

Crean el primer helado con vino de la denominación de origen Málaga

Noticias

El helado es fabricado con un doce por ciento de vino Pedro Ximénez de las bodegas Gomara.

El vino de Málaga, cuyas primeras referencias se remontan al siglo VIII antes de Cristo con la llegada de los fenicios, se puede degustar ya en forma de helado gracias al primer producto creado con caldos de esta denominación de origen, en concreto de la variedad de uva Pedro Ximénez.

La iniciativa surgió con el propósito de "corregir un error que existe en el mercado, porque cuando alguien se acerca a un helado de sabor Málaga lo puede encontrar fabricado con ron y pasas sultanas o con vinos dulces de otra región", ha explicado en la presentación el creador del helado, Miguel López, de la empresa Vital Icecream.

"Queríamos una garantía para el consumidor de que es un helado que, además de los ingredientes normales, azúcar y leche, tiene como elemento caracterizador el vino de Málaga", ha añadido.

El helado es fabricado con un doce por ciento de vino Pedro Ximénez de las bodegas Gomara, por lo que en conjunto tiene un 1,8 por ciento de alcohol, "la mitad de lo que tiene una cerveza, una cantidad no representativa, porque lo más importante es el sabor que proporciona".

El vino de Málaga "es un producto único en el mundo por su sabor y su contenido en azúcar y alcohol, y es ideal para aperitivos y postres, por lo que conjuga muy bien con el helado, que es precisamente un postre", según el creador del producto.

En el proceso de elaboración se han ofrecido catas a profesionales como enólogos, bodegueros, biólogos, químicos, pasteleros, cocineros o alumnos de sumillería, pero ahora llega "la segunda parte, que el consumidor lo pruebe y aporte las sugerencias que considere oportunas".

"Queremos que nuestros productos sean consensuados con el consumidor en la medida de lo posible", ha apuntado Miguel López, que ha precisado que la empresa granadina Nordwik será la encargada de la fabricación, distribución y comercialización a nivel nacional.

Ha admitido que la presentación se ha producido "un poco tarde" para la actual campaña de helados, por lo que éste será "un año de chequeo" en el que se conforma "con que se vaya conociendo y se sepa la opinión del consumidor final".

López cree que el helado puede tener un mercado internacional, aunque la empresa quiere ir "paso a paso" y considera que "es un producto ideal para grandes superficies, sobre todo en la zona de gourmet de vino, también para restaurantes y, por supuesto, para heladerías".

La uva Pedro Ximénez es "mundialmente conocida" y es una de las variedades base del vino de Málaga junto a la Moscatel, ha recordado el presidente del consejo regulador de esta denominación de origen, Cayetano Garijo.

Con esta variedad "se consiguen distintos tipos de vino, en función del grado de contenido de azúcar que tenga la uva y del proceso industrial y de elaboración que se le dé al mosto primero y al vino, una vez fermentado, después, ha agregado Garijo.

Redacción