

ACETO, FIGLIO DI... VINO

STORIA, CURIOSITÀ E RICETTE DI UN PROTAGONISTA D'ECCELLENZA DEL NOSTRO TEATRO GASTRONOMICO

DI ALESSANDRA PIUBELLO

UN PO' DI STORIA

La parola "aceto" ha origine latina (acetum) ed ha la stessa radice etimologica del verbo acere (inacidire), acer (aspro, acuto). Sempre dal latino "vinum acre" derivano il vocabolo francese "vinaigre", l'inglese "vinegar", lo spagnolo "vinagre".

La storia dell'aceto corre parallela con quella del vino e inizia quando i primi uomini che ricavarono tale bevanda dall'uva si accorsero che, se mal conservata e lasciata a lungo all'aria, diventava acida e si trasformava col tempo in ciò che oggi noi chiamiamo "aceto di vino". Cominciò così la fabbricazione dell'aceto.

Le prime menzioni risalgono a Mosè e a Erodoto; Aristotele lo chiama "vino putrefatto"; Ippocrate, Dioscoride e Galeno ne parlano pur avendo poche cognizioni sulla sua natura. Plinio afferma invece che si tratta di una decomposizione del vino e narra come esso sia utile, diluito con acqua, per dissetare i legionari durante le lunghe e faticose marce: la bevanda era detta "posca". Gesù fu dissetato sulla croce con una bevanda simile. E gli stessi legionari Romani consumavano un cibo detto "moterum", composto di aglio, cipolla, ruta, formaggio di capra, coriandolo e aceto. Tracce di aceto furono ritrovate in un vaso egizio risalente a circa 10.000 anni fa. Nel Medioevo si faceva un grande uso di aceto, come eccipiente per farmaci o prodotti cosmetici, come solvente nell'industria, per preparare amalgami ed estrarre colori.

La vera e propria industria dell'aceto risale ai Comuni medievali: è del 1394 la prima costituzione della "Corporazione dei Fabbricanti d'Aceto", i cui membri dovevano avere una consolidata pratica ed erano obbligati a mantenere il segreto della fabbricazione. Ciò, tuttavia, non impedì che l'aceto fosse preparato nelle famiglie e nelle comunità religiose, partendo dalle fecce del vino, dalle vinacce, dai graspi, dai germogli della vite e da vini alterati. I procedimenti di preparazione erano innumerevoli. Da questi metodi, una fiorente industria dell'aceto si sviluppò in tutta Europa, in particolare in Germania, Olanda, Francia, dove divennero rinomati gli aceti d'Orleans. Lo stesso dicasi per l'Italia, Paese forte produttore di vini, nel quale, alla fine dell'Ottocento, si era venuta affermando la sua importanza. Fu Luigi Pasteur nel 1864 a definire in modo completo il processo di fermentazione che porta alla formazione dell'aceto. In Italia i primi impianti veramente industriali utilizzavano però come materia prima l'alcol etilico, sia per facilità di rifornimento, sia per il minor costo. Con la legge del 1925 (n. 2033) si riservava il nome di aceto solamente all'aceto di vino, vietando la vendita di aceto di alcol che fu tuttavia utilizzato per l'uso conserviero. La vera industria dell'aceto di vino si può quindi dire che sorse alla fine del 1925 ed ebbe modo di affermarsi immediatamente sul mercato, sostenendo negli anni uno sviluppo ragguardevole.



L'ACETO OGGI IN ITALIA

La trasformazione del vino in aceto è un complesso fenomeno biochimico condotto da microrganismi aerobi obbligati. Le specie batteriche che possono operare questa trasformazione sono numerose e vengono raggruppate nella famiglia delle Acetobacteriacee. In poche parole è il prodotto di una fermentazione batterica del vino, per la quale l'alcol si ossida e si trasforma in acido acetico e acqua.

La normativa definisce l'aceto di vino come il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino e avente un tenore di acidità espressa in acido acetico non inferiore al 6%. La legislazione italiana fa una distinzione fra aceti comuni (per i quali vengono impiegati vini acescenti o leggermente alterati; il processo di fermentazione usato è quello rapido a sommersione; i tempi di riposo per la maturazione ammontano a pochi mesi) e aceti di qualità (il prodotto proviene da vini sani appositamente preparati per tale produzione; il processo di acetificazione è più lento e avviene mediante il sistema truciolo che conserva maggiormente la composizione del vino originale;

l'invecchiamento è di sei mesi in fusti di legno seguito da un ulteriore affinamento in inox per i rossi, mentre i bianchi vengono conservati per un anno in vasche d'acciaio). Questi prodotti definiti "di qualità" sono caratterizzati da un residuo alcolico più alto, un'acidità acetica superiore, una composizione più armonica degli acidi fissi e da caratteristiche organolettiche più spiccate.

Oltre all'aceto di vino si trovano in commercio anche aceti derivati da diverse sostanze: birra, sidro, fichi, frutta zuccherina; e aceti ottenuti da soluzioni diluite di alcool. Tutti devono essere venduti con una denominazione specifica che ne chiarisca la provenienza (es. "aceto di mele").

CARATTERISTICHE

Un buon aceto di vino è limpido, di colore giallo o giallo ambrato se deriva da vini bianchi, di colore rossiccio se deriva da vini rossi non trattati. Ha odore penetrante e gradevole, il sapore è acido e piccante ma non acre. La composizione media di un buon aceto è la seguente: densità 1,01-1,02%; acidità totale in

acido acetico 4-9% (6-8 per gli aceti migliori); acidità fissa in acido tartarico 0,1-0,3%; estratto solido 1,5-3,5%; glicerina 0,25%; ceneri 0,20%; alcool 0,7-1%.

Per conoscere la genuinità di un aceto di vino occorre tener presente alcuni rapporti, tra cui il più importante è acidità totale/estratto, che deve oscillare fra 2,5 e 5 p. di acido acetico rispetto a p. 1 d'estratto. La quantità di estratto solido deve essere sempre inferiore a quella del vino da cui proviene l'aceto. In complesso la composizione chimica di un aceto di vino deve essere molto vicina a quella del vino da cui deriva, con la sola differenza che l'alcol è sostituito dall'acido acetico in buona parte. Per questo, la maggior parte delle determinazioni dell'aceto si eseguono analogamente a quelle del vino.

CONSERVAZIONE

L'aceto si conserva tranquillamente a temperatura ambiente, meglio se al buio e in luoghi puliti, al riparo dagli insetti che normalmente l'odore attira. Per il resto, non necessita di particolari precauzioni. Può capitare che perda un po' della sua limpidezza e al suo interno potrebbe formarsi la "madre", che può essere lasciata o filtrata.

USO IN CUCINA

Le peculiari proprietà dell'aceto (per citarne un paio: aroma e acidità) l'hanno fatto entrare nel novero dei condimenti più in uso. Nel cavo orale, a causa delle sue stimolazioni gustative acide e salate e talvolta amare provocate dai costituenti del liquido di origine, è utile per favorire l'equilibrio fra i sapori fondamentali. Le sue note organolettiche rappresentano un complemento

prezioso per la gastronomia.

L'aceto ha svariati usi in cucina: può essere utilizzato per marinare la carne e il pesce, oppure per preparare la vinaigrette, usata per insaporire svariati insalate e non solo. La sua aromaticità e la sua complessità ne consigliano un uso molto più ampio:

- sulle uova, preparate in ogni modo;
- sulle frittate;
- su minestre sostanziose;
- sull'orzo e fagioli sulle trippe;
- su pesci grassi, sull'anguilla, il rombo, le tinche, nei brodetti di pesce;
- in preparazioni dove ci sono asparagi o germogli;
- in sorbetti o macedonie di frutta;
- su lamponi, mirtilli, fragoline;
- sullo zucchero, quando caramella e tende ad essere stucchevole.

L'aceto viene impiegato anche per la conservazione di alcuni alimenti, come pesce, ortaggi, verdure.

L'ACETO E LA SALUTE

L'aceto contiene una grande percentuale di acqua (95%), fornisce pochi zuccheri e pochissime calorie. Esso contribuisce al ruolo protettivo della dieta mediterranea nei confronti delle patologie cronico-degenerative. È considerato come componente "semi-essenziale" per una corretta alimentazione con un ruolo nel mantenimento nello stato di salute. Pare, infatti, che abbia un certo controllo delle patologie connesse all'arteriosclerosi e che abbia effetti anticancerogeni sul tratto gastroenterico e su altri tessuti periferici.



L'AUTORE ALESSANDRA PIUBELLO veronese, giornalista e scrittrice con al suo attivo numerose pubblicazioni, è anche degustatrice professionista. Dirige alcune testate giornalistiche (fra le altre, Queen International e Prince), collabora con alcune fra le più importanti riviste enogastronomiche (fra cui Spirito diVino, Artù, Cook_inc, Euposia) e guide del settore (L'Espresso, Slow Wine). Autrice di di reportage di turismo enogastronomico dall'Italia e dall'estero, viaggia spesso nel mondo alla ricerca di prodotti enogastronomici di qualità e di quanto gravita intorno, dal vino, alla birra, alla ristorazione, all'ospitalità.

CURIOSITÀ

L'aceto in casa non dovrebbe mai mancare e non solo per il suo uso in cucina: aiuta, infatti, a smacchiare (toglie le macchie di ruggine e fango dagli indumenti e sulle mani, ottimo anche per eliminare le macchie di frutta); è inoltre perfetto come anticalcare, come detergente e rende i vetri molto più brillanti. Qualche goccia di aceto aggiunta nel vaso contenente fiori recisi, aiuterà a farli durare più a lungo.

L'aceto dà sollievo in caso di punture d'insetti, ustioni e ferite. Stimola l'appetito e la digestione, ma è controindicato a chi soffre di ulcera.

CLEOPATRA E L'ACETO

L'aceto fu protagonista di un'importante scommessa fra Cleopatra e Marco Antonio, narrata da Plinio il Vecchio nella sua opera "Naturalis Historia".

Malgrado alcuni storici contemporanei non siano d'accordo sui dettagli del fatto, pare che esso si verificò realmente. Cleopatra, per dimostrare la propria ricchezza, scommise con Antonio che avrebbe organizzato un banchetto con un pasto costosissimo, spendendo una fortuna in una sola volta. La regina egizia si fece servire unicamente un vassoio con dell'aceto lasciando Antonio assai perplesso.

Quindi, si tolse uno dei suoi orecchini di perle - Plinio lo descrive del valore di 10 milioni di sesterzi - e lo immerse nell'aceto. Una volta che la perla fu sciolta nella soluzione acida dell'aceto, Cleopatra lo bevve vincendo la scommessa.



LA RICETTA

IL SORBETTO ALL'ACETO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 50 G DI ACETO DI UVA
- 65 G DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- 130 G DI ZUCCHERO SEMOLATO
- 110 G DI MIELE DI MARASCA
- 50 G DI LATTE PARZIALMENTE SCREMATO
- 800 G DI ACQUA

PREPARAZIONE

Mescolate lo zucchero e il miele di marasca con l'acqua e portate il tutto a 85°C. Aggiungete il latte parzialmente scremato e raffreddate. Emulsionate quindi l'aceto con l'olio extra vergine di oliva e unite alla base fredda. Mescolate bene e mantecate nella sorbettiera.

