatiche come timo e serpillo attorcigliando bene i rametti e legandoli con un filo; così l'aceto potrà respirare e prenderà profumo.
Si consiglia inoltre di levare l'aceto una volta l'anno, per "lavare" la madre e -se ci sono- i trucioli.
Si lava bene il recipiente, lo si asciuga e infine si rimette dentro l'aceto passato attraverso un telo pulito, i trucioli e la "madre" lavata nel vino.