vinetur

¿Qué son las mistelas y cómo se elaboran?

Aunque a las mistelas se las denomina en ocasiones “vino” en



Aunque muchas mistelas incluyen el término "vino" en sus etiquetas, esta bebida alcohólica no es vino al no someterse a fermentación alcohólica

Aunque muchas veces se las categoriza como vinos, o productos vinícos, en realidad **las mistelas no son vino**, se trataría de una simple mezcla de zumo de uva y un destilado de vino, que no de orujo.

Concretamente, las mistelas son un producto resultante de la adición de alcohol vínico autorizado a los mostos, en una proporción tal que se impida su fermentación alcohólica, generalmente superiores a los 15% vol.

Las mistelas pueden ser blancas elaboradas a partir de mostos de uvas blancas, pudiendo apagarse con alcohol recién extraído el mosto, o mejor hacerlo después de haberlo desfangado para evitar la adquisición de sabores defectuosos procedentes de los fangos.

Las mistelas tintas se obtienen por estrujado y despalillado de la vendimia, pudiendo añadirse el alcohol antes de la maceración del mosto con sus hollejos durante un período suficiente de un mes, o bien paralizando la fermentación con anhídrido sulfuroso durante una a dos semanas, siendo éste posteriormente eliminado y añadiendo entonces el alcohol vínico.

El despalillado es necesario para evitar las pérdidas de alcohol por fijación en los raspones, así como también para impedir la cesión de sabores astringentes: realizando durante su elaboración las operaciones de remontado o de bazuqueo necesarias para activar la maceración en la medida de lo posible, o incluso en otras ocasiones operando a sombrero sumergido como suele ser más habitual.

Las mejores mistelas se obtienen a partir de variedades blancas aromáticas como las de Moscatel o Malvasía, pudiendo utilizarse como producto de consumo directo, aunque lo más normal es emplearlas como producto secundario para la elaboración de vinos dulces o licorosos, aportando el alcohol o los azúcares que éstos necesitan.