

Sumilleres abogan por realizar más catas para revalorizar los vinos de Málaga

Noticias

Son algunas de las conclusiones extraídas del foro "Vinia Málaga"

Sumilleres, críticos vitivinícolas y empresarios del sector de la enología de toda España se han citado en el foro "Vinia Málaga", donde han coincidido en la necesidad de realizar más catas y encuentros de este tipo para revalorizar los vinos de Málaga y darlos a conocer dentro y fuera de la provincia.

El encuentro ha acogido diversas ponencias-catas en las que sumilleres de reconocidos restaurantes con estrellas Michelin han catado vinos con denominación de origen Málaga y Sierras de Málaga y analizado la situación y el futuro de este sector.

La sumiller de la terraza del Casino de Madrid (dos estrellas Michelin), María José Huertas, se ha mostrado "gratamente sorprendida" con los vinos de Málaga, pues aunque ha confesado que "no era gran conocedora" de ellos asegura que son "muy particulares". Huertas ha indicado en declaraciones a Efe que el sector debe "hacer hincapié en los vinos Sierra de Málaga", porque según explica, fuera de la provincia "la gente dice un Málaga cuando se refiere a un vino dulce, no asocia tanto a los vinos blancos, rosados y tintos".

La sumiller ha abogado por realizar más catas para dar a conocer estos vinos porque "son muy buenos y muy interesantes", pero "para conocerlos hay que probarlos" y ha indicado que para los sumilleres "es muy enriquecedor tener vino de una zona donde la gente no piensa que hay, porque son novedades y sorpresas".

En la misma línea el jefe del equipo de sumilleres de Monvinic, César Cánovas, en su conferencia ha analizado los motivos por los cuáles "el vino de Málaga no se consume en Málaga" y ha animado a los restauradores de la provincia a que los incluyan en las cartas.

Cánovas ha asegurado que los vinos de Málaga "fuera de Málaga se conocen muy poco o directamente no se conocen" y ha señalado que la provincia tiene "un potencial turístico enorme y las personas que la visitan quieren probar lo que se produce aquí".

Además de por realizar más catas para dar a conocer los vinos, el sumiller ha apostado por revalorizar y subir el precio de los vinos más viejos y con más reputación de la denominación de origen porque, según comenta a Efe, "es bueno que sean baratos pero algunos tienen que ser las estrellas, los buques insignia".

En contraposición, los responsables del sector destacan el buen momento que atraviesa, y, así, el secretario del Consejo Regulador de las denominaciones de origen Málaga y Sierras de Málaga, José Manuel Moreno, ha hecho hincapié en la "calidad incuestionable del producto" y en "la interesante proyección" en los mercados. "El futuro es muy halagüeño", ha indicado a Efe Moreno, quien señala que los índices de calidad "están en estándares muy positivos y el sector se dirige hacia un adecuado posicionamiento".

En cuanto a las exportaciones al extranjero, el secretario del consejo regulador ha indicado que suponen el 35 por ciento de la producción, y que se venden especialmente en Alemania, Francia y Estados Unidos.

El propietario de Bodegas Dimobe, Juan Muñoz, también destaca el "buen momento" que atraviesan los vinos de Málaga, pues según comenta "siendo una denominación de las más antiguas de España hay productos muy nuevos como la incorporación de Sierras de Málaga". Muñoz ha manifestado a Efe que aunque el sector crece "poco a poco" lo hace de una "forma muy sólida", aumentando el número de bodegas y elaborando productos nuevos que demanda el sector como tintos dulces, vinos espumosos y variedades autóctonas.

Redacción