

Las Edades del Jamón, auténtico placer carnal

Autor: A.L.M. Imágenes: Antonio de Benito y Archivo Miércoles, 27 de mayo de 2015

Noticia clasificada en: Gastronomía española



¿Cuáles son los plazos para considerar un jamón como Gran Reserva? ¿Es lo mismo ibérico que ibérico puro? ¿Hay jamones de añada? Seguro que las dudas ante este manjar son muchas, pero tenemos las respuestas.

Ni uno, ni dos, ni tres; hasta ocho años puede permanecer curándose el ibérico puro de bellota **antes de acceder al exclusivo club de los Grandes Reservas**, verdaderas joyas de la gastronomía nacional, cuyo consumo, lógicamente, solo se encuentra al alcance de algunos afortunados. Al contrario de lo que rezaba aquel conocido anuncio, en el caso de este producto sí pesan los años, en concreto los transcurridos desde el momento en que el jamón realiza su **entrada en salazón y su salida al mercado**. Según la normativa, el primer paso hacia la excelencia cárnica lo conforma la **categoría de Bodega**, con una maduración mínima de nueve meses. La siguiente mención sería la de Reserva, para acceder a la cual es necesario un plazo de doce meses curtiéndose en el silencio del secadero, que es donde verdaderamente se afinan su aroma y sabor. Y después llegaríamos al citado comando de la élite jamonal, cuya magnificencia incorpora casos tan significativos como el de la **Dehesa Barón de Ley**, donde el ibérico puro requiere más de dos años y medio de desecación; o los cuatro años necesarios para pertenecer al limitado grupo de los veintidós perniles GR que componen la edición 2009 de la casa **Fisan**. Sin olvidarnos de los noventa y seis meses imprescindibles para dar vida al Jamón Joselito Vintage, máxima expresión de esta emblemática firma, que se vende de forma numerada junto a la colección de arte Joselito Premium, a un precio no apto para remilgados.

Conceptos erróneos

Apuntarse

MÁXIMA EXPRESIVIDAD

Lo más visto

1. Las Edades del Jamón, auténtico placer carnal
2. Irlanda del Norte a bocados, cuestión de amor propio
3. Maridar el cebiche con vinos y cerveza no estaba tan crudo
4. Roederer Brut Nature 2006, la última obra de arte de Starck
5. La revolución de la tahona tradicional: otro pan es posible

Ranking de vinos de Sobremesa

96 [Malleolus 2010](#)

94 [Aalto PS 2010](#)

94 Mauro 2012

94 [Segura Viudas Reserva Heredad 2009](#)

Conceptos erróneos

Al referirnos al jamón de Jabugo estamos aludiendo a los productos de la sierra del mismo nombre, que se encuentran ubicados dentro de la D.O. Jamón de Huelva. Pero, cuidado, porque en esta zona también se produce jamón serrano procedente de cerdos de capa blanca, cuya calidad no tiene absolutamente nada que ver con la del ibérico, y es fácil que nos intenten dar gato por liebre. De igual modo, en contra de lo que muchas veces se piensa, cuando hablamos del jamón **Cinco Jotas** no hacemos referencia a una categoría en general, sino a una marca comercial concreta, excepcionalmente situada en el mercado gracias a sus fragantes y sabrosos productos y a una habilidosa estrategia de marketing.

Factores clave

Además de su tiempo de curación, en la excelencia del jamón de ibérico puro también intervienen la alimentación de los cerdos y sus condiciones de crianza. En este sentido, existen tres grandes distinciones: el jamón ibérico puro de bellota, procedente de animales que son engordados en la dehesa exclusivamente con dicha fruta; el de cebo de campo, donde los gorrinos son criados en libertad pero alimentados a base de piensos y cereales; y el de cebo, categoría en la cual los cochinos viven en cautividad y consumen exclusivamente preparados agrícolas. La actual normativa dispone una



Sin extremos

A pesar de los ejemplos mencionados, la legislación vigente solo considera estrictamente necesario un lapso de quince meses de curación para que un jamón de ibérico puro pueda ampararse bajo la denominación de Gran Reserva.



Libro genealógico

El ibérico puro proviene de dos cerdos de raza ibérica neta al ciento por ciento. Cuando decimos que el jamón es ibérico, nos estamos refiriendo a que la madre tiene garantizada su integridad, pero el padre presenta algo de cruce.



Jamones con DNI

Para averiguar la verdadera edad del Jamón que consumimos, únicamente es preciso fijarse en los cuatro últimos dígitos de la etiqueta que lo acompaña, los cuales marcan la semana y el año del comienzo de su proceso de salazón.



Orgullo de raza

Todo un símbolo, Jamones Joselito

Convertidos en emblema de la gastronomía española, la producción anual de Jamones Joselito está determinada por el clima –aunque salmantina, la empresa también está presente en dehesas extremeñas y onubenses– y la calidad de las bellotas, lo que convierte cada añada en única, con precios que oscilan en torno a los 70 euros por kilo.



Veteranía y sabor, Carrasco Guijuelo

Se trata de una de las grandes firmas de la D.O. Guijuelo. La familia Carrasco lleva cuatro generaciones empleando cerdos negros de pura raza para elaborar una gama de productos donde destacan sus aromáticos jamones, que suelen estar presentes en el mercado por una media de 52 euros el kilo, aproximadamente.



94 [Segura Viudas Reserva Heredad 2009](#)

93 [Malabrigo 2010](#)

93 [Paixar 2011](#)

[Descúbralos mejores vinos del año según los expertos de Sobremesa](#)



Video Catas



[Ginebra Ophir](#)

43% Volumen



[Coco del Rey Garnacha Centenaria 2012](#)

Bodegas Aragonesas | Campo de Borja | 100% Garnacha



[Secastilla 2009](#)

Viñas del Vero | D.O. Somontano | Garnacha de cepas viejas



LA REVISTA DIGITAL DE SOBREMESA

[Más información](#)



LA REVISTA SOBREMESA

[¡Suscríbete!](#)



[Cómo quitar las arrugas en sólo 15 minutos](#)