vinetur

Mistela: el sabor del vino con un toque dulce

A punto de desaparecer hace unos años, hoy estos productos seducen los paladares de los amantes de los sabores más dulces

viernes 8 de septiembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



La bodega Bórgave 1915, situada en Madridejos, en la provincia de Toledo, a 120 km al sur de Madrid (España), cuenta con más de 100 años de historia y tradición. Desde hace varios años su foco está puesto en la sostenibilidad, para cuidar el legado de los fundadores. Por eso desde 2006, el 100% de los viñedos propios de la bodega son trabajados de forma ecológica, con certificación de Sohiscert incluida. Porque para la

bodega es fundamental la elección de métodos agrícolas tradicionales basados en el respeto a las cepas y a la tierra, pero al mismo tiempo también consideran vital la incorporación de nuevas tecnologías para optimizar los procesos y conseguir vinos equilibrados y de alta calidad.

En pro de la sostenibilidad, los suelos los fertilizan aplicando sólo los nutrientes necesarios y mediante técnicas que se centren en la reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero. En tanto, la elección del parque varietal se centra casi de forma exclusiva en las uvas adaptadas a las condiciones edafoclimáticas de La Mancha; donde cuentan con unas 120 hectáreas de viñedos propios situados en diferentes parajes de las extensas llanuras manchegas, a unos 650 metros sobre el nivel del mar.

Bodega Bórgave 1915 cuenta con una tienda de vinos donde se pueden encontrar todos sus productos: desde la línea Alma de Vega (que cuenta con un blend Airén + Verdejo, otro elaborado con Airén + Moscatel, un rosado dulce, un Tempranillo y un rosado de aguja), Lacruz Vega varietales (que incluye un Verdejo, un Sauvignon Blanc, un Tempranillo y un Syrah), Lacruz Vega Barrica (con tintos criados en barricas de roble francés y americano durante 4, 6, 12 o 18 meses), el vermut 19 Quince y la línea Memorias conformada casi exclusivamente por mistelas.

Pero, ¿de qué hablamos cuando hablamos de mistelas?

Básicamente de un producto que tiene como base un mosto mezclado con alcohol vínico hasta un límite máximo de 18 grados de alcohol en volumen.

¿Cómo se elaboran las mistelas?

Añadiendo alcohol al mosto sin fermentar o parcialmente fermentado, con lo que el proceso de fermentación se interrumpe permaneciendo casi todo el azúcar. De ahí proviene la sensación dulce de estos vinos.

¿Cuál es el diferencial de las mistelas de Bórgave 1915?

Que para la elaboración de las mistelas seleccionan los mejores alcoholes producidos por su propia destilería. Estos son añadidos a los mostos aclarados procedentes de suaves prensados de uvas seleccionadas por su alto contenido en azúcar, que dan lugar a vinos de licor que se caracterizan por su suavidad y el perfecto equilibrio de aromas y sabores.

¿Qué Mistelas probar?



Memorias Mistela blanca elaborada 100% con Airén -la uva blanca con más presencia de España, que suele dar vida a vinos de cuerpo medio y aromas ligeros- seduce a la vista con un color ámbar claro con reflejos de oro viejo. En nariz son protagonistas los aromas a uvas pasas con recuerdos a miel y en boca deja una sensación aterciopelada con un final con dejos de arrope y uvas pasas. Esta Mistela es ideal para disfrutar como aperitivo o como compañera de patés o dulces como el

strudel manzana o el tiramisú.

La **Mistela tinta** está elaborada 100% con Garnacha tintorera o Alicante Bouschet, una uva que suele aportar color y cuerpo a los vinos. Por eso esta mistela a primera vista llama la atención con su color rojo oscuro. Los aromas más presentes remiten a las uvas pasas con recuerdos a chocolates negros, ciruelas pasas y aceitunas. Y en boca tiene una entrada agradable, dulce y sedosa, con un final potente y reminiscencias a chocolate negro, ciruelas pasas y regaliz. El Mistela tinto es ideal para acompañar terrinas o postres como el brownie.

La **Mistela Moscatel** está elaborada 100% con uva Moscatel de grano menudo, una uva muy aromática que se caracteriza por tener un gran potencial en azúcar con un muy buen equilibrio de acidez y un potente sabor. Para muchos es la uva ideal para elaborar vinos dulces y mistelas. A la vista se presenta con un color amarillo dorado brillante y en nariz se despliegan los fragantes aromas con preponderancia de la miel, los cítricos y las flores. Su paso en boca es cálido, fresco y persistente, con recuerdos a uvas pasas, membrillo y miel. La Mistela Moscatel tiene una gran versatilidad para el momento del maridaje, por eso será la mejor aliada para acompañar desde foie gras pasando quesos azules o tartas de fruta.

Importante: La temperatura de servicio recomendada de todas las Mistelas es de 6º/8º grados. Se debe beber bien frío para que todos los aromas y sabores se potencien y equilibren de la mejor forma.