

se tiñe con carmelina u otro colorante, incluso no permitido". Estos fraudes e imitaciones del vinagre pueden demostrarse si se observan las diferencias que presentan sus componentes fundamentales respecto a vinagres vinicos genuinos. También el Ministerio de Agricultura es consciente de esta situación, a la vista de las cifras de que dispone sobre elaboración de vinagres de vino en los últimos tiempos. Es un hecho ilustrativo que dicha producción disminuyó sistemáticamente de 1965 a 1969 (de 1.300.000 a 900.000 hectólitros) cuando lo lógico, de acuerdo con la evolución del consumo, debería haber sido un aumento muy apreciable de la primera cifra. No es difícil imaginar cómo se ha cubierto el resto de la demanda. El ácido acético de síntesis (que, entre paréntesis, procede del petróleo) tiene un precio en el mercado de 16 pesetas, y basta la adición de agua y colorante de caramelo para hacerlo pasar por vinagre.

Todo esto es especialmente lamentable cuando nuestro país, dada su condición de productor vinícola de primer orden, tiene a su alcance la posibilidad de una producción de vinagre de máxima calidad.

Por desgracia, las diferencias entre los vinagres de vino y las disoluciones acéticas sólo pueden ser apreciadas por medio del análisis, que pone de manifiesto a través de las distintas relaciones (acidez volátil-extracto seco, extracto seco-cenizas, acidez volátil-cenizas, acidez fija-extracto seco y grado acético del vinagre-índice de oxidación), no solo las alteraciones fraudulentas sino también la calidad del producto.

El detallista y el consumidor normal han de conformarse con la apreciación gustativa, rehuyendo el producto excesivamente ácido y siendo precavidos especialmente el primero, en sus compras, desoyendo los cantos de sirenas de unos precios excesivamente bajos. Existan unos escandalos de fabricación y servicios que no pueden lógicamente ser rebajados notablemente sin perjuicio de la calidad del producto.

Por lo pronto existe una equivocación generalizada al considerar mejores vinagres los de más acusada acidez. Error similar al que comentaríamos al identificar los vinos de máxima graduación con los de más calidad. Lo importante, para la obtención de un buen vinagre, es que proceda de un buen vino, puesto que el proceso industrial no "borra" las características del vino. El mejor vinagre -se dice- sale del mejor vino. Para la apreciación de un buen vinagre habremos de actuar de manera similar a la empleada para degustar el vino. Sabor, aroma, brillantez y estabilidad son los factores a tener en cuenta. La presencia en la botella de residuos de la "madre" revela una estabilidad insuficiente por culpa de pérdidas en el agente conservador permitido. Una acidez excesiva puede ser perjudicial para estómagos no demasiado fuertes. Ciertamente considera como vinagre "ideal de mesa el que oscila entre los 5 y 6 grados, y de hecho en determinadas legislaciones extranjeras como la de Estados Unidos, se prohíbe en grado de acidez elevado.

Otro aspectos de apreciación del producto se basa en su coloración, dado que, de acuerdo con el Estatuto vigente, queda taxativamente prohibido en los vinagres la adición de materias colorantes. El vinagre suele tener una coloración similar, aunque algo rebajada, a la del vino de que procede.

La posibilidad de consecución de unos "standards" homogéneos de calidad se basa fundamentalmente en la actuación cerca del propio sector industrial. Pero para ello resulta previa la promulgación del Reglamento del Vinagre, cuyo anteproyecto está planteando discusiones y tensiones en el sector afectado.

Según nuestras noticias, en dicho anteproyecto se prevé la exigencia de que cada industria cuente con un laboratorio capaz de verificar el control analítico tanto de los vinos utilizados como del proceso de elaboración y del producto final. Sabemos, por otra parte que los propios fabricantes han acordado enviar a sus enólogos a un cursillo

**COLA DE ETIQUETA INDA**

INDA, S. A. - BARCELONA-9 - PASEO SAN JUAN, 98 - TELEF. 258 33 26