



Empresarios de Palma del Río (Córdoba) crean el primer vino espumoso del mundo hecho de zumo de naranja

LOCALIZACIÓN: Palma del Río (Córdoba)

DURACIÓN VTR: 1'36"

RESUMEN: La zona de la Vega del Guadalquivir es una de las zonas más importantes de Europa en la producción de naranja, con 242.000 toneladas en la última campaña, lo que supone una facturación anual del sector de unos 100 millones de euros. La mayor parte de la fruta se comercializa sin transformar o en zumo por lo que el interés del sector es crear una nueva industria agroalimentaria en torno a estos frutales. Una de la primera iniciativa ha sido la de Vegasud, que ha creado el primer vino espumoso del mundo hecho de zumo de naranja.

TEXTO VTR:

Fuente de vitamina C y también de tejido empresarial. Es la naranja de la Vega del Guadalquivir, uno de los centros productivos más importantes de Europa. Pero solo el 25% se queda en España y su comercialización, hasta ahora, se limitaba al zumo o la fruta fresca.

M^a DOLORES JIMÉNEZ
Gerente de Vegasud

"Ese fue el motivo por el cual pues se inició ese proceso de investigación para poder sacar una alternativa a la industrialización de la naranja"

Una investigación que ha durado dos años y cuyo resultado ha sido el primer vino espumoso del mundo, obtenido de la fermentación de la naranja, de la naranja de Palma del Río.

M^a DOLORES JIMÉNEZ
Gerente de Vegasud

"Se trata de un producto único en el mundo. De hecho, lo hemos podido patentar en una primer fase en España y en una segunda fase se ha hecho la patente Europea."

Su proceso es totalmente natural, el zumo de naranja realiza una primera fermentación en estos depósitos de acero.

MANUELA SÁNCHEZ
Ingeniera química Vegasud

"Con la primera fermentación en depósito convertimos el azúcar en los grados alcohólicos que va a tener el vino"

Según la variedad alcanza entre los siete y los once grados. Luego pasa, por una segunda fermentación

M^a DOLORES JIMÉNEZ
Gerente de Vegasud

"Se obtiene en esa segunda fermentación un carbónico natural de la naranja que es lo que le da la propiedad de ser un espumoso y de ahí sale el Burnarj, burbuja de naranja"

Y se trata solo del primer paso porque en esta tierra de la naranja, de la que viven más de 1.3000 familias se siguen investigando nuevas fórmulas para hacer crecer la industrialización del sector.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al **teléfono 647 310 157** o contactar a través del correo electrónico **info@historiasdeluz.es**