vinetur

¿Qué es y cómo se hace el vinagre de Jerez?

miércoles 4 de septiembre de 2019

ESCRITO POR LUIS PABLO



La Denominación de Origen Vinagre de Jerez cumple ahora 25 años. Puede que nada más pensarlo ya se nos venga a la mente el inconfundible y penetrante aroma de este vinagre, pero ¿sabemos qué es, quién y cómo se hace? Vamos al lío.

Un inicio avinagradoEran los tiempos en los que se estaba planteando pedir la denominación de origen para el vinagre de Jerez, que ya tenían muy buena salida, especialmente en Francia. Así que se hizo una reunión con los bodegueros a la que acudió el entonces responsable autonómico de Agricultura y Pesca Pepe Cabral, que es quien rememora esta historia; ya al principio de la exposición se oyó un rumor de disgusto procedente de un lugar de la sala, y al final, el bodeguero disconforme alzó la voz: ¿Acaso no sabía el delegado que el vinagre era el resultado de hacer mal las cosas en la bodega?

En realidad, razón llevaba. Explica Joaquín Gómez de El Majuelo que durante muchos años, se consideró que el vinagre era el "desprestigio" de una bodega, un fracaso técnico, lo que no quiere decir que el vinagre sea un producto malo: es el fruto de la evolución natural del vino. Se puede hacer la prueba en casa: si se deja un vino abierto, al mes olerá avinagrado.

¿Qué es el vinagre?

El vinagre es el resultado de la acción de unos microorganismos que devoran el alcohol y dejan a su paso principalmente ácido acético. Se puede producir siempre que hay alcohol presente (no sólo hay vinagre de vino) y se conoce desde antiguo. Explica la Wikipedia que el primer testimonio escrito del empleo del vinagre viene del Imperio romano: se emplea en algunas recetas de la De re coquinaria de Apicio.

Un poco de historia

Puede afirmarse que el vinagre de Jerez existe desde que existe el propio vino de Jerez, según se explica en al documentación de la Denominación de Origen. "Las condiciones climáticas del marco geográfico, unidas a determinados elementos genuinos de la elaboración y crianza del vino de Jerez –como es el hecho de que las barricas de vino se llenen sólo parcialmente para hacer posible la crianza biológica– son la causa de que, en no pocas ocasiones, partidas de vino viesen elevada su acidez volátil de forma espontánea", o lo que es lo mismo: se convertían en vinagre. Los bodegueros, ante el temor a que esos vinos «picados» contagiaran al resto, los llevaban a bodegas específicas, en las que eran sometidas –al igual que los vinos– al sistema de criaderas y solera. De esta forma, ese «accidente» de la

acetificación involuntaria del vino dio origen a los apreciados vinagres de Jerez o Vinagre de Vino de Jerez.

Una cocinera participante en un concurso de elaboración de recetas con vinagre de Jerez. Foto del Consejo Regulador.

¿Por qué a los franceses les gustaba tanto?

Ya hemos visto en Francia apreciaron el vinagre de Jerez antes que en algunas de las bodegas de la zona. Joaquín Gómez explica el motivo: el gusto por las salsas en la gastronomía del país vecino. Por ejemplo, el vinagre de Jerez fue ingrediente indispensable de la famosa mostaza de Dijon.

¿Cómo se hace el vinagre de Jerez?

Empecemos por lo obvio: para ser vinagre de Jerez, tiene que estar hecho con vino de Jerez, es decir "vinos aptos elaborados en la Zona de Producción, producido y envejecido mediante las prácticas tradicionales", según se define en el pliego de condiciones de la Denominación de Origen. Este vino apto se "desnaturaliza" añadiéndole vinagre hasta que alcanza un grado de acidez. Después, hay dos formas de que tener a la bacteria acética contenta para que haga su trabajo de acetificación: en las Bodegas de Elaboración de Vinagre tienen acetificadores, normalmente sistemas continuos de aireación forzada en contracorriente en el interior de un generador con temperatura controlada, y en las bodegas de Crianza y Expedición de vinagres, las mismas "vasijas de madera" en las que se produce el envejecimiento. En este caso, se producen dos fenómenos paralelos: la acetificación lenta de los vinos aptos y el envejecimiento o crianza de los vinagres resultantes.

Después viene la fase de envejecimiento: puede ser por el sistema de criaderas o soleras o de añada, y se realiza en barricas de madera que han contenido vino. Una vez finalizado su envejecimiento, o bien a lo largo del mismo, los vinagres pueden ser sometidos a cabeceos o combinaciones con otros vinagres, o bien con vinos aptos.

¿Quién lo hace?

La zona de producción de la Denominación de Origen está formada por Jerez, El Puerto, Sanlúcar, Trebujena, Chipiona, Rota, Puerto Real, Chiclana y Lebrija. Hay un registro de bodegas que se dividen entre las de elaboración y las de envejecimiento. De las primeras hay seis, cinco en Jerez (Paez Morilla, Bodegas y Bebidas Sur de España, Hermanos González Rico, Majuelo y Vinagrería La Andaluza) y una en Sanlúcar (Videsan). Las seis bodegas de elaboración lo son también de envejecimiento. Exclusivamente de envejecimiento hay tres en El Puerto, once en Jerez, dos en Sanlúcar, una en Trebujena y otra en Chipiona. Puedes ver el listado completo aquí.

¿Cómo es el vinagre de Jerez?

Vamos a la descripción oficial: "Tiene un color entre oro viejo y caoba y un aspecto denso y untuoso; su aroma es intenso, ligeramente alcohólico, con predominio de las notas vínicas y de la madera; su sabor es agradable, a pesar de la acidez, con una gran persistencia en boca".

Hay otra descripción, basada en las características que debe cumplir. Aunque hay más parámetros, nos fijamos en dos: el contenido de alcohol no debe superar el 3% y la acidez total debe alcanzar como mínimo los 70 gr/litro. La excepción son los vinagres al Pedro Ximénez o al Moscatel, en los que no debe superar el 4% de alcohol y los 60 gr/litro, y los Vinagres del tipo Gran Reserva, la acidez total mínima en acético debe ser de 80 gr/litro.

Todos no son iguales¿Qué es eso de los vinagres de tipo Gran Reserva o de vinagre al Moscatel? Hay diferentes tipos de vinagre amparados por la denominación de origen, y aquí va este diccionario rápido:

- Vinagre de Jerez: envejecimiento mínimo de seis meses.
- Vinagre de Jerez Reserva: envejecimiento mínimo de dos años.
- Vinagre de Jerez Gran Reserva: envejecimiento mínimo de diez años.

Además, hay dos tipos de Vinagre de Jerez semidulce, que pueden corresponder a cualquiera de las categorías anteriores:

- Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez: se le ha añadido durante el proceso de crianza vinos del tipo Pedro Ximenez.

- Vinagre de Jerez al Moscatel: se le agregan vinos del tipo Moscatel.