vinetur

El jamón en la cultura gastronómica de España: variedades y maridajes perfectos con vinos

Un recorrido por las diversas tipologías de jamón en España y cómo seleccionar el vino adecuado

martes 24 de octubre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



España es mundialmente reconocida por su rica tradición culinaria, y dentro de esta destaca sin duda el jamón, un producto que ha alcanzado un estatus casi mítico tanto dentro como fuera del país.

Para potenciar el disfrute de esta joya de la gastronomía tenemos que elegir qué jamón queremos probar, cómo presentarlo y con qué vino acompañarlo.

Como en toda cata, lo primero que tenemos que definir es qué productos vamos a degustar. Y cuando no contamos con mucho conocimiento o tiempo para salir en la búsqueda de diferentes productos lo mejor es comprar jamón online. Ahora bien, cuando tenemos ganas de zambullirnos en el mundo del jamón podemos seleccionar distintos tipos.

¿Qué tipos de jamones hay en España?

El jamón se obtiene a partir del cerdo, se presenta en una variedad de tipos que reflejan la diversidad geográfica, climática y cultural de las distintas regiones españolas.

Jamón Ibérico

El **jamón ibérico** es quizás el más célebre de los **jamones españoles**, especialmente el que proviene de cerdos que han sido criados en libertad en dehesas y que se han alimentado principalmente de bellotas. Existen cuatro denominaciones de origen protegidas (DOP) para el jamón ibérico: Guijuelo, Huelva, Extremadura y Los Pedroches. Según la normativa, el **jamón ibérico se clasifica en**:

- **Ibérico de Bellota:** Procede de cerdos ibéricos que han sido alimentados con bellotas durante la montanera (fase final de la vida del cerdo). En el jamón de bellota, la grasa infiltrada y la larga curación dan como resultado un sabor exquisito y una increíble textura jugosa.
- **Ibérico de Cebo de Campo:** Procede de cerdos ibéricos alimentados con piensos y hierbas, criados en régimen extensivo (al aire libre, en libertad). Aunque los animales no basan su alimentación en las bellotas, los jamones son de alta calidad con el sabor típico de los jamones ibéricos.

- **Ibérico de Cebo:** Procede de cerdos ibéricos alimentados con piensos en régimen intensivo (encerrados, sin libertad). Aunque no alcanzan la calidad de los dos anteriores, sigue siendo una opción sabrosa y de buena calidad, cuando se busca un precio más económico.

La **calidad del jamón ibérico** se ve reflejada no solo en el sabor sino también en el precio, siendo el ibérico de bellota el más costoso.

Jamón Serrano

Cuando hablamos de tipos de jamones suele aparecer este gran interrogante **¿cuáles son las diferencias entre el jamón ibérico y el serrano?**

El **jamón serrano**, también conocido como **jamón curado**, es otra variedad muy popular. A diferencia del ibérico, este jamón no tiene requisitos tan estrictos respecto al tipo de cerdo o su alimentación.

El jamón serrano puede provenir de cerdos de diferentes razas y no tiene una raza específica definida, cómo es el caso del ibérico. Además, la alimentación de los cerdos destinados a jamón serrano no es tan estricta, basada habitualmente en piensos y cereales.

Existen tres **categorías principales de jamón serrano**:

- **Serrano Gran Reserva:** Curado durante al menos 15 meses.
- **Serrano Reserva:** Curado durante al menos 12 meses.
- **Serrano Bodega:** Curado durante al menos 10 meses.

Es más asequible que el ibérico y se consume comúnmente en bocadillos y tapas.



Otras Variedades Regionales

Además de estos dos grandes grupos, existen otras variedades de jamón que reflejan la diversidad regional de España. Algunos de estos son:

Jamón de Teruel: Es el primer jamón con DOP en España. Debe ser curado durante un mínimo de 14 meses.

Jamón de Trevélez: Este jamón proviene de la Sierra Nevada y es conocido por su curación natural.

Jamón de Jabugo: Es un tipo de jamón ibérico pero con DOP propia, muy reconocido y de alta calidad.

En general, cada tipo de jamón tiene su propio método de curación y añejamiento, lo que contribuye a las diferencias en sabor, textura y aroma. A su vez, el tipo de alimentación del cerdo, el clima y la geografía también influyen en estas características, haciendo de cada jamón una experiencia gastronómica única.

Maridaje: Cómo acompañar el jamón con vinos

El jamón y el vino forman una de las parejas más icónicas de la gastronomía española. Sin embargo, el arte del maridaje —es decir, la armonización entre alimentos y bebidas— es una disciplina que requiere de un conocimiento profundo para maximizar el disfrute de ambos elementos.



El Maridaje con Jamón Ibérico

El jamón ibérico es conocido por su riqueza y profundidad de sabor, que se potencian especialmente en el caso del ibérico de bellota. Este jamón tiene una gran cantidad de grasa infiltrada y un sabor muy característico, por lo que marida bien con vinos que poseen estructura y cierta complejidad.

- **Vinos Tintos:** Los vinos tintos de crianza o reserva, con cuerpo y una presencia notable de taninos, pueden ser excelentes compañeros para este tipo de jamón.
- **Vinos Blancos:** Si se prefiere el vino blanco, es mejor optar por uno que tenga suficiente cuerpo y acidez para equilibrar la grasa del jamón.

El Maridaje con Jamón Serrano

El jamón serrano es más magro en comparación con el ibérico y tiene un sabor menos intenso. Este perfil permite un abanico más amplio de maridajes.

- **Vinos Tintos Jóvenes:** Un vino tinto joven y frutal puede ser una excelente opción.
- **Vinos Rosados:** Los vinos rosados también son una buena elección para maridar con jamón serrano, especialmente si se busca un contraste que refresque el paladar.

Otras Variedades de Jamón

Para jamones con denominaciones de origen específicas como Teruel o Trevélez, los vinos de la misma región suelen ser una apuesta segura, siguiendo el principio de que "lo que crece junto, va bien junto".

Maridaje con Vinos Espumosos

El jamón puede resultar una pareja sumamente interesante para vinos espumosos como el Cava o el Champagne.

- **Cava:** Este vino espumoso español, conocido por su acidez y sus burbujas, puede ofrecer un contrapunto refrescante al jamón, especialmente al jamón serrano, que es menos graso que el ibérico. La acidez del Cava ayuda a limpiar el paladar, preparándolo para el siguiente bocado.
- **Champagne:** Aunque no es español, el Champagne también puede ser un buen acompañante para el jamón, especialmente para el ibérico de bellota. Las notas tostadas y la complejidad del Champagne pueden complementar muy bien la riqueza y profundidad del jamón.

Maridaje con Vinos Generosos

Los vinos generosos, como los de Jerez, ofrecen una amplia gama de opciones para el maridaje con jamón.

- **Fino o Manzanilla:** Estos vinos, caracterizados por su ligereza y notas salinas, pueden ser especialmente efectivos al maridar con jamón ibérico. Su acidez y salinidad actúan como un excelente contrapunto a la riqueza del jamón.
- **Amontillado o Palo Cortado:** Estos vinos presentan un perfil más complejo y pueden maridar bien con jamones más intensos en sabor, como un ibérico de bellota. Sus notas de nuez y su complejidad aromática pueden añadir una dimensión adicional al maridaje.
- **Oloroso:** Este vino de Jerez, más oscuro y con una presencia fuerte de frutos secos y especias, puede ser una excelente opción para jamones con un sabor muy pronunciado y una textura más seca.