



Vinagre de Jerez



Vinagre de Jerez

Vinagre de Jerez

Qué es el Vinagre

El vinagre, en general, no es otra cosa que el producto obtenido mediante la acción de unas bacterias -la bacteria acética o "mycoderma aceti"- sobre cualquier tipo de solución hidroalcohólica. En otras palabras, puede producirse vinagre a partir de cualquier alimento que pueda ser fermentado para elaborar alcohol; existen vinagres procedentes de manzana, de remolacha, de patata, de arroz... y naturalmente, existen vinagres de vino.

Las bacterias acéticas transforman el alcohol etílico contenido en el vino o en cualquier otro líquido (siempre que su concentración no sea muy elevada), convirtiéndolo en ácido acético; para ello necesitan otro componente fundamental: el oxígeno.

El origen de la palabra "vinagre" hay que buscarlo en el francés -"vin aigre" o vino agrio. Sin embargo, las referencias más antiguas a este producto se pierden en la noche de los tiempos. Mencionado profusamente en la Biblia, sabemos que era conocido y apreciado por griegos y romanos como condimento, como conservante, en preparaciones cosméticas e incluso como bebida, mezclado con agua.

Las rudimentarias técnicas vinícolas de la antigüedad probablemente hacían que una buena parte del vino que se consumía por aquel entonces estuviera más cerca del "acetum" que del "vinum". No cabe duda de que durante siglos la acetificación del vino, además de enojoso, era algo absolutamente misterioso para los vinateros. No sería hasta el siglo XIX cuando Pasteur identificó a este laborioso microorganismo -el acetobácter o "mycoderma aceti"- como el responsable de la fermentación acética.

Técnicamente, no podemos hablar de vinagre si el contenido en ácido acético no alcanza al menos el 6%. Evidentemente, cuanto mayor sea el contenido en acético mayor será la sensación de acidez que transmita el vinagre. Con frecuencia, en especial en el caso de procesos de elaboración artesanales, el vinagre contiene también una pequeña cantidad de alcohol etílico de carácter residual.

Historia del Vinagre de Jerez

Como ocurre en cualquier otra región vinícola de larga tradición, el vinagre ha sido siempre un compañero de viaje de los bodegueros jerezanos. Un compañero temido, por cuanto la acetificación incontrolada era y es uno de los grandes riesgos del arte vinícola; pero también, en algunos casos, uno de los productos más preciados de la bodega. Desde la más remota antigüedad, los bodegueros del Marco de Jerez han aplicado 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 resueltamente a sus designios: así nació el Vinagre de Jerez.

En las bodegas de Jerez, cada bota es un mundo; incluso en igualdad de condiciones, las distintas vasijas de una misma criadera pueden evolucionar de forma diferente. Los capataces, permanentemente atentos a la crianza de cada una de las botas, separaban aquellos vinos en los que el nivel de acidez comenzaba a elevarse por encima de lo deseado, para que no influyeran en el resto de la solera. En cierto modo, los vinos "picados" o ligeramente avinagrados herían el orgullo del capataz y eran condenados a su reclusión en pequeña bodegas, comúnmente apartadas dentro de los recintos bodegueros.

Así nacieron una serie de bodeguitas recónditas, lugares casi mágicos, en los que estos vinos envejecían mediante el tradicional sistema de soleras, a la par que se iban acetificando lenta e inexorablemente. El vinagre resultante iba adquiriendo 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 así en uno de los productos más especiales de la bodega, un objeto de culto, con el que el bodeguero obsequiaba -con cuentagotas- tan sólo a las personas más especiales.

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 y a los mejores "gourmands" que, especialmente en Francia, conocían desde antiguo de la enorme 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 siguieron alimentándose con vinos seleccionados al efecto, forzando así su acetificación.

La altísima reputación de calidad del Vinagre de Jerez y sus características genuinas han sido objeto de imitaciones más o menos afortunadas desde hace mucho 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.

Un Vinagre Diferente

El carácter único del Vinagre de Jerez se debe a una serie de factores. El primero de ellos es sin duda su distinguido 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 cual 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, de concentración y de 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, casi como si de un elixir se tratara.

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.

El Reglamento distingue dos tipos de vinagre, en virtud de su grado de añejamiento: el "Vinagre de Jerez", que ha de criarse por un mínimo de seis meses, y el "Vinagre de Jerez Reserva", que requiere un envejecimiento mínimo de dos años. No obstante lo anterior, con frecuencia los bodegueros del Marco envejecen sus vinagres durante períodos mucho más largos, de hasta 20 ó 30 años.

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).

Rivero 7



Jerez Vinegar

Vinagre de Jerez

Gastronomía

La concentración aromática obtenida a través del sistema de criaderas y solera, reflejada en la profundidad de su color caoba, convierte al Vinagre de Jerez en un condimento sin parangón en la gastronomía universal. Tan sólo unas gotas de este vinagre son suficientes para transformar los alimentos en toda una fiesta para los sentidos. Su aroma, punzante pero armónico, nos transporta al interior de ese mundo mágico de las bodegas, en el que la luz tamizada por esterones de esparto ilumina apenas el roble de las botas. En el paladar, el punto de acidez contrasta con su sorprendente redondez, adquirida durante los años de soleraje.

Si la elaboración del Vinagre de Jerez es un arte, su uso en la gastronomía también requiere un conocimiento sobre las características de este condimento y sus reglas de uso. Sus posibilidades son inmensas, como se han encargado de descubrir los principales chefs de todo el mundo, pero su potencia aromática, su extraordinario grado de concentración, exige una dosificación cuidadosa.

En ensaladas, en el aderezo de platos de todo tipo, en guisos y salsas, unas gotas de Vinagre de Jerez constituyen ese componente mágico que transforma y da carácter a las más variadas propuestas gastronómicas. Es un condimento esencial para la preparación de vinagretas, para maceraciones o marinados; para la elaboración de salsas frías como la mayonesa o la mostaza; o salsas calientes, preparadas a base de reducción.

A continuación presentamos algunas recetas creadas por las principales figuras de la gastronomía española, que muestran la enorme versatilidad del Vinagre de Jerez como ingrediente protagonista en todo tipo de platos.

Gastronomía / Recetas

Espárragos Blancos con Mahonesa Caliente

Ingredientes (para 4 personas):

Para los espárragos:

12 espárragos blancos. Sal.

Para el agua de espárragos:

12 tallos de espárragos blancos.

Para el sorbete de espárragos:

7 gr. De dextrosa.

$\frac{3}{4}$ de hoja de gelatina de 2gr.

(previamente rehidratada en agua fría).

Sal y 250 gr. De agua de espárragos.

Para la mahonesa caliente:

60 gr. de yema de huevo.

120 gr. de huevo entero.

200 gr. de aceite de girasol.

50 gr. de aceite de oliva 0,4º.

7 gr. de mostaza de Dijon.

5 gr. de Vinagre de Jerez.

5 gr. de sal.

1 sifón ISI de $\frac{1}{2}$ litro.

2 cargas de N2O.

Para los gajos de pomelo:

1 pomelo rosa de 350 gr.

5 gr. de azúcar lustre.

Otros:

16 hojitas de estragón fresco.

Sal Maldon.

Aceite de oliva virgen

Preparación:

Para los espárragos:

Romper y extraer con la mano la parte inferior y más fibrosa del espárrago. Desecharla. Pelar los espárragos con un pelador. Cortar con un cuchillo la punta de los espárragos en diagonal, dejándolos a un tamaño de 3,5 cm. y comprobar que se mantengan de pie. Reservar el tronco de espárrago restante para el sorbete. Cocer las puntas de los espárragos al dente (aproximadamente 3

minutos) en abundante agua hirviendo con sal. Refrescar en agua, hielo y sal. Dejar enfriar el agua de cocción para guardar los espárragos en ella.

Para el agua de espárragos:

Poner a hervir agua al punto de sal. Añadir los troncos de espárragos y hervir hasta que estén bien cocidos. Aproximadamente 10 minutos. Refrescar en agua, hielo y sal. Escurrir, licuar y pasar por un colador fino.

Para el sorbete de espárragos:

Mezclar $\frac{1}{4}$ parte de zumo con la dextrosa, calentar a 85-90° C sin dejar de remover. Disolver la gelatina y mezclar con el resto de agua de espárragos. Poner a punto de sal fuerte. Dejar reposar un mínimo de 12 horas en la nevera. Una vez reposado pasar por la sorbetera.

Guardar en el congelador.

Para la mahonesa caliente:

Introducir los ingredientes en un recipiente y emulsionar con un batidor. Colar y llenar el sifón con la ayuda de un embudo. Cargar el sifón y mantener caliente en un baño maría a 70° C.

Remover de vez en cuando para evitar que el huevo cuaje.

Para los gajos de pomelo:

Cortar las partes superior e inferior del pomelo hasta encontrar los gajos en vivo. Pelar la piel torneando la pieza de manera que quede en carne viva y no haya ningún trozo de piel ni membrana, sin alterar la forma inicial del pomelo. Marcar los gajos con un cuchillo bien afilado separándolos totalmente de sus membranas. Cortar los extremos del gajo de modo que quede la parte central de 2 cm. de grosor.

Acabado y presentación:

Calentar las puntas de espárrago con un poco de agua de su cocción a unos 70° C procurando no cocerlas en exceso. Calentar una sartén antiadherente, disponer una ligera capa de azúcar lustre y, cuando coja color, añadir el pomelo y caramelizar por ambos lados. Escurrir las puntas de espárrago y ponerlas verticalmente en un plato hondo pequeño. Colocar dos trozos de pomelo en lados opuestos y, encima de éstos, dos hojitas de estragón. Agitar energéticamente el sifón de mahonesa caliente y rellenar los huecos dejados en 5 puntos entre las puntas de espárrago y los pomelos. Poner a un lado del plato una quenelle de sorbete de espárragos hecha con una cuchara de postre. Terminar con un poco de aceite de oliva virgen y sal Maldon sobre los pomelos.

Por Ferrán Adriá



Vinagro de Jerez

Foie sobre Talo Esponjoso al Caviar de Vinagre de Jerez.

Ingredientes (Para 4 personas)

8 rodajas hermosas de Foie fresco de 50 gr. cada una.

Para el talo:

50 gr. de maíz de palomitas.

1 clara de huevo.

10 gr. de grasa de pato.

16 hojas de viña de txacolí.

Para el caramelo de txacolí:

250 gr. de txacolí.

50 gr. de azúcar.

50 gr. de agua.

Para el caviar de vinagre:

25 gr. de perlas de Japón (bolitas de tapioca).

100 gr. de Vinagre de Jerez.

500 gr. de agua.

Preparación:

Para el talo:

Se meten los maíces en una cazuela con una gota de aceite y se tapan para que exploten y se hagan palomitas. Se trituran y se pasan por un cedazo, o se utiliza sémola de maíz que se trata directamente sin necesidad de triturar. Se monta la clara de huevo a punto de nieve, se le añade la grasa de pato a temperatura ambiente y el maíz suflado. Se reparte la masa en 4 moldes redondos de 5 cm. de diámetro. Se marca en una sartén antiadherente por ambos lados como si fuese un talo “esponjoso” al momento de servir. Se lavan las hojas de cepa de Ondarribi (txacolí) en agua, se secan y se fríen en abundante aceite caliente.

Para el caramelo de txacolí:

Se hace un caramelo oscuro con el azúcar y unas gotas de agua, se añade el vino txacolí y se deja que se disuelva el caramelo a fuego suave. Se reduce, quedará con una consistencia viscosa. Se reserva.

Para el caviar de Vinagre de Jerez:

Se cuecen las perlas en agua y transcurridos 15 minutos se sacan, se escurren y se añaden al vinagre. Se guarda al Baño María. Se disponen dos sartenes para hacer el foie. En la primera doramos el foie bien caliente para que coja color rápidamente por los dos lados. Soltará grasa. Una vez se haya marcado bien, se pasa a otra sartén, no tan caliente, y se termina de hacer. Se sirve acto seguido.



Presentación:

Se pone en el fondo del plato la salsa de txacolí al caramelo.

Se coloca en el centro el talo esponjoso y alrededor se vierte un cordón de fondo de plato. Apoyándose en el talo se coloca el foie bien doradito y escurrido. Sobre el foie se pone una cucharadita del caviar de Vinagre de Jerez y se decora con las hojitas de viña.

Por Pedro Subijana

Flor de Huevo y Tartufo en Grasa de Oca con Txistorra de Dátiles

Ingredientes

(Para 4 personas)

Para los huevos:

4 huevos y 30 gr. de grasa de pato.

Para las yemas:

3 yemas de huevo.

1 c.c. de aceite de oliva virgen. Sal.

Para la mousse de dátil y chorizo:

120 gr. de dátil.

150 gr. de chorizo.

100 gr. de agua.

1 gr. de jengibre.

10 gr. de Vinagre de Jerez.

Para la cucharada de setas:

30 gr. de xixa-hori.

30 gr. de hongos.

1 diente de ajo.

Sal y perejil picado.

Para las migas de pan:

60 gr. de chorizo picado.

60 gr. de tocineta picada.

½ diente de ajo picado.

300 gr. de pan de pistola (finamente picado).

100 gr. de jugo de trufa.

100 gr. de agua.



Jerez Vinegar

Vinagro do Jerez

Para la vinagreta de uvas y Vinagre de Jerez:

30 gr. de uva blanca cortada en daditos.

30 gr. de uva negra cortada en daditos.

100 gr. de aceite de oliva virgen.

30 gr. de Vinagre de Jerez.

Perejil picado.

Sal, pimienta negra, jengibre en polvo.

Además: hojas de perifollo y cebollino picado.

Preparación:

Para los huevos:

Extender un poco de papel film en la mesa, hay que embadurnarlo con un poco de aceite.

Depositar el huevo en el plástico con unas 6 gotas de aceite de trufa y otras 3 gotas de grasa de pato y un poco de sal. Cerrar y hacer un nudo.

Cocer en agua hirviendo durante 4 minutos y medio. Una vez haya concluido el tiempo, cortar el plástico con mucho cuidado. Reservar.

Para las yemas:

Mezclar las yemas ligeramente y añadir el aceite de oliva virgen. Sazonar.

Para el mousse de dátil y chorizo:

Triturar en la thermomix todos los ingredientes. Pasar por un tamiz fino. Calentar ligeramente antes de servir. Reservar.

Para la cucharada de setas:

Picamos finamente las setas y las salteamos junto con el ajo picado y unas gotas de aceite de oliva virgen.

Para las migas de pan:

Dorar los ingredientes en una sartén menos los líquidos. Añadir los ingredientes líquidos e ir removiendo todo conjuntamente hasta que quede suelto. Cocer a fuego lento.

Para la vinagreta de uvas:

Despepitar las uvas y picarlas en pequeños dados. Añadir el aceite de oliva virgen y el Vinagre de Jerez. Sazonar con sal, pimienta y jengibre en polvo. Una pizca de perejil picado.

Final y Presentación:

Disponer en una esquina del plato el huevo caliente. Debajo del huevo, trazamos dos rayas paralelas no muy gruesas, una de migas y otra de mousse.

Perpendicularmente ponemos una cucharadita con el salteado de setas.

Por encima del huevo echamos un poco de yema de huevo y sobre ello una cucharadita de vinagreta de uvas y de Vinagre de Jerez y rematamos con una pizca de cebollino picado y una ramita de perifollo.

Por Juan M. Arzak



Vinagre de Jerez

El postre de Guisantes, Plátano y Manzana

Ingredientes

(Para 6 personas)

Utensilio a utilizar: cazuel AMC 24 cm.

Para la sopa de plátano y guisantes:

150 gr. de agua.

200 gr. de azúcar.

2 vainas de vainilla abiertas y rascadas.

Zumo de 1 limón colado.

700 gr. de plátano en daditos de 3 mm x 3 mm.

3 dl. de zumo de naranja colado.

Ralladura fina de ½ naranja.

100 gr. de guisantes pequeños blanqueados y fríos.

Para el sorbete de manzana verde:

1,250 l. De zumo de manzana verde (descorazonada y pelada).

475 gr. de azúcar.

50 gr. de dextrosa.

5,9 dl. de agua.

125 gr. de glucosa atomizada.

4 gelatinas previamente remojadas en agua fría.

Zumo colado de 1 limón.

Para la teja de vinagre y guisantes:

250 gr. de harina tamizada.

250 gr. de Vinagre de Jerez.

125 gr. de azúcar glass.

Guisantes sueltos para colocar sobre la teja antes de hornear.

Preparación:

Para la sopa de plátano y guisantes:

Ponemos al fuego hasta que hierva el agua, el azúcar, las vainillas y la ralladura.

Retiramos y cuando esté a 65° le añadimos el zumo de naranja, el de limón y el plátano

de dados. Dejamos enfriar la mezcla y le añadimos 100 gr. de guisantes pequeños blanqueados.

Para el sorbete de manzana verde:

Mezclar todos los ingredientes menos el zumo. Templar el conjunto y añadirle la gelatina,

remover bien y añadir el zumo de manzana. Colar y turbinar en una sorbetera, siguiendo

las instrucciones del fabricante.



Para la teja de vinagre y guisantes:

Mezclamos todos los ingredientes y colamos por un fino. Una vez conseguida una masa homogénea estiramos sobre un silpat (hoja de silicona) de modo que quede fina y uniforme. Han de quedar rectángulos de 1 cm. de ancho y 15 cm. de largo.

Antes de hornear le echamos 5 o 6 guisantes por cada teja y metemos al horno hasta que esté cocida (175° - 185°). Por cada 100 gr. de masa le añadiremos 20 gr. de puré de guisantes (antes de hornear).

Acabado y presentación:

En el fondo de unos platos hondos QUATRUM, introducimos la sopa, una bola de sorbete de manzana verde y depositamos una teja en su costado.

Por Martín Berasategui