



¡PERSONAJES!

La idea inicial del embotellado del mosto la realizó Federico Ripoll hace 50 años



Federico Ripoll Viñolo

Sabemos que el consumo del vino es cada vez menor y las empresas se esfuerzan en sacar productos de muy buena calidad a un precio muy asequible. Ahí tenemos nuestros vinos jóvenes, afrutados, naturales, y dando un buen resultado en el mercado general de la alimentación.

Por otro lado, las grandes firmas internacionales nos comen el «coco» con las dichosas «colas» y «refrescos», con todos sus colorantes y químicas de artificio y los sabores más sofisticados. Indiscutiblemente todos estos combinados son mucho más perjudiciales que un vasito de nuestros vinos.

Ha llegado otra etapa y están saliendo otros consumibles, hoy todo es «light», por aquello de las calorías y el engorde.

Una firma importante, para dar salida a un derivado del mosto, estudió la fórmula de poder lanzar un zumo para alternar en cualquier lugar sin necesidad de tomar bebidas alcohólicas. Sacó al mercado «Salobreña», que tiene buena aceptación y es muy agra-

dable al paladar y más cuando es servido frío y en copita adecuada. Luego, al abrigo de esta marca aparecieron otras similares, con gran variación de sabores y frutas.

Pues, ¿Vds. sabían que ese producto de mosto nació en Manzanares, siendo elaborado por un vinatero hace ya la friolera de 50 años aproximadamente?

Se trataba de Federico Ripoll Viñolo, que tenía la bodega en la calle Toledo nº 13, y aún existe ésta con los envases y características de aquellos años cuarenta. Federico elaboraba gran cantidad de vino, aunque no era de los más fuertes, pero tenía sus clientes fijos en la parte de Galicia y en Andalucía y vendía toda la producción. Hacía muy buen vino, siendo muy meticuloso y cuidadoso en su producto.

De campaña a campaña, en aquellas oficinas siempre sobraba tiempo para todo. Nuestro personaje, que era muy emprendedor, se encerraba en el laboratorio adosado a la bodega y siempre se encontraba manipulando el alambique, la probeta, los tubos de ensayo y la lamparilla de alcohol. No era enólogo, pero su curiosidad de investigar le hizo entrar en ese mundo y llegó a encontrar un alimento sano y rico al paladar que registró con el nombre de «MIELUVA».

Aquello fue un «bumm». En el círculo de los vinateros, que pensaban que el mercado de la venta a granel del vino estaba resuelto, todo fueron felicitaciones, y la prensa se hizo eco del gran descubrimiento.

Las empresas internacionales se le echaron encima y qui-

sieron comprarle la patente y la fórmula con que componía la invención, ya que estaba asegurada su venta.

A Federico Ripoll le faltaba tiempo para acudir a todas las invitaciones a conferencias sobre las derivaciones que se pudieran obtener del zumo de la uva y los frutales, e incluso un laboratorio farmacéutico lo quiso contratar para la elaboración de productos reconstituyentes, ya que sólo se conocía el «aceite de hígado de bacalao» o aquellas pastillas con sabor a cacao «Laxen-Busto» y otros jarabes balsámicos.

Prepararon una tirada de botellas de medio litro, bien etiquetadas y precintadas. Todo estaba a punto para lanzar «MIELUVA» al mercado.

Pero aquello fue como el cuento de la lechera. Ocurrió algo imprevisto. Al principio fue un éxito, y se pusieron todos los medios para que resultara, pero al tratarse de un artículo cuyo contenido era en un noventa por ciento de mosto, mientras que el líquido se encontraba en la botella con los antifermentos, bien, pero se desprecintaba, le quitaban el tapón, y no había pasado una semana cuando la transformación era total, se enturbiaba, formaba nata, venía la fermentación y la descomposición.

La ilusión del descubridor se vino abajo y abandonó esta investigación, que hubiera podido proporcionarle muchos dividendos, dejando que otros siguieran su camino, aunque la idea inicial fue de Federico Ripoll Viñolo, que falleció en enero de 1975.

Manuel Rodríguez Mazarro