



Das Geheimnis dieser Delikatesse

Die spanische Gastronomie hat einen Stern, der alles überstrahlt: der Jamón Ibérico, Schinken vom iberischen Schwein, „de pata negra“ (schwarzer Fuss). Sein Geschmack ist einzigartig. Diese Schweinerasse wird vorwiegend in der Provinz Huelva gezüchtet, Bekannt geworden ist vor allem Das Dorf Jabugo in der Sierra de Aracena. Von hier aus hat dieser Schinken als unübertroffene Delikatesse seinen Siegeszug um die Welt angetreten.

Von der Aufzucht der Schweine bis zum Verzehr des Schinkens ist es ein langer Prozess, der auf Tradition und viel Erfahrung beruht und auch heute noch größtenteils in reiner Handarbeit hergestellt wird. Hier in der Sierra de Aracena weiden die Schweine in einer herrlichen, endlosen Dehesa unter Kork- und Steineichen, wo sie sich von Herbst bis Ende des Winters, in der Zeit der sogenannten Montanera, ausschließlich von den berühmten „bellotas“ ernähren. Genau diese Eicheln sind es, die dem Schinken das ganz besondere Aroma verleihen.

Eine besondere Rolle spielt vor allem das milde und trockene Klima für die Reifung. Zunächst werden die Schinken vollkommen in grobes Meersalz eingelegt, jeweils pro Kilo Schlachtgewicht einen Tag lang. Danach werden sie im lauwarmen Wasser vom Salz gereinigt und an Hanfschnüren reihenweise in

den sogenannten Bodegas zum Trocknen und Reifen aufgehängt, drei Jahre lang.

Einen Schinken anzuschneiden ist eine Kunst für sich, die eine spezielle Ausbildung erfordert. Für den wahren Gaumengenuss geht es darum, möglichst dünne, fast durchsichtige Scheiben zu schneiden. Das feine Fett des Schinkens verstärkt den Geschmack und ist sehr gesund. Daher wird der Jamón ibérico bei der mediterranen Küche als ideale Eiweißquelle empfohlen.

Um stets die gleich hohe Qualität zu garantieren, unterliegt der Jamón de Huelva strengen Kontrollen für sein Qualitätssiegel. Dies hat sich gelohnt: Jamón de Huelva wird weltweit als Delikatesse geschätzt.

Beatrice Hohler

Jamón Ibérico

Mucho más que sabor

Si hay un producto estrella que caracteriza a la gastronomía española y la hace única, ese es el jamón ibérico. Conocido por todos, ofrece un sabor único que lo convierte en uno de los alimentos más apreciados. En Andalucía, el epicentro del ibérico se encuentra en la sierra de Huelva, en reconocidos pueblos como Jabugo, que dan nombre al jamón más auténtico, aunque también son muchas otras poblaciones, en total hasta 31 a lo largo de la sierra onubense, las que pueden presumir de elaborar jamones ibéricos.

Desde la crianza del cerdo hasta su consumo, y a través de su producción lenta y artesanal, todo conlleva un proceso cuidadoso y elaborado, cuya raíz se encuentra en la alimentación del cerdo de raza ibérica, autóctono del suroeste de la península ibérica, durante la época denominada como Montanera, desde Otoño hasta finales de invierno, criado en libertad con bellotas en dehesas a las que se adapta perfectamente y bajo el microclima especial que caracteriza a la sierra de Huelva.

La calidad del jamón se basa, pues, en la alimentación del animal, y aunque puede alimentarse de piensos y pastos también, es la bellota la que ofrece a posteriori el mejor jamón posible cuando el cerdo se nutre tan sólo de este fruto del alcornoque.

Más tarde, la curación especial de las piezas en secaderos hace que tras varios años se consigan excelentes jamones de altísima calidad, siendo los de la Denominación de Origen de Huelva claramente reconocidos por su forma de V. Todo consiste en olvidarse del tiempo durante todo este proceso.

La apertura de un jamón ibérico, un auténtico rito, precede a una degustación que implica un corte perfecto de la pieza, donde lo importante es obtener lonchas finas, casi transparentes, que se deshagan en la boca esparciendo todo su aroma y sabor. Además, la grasa del ja-



món es saludable, contrariamente a lo que pueda pensarse, y contribuye definitivamente a su aroma y sabor final. Asimismo, el jamón ibérico de bellota es más que recomendable dentro de la dieta mediterránea como fuente de proteínas.

El jamón de Huelva es controlado por su denominación de Origen, asegurando así una calidad correcta y un proceso de elaboración ajustado a los más altos niveles de calidad.

Así pues, el jamón ibérico se sitúa entre uno de los más reconocidos alimentos en España, no sólo por su sabor, sino por su delicada producción y la calidad resultante. Se exporta cada vez a más países y sus propiedades van siendo más y más conocidas y reconocidas fuera de nuestras fronteras, lo cual otorga una satisfacción cada vez mayor a todos los productores relacionados con el mundo del jamón ibérico en España.

Eduardo Blanco - www.differentspain.com



Domecco



Schinken der Spitzenklasse

Wer den absolut exklusivsten Schinken probieren möchte, sollte sich drei Buchstaben einprägen: JPD. Sie stehen für Juan Pedro Domecq, einen der bekanntesten und wichtigsten Tierzüchter in ganz Spanien. Auf seiner riesigen Finca „Lo Alvaro“ am Ausläufer der Sierra de Arcena, nahe Jabugo, betreibt er Schweinezucht vom Feinsten. In jahrzehntelanger Beobachtung hat er alles Wissen um die Aufzucht mit wissenschaftlicher Akribie so weit optimiert, dass er die Qualität des Schinkens auf ein nie gekanntes Niveau heben konnte. Wie? Das erzählt er uns bei einer Rundfahrt durch seine Dehesa.

So weit das Auge reicht: nichts als unberührte Natur, sanfte Hügel voller Korkeichen, ein atemberaubendes Paradies für Mensch und Tier. Hier auf der Finca „Lo Alvaro“ hat JPD die besten Lebensbedingungen für seine Schweine. Getreu dem Familienmotto: „Domecq Oblige“ hat er konsequent daran gearbeitet, Spitzenklasse zu erreichen. In rund 30 Jahren Zucht unter genauester Beobachtung und standardisierter Selektion ist es JPD gelungen, auch die Schweinezucht so zu verfeinern, dass er seit ca. 9 Jahren getrost behaupten kann, den besten Schinken der Welt zu produzieren.

„Das Geheimnis des exquisiten Schinkens liegt im Schwein. Die außerordentliche Qualität ist die Summe vieler einzelner Faktoren. Die wichtigsten



Oblige



sind: a) die Rasse, b), genügend Freiraum zum Auslauf und c) die Eichelmast. Wir nutzen bei der Zucht die Rasse Lampiño, und ich kann reinen Gewissens behaupten: unsere Tiere sind zu 100 Prozent rein iberisches Schwein.“

Um den Tieren genügend Auslauf zu geben, hat JPD seine Zucht freiwillig auf 3.000 Schweine auf seiner Finca limitiert. Er hat ein Fütterungssystem erfunden und installiert, das es erlaubt, täglich jedes einzelne Tier zu kontrollieren und bei eventuellen Krankheiten sehr schnell zu reagieren. Für ungünstige Wettereinflüsse hat er im Freigelände Überdachungen geschaffen, wo sich die Tiere vor Kälte und Nässe schützen können, aber dennoch in freier Natur bleiben können.

Entscheidend für die exzellente Qualität ist vor allem die Zeit der Montanera. „Die Schweine sind dann ca. 18 Monate alt. Von Anfang November bis Ende Februar benötigt jedes Schwein 2 ha Fläche, wenn es sich ausschließlich von Bellotas (Eicheln) ernähren soll. Daher erlauben wir uns den Luxus, weiträumig Flächen rings um unsere Finca zu mieten, um dies gewährleisten zu können.“

Die ausgeklügelte Selektion der Tiere hat im Laufe der Jahre dazu geführt, dass die Schinken dieser Schweine heute beinahe alle das gleiche Gewicht und vor allem das gleiche Aroma haben.

Auf die gute Spürnase kommt es an: JPD leistet sich einen Maestro Jamonero, quasi einen Schinken-„Sommelier“, der das Aroma überprüft und sich um den kompletten Reifungsprozess eines jeden Schinkens über 3 Jahre in der Bodega in Jabugo kümmert. Doch damit nicht genug: er ist auch derjenige, der den Schinken fachgerecht in hauchzarte Scheiben zerlegt, ein wahres Kunstwerk.

„Auch hierbei erlauben wir uns den Luxus, dass jede einzelne Scheibe, die unser Haus verläßt, garantiert von diesem Meister von Hand geschnitten wurde. Um das volle Aroma genießen zu können, schneiden wir nur „on demand“ und verpacken die Scheiben in Vakuum, so dass sie ihr Aroma über längere Zeit behalten. Wäre doch schade, wenn ein solches Spitzenprodukt, das von der Herstellung bis zum Verzehr 5 Jahre feinste Handwerkskunst durchlaufen hat und mit so viel Liebe und Leidenschaft erzeugt wurde, am Ende durch unsachgemäßen Schnitt oder falsche Lagerung den Höhepunkt des Genusses zunichte machen würde“; erklärt uns Marie, die geschäftstüchtige Gattin von JPD. „Wir sind die einzigen, die bei jedem Schinken auch 3 verschiedene Aromen unterscheiden: Da der Schinken hängt, ist im unteren Drittel der Geschmack am intensivsten, in der Mitte etwas milder, und im oberen Drittel besonders mild“. Marie vermarktet diesen außergewöhnlichen Schinken international. An der edlen Präsentation der Produkte kann man eindeutig ihre Handschrift ablesen.

Gerade für die kommende Weihnachtssaison hat sie sehr elegante Geschenkpakungen kreiert.

Wer diesen außergewöhnlichen Schinken unter dem Baum haben möchte, muss sich mit der Bestellung sputen. Der Maestro schafft pro Tag nur 2 Schinken in feinste Scheiben zu zerlegen.

Und die Liste der Vorbestellungen ist bereits lang. Bestellungen unter:

www.jamonesjuanpedrodomecq.com

Noch ein Tipp von JPD: den Schinken niemals kalt essen. Damit er sein volles Aroma entfaltet, muss er ein wenig „schwitzen“: Man sollte daher die Scheiben in der Verpackung zunächst unter warmes Wasser halten. Das Fett ist der eigentliche Geschmacksträger und sollte auf keinen Fall wegggeschnitten werden.

Beatrice Hohler





Jamones con Clase

Sin lugar a dudas, ver las iniciales JPD quiere decir que estamos ante un producto de calidad excelente. Bien, esas tres letras no son más que las iniciales de Juan Pedro Domecq, uno de los criadores más relevantes de España que, en su finca “Lo Alvaro”, produce uno de los jamones más exquisitos...

Siguiendo con la tradición familiar “Domecq Oblige” hace hincapié en el interés por mantener las mejores condiciones de crianza y el ahínco por un trabajo constante para lograr la mejor calidad. Todo esto es porque, según nos cuenta JPD, el secreto del jamón está en el cerdo. La extraordinaria calidad es resultado de factores como la raza, 100 % ibérica, el entorno salvaje y las bellotas de las que se alimenta.

Además de todo lo mencionado, en la finca se ha limitado el número de cerdos a 3000, con la idea de responder satisfactoriamente a los criterios de calidad. Del mismo modo, el tiempo de la *Montanera* es crucial, por lo que JPD nos desvela que pueden permitirse el lujo de alquilar terrenos junto a la finca, para que el cerdo disfrute de al menos 2 hectáreas para él y se alimente exclusivamente de bellotas, para ganar el aroma tan especial.

Para comprobar el aroma y el sabor resultado de un proceso de maduración de un mínimo de 3 años, JPD encarga a un *Maestro Jamonero* que compruebe la excelencia de la curación de cada pieza, del mismo modo que un “Sommelier”. En primer lugar el cortador prueba el jamón, y corte a mano cada fina loncha para luego ser envasada, a mano, al vacío, para no perder la sofisticada y laboriosa producción de este producto de alta gastronomía. Tal y como nos indica Marie, esposa de JPD, directora general: “*Con nuestro excepcional corte, somos los únicos que proponemos un set de jamón 3 aromas: la punta, potentes e intensos, la masa con muchos compuestos aromáticos y la intensidad sutil de la babilla*”

Quien quiera deleitarse con uno de estos jamones esta Navidad debe darse prisa, ya que se cortan solo dos jamones por día y la lista de pedidos es bastante extensa. Para ello, dirigirse a:

www.jamonesjuanpedrodomecq.com

“El jamón nunca debe comerse frío. Para poder desarrollar todo su sabor, hace falta hacerlo sudar, y consumirlo a temperatura ambiente (22/24°). Además, el tocino es el verdadero portador del sabor y en ningún caso debe retirarse”, nos aconseja JPD

Beatrice Hohler