

Sorprendente Moscatel romano

Ágora, una nueva creación permite combinaciones culinarias del todo sugerentes



Chema Ferrer

Si ya tuvimos novedades hace ya más de dos años con la aparición de un vino espumoso a partir de esta magnífica uva, en el último año se consolida una nueva creación del joven equipo de enólogos que marcan la derrota de esta innovadora bodega. Ha llegado *Ágora*, una auténtica renovación de las posibilidades de la uva Moscatel que se sienta a la mesa con un ramillete de aplicaciones absolutamente distinto a lo que estábamos acostumbrados.

Con este sugerente título de remembranzas mediterráneas creada por la bodega Cooperativa San Vicente Ferrer, de Teulada, se abre un abanico extenso de posibilidades. Si el descorché de cualquier vino invita al encuentro y a compartir, mucho más si cabe lo consigue este vino vocacional donde los halla y apto para todos los paladares, desde el más riguroso y académico hasta el puramente casual y poco dado a la cultura vitivinícola.

Se trata de un vino elaborado a partir de las fantásticas uvas de Moscatel Romano, y con finas burbujas, frase impresa en su etiqueta que corresponde a la fiel descripción de lo que luego se descubre.

El *Ágora* a la nariz resuelve fragante y profundo, con un marcado recuerdo a frutas. Su característica fundamental es esa misma intensidad en el que la fruta preponderante corresponde al recuerdo de las mismas bayas de Moscatel. En boca destaca la impresión propia de la uva, muy refrescante y meloso a un tiempo. La fermentación parcial de su

mosto es la que obligatoriamente nos hace recordar a esa uva recién recolectada, de este proceso quedan las finísimas burbujas con las que se hace acompañar y que son el marchamo inconfundible de este vino tan novedoso. Para disfrutar de su plenitud hay que servirlo muy frío y hablamos de entre 7 y 8 grados.

Por lo pronto ya se puede huir del tópico que incluye siempre al Moscatel entre los vinos de postres o tan solo repostería. Indudablemente admite muchas combinaciones, desde el clásico y consabido maridaje con foies, patés y quesos, hasta otros más sugerentes como la volatería doméstica y la caza, tanto de pelo como de pluma. Hay otro aspecto también muy destacable, unas aplicaciones culinarias del todo interesantes y que traen a la mente los extensos repertorios gastronómicos que en tierras sicilianas realizan con los vinos de Marsala. Su aplicación a nivel culinario es amplísima, si con la propia mistela de Moscatel alcanzábamos a hacerla participar en salsas, helados y repostería, con el *Ágora* se abren nuevas posibilidades en la que se le puede hacer partícipe de marinados y fumets en el que podemos dejar correr la imaginación, ya que todavía no conocemos sus límites.

El licor de Moscatel

Aprovechamos el afianzamiento del *Ágora*, (ya le han llegado reconocimientos y premios), para subir a la palestra otra de sus últimas novedades. Las espléndidas condiciones de la uva de Moscatel Romano permiten una gran variedad a la hora de crear nuevos productos, y es que la bodega teuladina presume de elaborar el primer licor de uva Moscatel realizado en España. El proceso se lleva a cabo con uvas semipasificadas de Moscatel ▶





Romano, esto se traduce en que tan solo han sido soleadas de ocho a diez días. De ahí se las traslada para que comience su proceso de vinificación y con una elaboración cien por cien natural, (parece que era una antigua costumbre artesana de la que se han rescatado las recetas). El proceso de fermentación se apaga en el momento en el que se le añade el alcohol, lo cual permite que esa media fermentación proporcione unas características únicas al licor resultante. Es una sencilla evidencia que las pasas acumulan muchos más azúcares y que precisamente serán los que impriman un carácter especial al vino, pero el secreto principal radica en su paso por barrica, hasta tres meses es el tiempo en el que se le deja dormir.

Mejor fresco

Al servicio destaca el color marrón de la pasificación. Obviamente, las mejores propiedades se extraen a la hora de consumirlo fresco, pero no tanto como su hermana menor, la mistela de Moscatel. Su marcada dulzor en boca se rompe en un estallido de sabores y aromas en los que es absolutamente persistente la fruta. El licor se microfiltra antes de entrar en botella, cosa que se merece ya que resulta una bebida única y excepcional. Actualmente se presenta en un envase de 70cl del que se embotellan aproximadamente unas 2.000 botellas.

La última vendimia trae buenas noticias y es que en ocasiones la sequía y los incontables días de buena insolación permiten que la uva Moscatel alcance su plenitud. Es inopinable, que donde mejor crecen sus parras es en los bancales donde la brisa marina alcance, mucho sol y el zumo del rocío matinal. ●