



Jamón y vino de Rioja

La DOC podría atravesar los mismos trances que el sector jamonero



ANTONIO REMESAL VILLAR
Ing. Agrónomo y Enólogo

El sector cárnico extensivo se recupera del estallido de la burbuja del 'jamón ibérico', algunas de cuyas causas podemos ver ya en el vino de Rioja

LOGROÑO. Jamón ibérico con vino tinto de Rioja, o con un blanco con cierta crianza, combinaciones perfectas como aperitivo para disfrutar plenamente. Pero no es de eso de lo que va este artículo, sino de los trances por los que ha pasado un producto tan nuestro como es el jamón ibérico y que bien pudiera pasarlos también el vino de Rioja.

Cuando se trata de calidades de jamón, todos distinguimos entre el ibérico y el resto. Los de reconocida mejor calidad son los de cerdo ibérico o 'pata negra', sin desdeñar los jamones de cerdos blancos excelentes como los que se producen en Teruel, León, Zamora o mismamente en La Rioja. Dentro de los ibéricos, están los de Jabugo (Huelva) y los de Guijuelo (Salamanca) como los más conocidos, pero en muchas otras comarcas españolas, andaluzas, extremeñas o castellanas principalmente, se crían cerdos en dehesas cuyo destino es la industria del jamón y todo tipo de embutidos ibéricos.

El jamón ibérico se obtiene de cerdos de raza ibérica, autóctonos de la península. Su genética favorece la infiltración de la grasa en el magro y ahí está el secreto de su sabor, aromas y sensación. Ante la disyuntiva de elegir un jamón con pata lo primero que hacemos cualquier consumidor es mirar

al color de la pezuña. Los de pata negra suelen ser los más selectos pero hay jamones de la máxima calidad (incluso ibéricos) que no tienen la pezuña negra y razas y estirpes de cerdo con pezuña negra que no alcanzan ni con mucho los estándares de excelencia del jamón de cerdo ibérico. Dentro de los de pata negra su calidad es muy dispar dependiendo de la raza, de la alimentación y manejo del cerdo y del proceso de curación del jamón.

Un poco de historia

Hasta el inicio de la crisis financiera de 2007-2008, recuerden desatada por el colapso de la burbuja inmobiliaria, la industria del jamón ibérico estaba dominada por pequeñas empresas que defendían un equilibrio entre la oferta y la demanda y unos precios acordes con los costes de producción. La crisis provocó que muchos empresarios buscaran refugio para su dinero en este negocio. El incremento de la oferta llevó a precios cada vez más bajos, lo que acrecentó la demanda, todo ello en un sector, entonces, con una normativa muy laxa. De hecho, mucho jamón se vendía como ibérico cuando realmente no

lo era y mucho jamón ibérico excelente se vendía a precio de jamón serrano. Ante un exceso de oferta y un mercado poco transparente, la confianza del consumidor disminuyó, los precios se desplomaron y muchas empresas tuvieron que cerrar: estalló así la llamada 'burbuja del jamón'. La salida de la crisis del jamón ibérico sólo se produjo cuando, al dejar de ser negocio, desaparecieron del sector aquellas empresas que habían entrado con fines especulativos. La entrada en vigor de la nueva regulación contribuyó sustancialmente en la mejora de la transparencia e imagen del sector y con ello la disminución del fraude y el incremento de las ventas. La crisis del jamón, que había tocado fondo en 2011, se da por finalizada en 2014-2015, cuando el mercado se equilibra y la regulación del sector empieza a dar sus frutos.

¿Burbuja del vino Rioja?

Cuando se analizan crisis o burbujas especulativas, se observan elementos casi siempre comunes: exceso de oferta, volúmenes de ventas elevados con precios que difieren de los valores intrínsecos, entrada de capitales ajenos al sector, concentración de la producción y comercialización o lagunas en la regulación que hacen más fácil el fraude y la especulación. Sin pretender alarmar a nadie, vemos cómo las circunstancias indicadas no son ajenas al mundo del Rioja: inestabilidad y mercado muy sensible a las variaciones de la oferta, entrada al sector de grupos bodegueros con sus intereses repartidos en otras denominaciones o incluso sectores, concentración de la producción en grandes bodegas con cada vez menor peso de los viticultores y cosecheros, campañas muy agresivas de fuertes cadenas de distribución que dominan buena parte de la oferta y, el aspecto en el que me quiero centrar hoy: una regulación inconcreta, y a

mite al cliente distinguir lo que compra, entre una gama amplísima de vinos y calidades.

Con el sistema actual y ante la ausencia de clasificación de los vinos de Rioja con una misma etiqueta puede acceder al mercado tanto un vino simplemente correcto como otro excelente. El productor del primero, con costes más bajos y precio más competitivo, con una buena política de marketing y comunicación puede 'hincharse' a vender vino, mientras que el que se ha esmerado en el cultivo y elaboración por hacer calidad se quede con su vino en la bodega al no poder acceder al mercado por precio.

El jamón ibérico logró en parte superar la crisis mediante una regulación clara y restrictiva, materializada básicamente en el Real Decreto (R.D. 4/2014). Dicho decreto, entre otras cosas, recoge que para que un jamón se pueda vender como ibérico debe tener al menos un 50% de pureza de raza ibérica. Igualmente la norma incluye para el jamón el término 'pata negra' que, para que no se haga un uso inapropiado del mismo perjudicando a los auténticos pata negra, sólo puede aparecer en el etiquetado del producto de mayor calidad, es decir el de bellota 100% ibérico. Además, la nueva normativa de jamón ibérico establece cuatro

categorias que permite, por los colores de los precintos, conocer cómo han sido alimentados los cerdos. Los mejores jamones ibéricos son los que provienen de cerdos mantenidos de bellotas libremente en la dehesa. Gracias a la norma actual, el consumidor puede distinguir de forma rápida la calidad con solo mirar el precinto de uso obligado del jamón. De mayor a menor calidad: negro, para los bellota 100% ibéricos; rojo, para los bellota ibéricos; verde, para los de cebo de campo ibéricos; y blanco, para los de cebo ibéricos.

Estar ojo avizor a lo que ha pasado en otros sectores nos puede ayudar a evitar caer en los mismos errores y dar con soluciones que en casos parecidos han funcionado.

El jamón ibérico logró en parte superar la crisis mediante una regulación clara y restrictiva



:: L.R.

www.lomejordelvinoderioja.com/catas



Las mejores bodegas riojanas están en el Club de Catas

lomejordelvinoderioja.com

