

**Moisés Monge** Responsable de VIDESAN

# “Videsan, vinagre de Jerez elaborado en Sanlúcar de Barrameda”

El Vinagre de Jerez es una de las joyas culinarias de nuestro país. VIDESAN es una empresa especializada en su producción y comercialización, al frente de la cual se encuentra Moisés Monge. Hablamos con él.

## ¿Cuál es la actividad de VIDESAN?

VIDESAN S.L. es una empresa familiar inscrita en esta Denominación de Origen Protegida que se dedica a elaborar, criar, embotellar y exportar sus Vinagres de Jerez a diversos países como Francia, Estados Unidos, Canadá, Australia, Austria, Alemania, Suecia, el Reino Unido o China, por citar algunos de ellos. Nuestras ventas aumentan cada año y, actualmente alcanzamos las 3.000 botas de 500 litros anuales.

## ¿Por qué es tan especial el Vinagre de Jerez?

Uno de los aspectos principales que afectan a las propiedades del vinagre es su procedencia u origen. En el caso del Vinagre de Jerez, hay que destacar que proviene de una materia prima única, como es el Vino de Jerez que emana de las variedades de uvas cultivadas en viñedos inscritos en la Denominación de Origen Protegida Jerez-Xérès-



Sherry y que son los únicos aptos para la elaboración del Vinagre de Jerez. En este sentido, la reputación así como las características genuinas de este producto han sido objeto de imitaciones.

## De ahí que se protegiera...

Así es. Con el doble objetivo de mantener esas características genuinas y de garantizar a los consumidores la autenticidad del producto, se fundó la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Jerez. Fue la primera creada en España para este tipo de productos y está amparada a su vez por el mismo Consejo Regulador de los Vinos de Jerez.

## ¿Qué diferencia a VIDESAN de sus competidores?

Hemos sido la primera empresa en el Marco del Jerez en realizar la elaboración de nuestros Vinagres de Jerez en acetificadores, independientemente del sistema tradicional de Criaderas y Soleras. Además, todos nuestros proveedores de materia prima son las cooperativas vitivinícolas del Marco del Jerez.

## ¿Cuáles son los retos de futuro de la empresa?

Nuestros nuevos propósitos se basan en abrir mercado en los países árabes. Para ello, estamos trabajando en la consecución de un Vinagre de Jerez adaptado a dichos países. Ese será uno de los desafíos que afrontaremos para seguir en la línea de crecimiento de los últimos años.



## PRODUCTOS

Todos los Vinagres de Jerez de VIDESAN se comercializan bajo la marca “Solera 77”, con las siguientes variedades:

- Solera 77 Vinagre de Jerez con un mínimo de seis meses en madera de roble.
- Solera 77 Vinagre de Jerez Reserva con un mínimo de 2 años en madera de roble.
- Solera 77 Vinagre de Jerez Gran Reserva con un mínimo de 10 años en madera de roble.
- Solera 77 Vinagre de Jerez Ecológico con un mínimo de 6 meses en madera de roble.
- Solera 77 ADOBO.