



TIPOS DE VINAGRES

Connoisseur

EL ORIGEN

El vinagre, o “vinum acre” en latín, es un líquido con sabor agrio que proviene de la fermentación acética del vino. Su uso se conoce desde la época babilónica en que elaboraban vinagre de dátiles.

DENOMINACIONES

En Europa existen **3 denominaciones de origen** de las cuales **2 se encuentran en España**, la de **Vinagre de Jerez** y la del **Vinagre del Condado de Huelva**, siendo la tercera la de **Vinagre Balsámico de Módena** (Italia). El vinagre elaborado en las denominaciones de origen español son considerados como los mejores.

VINAGRE DE JEREZ

Tipo: vinagre dulce, oscuro, color caoba y fuerte, con un grado acético de siete a nueve grados.

Zona: Denominaciones de Origen Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda.

Variedades: palomino, pedro ximénez y moscatel.

VINAGRE CONDADO DE HUELVA

Tipos: **Solera:** envejecido mediante el tradicional sistema de “criaderas y soleras”, durante un tiempo superior a seis meses e inferior a un año y enriquecido con Condado Viejo. **Reserva:** “envejecido mediante el tradicional sistema de “criaderas y soleras”, durante un tiempo superior a un año y enriquecido con Condado Viejo. **Añada:** envejecido mediante el tradicional sistema de añadas, durante un tiempo superior a tres años y enriquecido con Condado Viejo.

Zona: Denominación de Origen Condado de Huelva y Vinagre del Condado de Huelva.

Variedades: Zalema, Palomino Fino, Listán de Huelva, Garrido Fino, Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez.



VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA

Tipo: color oscuro, un sabor intenso y ligeramente dulce muy indicado para vinagretas. Su proceso de elaboración es muy largo y constituye toda una tradición en Italia. Crianza mínima de 2 años.

Zona: provincias de Módena y Reggio Emilia (Emilia Romagna).

Variedades: mostos procedentes de uvas cultivadas en Emilia-Romagna.



TIPOS DE VINAGRES

Aunque se identifica como el más común el vinagre que procede del vino, hoy en día podemos disfrutar de una amplia variedad de vinagres de diferentes procedencias como el vinagre de sidra, de arroz o de coco.

Vamos a conocerlos más en profundidad:

VINAGRE DE VINO

- **Característica:** procede de cualquier variedad de vino, blanco, tinto o espumoso. Su calidad dependerá de su envejecimiento.
- **Origen:** ingrediente muy presente en la gastronomía de España, Francia e Italia.
- **Uso:** el vinagre de vino tinto es ideal para las carnes rojas y el de vino blanco para salsa

VINAGRE BLANCO

- **Característica:** El vinagre blanco destilado es el más usado en el hogar. Tiene un sabor más suave que el de vino tinto. Se elaboran generalmente a partir de la caña de azúcar, el maíz o la melaza, y son los más empleados en la elaboración de encurtidos, salsas envasadas, etc.
- **Uso:** vinagretas para verduras y pescados, en productos crudos de color claro, en la elaboración de mayonesas, para conservar frutas.

VINAGRE DE SIDRA O MANZANA

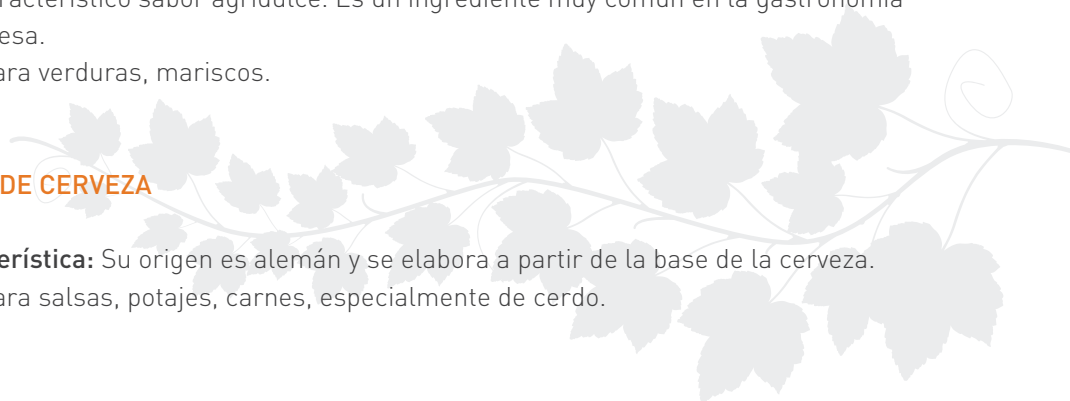
- **Característica:** El vinagre de manzana o de sidra proveniente de la fermentación de la manzana. Su sabor es suave y delicado, de tendencia seco-afrutado.
- **Uso:** para vinagretas, ensaladas, apio, zanahorias, pescados y carnes blancas.

VINAGRE DE COCO

- **Característica:** Se elabora de forma artesanal y dependiendo de la maduración del coco se obtendrá un vinagre de mayor calidad. Es reconocible por su textura lechosa y su característico sabor agridulce. Es un ingrediente muy común en la gastronomía tailandesa.
- **Uso:** para verduras, mariscos.

VINAGRE DE CERVEZA

- **Característica:** Su origen es alemán y se elabora a partir de la base de la cerveza.
- **Uso:** para salsas, potajes, carnes, especialmente de cerdo.





VINAGRE DE ARROZ

- **Característica:** Procede de oriente y es especialmente utilizado en la gastronomía japonesa. Su sabor es suave y poco ácido.
- **Uso:** para arroz, verduras, pescados y ave.

VINAGRE DE MALTA

- **Característica:** Muy utilizado en la Europa del Norte y en EEUU, tiene un sabor ligeramente amargo y un fuerte aroma.
- **Uso:** para escabeches y marinados. arroz, verduras, pescados y ave.

VINAGRE DE MIEL

- **Característica:** Se trata de un vinagre muy suave con una base de vinagre de vino o de frutas al que se le añade miel de castaño.
- **Uso:** en vinagretas, ensaladas, verduras crudas y caza.

VINAGRE DE ESTRAGÓN

- **Característica:** Típico de la gastronomía francesa, se caracteriza por ser uno de los ingredientes de la tan conocida salsa bearnesa.
- **Uso:** en vinagretas, ensaladas, verduras, carne o ave y pescados.

