Qué es el Vinagre y cuántos tipos existen (Vinagres)

25, mayo

¿Sabes qué es el vinagre? ¿Cómo se elabora? ¿Cuántos tipos existen? *Intentaré responderte a todas estas preguntas a lo largo del artículo.*

¿Qué es el Vinagre?

El nombre vinagre, proviene de juntar las palabras, vino-agrio que pasó a llamarse vinagre para mayor comodidad *y proviene de la fermentación acética del alcohol, que no tiene por qué ser de vino, aunque fue a través del vino como se descubrió el vinagre y de ahí, que tomara el nombre.*

Los primeros vinagres procedían de los barriles de vino que se ponían malos o agriaban, se decía entonces que el vino se picaba y se comenzaba a formar el vinagre.

Fue en la época romana, cuando el reconocido gastrónomo Apicio que elaboró el primer libro de cocina conocido, el que introdujera el vinagre como conservante en sus recetas.

¿Cómo se elabora el Vinagre?

El primer vinagre que se creó fue por casualidad, debido a que algunos barriles de vino se agriaban, cuando se descubrió las propiedades de este líquido, fue cuando se empezó a perfeccionar su método de elaboración.

Hablando un poco de forma más técnica, ***el vinagre se produce gracias a unas bacterias, denominadas "Mycoderma aceti", que son las encargadas de provocar la reacción química que transforma el alcohol etílico en ácido acético.***

Para que esto ocurra, deben existir las condiciones apropiadas de acidez pH, concentración de alcohol y nutrientes en el líquido.

El primer método conocido con detalle y exactitud sobre la elaboración de vinagre de forma intencionada, fue en el año 1864 *cuando Louis Pasteur explicó el método que llevaba su propio nombre, y que consistía en llenar toneles en forma de cascada de vino y vinagre, en la misma proporción, cada vez que se sacaba una cantidad de vinagre, se rellenaba con la misma cantidad de vino.*

El segundo método conocido fue denominado Schuetzenbach y era mucho más rápido que el anterior*, ya que se tomaban barriles formando pilas en niveles, en cada barril se colocaba un doble fondo perforado que iba relleno de virutas de madera en donde se alojaban las bacterias, haciendo pasar al alcohol por esas virutas que provocaban que en cada nivel el ácido acético aumentara entre un 1 y un 2%.*

En la actualidad existen diversos métodos mucho más modernos que los anteriormente expuestos

y que consiguen elaborar el vinagre de una forma mucho más rápida.

¿Cuántos tipos de Vinagre existen?

***Existen diversos tipos de vinagre**, de ahí que haya hecho especial hincapié en que**no todo el vinagre se produce a partir del vino**, aunque fue a partir de este, que se descubriera.*

A continuación, te explico los diferentes tipos de vinagre que existen:

***Vinagre de vino:** Es el más conocido de todos los vinagres, así como el de mayor consumo y producción mundial, se obtiene a partir de las diferentes variedades de vino.*

***Vinagre blanco:** Es un vinagre obtenido a partir de la fermentación del alcohol puro de caña de azúcar y se utiliza mayormente para resaltar los colores vivos en las telas para evitar que estas se destiñan.*

***Vinagre balsámico:** Este vinagre es de origen italiano y consiste en la maduración de vinagre en toneles o botas de madera durante al menos doce años. Se suele emplear mucho en vinagretas y solamente es recomendable añadir unas gotas para aliñar la salsa.*

***Vinagre de sidra:** Este es el último tipo de vinagre y se obtiene a partir de la fermentación alcohólica de la manzana en sidra.*

***El vinagre que elaboramos en Bodegas La Aurora es a partir de vino** , disponemos de varios tipos de vinagre, bajo Denominación de Origen Protegida o sin ella, puedes acceder a nuestra tienda haciendo clic aquí.*

Espero que la información compartida a lo largo del artículo, te haya resuelto las tres preguntas que te señalaba al principio. ¡Un saludo!

Si te ha gustado este artículo y quieres recibir los próximos en tu dirección de correo. Suscríbete.

*Por **Rafael Espejo**.*

Comentarios