

JAMONES DE RESERVA

Firmados y numerados

Por: Santos Carrasco Manzano



EL CERDO IBERICO

Año tras año, en los mataderos adscritos a la Denominación de Origen Guijuelo se contabilizan más del 60% de los sacrificios del censo global del ibérico.

Son cerdos autóctonos, de pura raza ibérica, asilvestrados y montaraces, criados en libertad entre los parques culturales de alcornos y encinas que cubren extensas áreas geográficas del suroeste español.

De estas criaturas glotonas de bellotas —«el oro graso» ibérico—, de cuartos traseiros muy finos y alargados, con numerosas vetas de grasilla infiltradas entre sus paquetes musculares, proceden las piezas de las que se obtienen los mejores jamo-

nes del mundo.

Tres factores condicionan la calidad de los perniles de cerdo ibérico: pureza de la raza, tipo de alimentación que haya recibido el animal durante los cuatro ó cinco meses anteriores al sacrificio y sistema de curación aplicado.

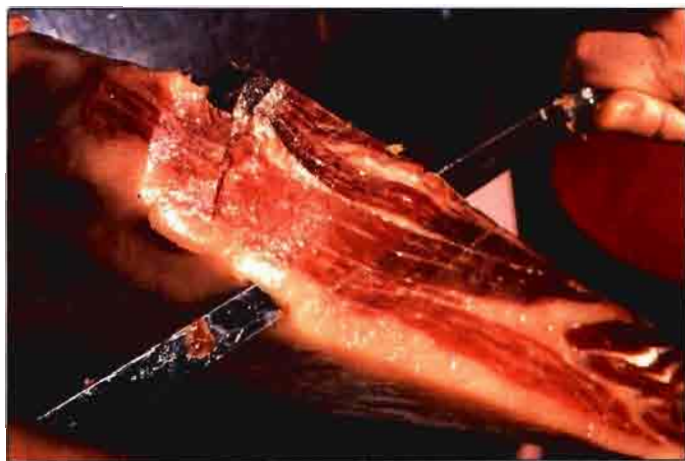
El genuino cerdo de bellota, materia prima de lujo para la obtención de los más excelsos jamones, se sacrifica inmediatamente después de haber hozado a placer bajo los bosques de quercíneas.

LA MATANZA DE INVIERNO

Tras el sacrificio, en los meses invernales, los perniles, perfilados con el clásico

corte en V, perfectamente desangrados y sometidos al oreo, inician un largo proceso de curación que sólo rendirá sus frutos a partir de 18/20 meses de larga y paciente espera.

Inicialmente los jamones se apilan entre capas de sal gruesa marina. Un día de sal por cada kilo de peso es, con pequeñas variantes, el período de permanencia aproximado en el medio salino. Un tiempo de salazón que gracias al microclima del entorno de Guijuelo, a sus inviernos muy fríos y secos, a los vientos helados que resbalan desde las cumbres nevadas de Gredos y Béjar, resulta bastante más breve que el que se aplica a los jamones ibéricos en otras zonas de la geografía peninsular.



La cortedad en sal, la suavidad y dulzura de paladar son rasgos que singularizan de manera absoluta las piezas avaladas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo.

EL TIEMPO SE DETIENE

Concluida esta fase los jamones permanecen en cámaras frigoríficas a temperatura controlada (6/8° C) durante treinta o cuarenta días, en el transcurso de los cuales eliminan su humedad superficial. Es un proceso que se denomina de «asentamiento» o «posalado».

Acto seguido las piezas pasan a secaderos naturales; a naves cerradas, emplazadas en la parte superior de edificios industriales, con ventanas orientadas a todas las direcciones donde los jamones comienzan a sufrir una fusión progresiva de su protección adiposa y de su grasa interfibrilar.

Lentamente, a medida que avanza la primavera y asciende la temperatura exterior, el sudado de los jamones se intensifica. Los industriales de Guijuelo, con un virtuosismo artesanal, mezcla de intuición y experiencia, vigilan con exquisito mimo el proceso de deshidratación de las piezas. Todos los días las ventanas se abren, se entornan o se cierran según soplen los vientos de Gredos o de Béjar, llueva, nieve o luzca el sol.

Las prisas se olvidan y el tiempo se detiene. El artesano jamonero juega con la climatología para controlar los grados del secadero procurando que la temperatura suba muy lentamente. Durante los meses de verano el chorro de grasa se intensifica. El efecto de exudación acentúa la fragancia de los jamones.

Ya en otoño, a partir del mes de octubre, cuando la temperatura exterior inicia un claro retroceso, después de seis meses de reposo como mínimo, los jamones pasan a bodegas emplazadas en plantas inferiores para concluir la última fase de

curación.

En habitáculos de penumbra, sometidos a una temperatura uniforme (8°/10° C), los jamones estabilizan su grasa y terminan por afinarse lentamente. Sin arrebatos ni precipitaciones, hasta que adquieran el punto de aroma y jugosidad.

LAS AÑADAS

Transcurridos dos veranos desde la entrada en los secaderos, después de dieciocho o veinte meses desde el momento del sacrificio, las piezas comienzan a estar listas para ser degustadas.

En cada jamón de cerdo ibérico se oculta un universo de matices y sutilezas. El tipo y cuantía de las bellotas ingeridas por los animales influye decisivamente en la calidad de su carne. Las condiciones climatológicas de cada ejercicio, siempre cambiantes —índice pluviométrico, temperaturas, régimen de vientos...— determinan la categoría de los frutos. No existen dos campañas iguales. Cada añada es diferente.

Se habla de años de poca o mucha bellota, de calidad buena o mala y de zonas de dehesa de superior categoría que otras. Los cerdos prefieren las bellotas de encina, muy dulces, a las de alcornoque, más amargas. Los animales seleccionan mucho los frutos, no se alimentan indiscriminadamente. El equilibrio alimenticio entre bellotas y hierba posee una importancia decisiva. También la tiene la relación entre el número de individuos que componen la piara y la densidad arbórea del habitat en el que se desenvuelven.

En consecuencia con la política de seriedad que viene presidiendo la actividad de las firmas acogidas a la Denominación de Origen Guijuelo, y con objeto de aportar claridad y transparencia al mercado, tipificar y clasificar con arreglo a criterios estrictos las diferentes calidades existentes en los jamones de cerdo ibérico, de año en año este «Consejo Regulador»

avala con su marchamo las mejores piezas de bellota.

De este modo llegan al mercado jamones de añada con todas las garantías de fiabilidad y calidad exigibles por los más altos escalones del consumo.

Un collarín identificador, similar de contraetiqueta vínica, con indicación de la campaña y número asignado a cada pieza por el propio Consejo, refrenda las grandes piezas de reserva de Guijuelo.

...Y UNA CONTRASEÑA

Tan sólo los jamones reconocibles exteriormente por la finura y color de su grasa, la untuosidad de sus paredes adiposas y su flora micótica blanca o gris azulada, merecen el honor de la máxima contraseña.

Son jamones que al corte presentan numerosas vetas de grasilla enteverando su carne magra, con tonalidades fluctuantes entre el rosa y el rojo púrpura. Su tocino blanco amarillento, con un aspecto brillante derivado del bajo punto de fusión de la grasa de la bellota, revela que los frutos de las quercíneas han tenido una influencia decisiva en la alimentación del animal.

Al paladar, su carne, dulce, untuosa y fragante resbala en la boca dejando a su paso un retrogusto pleno de aromas delicados.

Jamones, en suma, fruto de un meticuloso proceso de elaboración y crianza, capaces todavía de reposar durante algunos meses y sufrir un afinado progresivo hasta alcanzar un punto de plenitud absoluta, en función del peso y características peculiares de cada pieza.

Estos son los jamones ibéricos de reserva que, dentro del marco de «Alimentos de España» y bajo los auspicios del INDO avala con su collarín el «Consejo Regulador de la Denominación de Origen Guijuelo».