



## VINAGRE DE JEREZ, EL PRIMERO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El Vinagre de Jerez es el primer vinagre de vino con Denominación de Origen Protegida en España. Producto exclusivo obtenido a partir de una prolongada crianza artesanal que, gracias a sus características constituye un condimento estrella en la gastronomía, al transformar un plato en una experiencia para los sentidos.

Como ocurre en cualquier otra región vinícola, el vinagre ha sido siempre un compañero de viaje de los bodegueros jerezanos. Un compañero temido, por cuanto la acetificación incontrolada; pero también es, en algunos casos, uno de los productos más preciados de la bodega.

En las bodegas de Jerez cada bota era y es un mundo; incluso en igualdad de condiciones, las distintas vasijas de una misma criadera pueden evolucionar de distintas formas. Los capataces, atentos a la crianza de cada una de las botas, separaban los vinos en los que el nivel de acidez comenzaba a elevarse por encima de lo deseado, con el fin de que no influyeran en el resto de la solera. Los vinos “picados” o ligeramente avinagrados se destinaban a su reclusión en pequeña bodegas, comúnmente apartadas dentro de los recintos bodegueros.

Así nacieron una serie de bodegas recónditas, en las que estos vinos envejecían mediante el tradicional sistema de soleras, a la par que se iban acetificando lenta e inexorablemente.

El vinagre resultante adquiría así un carácter único y un grado de concentración extraordinario. Lo que había nacido como un “fallo de la naturaleza”, algo de lo que los capataces se avergonzaban, se convertía en uno de los productos más especiales de la bodega, un objeto de culto, con el que el bodeguero obsequiaba –con cuentagotas, exclusivamente a personas especiales.

Curiosamente el Vinagre de Jerez era a la vez un fracaso del bodeguero y uno de sus principales orgullos. Por eso, su distribución se limitaba a los miembros de la familia o a las personas más allegadas a la bodega. A estos pocos se les sumaba los mejores “gourmands” que, especialmente en Francia, conocían la calidad del Vinagre de Jerez.

Con la mejora de las técnicas vinícolas y de los métodos de control sobre aquellos aspectos que inciden en la evolución de los vinos, el volumen de vino “picado” a que habían de enfrentarse los bodegueros del Marco de Jerez era cada vez menor. No obstante, las criaderas de vinagre seguían alimentándose con vinos seleccionados al efecto, forzando así su acetificación.

La alta reputación de calidad del Vinagre de Jerez y sus características genuinas han sido objeto de imitaciones más o menos afortunadas desde hace tiempo. Con el doble objetivo de mantener ese carácter genuino y garantizar a los consumidores la autenticidad del producto se fundó la Denominación de Origen “Vinagre de Jerez”, la primera creada en España para este tipo de productos.

Desde Marzo de 2000, la Denominación de Origen Vinagre de Jerez está amparada por el mismo Consejo Regulador de los vinos que constituyen su origen: los Vinos de Jerez.

### **Un vinagre diferente**

El carácter único del Vinagre de Jerez se debe a una serie de factores. El primero de ellos es su origen, el vino de Jerez.

Sólo los vinos procedentes de uvas de las variedades Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel, cultivadas en viñedos inscritos en la denominación de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”, son aptos para la elaboración del Vinagre de Jerez.

El vinagre puede proceder bien de vinos encabezados (fortificados) o de vinos jóvenes sin fortificar. El primer caso corresponde comúnmente a los vinos procedentes de criaderas de envejecimiento de vino de Jerez que por alguna razón alcanzan un grado elevado de acidez acética. En el caso de los vinos jóvenes, la acción de la bacteria acética suele favorecerse inicialmente mediante procedimientos de acetificación acelerada.

En cualquier caso, el vinagre adquiere sus características genuinas mediante el envejecimiento, para el que se utiliza el mismo procedimiento seguido para el vino de Jerez: el sistema de criaderas y solera. Este sistema de crianza dinámica proporciona el método ideal para que la bacteria acética perfeccione su trabajo lenta y concienzudamente; en cada criadera, y a través de la tradicional “corrida de escalas”, el que un día fuera vino va adquiriendo cada vez un mayor grado de acidez, concentración y complejidad.

Junto a la lenta labor de la bacteria acética, el sistema de criaderas y solera proporciona al Vinagre de Jerez una personalidad propia y un grado de concentración extraordinario.

La vasija tradicional para el envejecimiento de Vinagre de Jerez es la bota jerezana de 132,06 galones, fabricada de roble americano y envinada previamente con Vino de Jerez. El Reglamento de la Denominación de Origen establece no obstante la posibilidad de utilizar otros recipientes de madera de roble o castaño, cuya capacidad no exceda de 1.000 litros.

En función del grado de vejez se distinguen tres tipos de vinagre: el “*Vinagre de Jerez*”, que ha de criarse en madera por un período de tiempo que oscila entre seis meses y dos años, y el “*Vinagre de Jerez Reserva*”, que requiere un envejecimiento mínimo de dos años y el “*Vinagre de Jerez Gran Reserva*”,

cuyo envejecimiento mínimo es de diez años. No obstante, con frecuencia los bodegueros del Marco envejecen sus vinagres períodos más largos, de hasta 20 ó 30 años.

Adicionalmente, el uso de vinos dulces naturales de los tipos Pedro Ximénez y Moscatel da lugar a los vinagres semidulces, con unas características muy peculiares, fruto del uso parcial de estos vinos tan característicos.

Como consecuencia del proceso artesanal seguido en la elaboración del Vinagre de Jerez, el Reglamento prevé un contenido en alcohol residual de hasta un 3% en volumen y un contenido mínimo de extracto seco de 1,3 gramos/litro por cada grado acético. La acidez mínima exigida al Vinagre de Jerez es de 70 gramos por litro (7% en volumen). En el caso de los vinagres semi-dulces, la acidez mínima es de 60 gramos.

Los vinagres Gran Reserva, como consecuencia de su prolongada vejez y alto nivel de concentración, presentan una acidez mínima de 80 gramos por litro y un contenido mínimo de extracto seco de 2,3 gramos/litro por cada grado acético.

Tras su elaboración, este vinagre debe pasar un período de envejecimiento en botas de madera de roble o castaño siguiendo el tradicional procedimiento de “criaderas y soleras” mediante él, por combinación de vinagres más jóvenes con otros de más viejos y al revés, se obtiene el producto final con la tipicidad “Vinagre de Jerez”.

Este exclusivo sistema de crianza permite establecer un excelente equilibrio gustativo entre la complejidad aromática del viejo vinagre y la acidez, también necesaria, que aporta el vinagre más joven. El resultado es una alta concentración de aromas, reflejada en su color caoba.

### **El vinagre en la gastronomía**

Existen vinagres de Jerez, calificados como “semi-dulces”, que se obtienen a partir de las uvas Pedro Ximénez y Moscatel, tradicionalmente usadas por las bodegas del Marco para la crianza de vinos dulces. Los vinagres clásicos suelen tener una nota picante que en el caso de los semidulces se contrarresta con una nota dulce, ampliando las posibilidades y enriqueciendo los matices que, según la variedad seleccionada, se aporta a cada plato.

El Vinagre de Jerez constituye un condimento exclusivo que ofrece una diversidad capaz de sorprender con la máxima distinción. Su incontestable calidad gastronómica le ha valido un puesto de honor en las mejores cocinas del mundo.

Muy lejos, pues, han quedado los tiempos en los que el bodeguero se avergonzaba del avinagramiento de alguna de sus botas. Ya nadie discute que el vinagre de Jerez constituye uno de los productos más relevantes y con personalidad del Marco de Jerez.

## **Las bodegas inscritas**

El Reglamento de la Denominación de Origen “Vinagre de Jerez” distingue dos tipos distintos de bodegas: las Bodegas de Producción de Vinagre y las Bodegas de Producción y Envejecimiento de Vinagre. Las primeras pueden estar situadas en cualquier lugar dentro de la Zona de Producción, coincidente con la Zona de Producción de la Denominación de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”.

Las Bodegas de Producción y Envejecimiento de Vinagre, por su lado, son las únicas en las que pueden criarse y de las que puede expedirse el Vinagre de Jerez, y han de estar enclavadas en Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María o Sanlúcar de Barrameda. En la mayor parte de los casos se trata de bodegas igualmente inscritas en el Registro de Bodegas de Crianza y Expedición de vinos de la Denominación de Origen “Jerez-Xérès-Sherry”, aunque también existen firmas exclusivamente dedicadas a la elaboración, crianza y comercialización de Vinagre de Jerez.

Actualmente existen más de 55 bodegas inscritas en el registro correspondiente del Consejo Regulador, las que comercializaron durante 2005 un total de 4,1 millones de litros de vinagre. Durante los últimos años la tendencia es claramente positiva, tanto en lo que respecta a las ventas en el mercado nacional como en las exportaciones.