

# EL VINAGRE

El vinagre, ingrediente fundamental de las ensaladas, imprescindible en nuestras mesas es un producto poco apreciado como consecuencia de una imagen en el mercado que tradicionalmente ha venido identificando el producto final del vinagre con el resultado de aprovechar los desperdicios o destrios de vinos, normalmente de baja calidad, así como del poco interés que hasta hace poco se ha puesto en su comercialización, envasado, etc.

En los últimos tiempos, la situación está cambiando y se produce una toma de conciencia del sector de fabricación. Empieza a apreciarse un mayor esfuerzo en la consecución de imágenes de marca en el perfeccionamiento de los envases y, tras ello, en la consecución de unas calidades a tono con la elevación del nivel de vida y la mayor exigencia del paladar de los consumidores.

Puede hablarse, pues, en líneas generales, de una situación deficiente, como resultado de la inexistencia de una reglamentación adecuada que ordene la elaboración, determinación de las características y requisitos a cumplir para el envasado y denominación de los vinagres.

Hasta ahora, los únicos elementos de base se encuentran en el Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes, de 23 de marzo de 1971. En el se define el vinagre (o vinagre de vino) como el líquido de la fermentación acética del vino puro o diluido, o de piquetas de vino, con una riqueza mínima de 50 gramos de ácido acético por litro. Y el vinagre de orujo es el obtenido a partir de piqueta de orujo, siempre que los orujos hayan sido ensilados y conservados en buenas condiciones, con una riqueza mínima de 50 gramos de ácido acético por litro.

(Recordamos que piqueta es el líquido fermentado obtenido del lavado o maceración de los orujos, lías y mardres procedentes de la vinificación).

Como consecuencia de lo anterior,

queda claro que sólo son dos las clases de vinagre admitidas en nuestro país: de vino y de orujo. El propio Estatuto se encarga de confirmar este aspecto al referirse a las etiquetas de los productos dedicados al consumo, en las que habrá de especificarse "vinagre" simplemente o "vinagre de vino", cuando se trate de un vinagre de vino, y "vinagre de orujo", en el elaborado a partir del orujo o residuo prensado de la uva.

¿Existen en el mercado español vinagres que no se encuadran en una de estas dos elaboraciones, y que, por tanto, no responden legalmente a la denominación "vinagre" (vino agrio)? Todo parece indicar que sí. Y la base de esta sospecha reside, por un lado en los precios excesivamente bajos a que se comercializan marcas o partidas del producto. Hay que tener en cuenta que en estos momentos el precio del vino en origen oscila alrededor de las 88 pesetas hectógrado, y que el proceso industrial de elaboración de vinagre puede cifrarse en unas 20 pesetas hectógrado.

Ejemplifica la anterior situación una reciente reunión, celebrada en los últimos días del mes de enero de la Comisión de trabajo de la Subagrupación de Fabricantes de Vinagre, en la que se tomó el acuerdo de adoptar el índice (para la botella de medio litro y 5° embotellada en polietileno) de 7,50 ptas en origen. Y se estimó que deben considerarse vinagres sospechosos de calidad fraudulenta los que ofrezcan a precio inferior.

No son sólo los industriales quienes "sospechan". Un estudio de la doctora Concepción Llauno del Instituto de Fermentaciones Industriales, nos dice que "en la industria vinagrera existe siempre la amenaza de fraude, porque no es difícil aumentar el grado acético por adición de ácido procedente de síntesis química, muy barato por otra parte, y simular un vinagre mediante la dilución de dicho ácido, que