

ELABORACIÓN DEL JAMÓN IBÉRICO

El proceso de elaboración necesita de una climatología especial, con unas humedades relativas y temperaturas idóneas para cada fase, es esta la razón de que este proceso se realice en determinadas localidades del oeste y suroeste español, cuya altitud sobre el nivel del mar es superior a los setecientos metros.

Es un proceso lento, pudiendo alcanzar, en algunos casos, los 3 años de curación, siendo lo habitual una curación que puede oscilar entre los dieciocho y treinta meses. Consta de varias fases, comenzando por la matanza seguidas posteriormente de las fases de salazón, el secado y el envejecimiento. En todo este proceso se obtiene, el Jamón Ibérico:

- El peso de la pieza debe oscilar entre seis y nueve kilos,
- La pata será fina y depilada.
- Al corte presentará las típicas vetas blancas de grasa
- La grasa que, al tacto, quedará fácilmente en los dedos.

Al proceso tradicional se le introduce modernas instalaciones para así asegurar estrictos controles de higiene, sin variar la esencia del proceso.

Actualmente en la matanza se mejora sustancialmente en relación a los aspectos sanitarios, permitiendo una correcta inspección veterinaria. Estas matanzas son estacionales y con volúmenes diarios pequeños si los comparamos con los del cerdo blanco.

1) Despiece

Tras el sacrificio, la canal del cerdo se despieza y en el jamón se marca a fuego la semana que corresponde a la matanza. Al jamón se le da un corte típicamente serrano, en forma de V por la cara externa. A partir de aquí comienza las dos etapas fundamentales:

- Curación (durará un mínimo de seis meses)
- Maduración



2) Salazón

Se apilan en una cámara de salazón en alturas máximas de 8 jamones separándose mediante gruesas capas de sal gorda marina. La duración del proceso depende del peso de las piezas aproximadamente un día por kilo de peso, permaneciendo a una temperatura de entre 1º y 5 º C y humedades relativas en torno al 80-90 %. Este proceso favorece la deshidratación que evita la aparición de gérmenes patógenos y por tanto permitirá su conservación.



Hay que tener cuidado de no pasarse en el tiempo de salazón, ya que los jamones de calidad no deben estar salados, sino mas bien dulces.

3) Lavado

Una vez terminada la fase de salazón, se lavan las piezas en agua templada (tibia) para eliminar la sal adherida. Se moldean y se perfilan.

4) Post-salado (Asentamiento o equilibrado salino):

Posteriormente, las piezas se introducen en cámaras a temperatura y humedad controladas, entre 30 y 60 días, a una temperatura entre 3º y 7º C y con una humedad relativa del 70-90%. Esto permite que la sal se difunda entre sus distintas masas musculares de la pieza, así como una pérdida muy lenta de agua que le da la consistencia adecuada.



5) Secado

Los jamones son colgados orientados en eje norte-sur en recintos naturales llamados "secaderos", para que vayan perdiendo humedad gradualmente y obtener una correcta deshidratación mediante el "sudado" de las piezas. El proceso del sudado se produce principalmente en verano por los "calores del verano".

La duración es de 6 a 9 meses y el microclima de la zona juega un papel fundamental.

- Temperatura. (15-30ºC)
- Altitud.
- Velocidad del aire.



Este proceso posibilita que las grasas insaturadas provenientes de las grasas de la bellota, se introduzcan en las fibras musculares consiguiendo una distribución uniforme de las piezas y impregnándolas de su aroma y bouquet característico.

6) Maduración envejecimiento en bodega

La última fase de curación se realiza en la oscuridad en una bodega con ambiente natural, y suele comenzar en otoño, durando entre 6 a 18 meses dependiendo del peso de la pieza. Para ello, las piezas curadas se trasladan a bodegas naturales, construidas muchas veces bajo tierra, hasta que los jamones y paletas adquieran sus genuinos aromas y sabores.

Los lugares con inviernos fríos y secos, son mejores ya que la excesiva humedad puede dañar al jamón. Es muy importante en la maduración, mantener los siguientes parámetros constantes:



- Temperatura
 - Invierno: 10-14°C.
 - Verano: 16-20°C
- Humedad 60-80%.

En esta fase los hongos propios de cada bodega que aparecen en los jamones en su parte exterior y que ayudan a la estabilización de la grasa hasta que el jamón adquiere el punto exacto de jugosidad y textura facilitan el resaltamiento del aroma del Jamón Ibérico (bouquet).

En el conjunto de estas fases de curación, el jamón pierde entre un 30% y un 35% de su peso en canal.

7) Cala

Para saber que el Jamón Ibérico reúne las características necesarias de curación y aroma un experto lo cala mediante un hueso (que se denomina cala de vaca o de caballo) que se clava en el jamón en dos diferentes partes de la pieza con el objeto de que se impregne de los aromas de su carne. Se retira la cala y se huele, debiendo desprender un olor agradable y fuerte.

Por último se etiqueta según sea la calificación otorgada.

