



## EL VINAGRE, EL ACIDULANTE NATURAL

El vinagre puede utilizarse de múltiples formas, existen más de 300 aplicaciones. Muchas personas creen que sólo se utiliza en la cocina como acompañante de las ensaladas mezclándolo con aceite y/o pimienta y sal. Sin embargo, el vinagre tiene usos que van desde ser un ingrediente versátil de las comidas, al resaltar por ejemplo el sabor o ablandar las carnes; hasta ser un preservante natural de alimentos y un agente medicinal.

Al igual que los cítricos, el vinagre es un excelente ingrediente para marinar al ser un ablandador natural que desdobra las fibras y proteínas de las carnes. Por ejemplo, se utiliza para ablandar el bistec de cinta (flank steak). Aunque, el vinagre puede por sí solo cocinar la carne se recomienda mezclarlo con aceite vegetal o de oliva cuando se usa para marinar.

El vinagre resalta el sabor. Puede agregarse a la salsa que se vaya a utilizar para cocinar. Cuando se cocina un plato, el agua se evapora dejando el aroma y sabor del vinagre. En el caso de los mariscos, es mejor agregar el toque de vinagre después de cocinarse para mejorar su sabor.

El vinagre también es un preservante natural de los alimentos. La mayonesa, salsa picante, mostaza, el ketchup, salsa de tomate y los encurtidos son preservados con vinagre. El vinagre se utiliza en la industria alimenticia por tener la propiedad de reducir el pH de los alimentos para evitar el crecimiento de bacterias. Su sabor también ayuda a mejorar el de los alimentos que se preservan.

Asimismo el vinagre es un agente antibacterial, tanto en el hogar como a nivel industrial, el vinagre se utiliza para eliminar bacterias que pueden ser dañinas a la salud. Evita el crecimiento de hongos, desinfecta los equipos que se utilizan para procesar alimentos y neutraliza los malos olores característicos de ciertos alimentos.

### \* **Virtudes del vinagre**

- No contiene sal.
- No contiene grasa.
- Evita la contaminación bacterial de los alimentos.
- Tiene cero calorías.
- Es un preservante natural y saludable de los alimentos.
- Resalta el sabor de las comidas, salsas y aderezos.
- Es un ingrediente versátil en la limpieza de muchos materiales.
- Ayuda como remedio casero en la prevención de enfermedades.
- Neutraliza los malos olores.

### **\* Color de los vinagres**

El vinagre posee una gran variedad de tonos de colores en función de los ingredientes utilizados para su elaboración, abarca desde un casi transparente vinagre blanco destilado hasta las diferentes tonalidades de rojo de los vinagres de vino, pasando por los amarillentos de los vinagres de sidra y color chocolate de los vinagres de malta.

También es factible que el color varíe entre los mismos tipos de vinagre, por ejemplo se produzcan cambios naturales en la coloración de las manzanas ya que varían en función de las cosechas y los tipos de manzanas utilizadas.

### **\* Vida media del vinagre**

El Instituto del Vinagre en los Estados Unidos ha publicado estudios que demuestran que el vinagre no es un producto perecedero. Se considera que el vinagre por su naturaleza ácida se preserva a si mismo y no necesita refrigeración. El vinagre blanco se mantiene virtualmente sin cambios durante muchos años. Otros vinagres como los de vino simplemente cambian de coloración y presentan sedimentos, cambios que se consideran solamente estéticos y que para nada afectan a su consumo.

En ocasiones, tras abrirse se forma una especie de masa gelatinosa denominada "madre de vinagre". La madre de vinagre no significa que el producto esté dañado y no sea apto para el consumo. Éste se remueve y puede seguirse usando sin problemas. La formación de la madre de vinagre solo se forma en vinagres naturalmente procesados.

#### **- Adulteración del vinagre:**

Lamentablemente la producción de vinagre se ha visto afectada en algunos casos por el uso indiscriminado de ácido acético sintético derivado del petróleo. Esto está prohibido por las agencias que regulan la producción de alimentos en casi todos los países. Es muy común encontrar todavía en algunos países la venta de ácido acético sintético, por ser mucho más barato de producir. Sin embargo, el mismo contiene residuos que se consideran dañinos a la salud a largo plazo.

En los Estados Unidos gracias a campañas de información al consumidor y estrictas agencias de regulación como el FDA, se ha erradicado casi por completo la adulteración del vinagre procesado con el uso del ácido acético sintético.

### **\* Principales vinagres**

A continuación analizaremos los principales vinagres existentes como el de Módena, y en números posteriores nos centraremos en el de Jerez y el de Oporto, por ejemplo.

## **+ Vinagre de Módena**

Hace casi un milenio que este vinagre se ha venido elaborando en algunas regiones del norte de Italia entre las que se encuentra Módena. Sin embargo, fue hace pocos años cuando su fama comenzó a extenderse convirtiéndolo en un producto casi de lujo. Existen dos categorías distintas de vinagre de Módena, el artesano y el comercial. Para poder distinguirlos, la variedad artesana ha de presentar en su etiquetado la palabra "tradizionale".

El vinagre comercial se obtiene a partir de la mezcla de vinagre de vino y concentrado de mosto, y a la mezcla se le añade azúcar líquido (caramelo) y estabilizante. Para obtener el vinagre de Módena "tradizionale", se requiere un proceso más cuidado y complicado que el anterior, basado en el avinagramiento del mosto de vino cocido y en el que no se emplean estabilizantes ni caramelo. El envejecimiento de este vinagre ha de ser de al menos 12 años, frente a los 3 años del comercial, y puede llegar hasta los 100 años, en cuyo caso el vinagre se convierte en una densa masilla con un aroma y sabor únicos.

### **+ La variedad comercial**

Existen tres variantes distintas que se clasifican en función de los años que hayan permanecido en los toneles de roble. Si el tiempo de permanencia es de 3 años, el vinagre recibe el nombre de "Giovanne". Este vinagre posee una acidez que lo hace especialmente indicado para el aliño de ensaladas. Si los años que el vinagre ha permanecido en los toneles son 5, entonces se denomina "Maturo", vinagre que se caracteriza por su sabor suave con un toque dulzón que combina muy bien con platos que necesiten un vinagre de aroma intenso.

El vinagre comercial "Vecchio", es el que ha permanecido en los toneles 10 años, un periodo de tiempo que aporta al vinagre un aroma y sabor intensos con toques dulces y ácidos al mismo tiempo. Gracias a estas características, sus aplicaciones en la cocina son ilimitadas al poderse emplear para la condimentación de platos de verdura, carne y pescado.

### **+ El vinagre artesano**

Dentro de esta clase de vinagre de Módena también existen tres tipos diferentes según su tiempo de permanencia en el tonel.

La variedad "Italo" ha de estar 12 años en los toneles de madera para poder adquirir un color oscuro y fuerte, así como un aroma penetrante y un sabor agridulce muy característico. El vinagre "Giuseppe" sin embargo ha de permanecer en el tonel 25 años, lo que hace que presente un aspecto más denso de lo normal. Se caracteriza por su increíble aroma y por ser uno de los vinagres de Módena más prestigiosos.

Por último se encuentra el exclusivo vinagre "Césare", cuyos 50 años superan con creces el tiempo de permanencia en el tonel del resto de variedades. Este

medio siglo de descanso le aporta densidad, y un aroma y sabor intenso. Son pocos los que pueden degustar este vinagre no solo por su precio, sino porque Italia sólo exporta a España de 10 a 12 botellas al año.

### **Aplicaciones culinarias**

El principal uso del vinagre de Módena en la cocina es el aliño de ensaladas, a las que aporta un sabor y aroma únicos. El vinagre puede añadirse directamente sobre la ensalada o emplearse para elaborar una sabrosa vinagreta o una salsa de yogur y así conseguir que la ensalada adquiera un aspecto más atractivo.

Los platos elaborados con pato son algunos con los que mejor encaja el sabor de este vinagre, como es el caso de las recetas de jamón o magret de pato al vinagre de Módena. Pescados como el salmón o al atún, también combinan bien con el sabor del vinagre.

Resulta difícil encontrar un alimento al que no se le puede añadir este vinagre sin obtener un resultado especial. De hecho, existen lugares en los que se pueden degustar originales helados de fresa al vinagre de Módena.