

Moscatel, el resurgir de una uva maldita



Autora: Laura López Altarés | 16/12/2024

Su potencia aromática y su expresividad convirtieron a esta variedad en una de las más deseadas del planeta –con ella hacían incluso ofrendas a los dioses–; pero, con el paso de los siglos, su esencia se perdió entre elaboraciones tecnológicas donde los terpenos devoraban todo (hasta el origen). Afortunadamente, en España todavía quedan algunos reductos de defensores de la maltrecha Moscatel, que de Navarra a Andalucía han recuperado su versión más pura, despojándola de artificios y potenciando sus sugerentes matices en vinos muy originales: desde blancos secos donde se juega con las pieles y las lías para potenciar la sapidez y el volumen hasta vinos naturalmente dulces donde se consigue un equilibrio excepcional entre acidez y dulzura (y en los que entra en acción la práctica ancestral del asoleo).

Moscatel, Moscato, Muscat, Moschato, Muskat... Esta uva tan atrayente y proscrita responde a cientos de nombres –acompañados en muchas ocasiones de sus respectivos sobrenombres– y designa a una familia de más de 200 variedades repartidas por todo el mundo, algunas usadas como jugosas uvas de mesa y otras para elaborar para elaborar vinos distintos y sugerentes. Su linaje es tan antiguo y complejo que salta de un continente a otro, extendiendo sus raíces desde Sicilia a Australia a través de dos subfamilias principales: la Moscatel de Grano Menudo –considerada la variedad blanca más aromática del planeta– y la Moscatel de Alejandría –con una baya más grande y destinada históricamente para la elaboración de vinos dulces–.



En *Wine Grapes: A complete guide to 1,368 vine varieties, including their origins and flavours*, Jancis Robinson, Julia Harding y José Vouillamoz profundizan en este enmarañado árbol genealógico y recogen las conclusiones de un estudio genético que revela importantes pistas geográficas sobre su origen: “La Moscatel de Alejandría es probable e inesperadamente un cruce natural entre la Moscatel de Grano Menudo, una variedad blanca que crece alrededor del Mediterráneo, y la Axina de Tres Bias, una antigua variedad de uva de mesa tinta que crece en Cerdeña, Malta y las Islas Griegas. La Moscatel de Alejandría y la Moscatel de Grano Menudo son las progenitoras de al menos 14 variedades que se cultivan actualmente para hacer vino, de las cuales nueve son italianas y cinco sudamericanas”.

También sugieren que la palabra moscatel probablemente derive del almizcle o musco –del latín *muscus*, que a su vez procede del persa *mushk*–, esa penetrante sustancia que segrega el ciervo almizclero y que se pudo relacionar en la antigüedad con el exuberante aroma de la uva; y apuntan a la primera mención sobre la Moscatel (siglo XIII), incluida en el *Liber de proprietatibus rerum*, de Bartholomaeus Anglicus.



Un destino inesperado

Nuestro recorrido por los dominios de la Moscatel concluye casi en el otro extremo de España, en el Alt Penedès, donde Josep Oriol Piñol destaca, certero, alguna de sus fortalezas y debilidades: “Es una variedad relativamente productiva, vigorosa y bastante bien adaptada a la temperatura. Es difícil que en climas cálidos las variedades tengan una frescura y un potencial aromático tan intenso como el de la Muscat. Pero sí que es verdad que hay que tener cuidado porque es una variedad que da trabajo en el viñedo”.

Sensible a la malura –como llaman al oídio en Cataluña– y a las quemaduras del sol (por eso intentan protegerla con un deshojado muy cuidadoso), como explica el director de enología de U MES U, la Moscatel de Grano Menudo (o Frontignan) también tiene un potencial de envejecimiento muy interesante que han descubierto a través de su vino De Ponent: “Nosotros tenemos una viña de Muscat de Frontignan del año 2000 y lo que buscamos es concentración en nariz y en boca. Intentamos cosechar la variedad con alrededor de 12 grados y medio para que tenga a la vez la parte terpénica, pero potenciando su carácter floral: jazmín, azahar, flores blancas... También hacemos una maceración en frío para extraer terpenos sin llegar a extraer polifenoles. Lo llamativo es que el tiempo en botella da una complejidad que no esperábamos: evoluciona en una dirección muy curiosa, casi como un Riesling, hacia hidrocarburos, hacia esta parte un poco más mineral que es muy sorprendente en un vino de una región más bien calurosa”.

Todas las caras que nos ha enseñado la Moscatel durante este viaje –desde la más provocadora hasta la más ancestral– nos llevan a la misma conclusión: esta uva tan antigua como el tiempo se crece ante la adversidad y ha encontrado la forma de resurgir, bien comprendida al fin, desnuda y libre de complejos y artificios.

- Lee el [artículo completo](#) en su página web.