

DENOMINACIÓN DE ORIGEN VINAGRE DE JEREZ

Los orígenes de la viticultura en Jerez se pierden en los albores de la historia. Según cuenta Estrabón, geógrafo griego del siglo I a.C., los asentamientos fenicios de *Xera* (Jerez) cultivaban viñas en el año 1100 a.C. y sus vinos fueron distribuidos por todo el Mediterráneo. Desde entonces, en todas las épocas, los vinos y vinagres de Jerez han sido la principal actividad económica de la zona y un componente esencial de su cultura.

Puede afirmarse que el Vinagre de Jerez existe desde que existe el propio vino de Jerez. Las primeras referencias escritas que tenemos del Vinagre de Jerez se deben al agrónomo *Columela*, en el siglo I.

Las condiciones climáticas de la zona, unidas a determinados elementos de la elaboración y crianza tradicionales del vino de Jerez, fueron la causa de que en muchas ocasiones, partidas de vino vieses elevada su acidez volátil de forma espontánea. A causa de la acción de las bacterias acéticas, los vinos terminaban convirtiéndose en vinagres. Los bodegueros, ante el temor a que los vinos "picados" contagiaran al resto de las soleras, los aislaban en bodegas independientes, en las que los sometían al mismo sistema de envejecimiento de los vinos (sistema de criaderas y solera). Las especiales características de este método, el tipo de barricas empleadas y el microclima de las bodegas provocaban una serie de transformaciones en los vinagres, que les conferían unas características organolépticas distintas de las que presentaban al comienzo de su crianza.

Por otra parte, los vinos de Jerez y la Manzanilla también aportan características químicas y organolépticas especiales, permaneciendo en el vinagre final componentes del vino que quedan sin metabolizar, junto con otros que se han combinado con metabolitos producidos por las propias bacterias, principalmente a partir del etanol procedente del vino.

De esta forma, este "accidente" de la acetificación involuntaria del vino dio origen a unos vinagres de extraordinaria calidad, que comenzaron a comercializarse bajo la Denominación de Origen *Vinagre de Jerez* a partir de 1995, año de la aprobación de su primer reglamento.

La zona de producción de las Denominaciones de Origen *Jerez-Xérès-Sherry*, *Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda* y *Vinagre de Jerez* se denomina comúnmente *Marco de Jerez*. Se extiende a lo largo de ocho municipios de la provincia de Cádiz (Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María, Sanlúcar de Barrameda, Chiclana, Chipiona, Puerto Real, Rota y Trebujena) y un municipio de la provincia de Sevilla (Lebrija).

La zona de crianza está restringida a Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda y Puerto de Santa María. Únicamente las bodegas localizadas en estos municipios podrán realizar el envejecimiento y expedición de los vinagres calificados por la D.O. *Vinagre de Jerez*.



El Marco de Jerez tiene unas características climatológicas singulares: 300 días de sol al año, inviernos suaves, veranos calurosos, una pluviometría superior a 600 mm/año y dos vientos dominantes: levante y poniente, que favorecen la maduración de la uva y suavizan las temperaturas veraniegas.

Las variedades autorizadas para elaborar el Vinagre de Jerez son la *Palomino de Jerez*, *Palomino Fino*, *Moscatel* y *Pedro Ximénez*, todas ellas blancas. La *Palomino* es la variedad más característica del Marco de Jerez, con más del 95% de la superficie, y está especialmente adaptada a sus condiciones edafoclimáticas.



El vinagre es obtenido exclusivamente de vinos adecuados de la zona, es decir, vinos procedentes de uvas vendimiadas de viñas inscritas en las citadas Denominaciones.

Método de elaboración

El carácter del Vinagre de Jerez se debe a una serie de factores vinculados al medio del que procede. El primero de ellos es sin duda su origen, los vinos del Marco de Jerez.

El vinagre puede proceder de vinos encabezados (fortificados con alcohol), o de vinos jóvenes sin fortificar. En el primer caso, son vinos procedentes de criaderas de envejecimiento de vino de Jerez, que por diversas causas, llegan a alcanzar un grado elevado de acidez acética. En el caso de los vinos jóvenes, la acción de las bacterias acéticas suele favorecerse inicialmente mediante procedimientos de acetificación acelerada.

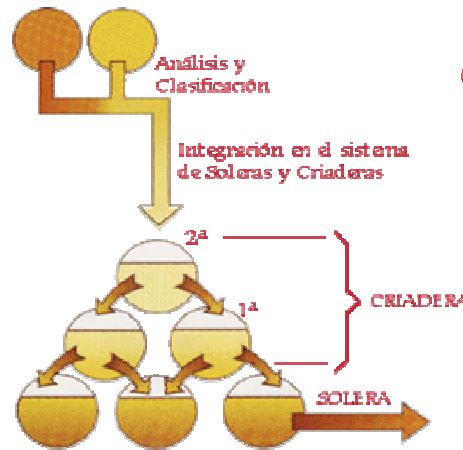
Técnicamente, no podremos hablar de vinagre hasta que el contenido en ácido acético no alcance al menos el 6%. Cuanto mayor sea el contenido en acético, mayor será la sensación de acidez que transmita el vinagre.

El proceso de elaboración del vinagre de Jerez consiste básicamente en una fermentación acética y un envejecimiento en botas que hayan contenido previamente vinos de Jerez, es lo que se conoce como botas "envinadas". El vinagre de Jerez tiene la particularidad de que necesariamente tiene que estar envejecido para poder ser calificado.

La elaboración del Vinagre de Jerez es la más tradicional y antigua de las que se conocen en Andalucía, y se realiza principalmente mediante el sistema de criaderas y solera, cuyos orígenes se remontan al siglo XVIII, y que también es el sistema tradicional empleado para la crianza de los vinos del Marco.

Se trata de un sistema de crianza dinámico formado por varias filas de botas superpuestas. La más próxima al suelo se denomina solera y contiene los vinagres más viejos. Por encima de ella está la primera criadera, después la segunda, y así sucesivamente. El número de criaderas dependerá de la calidad y la vejez que se desee obtener, normalmente no suele haber más de tres.

El vinagre dispuesto para embotellar se extrae de las botas de la solera, en una operación denominada "saca". Es una extracción parcial, las botas nunca se vacían en su totalidad. El volumen extraído se va reponiendo de la criadera inmediata superior, es lo que se denomina "rocío", y finalmente, a la última criadera se le añade vinagre joven. Con este sistema, el producto final es mezcla de muchas campañas y se consigue una calidad homogénea. Por ello, en Jerez no se suele hablar de añadas.



Sistema de Criaderas y Solera.

La barrica 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 Consejo Regulador admite el sistema de envejecimiento por "añadas", en el que el vinagre permanece siempre en la misma barrica de envejecimiento, de forma estática.

Por medio del "cabeceo", los distintos vinagres pueden combinarse y realizar un "coupage", independientemente del sistema de envejecimiento que hayan seguido.

El resultado de este singular proceso de elaboración es un vinagre fuerte de color caoba, características que adquiere fundamentalmente durante el envejecimiento.

Tipos de vinagres

El reglamento distingue dos tipos de vinagre, según su periodo de envejecimiento:

- *Vinagre de Jerez*, que ha de criarse por un mínimo de seis meses.
- *Vinagre de Jerez Reserva*, que requiere un envejecimiento mínimo de dos años.

Con frecuencia, los bodegueros del Marco de Jerez envejecen sus vinagres durante períodos mucho más largos, llegando incluso a 20 ó 30 años.

Se presenta en botella jerezana de 70 a 75 cl. o en tarros de cristal de diferentes capacidades.

El Consejo Regulador

El reglamento de la D.O. Vinagre de Jerez fue aprobado en 1995, y desde el año 2000 comparte Consejo Regulador con las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda".

El Consejo Regulador actúa como impulsor y protector de la denominación y vela por el cumplimiento del reglamento. Es el organismo certificador de los vinagres calificados y les concede el uso de la contraetiqueta (precinto de garantía), que permitirá al consumidor identificar al producto. Su gestión de calidad obtuvo en 2004 el certificado de la norma ISO-9001:2000.

La promoción de los productos amparados por la Denominación de Origen constituye otra de las funciones del Consejo Regulador. Las actividades de promoción se dividen en dos tipos: campañas publicitarias de introducción y consolidación en mercados, y actividades institucionales, como el patrocinio de actos sociales y culturales o la organización de jornadas técnicas.

