

# Vino e acidità volatile: tra nuovi miti e ricerca



Il significato enologico dell'acidità volatile è uno dei temi più convintamente dibattuti dell'enologia attuale. Secondo alcuni critici l'acidità volatile è quasi indispensabile per dare nerbo e **personalità ai vini** e, qualche volta, attribuiscono premi anche a bottiglie in cui è chiaramente percepibile un lieve **spunto acetoso**. Altri esperti ritengono che la sensazione di «volatile» comporti sempre un **deprezzamento qualitativo dei vini**.

## Soglie sensoriali

La percezione dell'acidità volatile è probabilmente il parametro sensoriale in cui sono più evidenti le differenze fra soglia di riconoscimento e soglia di percezione, ossia la concentrazione minima alla quale un composto viene percepito ma non riconosciuto.

Nei vini bianchi l'interferenza sensoriale dell'acidità volatile si manifesta a concentrazioni di circa 0,3 g/L, mentre per i vini rossi più strutturati si percepisce per tenori intorno a 0,6 g/L e a circa 0,7 g/L per i vini passiti. **La certezza sensoriale che l'acidità volatile sia presente in un vino si rivela a concentrazioni di circa 0,2 g/L superiori alle soglie di percezione.**

## Variazione delle soglie sensoriali

Il termine di riferimento per un assaggiatore è direttamente derivato dalla sua **esperienza di degustazione**. Se siamo abituati a valutare vini imbottigliati, raramente saremo capaci di percepire anomalie in un vino bianco che non si discosti dal range usuale di acidità volatile: 0,2-0,45 g/L; circa il 50% in più della soglia percettiva di coloro che sono abituati ad assaggiare vini in affinamento o con il supporto delle analisi chimiche.

Può capitare che assaggiatori con una **soglia percettiva** dell'acidità volatile elevata giudichino «troppo scolastici» vini con tenori contenuti di acido acetico, atteggiamento da cui deriva la riflessione secondo «un po' di acidità volatile fa sempre bene».

## Rapporti tra composti volatili

A parziale giustificazione dei sostenitori dei pregi dell'acidità volatile è doveroso porre attenzione ai rapporti ponderali fra acido acetico e gli altri composti volatili del vino. L'acido acetico è presente usualmente in concentrazioni intorno a 0,3 g/L, una quantità simile alla somma di tutti gli altri composti volatili, che infatti si misurano in mg/L o, quelli olfattivamente più attivi, in nanogrammi per litro, ossia miliardesimi di grammo.

Si può pertanto intuire che una **variazione del tenore in acido acetico** non dà solo un contributo specifico, ma influenza l'aroma anche da un punto di vista massivo. **Un assaggiatore può essere indotto a pensare che in un vino con acidità volatile sostenuta ci sia una maggiore quantità di aromi o una più ampia complessità.**

## Alle origini dell'acidità volatile

In termini puramente matematici l'acidità volatile è la somma delle produzioni di

tutti i **microrganismi presenti in un vino**, se attivi, in base alla loro concentrazione. Sgombriamo subito il campo da un'altra falsa convinzione, **l'acidità volatile di un vino non è prodotta dai batteri acetici e il destino «naturale» di un'uva non è l'aceto**

I batteri acetici sono infatti strettamente aerobi: non sopravvivono in un mosto che fermenta, in cui si forma rapidamente un ambiente anaerobio, senza ossigeno. I batteri acetici sono semmai responsabili dell'acidità volatile iniziale di un mosto, che è significativa solo in uve affette da marciume acido, uno stadio evolutivo che segue la perforazione fungina o meccanica della buccia degli acini.

Tratto dall'articolo pubblicato su *Vite&Vino* n. 4/2022

**Acidità volatile tra nuovi miti e ricerca**

di Mauro De Paola

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *Vite&Vino*