

Moscatel y Mistela

©Rafael Poveda, 2024 - Diario Información de Alicante, Viernes 19 de Abril de 2024

MOSCADEL Y MISTELA

VIERNES, 19 DE ABRIL DE 2024

Sorbos de Fondillón
Rafael Poveda
ENÓLOGO



Durante décadas mis allegados me han torturado pidiéndome que aclarara la diferencia entre estos dos vinos. Por fortuna hoy en día todo el mundo lo tiene claro, pero vamos a recordarlo aquí para deleite de vinófilos.

El moscatel es una variedad de uva blanca, tinta o gris que se

cultiva en todo el mundo. En otros países se llama Muscat, Muscadet, Muskateller, Mostacho, Moscato etc. La uva Moscatell de Alicante se encuentra entre las mejores del mundo por su extensión y calidad. Cuando se embolsa en el Vinalopó para comer le llamamos Ideal y su sabor es sin duda el más sabroso. Se suele utilizar para elaborar

vinos que pueden ser secos, pero en general se destina a fabricar mistela.

La mistela es el resultado de mezclar alcohol vínico al 15% con un mosto de uva. El nombre viene de mixtura, mezcla. Históricamente la mayoría de mistelas se elaboraban con la variedad de uva Moscatel y de ahí la confusión generalizada. Se pueden preparar mistelas con cualquier uva de vinificación y algunas han sido populares como las de Garnacha. En Alicante fue muy popular la mistela tinta de Monastrell. Hasta primeros de los noventa, en la bodega de Monóvar la elaborábamos y se vendía en pequeños barriles de cien litros que iban destinados a las barcas de pesca desde Guar-

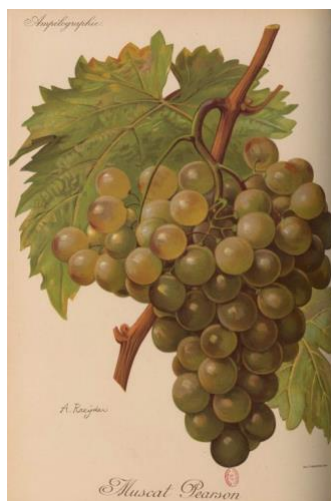


damar a Dénia. Los pescadores embarcaban los barriles de mistela con la seguridad de que su alto grado impedía que se estro-

peara en el mar y además apreciaban mucho su sabor. Cada día, el cocinero, que había preparado un fondo de pescado con la morralla, asomaba la cabeza por el ventanuco y gritaba: *¿Que fem del caldo? La respuesta podía ser: arròs o tallarins.* Todavía hoy en día he comido caldero con veteranos de Santa Pola y me han pedido mistela tinta para ser puristas.

La mistela de Moscatel es ideal para tomarla en romerías, fiestas, de postre y a la hora de merendar con rollitos de aguadiente y otras pastas. Es exquisita pero hay que beberla con prudencia pues una resaca de mistela puede ser memorable y casi tan mala como la de anís dulce.

Durante décadas mis allegados me han torturado pidiéndome que aclarara la diferencia entre estos dos vinos. Por fortuna hoy en día todo el mundo lo tiene claro pero vamos a recordarlo aquí para deleite de vinófilos. El Moscatel es una variedad de uva blanca, tinta o gris que se cultiva en todo el mundo. En otros países se llama Muscat, Muscadet, Muskateller, Mostacho, Moscato etc. La uva Moscatell de Alicante se encuentra entre las mejores del mundo por su extensión y calidad. Cuando se embolsa en el Vinalopó para comer le llamamos Ideal y su sabor es sin duda el más sabroso. Se suele utilizar para elaborar vinos que pueden ser secos, pero en general se destina a fabricar mistela.



La Mistela es el resultado de mezclar alcohol vínico al 15% con un mosto de uva. El nombre viene de mixtura, mezcla. Históricamente la mayoría de mistelas se elaboraban con la variedad de uva Moscatel y de ahí la

confusión generalizada. Se pueden preparar mistelas con cualquier uva de vinificación y algunas han sido populares como las de Garnacha. En Alicante fue muy popular la mistela tinta de Monastrell. Hasta primeros de los noventa, en la bodega de Monóvar la elaborábamos y se vendía en pequeños barriles de cien litros que iban destinados a las barcas de pesca desde Guardamar a Denia. Los pescadores embarcaban los barriles de mistela con la seguridad de que su alto grado impedía que se estropeará en el mar y además apreciaban mucho su sabor. Cada día, el cocinero, que había preparado un fondo de pescado con la morralla, asomaba la cabeza por el ventanuco y gritaba: *¿Que fem del caldo?* La respuesta podía ser: *arròs o tallarins*. Todavía hoy en día he comido caldero con veteranos de Santa Pola y me han pedido mistela tinta para ser puristas.

La Mistela de Moscatel es ideal para tomarla en romerías, fiestas, de postre y a la hora de merendar con rollitos de aguardiente y otras pastas. Es exquisita pero hay que beberla con prudencia pues una resaca de Mistela puede ser memorable y casi tan mala como la de anís dulce.

www.rafaelpoveda.com