

# The New York Times

ON THE WEB

The New York Times  
nytimes.com

---

September 21, 2005

Rare Bottles, Chosen by a Sommelier

By FLORENCE FABRICANT

## Ibérico Chorizo Under the Tree

The Department of Agriculture has agreed to allow the import of products from the famed black-foot Ibérico pigs raised on acorns in Spain's rugged West. Jamones Fermín, a family-owned company near Salamanca, is the first to obtain approval and has started to slaughter the pigs. "If all goes well we may have chorizo by Christmas," said Don Harris, owner of La Tienda ([tienda.com](http://tienda.com)), a source for Spanish products. The glory of these pigs, the cured hams, will be available in about two years. "These products will require consumer education," said Raul Martín, an owner of Jamones Fermín. He added, "Not only are they more expensive, but they have a stronger flavor, and the hams especially have more fat."

<http://www.nytimes.com/2005/09/21/dining/21stuf.html>

## Chorizo Ibérico bajo el árbol

El Departamento de Agricultura ha otorgado el permiso de exportación para los productos del cerdo ibérico criados con bellotas en la zona Oeste de España.

Jamones Fermín, una empresa familiar cerca de Salamanca, es la primera en obtener la aprobación y ya ha comenzado a producir. "Si todo va bien, podremos tener chorizo para Navidad" dice Don Harris, dueño de La Tienda.com, suministrador de productos españoles. Lo mejor del cerdo ibérico, el jamón curado, estará disponible en dos años.

"Estos productos requieren cierta educación del consumidor" dice Raúl Martín, de Jamones Fermín. Y añade: "Son más caros, pero su sabor es más intenso, y los jamones, especialmente, tienen más grasa".