

Se han analizado cinco muestras de vinagre de Jerez y tres de vinagre de Jerez Reserva. El más barato, Louit, sale a tan sólo 319 pesetas el litro mientras que el más caro, Cepa Vieja (Reserva) cuesta más de 1.500 pesetas el litro, casi cinco veces más. La mayoría cuestan entre 900 y 1.200 pesetas el litro.

El vinagre no reviste interés nutritivo, por lo que no debe considerarse como ingrediente de relevancia dietética. Se usa preferentemente como aliño, para modificar el aroma y sabor de los platos.

El de Jerez es un vinagre elaborado exclusivamente de vinos de las variedades de la zona de producción de las Denominaciones de Origen "Jerez-Xerez-Sherry" y "Manzanilla" de Sanlúcar mediante un proceso controlado de transformación acética, y envejecido en cubas de roble o castaño durante al menos seis

meses en localizaciones permitidas por esas D.O.

Se ha comprobado en laboratorio si estos vinagres cumplen con las especificaciones de composición (alcohol residual, acidez mínima, extracto seco mínimo, cenizas...) y etiquetado que establece la norma. Los resultados han sido satisfactorios, ya que en tan sólo dos se han detectado irregularidades, y la única importante corresponde al "Vinagre de vino de Jerez" Borges, que no luce el símbolo de D.O. Vinagre de Jerez. Incumple la norma, al comercializar un producto con una denominación similar a otra que está protegida por una D.O. sin estar adscrita a ella.

El otro defecto: en Aliño, el contenido en cenizas (da una idea de la presencia de minerales) es ligeramente inferior al mínimo fijado.

Se exige al vinagre de Jerez unas características organolépticas (aroma,

sabor, color) típicas, que provienen de la materia prima (vinos amparados bajo la D.O. Jerez o Manzanilla), y de su acetificación y posterior envejecimiento.

Las dos catas de CONSUMER, la habitual de consumidores y otra de expertos en este producto, revelaron que los ocho vinagres cumplen con lo que de ellos se espera. Los consumidores se decantaron por Louit (319 pesetas el litro) y Borges (1.156 pesetas el litro) como los mejores, mientras que para los expertos el mejor era Garvey (932 pesetas el litro). Los Reserva no fueron organolépticamente mejores que los demás, en ninguna de las dos catas.

Tras cotejar los resultados del laboratorio y de las catas, Louit se erige como mejor relación calidad-precio. Para los muy exigentes con el vinagre de Jerez, la elección más acertada podría ser Garvey.

Vinagres de Jerez

Los caros no fueron mejores

Todos cumplen los requisitos que la norma establece para el vinagre de Jerez



ANÁLISIS DE VINAGRE DE JEREZ

MARCA	LOUIT	GARVEY	SUR DE ESPAÑA	YBARRA	ROMATE	ALIÑO	CEPA VIEJA	BORGES
Denominación	Vinagre de Jerez	Vinagre de Jerez	Vinagre de Reserva	Vinagre de Jerez Reserva	Vinagre de Jerez	Vinagre de Jerez	Vinagre de Jerez Reserva	Vinagre de vino de Jerez ¹
Formato (ml)	750	750	375	500	250	250	250	250
Precio (pts/l)	319	932	880	1.164	1.076	1.060	1.532	1.156
Alcohol residual (%)	1,05	0,90	2,13	0,98	0,50	0,78	1,29	0,13
Acidez declarada (° acético)	7	8	7	7	7	7	8	7
Acidez total (% acético)	7,2	7,6	7,3	7,4	7,1	7,2	8,3	7,4
Extracto seco (gr/l por grado acético)	1,92	1,83	2,01	1,74	2,51	1,83	1,78	1,83
Cenizas (g/l)	2,48	2,81	2,10	2,19	4,27	1,89	2,71	2,10
Metanol (ppm)	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
Mercurio (ppb)	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
Arsénico (ppb)	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
Plomo (ppb)	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto	Correcto
Sulfatos (g/l potasio sulfato)	0,71	0,93	0,21	0,72	0,73	0,66	0,76	0,74
Cloruros (g/l sodio cloruro)	0,24	0,04	0,4	0,03	0,27	0,03	0,13	0,16
Cata de consumidores (1 a 9)	6,8 pts	6,4 pts	6,4 pts	6,6 pts	6,6 pts	6,4 pts	5,8 pts	6,5 pts
Cata de expertos (0 a 100)	64 pts	84 pts	67 pts	70 pts	67 pts	63 pts	74 pts	71 pts

(1) La norma establece "Vinagre de Jerez" como única denominación posible, y prohíbe, para todo el resto de vinagres, cualquier mención que recuerde al Vinagre de Jerez. Límites establecidos por la normativa vigente para los parámetros analizados en los Vinagres de Jerez: Alcohol residual (%): inferior a 3. Acidez total (° acético): superior a 7. Extracto seco (gr/l por grado acético): superior a 1,30. Cenizas (g/l): entre 2 y 7. Metanol (ppm): inferior a 250. Mercurio (ppb): inferior a 0,05. Arsénico (ppb): inferior a 500. Plomo (ppb): inferior a 500. Sulfatos (g/l potasio sulfato): inferior a 3,5. Cloruros (g/l sodio cloruro): inferior a 1.

Qué es y en qué se usa el vinagre. El vinagre se emplea como ingrediente para la preparación y cocción de alimentos, así como en la elaboración de salsas. Se puede emplear también como conservante en vegetales y pescados por las propiedades del ácido acético, su principal componente. No modifica el valor de los alimentos: la presencia de nutrientes en el vinagre es ínfima. Es un líquido agrio que tiene entre un 4% y un 12% de ácido acético. Cualquier

producto que pueda producir una fermentación alcohólica (manzanas, uvas, peras, melocotones, naranjas, miel, azúcar, malta, cerveza, vino) puede ser utilizado para elaborar vinagre, pero vino y sidra son los mejores materiales de partida.

Además del acético, otros ácidos orgánicos y ésteres otorgan el aroma característico a la materia prima. Se puede aromatizar los vinagres con

hierbas o especias (romero, estragón, ajo...), que se añaden una vez concluida la fermentación.

El vinagre de vino es el de mayor consumo en nuestro país y en su elaboración se usa vino blanco, tinto o rosado. Su contenido en nitrógeno total (0,1%) y azúcares (0,1%-0,6%) es escaso y similar al del de sidra. En minerales es pobre (en potasio, el más abundante, tiene sólo 90 mg/100 ml) y en vitaminas, insignificante.



Cómo se hace. Vinagre de Jerez es el elaborado exclusivamente con vinos de las D. O. Jerez-Xéréz-Sherry y Manzanilla de Sanlúcar mediante un proceso controlado de transformación acética, envejecido en cubas de roble o castaño durante al menos seis meses, en las localizaciones permitidas por esas D. O., mediante el sistema de Criaderas y Soleras. Tanto el vino de partida como el producto final han de cumplir requisitos de composición química. El vino se transforma en vinagre mediante un proceso natural de fermentación acética en depósitos de acero inoxidable, en el que bacterias *Acetobacter* oxidan el alcohol hasta convertirlo en ácido acético y agua. Se permite el empleo de nutrientes como fosfato amónico, sódico o potásico y la adición de malta o levadura para favorecer la acetificación, así como la oxidación forzada por aire y oxígeno puro. Posteriormente, el vinagre se somete a clarificación y filtración para eliminar impurezas. Finalmente, envejece en cubas o botas de roble o castaño, mediante el sistema de Criaderas y Soleras: una serie de filas de barricas, cada una con 500 litros de vinagre de diferente edad de crianza por cada fila. El vinagre más viejo o madre se

encuentra en la fila de barricas inferior o Solera. De ésta se extrae el vinagre periódicamente para su embotellado y comercialización. La fila inmediatamente superior, Primera Criadera, contiene vinagre de edad algo inferior, que, en pequeñas cantidades, alimenta las barricas Solera. La primera se alimenta con vinagre de la Segunda Criadera y así sucesivamente, hasta la fila superior que alberga el vinagre más joven. Así, el vinagre interacciona lentamente con los componentes de la cuba por lo que adquiere color, aroma y flavor ganando en madurez y complejidad. En función del tiempo de envejecimiento, se distinguen el Vinagre de Jerez (un mínimo de 6 meses), y el Vinagre de Jerez Reserva (mínimo de 2 años). El producto final presenta un gran poder aromatizante, en nariz no resulta muy punzante (lo que denota buena crianza) y en boca un marcado sabor a barrica.

En laboratorio... El producto final ha de contener un máximo de 3% de alcohol residual, una acidez mínima de 70 gr/l, un cierto contenido en cenizas y un extracto seco mínimo (1,3 gr/l por grado acético). Y se limita el

Etiquetas: un vinagre, mal. Borges se denomina "Vinagre de vino de Jerez" y es el único cuya etiqueta no incorpora el símbolo de D.O. Vinagre de Jerez (se deduce que no está adscrito a esta D.O.), a pesar de que la legislación prohíbe la utilización en otros vinagres de expresiones o signos que induzcan a confusión con los que son objeto de este reglamento. Por tanto, Borges incumple la norma con este producto. Por otra parte, sólo Louit incluye lista de ingredientes: vinagre de Jerez y antioxidante E-220 (SO₂ o sulfitos, permitidos hasta un límite de 170 ppm). La información nutricional aparece sólo en Cepa Vieja e Ybarra.

Los ocho vinagres quedaron bien en las dos catas. Consumidores y expertos discreparon en sus calificaciones

UNO POR UNO, OCHO VINAGRES D				
LOUIT	GARVEY	SUR DE ESPAÑA	YBARRA	ROMATE
 <p>Vinagre de Jerez, 0,75 litros. Sale a 319 ptas el litro, el más barato y la mejor relación calidad/precio. CATA DE CONSUMIDORES: 6,8 pts (máx. 9) CATA DE ESPECIALISTAS: 64 pts (máx. 100). "Color amarronado-caoba con tonos verdosos e intensidad ligeramente acusada para un vinagre de Jerez. Aromas acéticos con intensas notas de disolventes y pegamento. Aroma agresivo con intensidad acética alta. En bouquet, intensidad acética correcta con ciertos sabores a manzana y notas de pegamento."</p>	 <p>Vinagre de Jerez, 0,75 litros. Sale a 932 ptas el litro. Buena opción para los exigentes. CATA DE CONSUMIDORES: 6,4 pts (máx. 9). CATA DE ESPECIALISTAS: 84 pts. El mejor. "Color caoba con tonos ambarinos e intensidad adecuada a un vinagre de Jerez. Aromas acéticos con notas de vino añejo, higos secos y pasas. Ligeras notas de pegamento. Recuerda al vino dulce de Jerez. Sabor vinoso suave y equilibrado en boca con amplitud de matices aromáticos y post-gusto largo y atractivo. Notas aromáticas recuerdan a mostaza."</p>	 <p>Vinagre de Jerez Reserva, 0,37 litros. Sale a 880 ptas/litro, el Reserva más barato. CATA DE CONSUMIDORES: 6,4 pts (máx. 9). CATA DE ESPECIALISTAS: 67 pts (máx. 100). "Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy adecuada al vinagre de vino de Jerez. Aromas acéticos con ligeras notas de vino añejo y chocolate y algo de pegamento. Sensación secante y muy ácida en boca. Final de boca largo con recuerdos de manzana."</p>	 <p>Vinagre de Jerez Reserva, 0,5 litros. Sale a 1.164 ptas/litro. CATA DE CONSUMIDORES: 6,6 pts (máx. 9). CATA DE ESPECIALISTAS: 70 pts (máx. 100). "Color amarronado-caoba con tonos verdosos e intensidad ligeramente acusada (oscura) para un vinagre de Jerez. Aromas acéticos con notas de torrefactos, disolventes y pegamento. Acidez intensa con desarrollo de matices de sabor y aromáticos en boca. Final complejo y duradero."</p>	 <p>Vinagre de Jerez, 0,25 litros, sale a 1.076 ptas/litro. CATA DE CONSUMIDORES: 6,6 pts. El mejor en apariencia. CATA DE ESPECIALISTAS: 67 pts (máx. 100). "Color ámbar con reflejos verdosos e intensidad algo baja. Aspecto atractivo. Aromas acéticos con ligeras notas de brandy y vino añejo. Acidez ligeramente intensa con buen desarrollo de sabor en boca y postgusto suave y agradable. Sabor poco intenso y poco complejo."</p>

contenido en contaminantes y sustancias no deseables como metanol, mercurio, arsénico, plomo.

Todos los datos del laboratorio indican que estamos ante un producto bien elaborado. La única irregularidad, y de poca importancia, afectó a Aliño, cuyo contenido en cenizas (da una idea del contenido en minerales del producto) es ligeramente inferior al fijado por la norma. El contenido en alcohol residual varió entre el 0,13% de Borges y el 2,13% de Sur de España. La legislación fija un máximo del 3%, pero una pequeña proporción de alcohol residual mejora el vinagre de Jerez. El extracto seco indica el porcentaje de sólidos del vinagre. En promedio, todos presentaron un extracto seco muy superior al mínimo. No se detectaron contaminantes: si los hubiera, sería en cantidad menor al límite de detección de la técnica empleada, a su vez muy inferior a los límites fijados en la norma.

Se permite añadir ácido sulfuroso al vinagre para evitar el enturbiamiento, pero se limita el contenido en sulfatos a 3,5 gr/litro. No hubo problemas: el promedio fue 0,7 g/l, y ninguna muestra superó 1 gr/litro.

Cata de consumidores y de expertos. CONSUMER sometió los vinagres a dos catas: una de expertos y otra de consumidores. En la de expertos, los criterios evaluados fueron visuales (limpieza, intensidad de color, tonalidad de color), olfativos (intensidad acética y de otros aromas, calidad) y de bouquet/gusto (acidez, calidad, equilibrio, post-gusto). Y otorgaron una puntuación final a cada vinagre. Garvey, con 84 puntos sobre 100 posibles, fue el mejor. Le siguieron Cepa Vieja (74 puntos), Borges (71), e Ybarra (70). Por debajo quedaron Sur de España y Romate (67), Louit (64), y Aliño (63).

El panel de consumidores evaluó color, olor, sabor y sabor residual. Destacó Louit, con 6,8 puntos y el peor fue Cepa Vieja, pero con 5,8 puntos. El único parámetro con diferencias significativas fue la apariencia, y gustó especialmente Romate. Se pidió a los consumidores que señalaran a una muestra como preferida y a otra como menos preferida. Borges fue la que se situó más veces como preferida, y menos veces como menos preferida. Cepa Vieja fue la menos citada como preferida, y la más veces elegida como peor. El resto no destacaron positiva ni negativamente.

En Síntesis

- Se han analizado 5 muestras de vinagre de Jerez y 3 de vinagre de Jerez Reserva, que salían entre 319 ptas el litro (Louit) y 1.532 ptas/litro (Cepa Vieja, Reserva). La mayoría, en torno a 1.000 ptas el litro.

- Debido a su ínfima aportación de nutrientes y a la pequeña cantidad en la que se halla en los platos, el vinagre no modifica el valor nutricional de los alimentos.

- Borges no incorpora símbolo ni mención de la D.O. Vinagre de Jerez. Y su denominación es incorrecta.

- Se realizaron dos catas, con resultados discrepantes pero buenos en todos los casos. En la de consumidores, fueron más similares, entre 5,8 pts (Cepa Vieja) y 6,8 pts (Louit). El más citado como preferido fue Borges y el menos elogiado, Cepa Vieja. En la cata de expertos, destacó Garvey (84 pts sobre 100), mejor que los tres Reserva. Entre éstos, el mejor: Cepa Vieja (74 pts).

- Los Reserva estudiados no resultan mejores organolépticamente (sabor, olor, apariencia) que los que no lo son.

- La mejor relación calidad-precio es Louit (sale a 319 ptas el litro). Para los muy exigentes, la elección es Garvey (932 ptas el litro).

5 DE JEREZ

ALIÑO	CEPA VIEJA	BORGES
-------	------------	--------



Vinagre de Jerez. 0,25 litros, sale a 1.060 ptas/litro.
 CATA DE CONSUMIDORES: 6,4 pts (máx. 9).
 CATA DE ESPECIALISTAS: 63 pts (máx. 100)
 "Color caoba con reflejos ambarinos e intensidad muy adecuada al vinagre de vino de Jerez. Aromas acéticos con muy ligeras notas vínicas que no recuerdan especialmente al vino de Jerez. Acidez correcta. Falta matices de sabor y de aroma. Final algo simple aunque agradable."



Vinagre de Jerez Reserva, 0,25 litros, a 1.532 ptas/litro, el más caro.
 CATA DE CONSUMIDORES: 5,8 pts (máx. 9). El más citado como muestra menos preferida.
 CATA DE ESPECIALISTAS: 74 pts (máx. 100), el segundo mejor.
 "Color caoba con tonos ambarinos e intensidad adecuada a un vinagre de Jerez. Aromas acéticos con notas de vino añejo y ligeras notas de pegamento y cola. Buena acidez. Pocos matices aromáticos y de sabor en boca. Final simple pero agradable."



Vinagre de vino de Jerez, 0,25 litros, sale a 1.156 ptas/litro.
 Etiquetado fuera de norma. Denominación incorrecta, y sin sello D. O. Vinagre de Jerez.
 Cata de consumidores: 6,5 pts. El más citado como preferido.
 Cata de especialistas: 71 pts.
 "Color amarronado-caoba con tonos ocres e intensidad ligeramente acusada para un vinagre de Jerez. Aspecto atractivo y adecuado. Aromas con intensidad algo corta con notas acéticas y muy ligeramente de vino añejo. Acidez correcta con buen desarrollo de sabor en boca y postgusto suave y agradable."