

DOSSIER DE INFORMACIÓN VINAGRE DE JEREZ

CONSEJO REGULADOR DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN
JEREZ-XÉRÈS-SHERRY, MANZANILLA-SANLÚCAR DE BARRAMEDA
Y VINAGRE DE JEREZ



Av. Alcalde Álvaro Domecq, 2. 11402 Jerez de la Frontera, Cádiz (España)
Tel.: +34 956 33 20 50 Fax: +34 956 33 89 08
www.vinagredejerez.org
prensa@sherry.org



VINAGRE DE JEREZ: La esencia de Jerez

El vinagre de Jerez es el primer vinagre de vino con Denominación de Origen de España. Aderezo singular y de una calidad excepcional, su alta concentración aromática y su versatilidad le han valido el actual estatus de condimento estrella de la gastronomía universal.

Como si de un exquisito perfume se tratara, unas cuantas gotas de vinagre de Jerez bastan para transformar cualquier plato en una verdadera celebración para los sentidos. A su acidez, que le otorga un potencial único para realzar el sabor de los alimentos, se suma todo un abanico de matices que delatan su distinguida procedencia y elaboración artesanal.

El vinagre de Jerez es, por tanto, mucho más que un apreciado condimento. Es un producto único, inimitable, cuya identidad es el resultado de su propia historia y particular origen. Nace de los vinos del Marco de Jerez, vinos nobles por excelencia de los que hereda sus genuinas cualidades. A ellos le une una profunda tradición vitivinícola que se remonta tres mil años atrás; la historia de una comarca cuyo exclusivo sistema de elaboración ha hecho de sus vinos y vinagres productos únicos en el mundo, verdaderas joyas culinarias.

Cada gota de este vinagre, en su intenso aroma y equilibrado sabor, concentra la riqueza de una cultura milenaria, alimentada de tierra, sol, viñas y sabiduría bodeguera. Un saber en el que el culto al tiempo dicta el proceso por el que se condensa la verdadera esencia de Jerez.

¿Qué es?

El vinagre (del francés 'vin aigre', o vino agrio) es un producto obtenido mediante la acción de la bacteria acética sobre una solución hidroalcohólica. Por ello, puede producirse vinagre a partir de cualquier alimento que fermente en alcohol. Existen vinagres de manzana, remolacha, arroz y, naturalmente, de vino.

Las bacterias transforman el alcohol en ácido acético en presencia de oxígeno, no pudiéndose hablar de vinagre si la acidez resultante de este proceso no alcanza al menos el 6%.

El vinagre de Jerez es el resultado de la acetificación del alcohol contenido exclusivamente en los vinos del Marco de Jerez, bien en crianza (vinos fortificados o "encabezados") o bien del año 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.

El secreto está en el origen.

El secreto del carácter único y de la extraordinaria calidad del vinagre de Jerez reside en su distinguido origen. Este vinagre recibe su exclusiva personalidad de los vinos de Jerez, de los que hereda insuperables cualidades y matices.

Es, por tanto, la comarca conocida como Marco de Jerez, donde se elaboran estos singulares vinos, el lugar de procedencia del vinagre de Jerez. Un triángulo geográfico delimitado por las ciudades andaluzas de Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda, en el que se extienden 10.000 hectáreas de viñedo. Una región privilegiada de blancas colinas de tierras albarizas, donde la uva madura bajo un microclima que brinda 300 días de sol al año y cuya humedad es abastecida por la Costa Atlántica y la fluencia de los ríos Guadalquivir y Guadalete.

Sólo los vinos procedentes de las variedades de uva Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel cultivadas en el Marco de Jerez, adscritos a las Denominaciones de Origen “Jerez-Xérès-Sherry” y “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda”, son aptos para la elaboración del vinagre de Jerez. Ellos constituyen la madre que da origen a este exquisito condimento y que le otorga inimitables características organolépticas.

Una historia de leyenda.

La historia del Vinagre de Jerez está íntimamente unida a la historia de los vinos de los que procede. Una historia que comienza en el s. I a.c., con la llegada de los fenicios a esta zona de la península ibérica. Estos navegantes arribaron a la comarca de Jerez trayendo consigo cepas que plantaron en sus tierras albarizas. De su actividad vitivinícola aún hoy se conservan vestigios, como el lagar fenicio del yacimiento del Castillo de Doña Blanca, a 4 Km. de Jerez.

Como ocurre en cualquier otra región vinícola de larga tradición, el vinagre ha sido siempre un compañero de viaje del vino. Un compañero temido, por cuanto la acetificación incontrolada era y es uno de los grandes riesgos del arte vinícola.

La excesiva acetificación inquietaba enormemente a los primigenios viticultores del Marco de Jerez que, desde la más remota antigüedad, aplicaron su sabiduría a intentar entender y ayudar a



la naturaleza en su lento proceso de transformación del zumo de la uva. Sin embargo, también desde hace siglos, supieron entender que, en ocasiones, cuando la naturaleza elige un camino, lo mejor es plegarse a sus designios: así nació el Vinagre de Jerez.

Esos primeros bodegueros jerezanos comenzaron a separar aquellos vinos cuyo nivel de acidez se elevaba por encima de lo deseado para que no influyeran en el resto. Así, proliferaron pequeñas y recónditas bodegas a las que eran confinadas esas botas de vinos “picados”, o ligeramente avinagrados, que herían el orgullo del capataz. Nacieron entonces una serie de bodeguitas oscuras y apartadas, lugares casi mágicos, en los que esos vinos avinagrados envejecían mediante el tradicional sistema de soleras y criaderas, al tiempo que se iban acetificando lenta e inexorablemente. El vinagre resultante iba adquiriendo así un carácter único y un grado de concentración extraordinario.

Lo que nació como fallo de la naturaleza pronto habría de convertirse en uno de los productos más selectos y apreciados de la bodega. Un producto que, paradójicamente, era al mismo tiempo fracaso del bodeguero y uno de sus principales orgullos. El vinagre de Jerez pasó a ser objeto de culto, descubriéndose como un condimento sin igual, cuya distribución estaba reservada al círculo más íntimo de las familias bodegueras.

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 siguieron alimentándose con vinos seleccionados al efecto, forzando así su acetificación. Pero el vinagre de Jerez no comenzó realmente a comercializarse hasta el s.XIX, con la llegada de numerosos comerciantes procedentes de Francia. Estos *gourmands* franceses pronto apreciaron su genuino sabor y empezaron a importarlo al país galo.

A partir de entonces el prestigio de este condimento no ha parado de crecer y su altísima reputación de calidad lo ha hecho objeto de diversos intentos de imitación. Es por ello que, con el doble objetivo de mantener su carácter genuino y de garantizar a los consumidores la autenticidad del producto, en 1995 se fundó, junto con su reglamento, la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, la primera creada en España para este tipo de producto.

Desde marzo de 2000, la Denominación de Origen Vinagre de Jerez está amparada por el mismo Consejo Regulador de los vinos del Marco de Jerez.



La elaboración de un vinagre diferente.

Junto con su origen, el vinagre de Jerez debe sus características genuinas a su proceso de envejecimiento. Al igual que el vino, el vinagre se envejece en las bodegas jerezanas siguiendo el tradicional sistema de criaderas y soleras, método que explica la elevada complejidad y la extraordinaria concentración de este condimento.

En virtud de este sistema, el vinagre destinado a embotellado se obtiene de la hilera de botas situadas a ras de suelo, llamada solera, que contiene los vinagres más viejos. La cantidad extraída o “saca”, siempre una mínima parte, es sustituida por vinagre algo más joven procedente de la fila de botas inmediatamente superior, llamada primera criadera. A este proceso se le denomina en el argot bodeguero “refrescado” o “rocío”. La misma operación se repite “refrescando” la primera criadera con el vinagre contenido en la tercera hilera de botas, o segunda criadera, y así sucesivamente.

A lo largo de las distintas criaderas o escalas de envejecimiento, se va produciendo un lento proceso de mezclas, de modo que la “saca” que finalmente se realiza de las botas de la solera no es sino el resultado de todas y cada una de las vendimias; la historia completa de una bodega, materializada en sus propios vinagres.

Este método de crianza dinámica resulta ideal para que la bacteria acética perfeccione su trabajo lenta y concienzudamente; en cada criadera, el que un día fuera vino va adquiriendo cada vez un mayor grado de acidez, de concentración y de complejidad.

Un sistema que explica también que en el Marco de Jerez se produzcan vinagres sometidos a una crianza excepcionalmente prolongada, de más de 10 ó 20 años. Del mismo modo que entre los vinos de Jerez se cuentan los vinos más viejos del mundo (con edades que superan los 20 ó 30 años).

La vasija tradicional para el envejecimiento de Vinagre de Jerez es la bota jerezana de 500 litros, 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.



Un universo de sensaciones.

El vinagre de Jerez destaca por su complejidad e intensidad. Una intensidad que se muestra en el sinfín de matices a través de los cuales descubrimos su procedencia jerezana.

El color es una de sus características distintivas. El vinagre de Jerez se presenta en un abanico de tonalidades que van desde el más cristalino de los ámbares hasta el caoba más oscuro. Estos tonos se mezclan en sus distintas variedades dando lugar a composiciones cromáticas siempre brillantes, sedosas y untuosas.

Sus aromas nos recuerdan siempre a los vinos base. Se trata de un condimento que presenta una extraordinaria concentración aromática, en cuya profunda fragancia se detectan notas que nos recuerdan a frutos secos, pasas, regaliz o a la madera de roble en la que maduró.

En boca es donde el vinagre de Jerez alcanza su máximo esplendor. Potente y a la vez en equilibrio, tiene un gusto evocadoramente vinoso que nos trae al paladar el espíritu de los vinos de Jerez. El punto de acidez contrasta con una sorprendente redondez, adquirida durante su prolongada crianza. Un sabor de una complejidad y personalidad sorprendentes que en las variedades más dulces nos brinda notas suaves, frescas y aterciopeladas.

En cuanto a parámetros analíticos, la Denominación de Origen Vinagre de Jerez prevé un contenido de 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% de volumen).

Cinco variedades para satisfacer todos los gustos.

A partir de las uvas Palomino, Pedro Ximénez y Moscatel se obtiene una amplia variedad de vinos de Jerez. Desde los más secos hasta los más dulces, todos ellos caldos únicos y de excelente calidad, los distintos tipos de jerez constituyen la madre a partir de la cual se elabora una gama de vinagres igualmente diversos y singulares.

Hay dos factores en virtud de los cuales se clasifican los Vinagres de Jerez: el grado de envejecimiento y el grado de dulzor.



Por la **EDAD**, podemos diferenciar **tres variedades** exclusivas:

Vinagre de Jerez

Su amplio y equilibrado sabor es un fiel reflejo de sus nobles orígenes. De gusto intenso, su aroma acético deja entrever finas pinceladas que recuerdan a frutos secos. Su color ámbar se entrelaza con singulares toques caoba. Todas estas características son una fiel expresión de su crianza, de **entre seis meses y dos años**, en madera.

Vinagre de Jerez Reserva

De su clase destaca el inconfundible y potente aroma cargado de matices de gran diversidad: recuerdos a vainilla, higos secos y pasas, notas de vino viejo de Jerez y de la madera envinada. A ello se une un sabor al paladar ácido y secante, que al final nos recuerda su procedencia jerezana. Su color caoba con brillantes reflejos ambarinos tiene una estrecha relación con su crianza, que se sitúa **entre los dos y los diez años**.

Vinagre de Jerez Gran Reserva

Su peculiar aroma de profunda acidez, contiene además de notas de vino viejo Oloroso, el recuerdo de su crianza durante **más de diez años** en madera de roble, que deja translucir en él los secretos de su estancia en la bodega. De ahí proviene su sabor amplio, seco, equilibrado, con un post-gusto ácido y prolongado, y notas a frutos secos y especias. Destaca a su vez, su profundo color caoba de sedosa textura.

El **DULZOR** en el vinagre nos ofrece **dos variedades**:

Vinagre de Jerez Al Pedro Ximénez

Vinagre semidulce que debe su origen y personalidad al vino de Jerez del que hereda su nombre. Su dulzura al paladar es el rasgo que mejor lo define, unida a su sabor suave y untuoso. De agudo aroma, en él destaca la evocación a frutas pasificadas, como el torrefacto o el regaliz. A la vista, su profundo color caoba oscuro acentúa su cuerpo y densidad.

Vinagre de Jerez al Moscatel

Procede del vino de Jerez Moscatel un vinagre semidulce, con un color caoba de una viveza singular. Su aroma no puede negar su origen en dicha variedad de uva, que se combina con las frescas esencias de frutas pasificadas. Al degustarlo sobresalen su gran dulzura, naturalidad y textura aterciopelada.



Un condimento insustituible.

El vinagre de Jerez se revela hoy como una de las grandes joyas de la gastronomía universal. Desde la cocina tradicional a la de vanguardia, este condimento se ha convertido en el gran aliado de las más variadas propuestas culinarias.

Si la elaboración del vinagre de Jerez es un arte, su uso en la gastronomía también. Sus posibilidades son inmensas. Más allá de la clásica ensalada, este vinagre se ha revelado, como ningún otro, como un ingrediente de enorme versatilidad. Sea en platos fríos, calientes o incluso postres y helados, el vinagre de Jerez es capaz de llegar donde nadie alcanza. Gracias a su alta intensidad aromática, realza los sabores, aportando un sinfín de nuevos matices; unas pocas gotas de este aderezo son suficientes para transformar cualquier plato en toda una celebración para los sentidos.

A la vez, su grado de acidez le otorga una capacidad extraordinaria para potenciar el gusto de los alimentos, lo que lo convierte en un perfecto sustituto de la sal, ideal para hacer platos más sabrosos al tiempo que más saludables.

La creatividad de los más prestigiosos chefs de la cocina mundial ha dejado claro que este condimento singular se resiste a encasillarse en las fórmulas tradicionales. Juega un gran papel en platos de todo tipo (guisos, ensaladas y salsas...). Es esencial para la preparación de vinagretas, maceraciones o marinados; para la elaboración de salsas frías como la mayonesa y la mostaza; o salsas calientes, elaboradas a base de reducción. Puede ser también el ingrediente fundamental de los más variados helados y postres: combinado con la acidez de frutas como fresas o kiwis brinda resultados espectaculares y es muy recomendable con cítricos, chocolates y como componente de mermeladas.

Un rico abanico de posibilidades que pone de manifiesto el enorme potencial del vinagre de Jerez. De ahí que los grandes gurús de la gastronomía lo hayan convertido en un compañero irrenunciable en sus creaciones y que, por las mismas razones, siga siendo ese condimento que no puede faltar en la cocina tradicional, en nuestra dieta mediterránea y en los hogares de cada vez más países.



El Consejo Regulador y su gestión de la DO.

El reglamento de Denominación de Origen Vinagre de Jerez se encuentra establecido desde 1995. Esta fecha es todo un hito, ya que supuso la creación de la primera Denominación de Origen en España para este tipo de productos. En la actualidad tan sólo existen tres DD.O. de vinagre a nivel europeo. Desde el año 2000, el encargado de velar por la calidad del Vinagre de Jerez en todas sus variedades es el Consejo Regulador de las DD.O. “Jerez-Xérès-Sherry”, “Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda” y “Vinagre de Jerez”.

Para salvaguardar el carácter genuino y la calidad del vinagre de Jerez el Consejo Regulador lleva a cabo un riguroso sistema de certificación y control. Dicho sistema se ejecuta desde la viña hasta la comercialización. Este control permite ofrecer un condimento con las máximas garantías para los consumidores.

En cuanto a las certificaciones, el Consejo Regulador se encarga de aprobar y supervisar las distintas bodegas. En la actualidad son 59 las bodegas adscritas a la DO. El reglamento de la DO distingue dos tipos de bodegas de vinagre de Jerez: Las Bodegas de Producción de Vinagre y las Bodegas de Producción y Envejecimiento de Vinagre. Las bodegas pertenecientes a la primera categoría, pueden estar situadas en cualquier lugar dentro del ámbito geográfico del Marco de Jerez. Las de la segunda categoría, las únicas bodegas en las que puede criarse y expedirse vinagre de Jerez, han de estar situadas en las localidades de Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda o El Puerto de Santa María.

Para más información:

Gabinete de Prensa

902 18 14 78 / prensa@sherry.org