

## ACETO

L'aceto, tout court, da non confondere con il "balsamico", più frequentemente di vino, in qualche caso di mela o di altre spremute di frutta, deriva dal latino *acetum*, a sua volta avente radice greca.

Questo "degenere" nobile del vino, per noi Italiani, ha un nome poco chiaro, mentre per i Francesi e gli Inglesi, le indicazioni di *vinaigre* e *vinegar* segnalano chiaramente che si tratta di vino "agro" ossia inacidito: per opera, secondo natura, del *mycoderma aceti*, un microrganismo che trasforma il vino in questo suo derivato.

Nel 1627, il "fisico" Salvatore Massonio, nel suo libro l'"Archidipno" ossia delle insalate, formula, riferendosi a Plinio e a Galeno, un'ipotesi attraente, più fantasiosa che scientifica. In poche parole: dall'uva acerba, spremuta, si ottiene un liquore acido, quell'agresto che tanto fu usato, in cucina, quando il succo di limone era una rarità. Maturando, l'uva, vendemmiata e compressa, dà il mosto dolce, destinato a trasformarsi in vino. Se questo, però, viene mal conservato, o esposto ai raggi del sole, in vaso trasparente, ritorna all'acidità primogenita, trasformandosi in aceto.

Questo, almeno, nei tempi beati in cui, a quanto la nostalgia suggerisce, tutto era spontaneo e genuino. Poi arrivarono la chimica e l'attività industriale, e con esse un prodotto della distillazione del legno, l'acido acetico, ben diverso dal derivato "enoico", ma utilizzabile da fabbricanti poco scrupolosi, specie per quanto riguarda le conserve.

Tornando all'aceto di origine agricola, ricavato dal vino, innanzitutto bisognerà correggere l'opinione, molto diffusa, che si tratti di vino andato a...male.

Come il vino di qualità, produrre aceto, un buon aceto, costituisce da sempre una dimostrazione di cultura, di intelligenza e di buon gusto; si prepara quindi facendo trasformare un vino "sano".

Si ottiene dalla trasformazione acetica dei vini con scarso tenore di alcol etilico. Detta fermentazione è promossa e gestita da microrganismi aerobici chiamati *Bacterium Aceti* e avviene ad una temperatura tra i 20 e i 30°C in recipienti ben aerati.

Esiste ancora l'opinione che la cosiddetta "madre dell'aceto" sia ritenuta come elemento primario della trasformazione; questa opinione è tanto diffusa quanto sbagliata perché la "madre" altro non è che un ammasso gelatinoso prodotto dai rifiuti mucillaginosi emessi dai batteri, e dagli stessi batteri morti, spesse volte dannosi all'organismo. Pertanto si sconsiglia la preparazione in casa dell'aceto; infatti difficilmente si effettuerà una trasformazione igienica e corretta perché dovendo stare per lungo tempo a contatto con l'aria può diventare il nido preferito di ogni tipo di batteri.

Per essere di qualità, la legge italiana stabilisce che l'aceto deve avere un contenuto di acido acetico non inferiore al 6% e grado alcolico inferiore a 1,5%.

I caratteri organolettici da considerare nell'aceto sono la limpidezza, l'odore, il sapore ed il colore, anche se quest'ultimo parametro non è il più valido per capirne pienamente la qualità. La limpidezza invece lo è di certo, nelle varianti di limpido, limpidissimo e addirittura brillante. Il sapore deve racchiudere nella sua armonicità, la delicatezza e la corposità, il fruttato ed il floreale, la pienezza e la freschezza, niente punte di asprezza.