

## 1.11 Aceto

### Approfondimenti



#### 1 • La maturazione dell'aceto (nel Volume a pagina 167)

##### Caratteristiche dell'aceto

Con la maturazione l'aceto raggiunge caratteristiche organolettiche pregiate. Dagli **aceti prodotti da vini bianchi** si desidera la freschezza, la loro conservazione avviene per breve tempo in contenitori di acciaio inox e sotto protezione di gas inerte, per evitare processi di maderizzazione.

Gli **aceti aromatizzati** si ottengono con infusione di erbe aromatiche per un periodo compreso fra 40 e 60 giorni: gli aromi vengono trasmessi al prodotto, caratterizzando profumo e gusto. Esiste l'aceto alle rose, all'aglio, al timo o all'origano.

Gli **aceti prodotti da vini rossi**, ricchi di polifenoli, sono adatti a essere invecchiati fino a 3-4 anni solo se la materia prima risponde a determinati requisiti. Il periodo ottimale rappresenta il tempo necessario perché l'aceto raggiunga le migliori caratteristiche organolettiche senza andare incontro al decadimento della sua composizione chimica, che pregiudicherebbe la formazione del bouquet.

Gli **aceti di qualità** hanno un valore di acidità totale almeno del 7% e derivano da vini con gradazione alcolica del 10-12% v/v. Dal punto di vista economico, per non rischiare perdite, è preferibile avviare all'invecchiamento un vino di qualità, dato che il procedimento comporta tempi di attesa e costi che solo un prodotto di pregio riuscirà a ripagare. Inoltre durante questo periodo è necessario attuare procedimenti e cure appropriate.

##### Fenomeni legati all'invecchiamento

Durante il processo di invecchiamento si verificano trasformazioni chimiche e fisiche importanti che coinvolgono processi ossidoriduttivi, estrattivi, di eterificazione e di esterificazione:

- diminuzione dell'acidità fissa, precipitano infatti i tartrati di potassio e di calcio, fenomeno favorito dalla bassa temperatura; si ha la decarbossilazione degli amminoacidi e la fermentazione malolattica che produce composti dal gusto rotondo;
- aumento dell'acidità volatile per ossidazione dell'alcol etilico e per la sua volatilizzazione;

- evoluzione dei polifenoli con idrolisi dei gruppi metossilici che, condensandosi, formano pigmenti di natura colloidale che si depositano sul fondo dei recipienti e attenuano così l'intensità della colorazione: questo dimostra che solo alte concentrazioni di antociani, catechine e tannini garantiscono il colore e il sapore gradevole dell'aceto invecchiato;

- formazione di sostanze profumate: alcoli superiori (propilico, butilico, amilico e isoamilico), acidi (capronico, caprilico, laurico e miristico) e i loro prodotti di reazione come acetali, eteri ed esteri.

La sostanza aromatica più abbondante è l'acetato di etile, seguono l'acetilmetilcarbinolo, l'acetoino e il diacetile, che concorrono alla formazione del bouquet dell'aceto.

##### Tecnica operativa.

L'aceto è posto in cantina, in botti di rovere per 6-8 mesi a una temperatura di 15 °C e umidità del 60-70% [1]. Le trasformazioni che avvengono nelle botti dipendono dalla grana del legno, dalla sua stagionatura e dalle dimensioni dei recipienti.



1 Botti per la maturazione dell'aceto.

Per fare un esempio, una botte di rovere di Slavonia permette all'aceto di maturare più velocemente rispetto a quella di rovere nostrano, perché è caratterizzata da una maggiore capacità di cessione. Le perdite per traspirazione sono ridotte, in quanto il legno si dilata nella porzione interna e si asciuga esternamente.

Durante il periodo di stagionatura il legno ha la capacità di cedere importanti sostanze come i tannini condensati, la quercetina, la lignina, le saponine e i sali minerali. Questi contenitori permettono inoltre il lento passaggio di ossigeno dall'ambiente esterno a quello interno; i composti di ossidazione derivano dall'azione dell'ossigeno sia sui composti presenti nell'aceto, sia su quelli ceduti dal legno.

Il processo deve durare non più di qualche mese: infatti gli acetobatteri inizialmente consumano ossigeno, ma quando vengono esauriti, l'arieggiamento diventa pericoloso e l'aceto va posto in ambiente riducente ermeticamente sigillato; questo è possibile travasando l'aceto in contenitori di acciaio inox [ 2 ]. A questo punto inizia la seconda fase dell'invecchiamento, quella in ambiente riducente, che permette di completare le trasformazioni e di affinare gli aromi.

I contenitori di acciaio inox offrono diversi vantaggi: elevata resistenza anche con spessore ridotto, impermeabilità, facilità di pulizia e soprattutto resistenza alla corrosione.



2 Serbatoio in acciaio inox per l'invecchiamento dell'aceto in ambiente riducente.