

Una Mistela, pero que sea de Moscatel



4,50 € Escala i Corda

La mistela de Moscatel es el vino de licor que endulza las sobremesas en la Comunitat Valenciana desde hace cientos de años. Los árabes introdujeron el alambique en la Península Ibérica. A partir del siglo XIII se desarrolló su perfeccionamiento para destilar los hollejos de las uvas, aunque el uso del alcohol fue principalmente medicinal y tenía sabores desagradables por lo que se añadieron frutas, especias y plantas aromáticas para hacerlo grato de beber. La Mistela es mosto de uva con cierta cantidad de alcohol vínico. Se puede hacer con cualquier tipo de uva, incluso hay lugares donde, además del mosto, se añaden otros aromatizantes. Pero para

la Mistela de Moscatel no hace falta nada más. El alcohol vínico añadido al zumo de uva preserva los inconfundibles aromas y sabores, el carácter único de la fruta fresca de la Moscatel. Bodegas Godelleta es una sociedad vitivinícola que podríamos definir como «monovarietal», ya que en las 750 hectáreas de viñedo que trabajan sus socios solo cultivan Moscatel de Alejandría. En el último año han sacado al mercado una nueva marca de Mistela, con cuyo nombre hacen mención a la «Escala i Corda», la modalidad más popular del deporte de pilota valenciana. También han presentado en los últimos meses un magnífico vino seco joven, Silencio 2018 y un selecto orujo hecho con los hollejos de sus uvas.

La Mistela Escala i Corda tiene una imagen moderna y minimalista. Está bien elaborado, con buena fruta, sin secretos. Su color es amarillo pajizo, con tonos dorados, de aroma intenso a uva fresca Moscatel, que recuerda a azahar y jazmín, a miel y a corteza de naranja. En el paladar es untuoso, dulce, fácil de beber, equilibrado, fresco, largo y persistente. Perfecto para acompañar las pastas y repostería tradicionales, como la «coca de llанда», aromatizada con canela y ralladura de limón.

LA CATA
LUIS MORENO BUJ



Dehesa de Luna y Extreme proponen un maridaje inédito



Dehesa de Luna es una bodega de intachable trayectoria asentada

sobre una finca catalogada como reserva de biodiversidad en el municipio albaceteño de La Roda. Algunos de sus vinos, como su nuevo Rosé están considerados entre los mejores del país. Ahora la bodega marida sus vinos con los exclusivos

productos de Extrem Puro Extremadura como el nuevo salchichón cular ibérico de bellota ecológico elaborado con cerdos de raza ibérica y criados en las dehesas del corazón de Extremadura, dónde crecen en libertad rodeados de naturaleza. Sin duda un maridaje inédito que no dejará a nadie indiferente.

FASCU busca al mejor sumiller valenciano

Alrededor de medio centenar de profesionales de la sumillería han confirmado su participación este próximo lunes en una nueva edición del concurso que organiza la Federación de Asociaciones de Sumilleres de la Comunitat Valenciana (FASCV) para elegir al mejor sumiller del año. La cita se desarrollará en Alicante, concretamente en las instalaciones del hotel Alicante Golf, donde los organizadores dispondrán diversos escenarios para realizar las diferentes pruebas de conocimiento, servicio, gestión de cartas de vinos y otros factores relacionados con el mundo de la sumillería a partir de las 10 horas. De forma paralela se habilitará una zona de catas y degusta-

ciones en la que estarán presentes algunas de las bodegas más representativas de la Comunitat Valenciana. La miniferia se desarrollará durante dos sesiones, una matinal (a partir de las 10,30 horas) dirigida exclusivamente a profesionales y otra vespertina (a partir de las 16,30) abierta al público en general.



Ferran Adrià presenta «Food&Beverage» en la Bodega Redonda

La Bodega Redonda de Utiel (sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena) ha sido esta semana escenario de la presentación del nuevo libro del chef Ferran Adrià, *Food&Beverage*, una guía para gestionar las bebidas en la sala cuya elaboración se ha desarrollado en colaboración con CaixaBank y ElBullifoundation. Se trata de un manual dirigido a empresarios y profesionales de la hostelería que explica la importancia del servicio de sala y de bebidas en un negocio de restauración y tiene como objetivo, que todos los profesionales del sector afronten con el máximo de garantías la gestión de su negocio. La presentación del libro congregó decenas de asistentes que mostraron su interés por una publicación llamada a convertirse en una interesante herramienta de trabajo.

**CAVA VALENCIANO,
NACIDO EN REQUENA**

M
VEGA
MEDIEN

www.uveste.es