

El espumoso de naranja como alternativa natural al champán y el cava



Noticias

Denominado Burnarj y creado por la empresa Vegasud, ubicada en Palma del Río (Córdoba), se presenta como la principal alternativa al tradicional cava o champán.

Un espumoso de naranja totalmente natural, denominado Burnarj y creado por la [empresa Vegasud \[1\]](#), ubicada en Palma del Río (Córdoba), se presenta en estas fechas de brindis y celebraciones como la principal alternativa al tradicional cava o champán.

La administradora de Vegasud, María Dolores Jiménez, ha explicado que Burnarj nació como una idea "novedosa" para dar salida "a un producto tan natural como la naranja" y que se presenta en el mercado como "pionero, innovador y original".

La materia prima es el zumo natural de naranjas de primera calidad, ya que se tiene en cuenta la acidez para lograr la garantía deseada, que en su primera fermentación obtiene once grados de alcohol.

La segunda fermentación tiene lugar en botella, donde se producirá la burbuja de forma natural, con el propio carbónico desprendido por el zumo fermentado y no por carbonatados o gases añadidos artificialmente.

De esta manera, Burnarj, que se comercializa bajo las variedades de brut, natural y semiseco, se presenta como un espumoso de naranja natural, sin agua añadida, obtenido a través de una doble fermentación y cuya temperatura de consumo, para apreciar toda su riqueza de matices, se establece alrededor de los 5 o 6 grados. Aunque lleva en el mercado un año, este espumoso de naranja ya ha tendido éxito en diversos salones especializados y se está expandiendo por Europa.

Como producto novedoso "necesita tiempo para introducirse en el mercado", ha reconocido Jiménez, aunque ha resaltado que se trata de un producto "innovador que no tiene competencia" pero que crea "expectación allá por donde pasa".

De hecho, tras comercializarse en una gran superficie, Burnarj ya ha dado el salto a los mercados internacionales con fuerte presencia en países del norte de Europa y "con el objetivo de introducirse en los próximos meses en Japón, China, Estados Unidos y Sudamérica".

Además, a medio plazo, el objetivo de Vegasud es contar con el cultivo propio de naranja, que permitirá abundar en el control de la calidad y apostar por un producto ecológico, lo que aumentará la calidad y el prestigio de Burnarj.

El espumoso de naranja puede combinar con foie, moluscos y crustáceos, mientras que también acompaña muy bien a los arroces con marisco, al arroz negro, con pescados azules, ya que el cítrico contrarresta la grasa del salmón o del atún, y es ideal con las carnes blancas o aves de corral.

Asimismo, como postre, hace una excelente pareja con el chocolate o con un buen queso curado, mientras que se trata de una bebida ideal para trabajarla en coctelería.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.burnarj.es/>