

saperi > aceti

## La qualità dell'aceto all'assaggio

Proviamo ad accostarci a un aceto con il solo aiuto dei nostri sensi. Occorre come primo strumento un lessico che sia accettato e condiviso da tutti i degustatori, in modo che non ci sia imprecisione nel definire il profilo sensoriale. Nel frattempo, ecco l'approccio sensoriale

[Luigi Caricato](#)



Vista, olfatto, gusto, ma anche sensazioni tattili e chinestetiche. Avete mai provato a degustare un aceto. L'avete mai fatto?

Forse vi sembrerà strano e poco probabile, ma è ciò che in molti consumatori pensavano dell'olio da olive non molti anni fa. Quindi, nessuna resistenza. Provate. Non desistete.

**La vista** Il primo approccio avviene con gli occhi, per valutare il colore, la sua intensità; quindi si osserva l'aspetto, la viscosità, la consistenza, la torbidità o limpidezza del liquido.

**L'olfatto** Si procede successivamente all'identificazione degli aromi, una serie di composti presenti nella composizione degli aceti che si percepiscono con nitidezza soprattutto se il campione da degustare è a temperatura ambiente. Diversamente non si coglierebbero nella loro giusta evidenza i profumi, sia quelli positivi, sia gli eventuali attributi negativi. L'olfatto tende a percepire e a distinguere in maniera chiara le varie molecole responsabili degli odori solo quando le condizioni dell'assaggio sono da considerarsi ideali. Le molecole presenti nei vari gruppi di sostanze di cui è composto l'aceto, si possono percepire sia per via nasale, sia, in modo questa volta indiretto, per via retronasale. Cosa significa sensazione retronasale, o come viene altrimenti detta retro-olfattiva? Molto semplice, con tale termine si indicano quel complesso di sensazioni percepite una volta espulso l'aceto che abbiamo degustato dalla bocca, scomparso dunque lo stimolo sensoriale che si è appena percepito per via orale. Le sensazioni percepite vengono successivamente valutate anche in base all'intensità, non solo dunque in ragione di pregi e difetti organolettici. Un aceto dalle note olfattive intense

– per fare un esempio – diventa ideale su pietanze sulle quali vogliamo far esaltare i sapori, tanto da renderle più sapide e appetibili. A condimento di un'agnotta coppa di fragole di bosco, ci va invece un aceto – ovviamente balsamico in tal caso – dal profumo più tenue, meno marcato .

**Il gusto e le sensazioni tattili e chinestetiche** In bocca i nostri recettori, localizzati in gran parte sulla lingua, percepiscono i quattro sapori di dolce, amaro, acido e salato; ma anche la fluidità, la caratteristica pungenza, che può essere più o meno intensa, la consistenza al palato, il corpo che coincide con la sensazione del grado di densità e compattezza del prodotto.

**I descrittori** Quelli selezionati al momento comprendono una vasta scelta di attributi che costituiscono senz'altro un passo utile alla buona causa della valorizzazione. Attraverso un approccio sensoriale scientificamente definito, si potrà così giungere in tempi brevi a codificare, come già è avvenuto con altri alimenti, il profilo sensoriale di un prodotto in maniera attendibile e ufficiale. Ecco alcuni tra i più significativi descrittori. Alla vista: viscosità, limpidezza, brillantezza; all'olfatto: pungenza, forza, fruttato, legno, vinoso; in bocca: acido, dolce, salato, astringente, aspro, fluidità, consistenza.

Si ringrazia per la gentile concessione della foto di apertura l'Acetaia Cremonini

Luigi Caricato - 26-08-2014 - 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](#)