



Vino de Mora

El vino es el resultado de una transformación en la cual el azúcar contenida en las frutas en forma de glucosa o fructuosa, se convierte en anhídrido carbónico y alcohol mediante la fermentación.

La mora de castilla (Ragus Glaucus), también llamada mora fresca, se adaptó muy bien a nuestro clima andino, se produce en terrenos entre 2000 y 3200 msnm, teniendo una particularidad muy importante "No erosiona los suelos". En Bailadores, Jaji, Capaz, El Valle, La Azulita, se producen grandes cantidades de este fruto.

Las moras maduras dan vinos por si solas, sin necesidad de agregarles azúcar y levaduras, en realidad el jugo puro se fermenta y transforma en vino; este es el vino que recomendamos comprar, 100% naturales sin aditivos químicos ni levaduras.

Los vinos se clasifican según el contenido de azúcar, por ejemplo los vinos secos, tienen menos de 4 grs./l. de azúcar, los vinos semisecos contienen entre 4 -12 grs./l. de azúcar, los semidulces igual que en el caso anterior, se detiene la fermentación para obtener vinos de 12 a 45 grs./l y por ultimo los vinos dulces que contiene más de 45 grs./l. En éste caso la fermentación puede ser debida también a una parada natural y obtendremos el vino llamado naturalmente dulce.

La cultura vinicula merideña ha crecido considerablemente en los últimos años, hoy día ya se producen varios tipos de vinos de mora. Dulces, Semisecos y Secos con calidad de exportación.



La mayoría de vinos merideños son vinos jóvenes, es decir no son madurados y se deben consumir antes de 4 años, hasta los momentos no he tenido conocimiento de productores que hagan vinos con más de 24 meses de crianza.

¿Cómo identificamos un buen vino de mora?

- El embotellado: El vidrio debe ser oscuro o muy oscuro, generalmente se utilizan botellas de color marrón, pardo o verde.
- Debe estar encorchado y protegido por una cápsula de plástico.
- La etiqueta debe contener: nombre y tipo de vino, graduación alcohólica, nombre y marca de la firma que lo ha producido, año de producción y fecha de embotellado.
- No es recomendable comprar vinos que estén expuestos al sol o que hallan estado

refrigerado mucho tiempo, esto les hace perder sus propiedades originales.

- Asegúrese de que el vino sea auténtico. existen puestos de ventas donde el proceso e ingredientes no son los mas adecuados, incluso los vinos pueden ser adulterados.

Cuando visite a Mérida no deje de degustar el Vino de Mora.