vinetur

5 Mostos del Marco de Jerez: dónde beberlos y con qué platos acompañarlos

jueves 27 de octubre de 2022

ESCRITO POR JOSÉ LEONARDO RANCHAL





Tras finalizar la vendimia en el Marco de Jerez allá por agosto y septiembre, el zumo de la uva aún se llama mosto aunque empieza a obtener ya graduación alcohólica, encubado durante unos cuarenta días, hasta alcanzar unos 12 grados de alcohol, constituyendo la base de todos los vinos del Marco de Jerez.

Ese primer zumo dorado, da su nombre también a los establecimientos, casas de comidas o ventas, donde ondean las banderas rojas especialmente a finales de otoño y sobre todo en invierno pregonando que podemos ya disfrutar en Jerez, Sanlúcar, Chipiona y Trebujena del zumo que no es vino y que "no emborracha pero agacha".

Para el disfrute de los visitantes hay diferentes clases de Mostos, desde los que debes llevarte tu propia comida de casa, pasando por los buenos, bonitos y baratos hasta a los que tienen carta propia del más exquisito restaurante. Mostos hay dentro del casco urbano, en las afueras y a kilómetros de Jerez.

Por supuesto, en todos ellos podrás disfrutar de su "néctar dorado". Pero todo no es beber en los Mostos, por lo que suelen ofrecer cierta variedad de platos típicos como el ajo campero y guisos como la berza, el menudo o el pollo, y por supuesto también diversas chacinas.

Aquí dejo una lista, elaborada por Mira Jerez, de 5 Mostos donde poder disfrutar este invierno además de una buena comida.

Mosto El Corregidor Viejo

Este cortijo se encuentra en la Cañada del Moro entre la carretera de Morabita y la carretera de Trebujena. Es uno de los más populares de Jerez.

Mosto Añina

Situado en la barriada de Añina número 9, en la zona de Las Tablas, este mosto dispone de una agradable terraza para disfrutar de algunas de sus mejores elaboraciones caseras.

Mosto Domi

Situado en las afueras de Jerez, junto a la carretera de Trebujena, el Mosto Domi es otra parada obligatoria para este otoño.

Mosto Candelero

En la viña más antigua del marco de Jerez, muy próxima al Mosto Añina en Las Tablas, se sirven platos tradicionales rodeado de viñedos y tierra albariza.

Mosto Nicolás

Finalizamos el repaso en Estella del Marqués y su popular Mosto Nicolás, un coqueto establecimiento donde redunda la cocina tradicional y donde se sirve uno de los mejores pescados de la zona.