

Los vinos de alta gama de Vinagerías de Haro permanecen de 10 a 15 años en barrica.

Vinagres

Vinagerías Riojanas y Vinagerías de Haro mantienen la tradición familiar de más de medio siglo en la elaboración de vinagre

Texto y fotografías: **Ch. Díez**

En plenos años cincuenta, en el centro de Haro y en la entonces calle Queipo de Llano de Logroño –hoy María Teresa Gil de Gárate– echaban a andar dos empresas vinageras, la primera regentada por el abuelo de los hermanos García Casellas, de Vinagerías de Haro; la segunda, tutelada por los padres de los hermanos Muñoz Fernández, de Vinagerías Riojanas. En aquellos modestos establecimientos arranca la historia de estas dos empresas riojanas con más de medio siglo de tradición familiar dedicada a la elaboración de vinagre en tierra de vino.

Si los orígenes de Vinagerías Riojanas y Vinagerías de Haro fueron muy similares y el relevo generacional se produjo en ambas de la mano de los tres hermanos, sus trayectorias han discurrido por caminos distintos, creando dos modelos de empresa que siguen métodos de elaboración diferentes. Mientras Vinagerías Riojanas utiliza el sistema de fermentación sumergida y el vino o la sidra pasan a convertirse en vinagre en apenas 24 horas; Vinagerías de Haro continúa con el método de fermentación lenta que ya utilizaba su abuelo, y en el que el proceso de transformación del alcohol en ácido acético tarda entre 10 y 15 días.

Vinagerías Riojanas se instaló en el polígono de Cantabria en el año 1985, sobre una parcela de 35.000 metros cuadrados donde poder expandirse y saltar al mercado de la gran superficie, su principal objetivo en aquellos momentos. Las viejas instalaciones, a las que su padre se mudó tras los dos primeros años afincado en la calle Queipo de Llano, todavía siguen en pie en la calle Piqueras de Logroño. Constreñido el edificio en una pequeña manzana, hubo que dar el salto al otro lado del Ebro y levantar allí la gran empresa que es hoy, con una capacidad de producción de 32 millones de litros de vinagre de 10 grados acéticos.

Una de las principales vinagrерías de España, que exporta a 40 países y con una carta de vinagres de más de 1.500 referencias. Al frente están Cristina, Félix y Juan Manuel Muñoz Fernández, que se reparten las tareas de gerencia, producción y dirección comercial, respectivamente.

Vinagrерías de Haro fue creada en 1995 por Eduardo y Jaime García Casellas, con la incorporación posterior de su hermana Belén. La empresa, radicada en el polígono Fuente Ciega de Haro, continúa la senda que marcó primero su abuelo con un establecimiento de vinagres y venta de vinos y abonos, y más tarde, su padre, tomando el relevo con la industria vinagrera. Tras el cierre de ésta, los hermanos emprendieron su propio camino pero sin alejarse de los parámetros artesanales de sus predecesores. La empresa tiene una producción anual de medio millón de litros, un 10% de vinagres *gourmet*, los balsámicos y de crianza, que salen al mercado tras permanecer entre 10 y 15 años en barrica.

Vinum acre

Un siglo antes de que ambas familias comenzaran a elaborar vinagre, Pasteur andaba en su laboratorio parisino observando cómo trabajaban aquellos microorganismos que permitían la transformación del alcohol del vino en ácido acético, provocando su agriado y, por tanto, el *vinum acre* (vino agrio) que llamaban los romanos. Hasta mediados del XIX se sabía poco más que si se dejaba el vino al aire durante un periodo prolongado de tiempo crecía una “madre” sobre la superficie del líquido hasta que éste se volvía agrio.

Una vez que el científico francés dio nombre a la bacteria causante de la fermentación acética y expuso su nuevo método sobre la fabricación industrial del vinagre, se pusieron los cimientos de la industria moderna que con los años ha ido perfeccionando los sistemas de elaboración y ha acabado convirtiendo al vinagre en un producto apreciado y reconocido en la alta gas-



Eduardo García Casellas, al fondo, junto a sus hermanos Belén y Jaime.



Depósitos de fermentación de Vinagrерías de Haro.



Un operario prepara el relleno de sarmientos en el interior de los depósitos de fermentación. / Vinagrерías de Haro



Vinagres balsámico y añejo de la marca Vindaro.

produciendo el proceso de oxidación de los alcoholes hasta convertirse en ácido acético. Al ser una reacción exotérmica –produce calor–, la temperatura se controla con la entrada de aire frío desde las bocas laterales del depósito, oxígeno necesario también para mantener vivas a las bacterias. Durante unas dos semanas, se realiza un remontado continuo del vino, hasta que todo el alcohol se ha transformado en ácido acético. “Es un proceso natural, señala Eduardo García; no se añade nada durante el proceso de fermentación. Utilizamos sarmientos porque así lo hacía mi abuelo y es una materia prima que tenemos muy a mano”. Los sarmientos permanecen en el depósito de cinco a siete años.

Este sistema de elaboración, que en su día se llamó método rápido alemán, es muy lento e inviable para el volumen de producción de una empresa como Vinagreras Riojanas, que ya en 1970 comenzó a elaborar por fermentación sumergida. “Aquí todo se traduce en que tengamos el mayor número de bacterias trabajando: con “la madre” teníamos 10 bacterias, con el método alemán, 10.000 y con el de fermentación sumergida, un millón; y todos los avances de esta industria han ido pensados en aumentar el número de bacterias acéticas y que tengan el oxígeno que necesitan para sobrevivir, de forma que se acorta el tiempo de transformación de la materia prima en vinagre”, explica Félix Muñoz.

Con el sistema de fermentación sumergida, las bacterias se encuentran en el líquido en fermentación y, en contacto con las bacterias, millones de burbujas muy pequeñas, generadas por una turbina, les proporcionan el oxígeno que necesitan para vivir. Si esa turbina parara un minuto y las bacterias se quedaran sin aire, morirían. Lo mismo ocurriría si la temperatura de los depósitos aumentara en exceso. Para mantener los 30° constantes durante el proceso de fermentación, utilizan un sistema de refrigeración alimentado por el agua del Ebro, un agua que revierte al río

tras enfriar medio grado la temperatura de los depósitos. En 24 horas, el proceso fermentativo ha culminado y se descarga un tercio del depósito, dejando los dos tercios restantes para la siguiente fermentación.

Para que este sistema de corto plazo funcione es preciso un proceso de automatización que controle todos los parámetros, un engranaje de órdenes que marque los tiempos con una precisión milimétrica. “Es casi un sistema inteligente”, señala Félix enredando con el ratón en la pantalla del ordenador en el que se puede consultar cualquier información que interese saber: de donde proceden las materias primas que surten al depósito de fermentación número tres o a qué temperatura estaba el agua del Ebro a las siete de la mañana hace cinco días. El sistema de trazabilidad de la producción sería también impensable sin este grado de automatización.

Bacterias con nombres y apellidos

Las bacterias acéticas son la clave en el proceso de fermentación del vinagre, pero, a diferencia de lo que ocurre en la industria del vino, no existen bacterias seleccionadas. De ahí que uno de los esfuerzos en I+D+i que ha realizado Vinagreras Riojanas, de la mano de la Universidad de La Rioja, ha sido la identificación de las bacterias de sus vinagres. “Les hemos puesto nombres y apellidos”, apunta un orgulloso Félix Muñoz, que ahora se enfrenta a la segunda fase del proyecto: aislarlas y conservarlas. “Es la parte más interesante, pero todavía no hemos conseguido resultados; es un tema muy delicado y afrontamos el reto a medio plazo y con mucho optimismo”, señala. “El problema de no tener bacterias seleccionadas es que si tienes un parón o falla la refrigeración, por ejemplo, y se te mueren todas las bacterias, debes esperar a que tus propias bacterias, que están por aquí en el ambiente, se reproduzcan en un fermentador poniéndoles las condiciones adecuadas. Y esa espera puede ser de una semana o de un

tronomía y que está conquistando poco a poco también a los consumidores.

Elaboración

Hoy en día persisten dos sistemas de elaboración: el método alemán o de fermentación lenta, y el método Frings o sumergido, de fermentación rápida, que son, como ya se ha dicho, los empleados por Vinagreras de Haro y Vinagreras Riojanas, respectivamente.

Eduardo García, gerente de la empresa jarrera, se decantó para elaborar sus vinagres por el proceso lento, como hacía su abuelo, con el que se tarda entre 10 y 15 días en completar el proceso de fermentación. Con este método, se deja en el fondo del depósito una cantidad de vinagre de la fermentación anterior y sobre un doble fondo agujereado se deposita un material de relleno, que puede ser sarmientos, como es el caso, o bien virutas de roble, cerámicas o mazorcas de maíz. El vino se eleva por unas tuberías hasta la boca del depósito, donde, a través de unos aspersores, va cayendo lentamente sobre los sarmientos. En este recorrido, que puede ser de dos o tres metros de caída, el vino permanece en contacto con las bacterias acéticas que se encuentran en los sarmientos y se va



Cristina y Félix Muñoz a la puerta de la empresa vinagrera.



Sala de fermentación de la vinagería logroñesa.

mes”. Un siglo para esta empresa que cada día es capaz de producir miles de litros de vinagre.

Una vez concluido el proceso de fermentación, se siga el método que se siga, el siguiente paso es filtrar el vinagre para quitarle las impurezas y, posteriormente, antes del envasado, rebajar su ácido acético hasta los 6 grados con que sale normalmente al mercado. Pensemos que un vino con 11 grados alcohólicos pierde un grado en el proceso de fermentación acética y, por tanto, de él se obtiene un vinagre con 10 grados acéticos, que debe ser rebajado a 6 grados como mínimo para su comercialización. Este rebaje se hace añadiéndole agua. No obstante, los vinagres de más calidad pueden contener una concentración mayor de acético, de 6,5 a 7 grados, como es el caso de los balsámicos y crianzas de Vinagerías de Haro.

Antes del embotellado, los vinagres de alta gama se someten a un proceso de crianza en barricas de ro-

ble, con distintos periodos de guarda según el producto final que se quiera obtener. El vinagre en la barrica acaba redondeándose, concentrando más los sabores y matizando el color hacia tonalidades más claras. La alta capacidad de absorción de aromas del vinagre aconseja utilizar barricas de segunda mano procedentes de la industria vinatera para que la madera no enmascare sus cualidades. El proceso de envejecimiento que lleva a cabo Vinagerías de Haro se asemeja al sistema de soleras de Jerez: sacando una parte del vinagre de la barrica y volviendo a añadir vinagre nuevo. El periodo de crianza se prolonga de 10 a 15 años para su vinagre balsámico de Rioja y el añejo de Rioja, comercializados con la marca Vindaro. El balsámico se acaba con un arrope a base de mosto cocido que le otorga el sabor dulzón característico.

El sistema de soleras lo conoce bien Vinagerías Riojanas, puesto que una parte de su producción proviene

de la bodega de vinagre que tienen en Jerez. Un vinagre amparado por la Denominación de Origen Vinagre de Jerez, que sigue procesos de crianza que van de los seis meses a los diez años para los grandes reservas. “La diferencia, explica Félix Muñoz, es que en Jerez se deja hasta 3° de alcohol sin transformar para que durante el envejecimiento se creen los esteres, unos compuestos aromáticos que le dan el olor característico”. En Jerez hacen la elaboración y lo embotellan en la planta de Logroño. También someten a crianza la gama de vinagres *gourmet* que comercializan con la marca Aliño, con un amplio abanico de productos que abarca desde los vinagres de hierbas o de frutas hasta los especiales (de azafrán, miel o fresas), los etiqueta negra (balsámicos, Pedro Ximénez, de vino de Jerez, de vino de La Rioja o de cava) y los ecológicos.

Los vinagres de hierbas se elaboran introduciendo en la botella, a mano, la planta en verde, ya sea estragón –que



Depósitos de almacenamiento, en el exterior de Vinagerías Riojanas.



Félix Muñoz controla desde el ordenador todo el proceso productivo de la empresa.

se cultiva en el propio terreno de la empresa—, romero, tomillo o espliego. Debido a la gran capacidad que tiene el vinagre de extraer los aromas, es suficiente con una semana en maceración. Puede ser lo único que se hace a mano en esta gran industria del vinagre, donde se fabrican hasta las botellas de plástico en las que comercializan su vinagre de toda la vida, Riojavina, el más “popular” de la firma.

Buen vino, buen vinagre

Los vinagres más selectos de las dos firmas riojanas se hacen a base de las mejores materias primas. “Vamos a ver, señala Eduardo García, el vinagre sale sí o sí, pero para hacer un vinagre de calidad es mejor tener un vino bueno que le aporte cualidades al vinagre.”

De la misma opinión es Félix Muñoz, pero matiza: “el concepto de calidad no tiene mucho que ver en ambos productos. Cuando un vino está “picado”, ya no se puede beber, pero puede servir para hacer un buenísimo vinagre. Lo que nos preocupa mucho del vino es la estabilidad; con vinos poco estables corremos el riesgo de que el vinagre se estropee también”.

La Mancha es la principal región proveedora del vino blanco con que se elaboran los vinagres blancos de ambas empresas y que conforman el grueso de su producción. Vinagreras de Haro compra, además, a pequeños cosecheros de la zona que han tenido algún problema en la elaboración de algunas partidas y que no pueden entrar en el circuito de la DOC Rioja, “son los vinos que luego reservamos para barrica”, señala su gerente. Vinagreras Riojanas adquiere el tinto en Navarra, Aragón y La Rioja. La sidra, para hacer su línea de vinagres de manzana Fermua, la compran desde que la elaboran hace 33 años a las sidrerías de País Vasco y Asturias.

Queda meridianamente claro el volumen productivo de Vinagreras Riojanas al ver la casi veintena de mastodónticos depósitos que se alinean en las traseras de las instalaciones. En ellos se almacena el producto terminado antes de embotellarlo o venderlo a granel. Aproximadamente el 40% del vinagre que elaboran lo venden al por mayor a empresas vinagreras de otros países o nacionales para embotellarlo ellas, y a industrias de conservas, encurtidos, salsas o escabeches. El resto de la producción se embotella en los tres lineales de la planta, de donde pueden salir cada día 150.000 botellas. Hay que tener presente que la empresa cuenta con más de 1.500 referencias de productos y unas 30 variedades de vinagre y que, además de sus etiquetas propias, elaboran marcas blancas para la mayoría de las grandes superficies. Hacen vinagres varietales, ecológicos, balsámicos, de manzana, de vino Pedro Ximénez, al azafrán, a la men-



Diferentes vinagres de la marca Aliño.

ta, a la avellana... y vinagres *kosher* y *halal* para las comunidades judías e islámica, respectivamente. Y también vinagre de alcohol, para el que se utiliza como materia prima el azúcar de caña y la remolacha. Éste, principalmente enfocado a la limpieza doméstica. “Abarcamos todo, sí. Intentamos cada año sacar algo nuevo, pero creo que ya no tenemos más brecha”, bromea Muñoz.

Esta amplia gama de productos cubre todos los nichos de mercado posibles, desde la gran superficie hasta la hostelería, la restauración y la rama de licatessen. Aproximadamente, un 20% del volumen de sus vinagres embotellados se puede comprar en más de 40 países de todo el mundo.

El abanico de productos de Vinagreras de Haro es mucho más limitado, conforme a sus tiempos de elaboración más prolongados y a una estrategia comercial diferente. Su principal mercado para el vinagre a granel es también la industria conservera, en este caso, la de pescado del País Vasco y Cantabria, y cuyos efectos de deslocalización se están dejando sentir con una menor demanda

a la industria vinagrera, como corrobora Eduardo García, con el semblante un poco sombrío: “Lo estamos notando, sí. Se están marchando a producir a Marruecos o Ecuador y alguna empresa importante está a punto de cerrar...”.

En embotellados, tienen dos líneas de producto fundamentales, los vinagres normales y los de alta gama, que destinan a la exportación en un elevado porcentaje. De hecho, se ufanan de ser los primeros en elaborar vinagre balsámico de vino de Rioja. “Son los productos que siempre te gustaría hacer, porque son francamente buenos, pero se vende lo que se vende; los balsámicos no llegan ni al 1% en la cuota de mercado nacional”, señala el gerente de Vinagreras de Haro.

El reconocimiento que los vinagres están consiguiendo en la restauración viene de la mano de esta gama elaborada con mucho mimo y muchísimo tiempo. Unos vinagres a los que ya se reconoce con nombre y apellido y que sin duda han influido en la percepción positiva de los consumidores y en el incremento paulatino de sus ventas.