



Anagrafe delle Acetaie



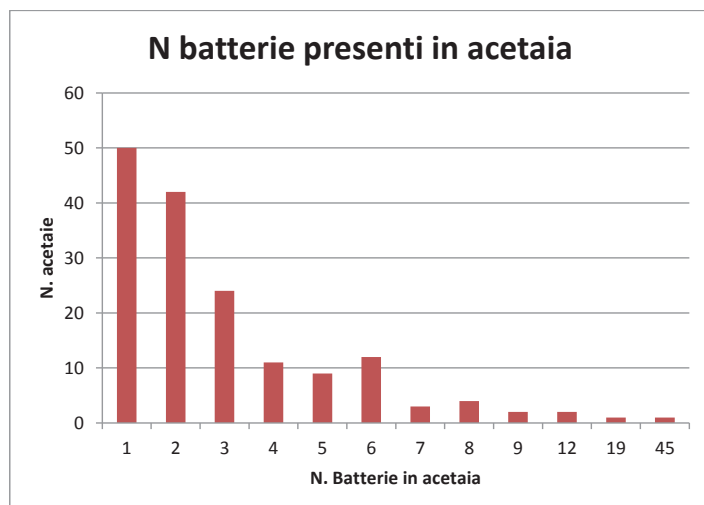
di Luisa Meago

SUPPLEMENTO al

Botticello d'Argento n. 3 anno 2016

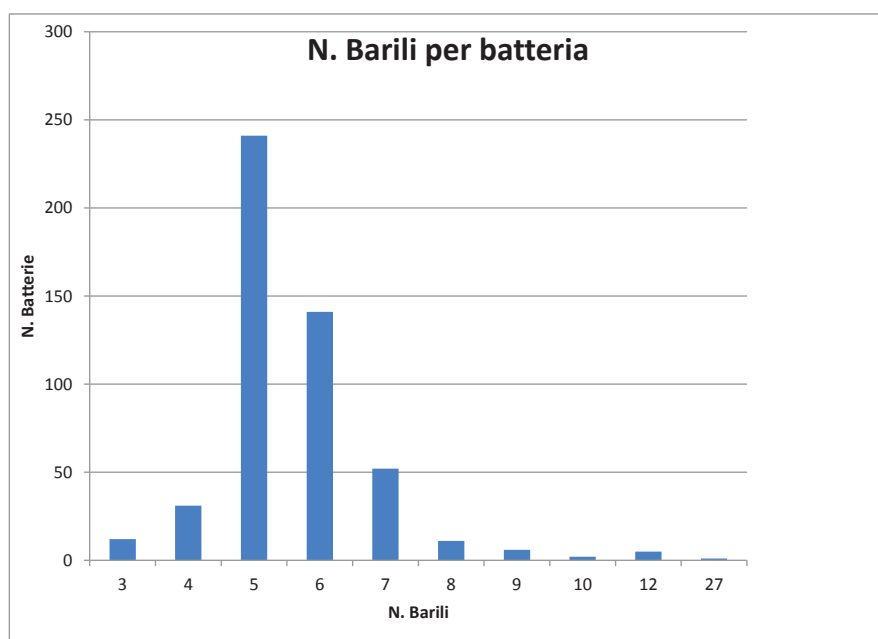
Nel 2014 il Consiglio della Confraternita, su proposta del Consigliere Stefano Strozzi, ha indetto il censimento delle acetaie familiari. I dati raccolti sono stati elaborati come di seguito descritto. Ad ogni acetaia censita è stato attribuito un numero univoco con relativo attestato di iscrizione. A chi ne ha fatto richiesta si è inoltre provveduto alla marchiatura dei barili.

Le acetaie censite al 30 giugno 2016 sono state 182.

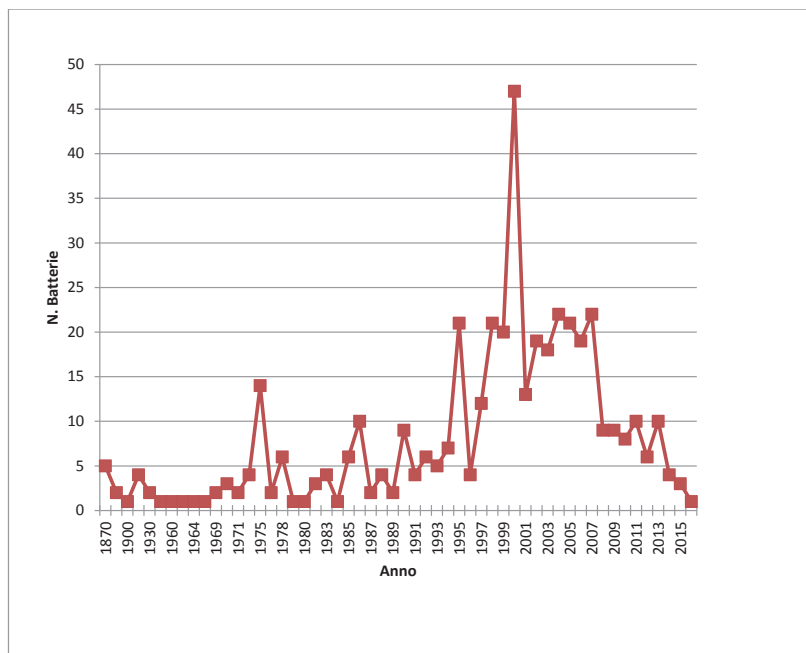


Numero batterie in acetaia, numero barili in batteria:

le acetaie sono costituite da un numero di batterie da 1 a 3, evidenziando il carattere familiare, ad uso privato. Le batterie sono in maggioranza costituite da un numero di 5-6 barili.

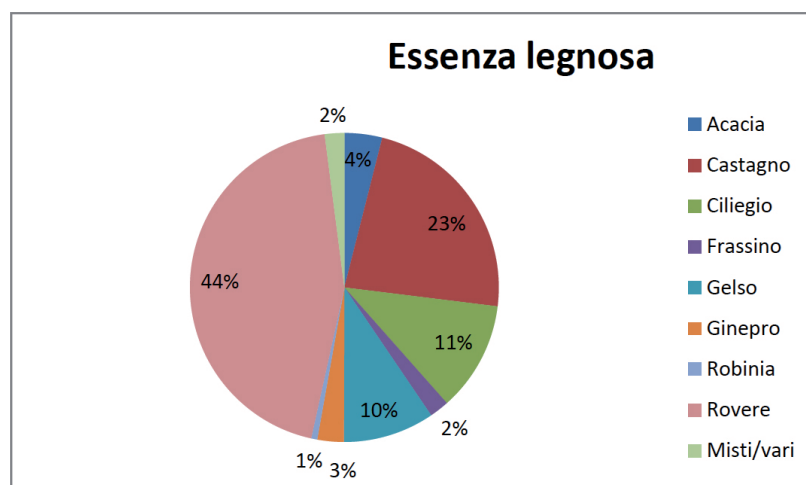


► Riporta il numero di barili che compongono le singole batterie. E' subito evidente la prevalenza di batterie di 5 e 6 barili (il 76% delle batterie censite).



Età delle batterie: dal censimento è emersa la presenza di batterie centenarie, le più vecchie risalgono al 1870. Netto incremento nell'interesse per l'aceto balsamico si è avuto negli anni dal 1995 al 2007 con un picco nel 2000 di ben 47 nuove batterie.

► Anno dichiarato di inizio delle batterie. I nostri soci ancora conservano e curano batterie più che centenarie.



Essenze legnose: buona presenza delle varie essenze legnose, con prevalenza di rovere e castagno. Gelso e ciliegio sono presenti per circa il 10%. Il ginepro è presente per il 3% dei barili. Occasionale la presenza di legni al di fuori di quelli "ufficiali". Il rovere prevale lungo tutta la batteria con maggior presenza nei barili piccoli, il castagno è maggiormente presente nei barili grandi, gelso e ciliegio si trovano soprattutto nei barili centrali, il ginepro è presente soprattutto in barili piccoli.

Capacità dei barili in batteria – numero barili per capacità e posizione in batteria

litri	BARILE 1	BARILE 2	BARILE 3	BARILE 4	BARILE 5	BARILE 6
<10	34	17	7	2	0	0
10	163	18	9	4	2	1
11-15	145	108	34	0	0	0
16-20	76	192	92	40	14	5
21-30	14	79	215	125	70	10
31-40	0	8	52	181	89	47
41-50	0	0	13	52	152	49
51-60	0	0	0	8	46	51
61-70	0	0	0	2	3	6
75	0	0	0	0	0	5
76-100	0	0	0	0	13	5

Conduzione acetiaia: abbiamo chiesto di indicare le modalità di conduzione dell'acetaia. Solo due soci ne delegano all'esterno la conduzione, il 30% curano l'invecchiamento fornendosi del mosto cotto acetificato, tutti gli altri curano a vario livello le fasi di fermentazione e di cottura. Ben il 21% dei produttori censiti cura direttamente tutte le fasi partendo da proprie uve.