



Elaboraciones caseras

Cuando ha terminado la primera fermentación alcohólica, el vino obtenido a partir del mosto de frutas o de uvas se trasiega a barriles abiertos o bien ventilados. Por lo general contienen ya una madre de vinagre que, con las bacterias del aire, se encarga de producir la segunda fermentación o fermentación acética, en la que las bacterias actúan en la superficie del vino. La calidad de la materia prima determina muy directamente la del vinagre, lo cual es válido también para el contenido en minerales, vitaminas y sustancias aromáticas.

Vamos a hacer vinagre casero

Necesitaremos:

- ▮ Dos o tres litros de vino.
- ▮ Un recipiente de cristal de boca ancha.
- ▮ Un trozo de gasa o lino de dimensiones suficientes para tapar el recipiente.
- ▮ Un hilo o una liga grande para fijar la gasa.
- ▮ Dos o tres vasos de vinagre natural puro.

Para hacer el vinagre, se vierte el vino en el recipiente y se deja destapado junto a una ventana soleada. Si se vive en una región vitivinícola, las bacterias del vinagre se desarrollarán por sí mismas, ya que sus esporas están suspendidas en el aire. Si tienen suficiente luz solar, calor y oxígeno se desarrollarán muy rápidamente. Sólo hay que tener cuidado de que el recipiente no se caliente demasiado, ya que, aunque las bacterias gustan del calor, las temperaturas superiores a 37° C las mata. Pasados algunos días, se puede tapar el recipiente con la gasa y cerrarlo. La rapidez con que las bacterias hacen el proceso dependerá de la estación del año. Por regla general, precisan como mínimo 14 días. Veremos que se ha hecho una fina película superficial. Lo dejaremos un tiempo más para que se acabe de transformar el alcohol en vinagre.

Vinagre natural

Aproximadamente en tres meses estará listo para su uso.

Para obtener un buen vinagre natural recomendamos emplear un vino ecológico, que no contiene apenas azufre y que no haya sido pasteurizado.

Los vinos criados en bodega (barriles o toneles de madera) o los que contienen muchos taninos (vinos tintos), son menos adecuados que los vinos afrutados.

El vinagre recién elaborado tiene una proporción de ácido relativamente alta y se deberá emplear para el condimento de los platos en dosis muy reducidas. Conforme se vaya añejando se irá suavizando y los aromas serán más complejos. Para el proceso lo ideal es utilizar un barril de madera de donde lo iremos extrayendo para su uso con una manguera, atravesando la madre que sobrenada y succionando el líquido de la parte del fondo del recipiente. También se puede utilizar un recipiente que tenga una espita.

Conforme lo vayamos gastando lo iremos reponiendo rellenándolo con nuevos restos de vino y así, como ya tenemos formada la madre del vinagre, crecerá y se mantendrá viva durante muchos años.

Aromatización del vinagre

Podemos obtener diferentes vinagres aromatizados retirando la cantidad deseada de vinagre a una botella, añadiéndole por ejemplo frutas secas (frambuesas, cerezas, grosellas, fresas, arándanos, etc) una vez deshuesadas. Las dejaremos macerar como mínimo durante 4 semanas y después filtraremos y pasaremos a una botella limpia.

Lo mismo con hierbas. Por ejemplo añadiremos a una botella de vinagre de vino blanco tres ramitas de estragón y las dejaremos macerar durante al menos cuatro semanas. Después filtramos y conservamos en una botella limpia. Este tipo de vinagres aromatizados son ideales para preparar salsas y aliñar ensaladas. ■

