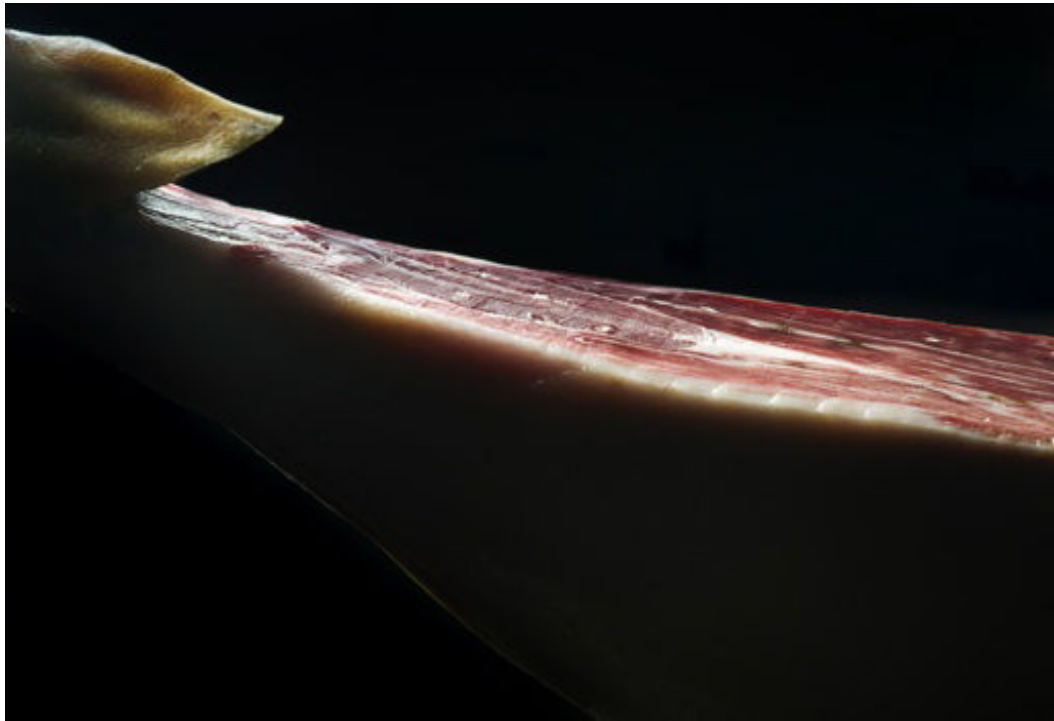


Duelo de ibéricos

Por Federico Oldenburg. Fotografías de Ángel Becerril • [original](#)



Corte. Se inicia con la pezuña hacia arriba. La maza es la parte más carnosa, de la cual se extraen las lonchas de textura más delicada y fino sabor, con mayor infiltración de grasa.

Cinco jamones de bellota, cinco cortadores y cinco expertos. *Fuera de Serie* mide frente a frente a algunas de las mejores marcas en una cata insólita donde compiten en sabor y textura. Todos ganan.

El jamón ibérico de bellota es, ya lo sabemos, una *delicatessen* suprema, que basa su excelencia en la genética de los cerdos que campan a sus anchas en las dehesas de la península Ibérica, aprovechando los recursos naturales para alimentarse, en el último período de su existencia, de las bellotas que les ofrecen alcornoques y encinas. Pero no es solo la madre natura la responsable de que los perniles de los cochinos de raza ibérica resulten un manjar tan excelso. Los artesanos chacineros también tienen un papel importante en esta proeza gastronómica que permite transformar la extremidad de un mamífero en un bocado celestial, echando mano de tres elementos: sal, tiempo y aire fresco.

Para que el jamón ibérico resulte extraordinario deben coincidir tres factores: la genética –solo los cerdos de raza ibérica son capaces de acumular e infiltrar las grasas en su tejido muscular, lo que define la textura y el sabor–, su alimentación –que se limita a bellotas y hierbas de la dehesa en la última fase de su crianza, la montanera– y el proceso de producción, desde la selección genética de los animales hasta el salado de las piezas, su curación, secado y maduración. Valga todo ello para comprender que el jamón ibérico es uno de los tesoros gastronómicos más inasibles,

irregulares y caprichosos de cuantos se nos ofrecen. Y no solamente porque la alimentación da lugar a distintas categorías –bellota, recebo y cebo–, sino porque muchos otros factores inciden en la calidad del producto final.

Uno de ellos es la añada. Sí, señores, al igual que los grandes vinos, el jamón también la tiene. Aunque no todos los productores indican expresamente el año en que el cerdo fue sacrificado, es evidente que el tiempo de maduración y las características climáticas de cada campaña influyen en el perfil organoléptico de la pieza. Con o sin añada, lo cierto es que los parámetros que determinan el sabor, textura y aromas son tan variables que incluso en las mejores marcas pueden encontrarse piezas de calidad muy distinta.

Élite ibérica

El evento fue una cumbre jamonera, a la que acudieron casi todas las mejores marcas. Algo que no suele ser habitual porque los productores, conscientes de que cada pernil puede esconder sorpresas de variada índole, son reacios a las catas comparativas. FS dispuso los medios para que las cinco marcas que se presentaron –Carrasco, Sánchez Romero Carvajal, Fisan, Casa de Salinas y Arturo Sánchez– compitieran en igualdad de condiciones: cada casa seleccionó y sirvió el jamón que consideró apropiado, contando con su propio cortador especializado.

El escenario fue el Mercado de San Ildefonso, nuevo centro madrileño del *street food*. Allí se dieron cita Juanjo López Bedmar –chef propietario de La Tasquita de Enfrente, eminencia de la cocina de producto en Madrid–, Mikel Zeberio –gastrónomo de mil facetas: periodista, responsable de la selección de productos del minimarket gourmet Petra Mora, docente del Basque Culinary Center de San Sebastián...– y los taberneros Iván Morales y Álvaro Castellanos, adalides de Arzábal, el último de los templos mayores del tapeo en la capital de España. Junto a quien esto firma, los cuatro expertos cataron a ciegas –ignorando las marcas en el momento de la evaluación– los cinco jamones, en dos rondas y siempre degustando la misma sección de los perniles, la maza, la parte con mayor infiltración de grasa, de la cual se extraen las lonchas de textura más delicada y fino sabor.

Las valoraciones no pretenden dictar sentencia sobre la calidad de cada marca ni la supremacía de una sobre las demás. Porque una cata de jamones no es como una carrera de Fórmula 1: aquí se compite con *modelos* de distintos años –desde 2009 a 2011– sin tener la posibilidad de realizar prueba alguna antes de estrenar la pieza. Por tanto, más que emitir una calificación, el jurado ha preferido describir las características organolépticas de cada uno.

Cinco pata negra

La infiltración de la grasa, los aromas, la textura en boca... El panel de catadores enjuicia las características organolépticas de cada pieza. Imposible dar un veredicto,

aunque el pernil de Sánchez Romero Carvajal ha suscitado el aplauso unánime.

Sánchez Romero Carvajal. Jamón de bellota 100% ibérico. Origen: Jabugo. Peso: 8 kg aprox. Precio: 320 euros. Añada: 2011. El gran triunfador de esta cata ha sido, paradójicamente, el más modesto. Sánchez Romero Carvajal, propiedad del grupo Osborne, es la segunda marca de los jamones estelares de esta compañía, Cinco Jotas. Los suyos son perniles con un peso ligeramente más moderado, y con un precio más asequible. Esto no resta méritos, desde luego, a esta antigua empresa de Jabugo, que tal como se ha podido comprobar en esta sesión continúa fiel a la calidad que le ha dado fama. "Es el que se ajusta mejor a la idea del jamón ibérico que tenemos los españoles: rico en aromas, con textura jugosa y sabor intenso, pero equilibrado", resume Iván Morales, de Arzábal.

Casa de Salinas. Jamón ibérico de bellota. Origen: Guijuelo. Peso: 8,5 kg aprox. Precio: 440 euros aprox. Añada: 2010. Cría sus cerdos en la Sierra Norte de Sevilla y los sacrifica en Guijuelo, donde también tiene lugar el largo proceso de curado, que se extiende hasta 40 meses. Uno de los secretos de esta nueva marca –que presentó sus primeros jamones en la añada 2009– es la producción muy limitada –apenas 1.000 cochinos– y una única calidad: la mejor. "Aunque en principio puede parecer algo austero en aromas, luego revela ricos matices de frutos secos, salazón y carne fresca. Tiene un buen equilibrio entre el magro y la grasa y en la boca se funde muy bien", explica Juanjo López. El panel de cata valoró especialmente el corte, realizado por Anselmo Pérez, campeón de España en su especialidad en 2010.

Fisan. Jamón ibérico de bellota Gran Reserva. Origen: Guijuelo. Peso: 8 kg aprox. Precio: 480 euros aprox. Añada: 2010. Afincada en Guijuelo desde 1920, la familia Sánchez clasifica como Gran Reserva los jamones que maduran 60 meses en sus bodegas, hasta alcanzar su mejor expresión. La pieza catada en esta ocasión, de la añada 2010, destacó por un veteado más generoso que el resto de los jamones sometidos a examen. "Aunque en el plato tiene una presentación muy lucida, creo que la presencia de grasa es algo exagerada, lo que desfavorece el equilibrio general", opinó Álvaro Castellanos. "Es un jamón que seduce sobre todo por sus aromas, ya que la grasa acentúa las sensaciones olfativas", discrepó el gastrónomo Mikel Zeberio.

Carrasco Guijuelo. Jamón ibérico de bellota Gran Reserva. Origen: Guijuelo. Peso: 8,5 kg aprox. Precio: 450 euros aprox. Añada: 2011. Los jamones de la familia Carrasco son una referencia entre los gourmets patrios. Cuenta con una producción rigurosa: cría sus cerdos en la dehesa extremeña y realiza todo el resto del proceso en Guijuelo desde hace cuatro generaciones. Aun cuando se presentan al mercado con más de tres años de maduración, los perniles suelen caracterizarse por su magro rosado y carnoso, con finas vetas de grasa. "Demasiado pálido de aspecto y poco persistente en la boca", juzgó alguno de los expertos como López Bedmar. "Tiene calidad, pero le falta fuerza", concluyó Zeberio. Probablemente, con un par de años más de crianza este jamón hubiese sido el más valorado de la cata.

Arturo Sánchez. Jamón de bellota ibérico Gran Reserva. Origen: Guijuelo. Peso: 8 kg

aprox. Precio: 520 euros aprox. Añada: 2009. Aun cuando se había sugerido que presentarían jamones de la añada 2011 –para que la cata resultara homogénea–, algunos productores seleccionaron piezas anteriores, entendiendo que sus ibéricos necesitan una crianza más larga para ofrecer lo mejor de sí. Es el caso de Arturo Sánchez, que cría sus cochinos en la finca Dehesa del Prado (Cazalla de la Sierra, Sevilla) durante 23 meses, por lo que disfrutaban de dos montaneras. Su jamón de 2009 resultó muy contrastado con respecto al resto. "Excesivamente oscuro y oxidado", opinó Iván Morales. "La grasa tiene un sabor demasiado intenso", apuntó Álvaro Castellano. "Un jamón más viejo que maduro", concluyó Zeberio.

El jamón por partes

A. Caña. Es la prolongación de la pezuña. La carne de esta zona es dura, fibrosa y suele ser la parte más aceitosa.

B. Jarrete. Al igual que sucede en la caña, es una zona que proporciona carne dura y de color oscuro; se puede hacer en taquitos para cocinar.

C. Maza. Por aquí se empieza el corte del pernil y concentra cantidad y calidad: es el área más carnosa y de la que salen las lonchas más exquisitas. La explicación es que presenta la mayor infiltración de grasa, de ahí la excelencia tanto en textura como en sabor.

D. Contramaza. Ubicada en la parte opuesta a la maza, normalmente por aquí se continúa el corte. De ella se extrae carne más curada y de mayor consistencia. El contenido graso es inferior.

E. Punta. En este punto nos encontramos con una carne sabrosa y con un buen nivel de contenido graso. No obstante, si no se encuentra suficientemente protegida de grasa, puede resultar algo salada.

F. Babilla. Es la zona más estrecha (al estar delimitada por los huesos fémur y coxal) y magra del jamón, y por tanto, de carne menos jugosa. Si prevee que va a consumir la pieza lentamente, puede comenzar a cortar por aquí para que no se pierdan el sabor y los aromas de la maza, la parte más noble.

Lección de corte

Contar con todas las herramientas necesaria. Un soporte; dos cuchillos: uno jamonero (largo y flexible) y otro para eliminar la corteza (corto y rígido), ambos bien afilados; y un plato o tabla (es preferible evitar los de papel u otros materiales que absorban la grasa del jamón). Realizar el corte sin prisas y con la mano que no empuña el cuchillo lejos de su trayectoria. El corte se inicia con la pezuña hacia arriba, para trabajar primero la parte más alta de la pieza (la maza). Debe cortarse siguiendo la dirección del eje del pernil, de arriba hacia abajo. Los huesos deben separarse del magro con el cuchillo de hoja corta (pueden conservarse para guisos).

Más información. sanchezromerocarvajal.com; www.casadesalinas.com; www.fisan.es; carrascoguijuelo.eu; www.arturosanchezehijos.com