vinetur

El modelo vitivinícola de Tesalia y una buena añada auguran vinos de gran calidad

En un año complicado por el calor, los sistemas de conducción elegidos por Tesalia han aplacado las temperaturas del viñedo

martes 15 de septiembre de 2026

ESCRITO POR EL GUSTO ES SUYO



Aún es pronto para afirmarlo, pero todo apunta a que la cosecha de Tesalia (Arcos de la Frontera) será de una calidad excepcional para un año tan caluroso. La bodega de la familia Golding afronta una vendimia con unas expectativas muy buenas gracias a decisiones tomadas en el pasado y al trabajo de un experimentado y comprometido equipo humano comandado por Valle Lozano, Directora Técnica de la empresa.

Valle llegó a Tesalia en 2019 de la mano de José Ramón Lissarrague, reputado asesor de otras bodegas y diseñador del proyecto de Richard Golding, a quien llamaban el inglés loco por plantar con sistemas que nunca se habían visto y adelantarse al calentamiento global. Hacer vino tinto en una tierra tan calurosa no es tarea fácil, así que había que innovar a nivel técnico. El tiempo le dio la razón.

«Richard sabía que tenía que hacer algo distinto para producir tintos buenos en un entorno habituado a los vinos de Jerez. Contactó con José Ramón y se decantaron por sistemas de conducción de la planta, la manera en que la guías, distintas a las tradicionales en el resto de España. En una zona tan cálida, con tantos días de sol al año, los tintos resultaban difíciles de hacer porque la uva se pasificaba demasiado. En Tesalia, con las pérgolas, el , adaptamos a nuestro viñedo técnicas usadas en ambientes calurosos como Sicilia o California, con un clima parecido al de Arcos», decía Valle en una conversación anterior con El Gusto es Suyo.

Al mirar atrás tiene claro que esa decisión fue un acierto. «Conseguimos que los pámpanos de la misma planta cubran los racimos, y esos racimos no reciben el sol nunca directamente. Además, están a una altura mayor de lo habitual. Les da la luz, pero nunca el sol. Así obtenemos uva con mucho menos azúcar, con mucho menos alcohol, más fresca, con acidez más alta, con PH más bajo, que son los problemas de viñedos muy cálidos».

Estos sistemas de conducción y dos inviernos consecutivos con lluvias importantes hacen que las expectativas de la vendimia de 2026 sean muy buenas en Tesalia. «El suelo ha acumulado humedad, microorganismos y nutrientes. Eso se percibe ahora en la parte aérea de la planta. Y las analíticas realizadas nos muestran uvas con alto contenido en polifenoles, antocianos y catequinas (antioxidantes naturales), PH bajo y buena acidez. Parámetros con valores de libro, así que somos muy optimistas».

Éxito del modelo desarrollado por Tesalia

Porque la vendimia de 2026 confirma que el modelo desarrollado por Tesalia en un clima cálido permite preservar frescura, acidez, equilibrio y madurez fenólica incluso en años especialmente exigentes.

Gracias a los sistemas de conducción la vendimia no tuvo que adelantarse, como ha sucedido en otras zonas de España o en Francia. Al contrario, ha comenzado días después respecto a temporadas anteriores. «Eso demuestra que fue un acierto apostar por los sprawl. La sombra confiere un equilibrio total a la planta y hace que maduren a la vez la parte fenólica, las pieles que nos da el aroma, el color y toda la complejidad del vino, y la pulpa, el azúcar que se transformará en alcohol».

Vendimia

La Directora Técnica de Tesalia añade que así es posible vendimiar en la fecha adecuada. El calor puede descompensar esas dos maduraciones, pero los sistemas de conducción lo han evitado. «Es muy importante coger la uva con el grado alcohólico correcto y una madurez amable de pieles. Es un equilibrio decisivo, y es muy positivo confirmar que toda la inversión y el esfuerzo que se hace en los viñedos ofrece resultados como este. Para nuestros vinos es clave seguir por ese camino».

Pero hay otro ingrediente necesario para que la uva y el viñedo luzcan en las mejores condiciones: el factor humano, las personas que conocen cada detalle y cada palmo de terreno destinado al cultivo de las cuatro variedades de uva, Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. «Yo he trabajado en muchos sitios y sé que no es fácil encontrar gente válida. Y en Tesalia tenemos a los mejores. La entrega y la pasión con la que trabajan, su implicación y el cariño que demuestran son tan importante como todo lo que he hablado del viñedo», sentencia con orgullo.



De cara al futuro, Valle se muestra igual de ilusionada. Las producciones de ARX, Tesalia e Iceni, sus tres vinos, se venden con rapidez. El feedback que reciben de distribuidores y clientes es positivo, y les sobran motivos para «pensar en cosas nuevas. Nos gusta innovar, investigar, experimentar... Quién sabe si el próximo año habrá alguna sorpresa», finaliza dejando la respuesta en el aire.

Los vinos de Tesalia

Uno de los vinos lleva el mismo nombre que la bodega, y comenzó a elaborarse con la primera vendimia en el año 2015. La uva Petit Verdot es la variedad predominante y marca el carácter del vino, que se complementa con Syrah, Cabernet Sauvignon y Tintilla de Rota, en proporciones similares. «Tesalia es quizás un vino más clásico, más complejo, más serio. Más vino, podríamos decir. Mejora mucho embotellado, un mínimo de dos años. Hemos catado la primera añada de 2015 y está espectacular. Está claro que la botella le viene genial», aclara Valle.

Arx también tiene las cuatro variedades de uva, pero la que predomina es Syrah y Tintilla de Rota. Es un vino con un corte más moderno. Con fruta más roja, y en Tesalia quizás más negra, más incienso, más pimienta. Arx es más alegre, más moderno. Pero todos los vinos son frescos, con el mínimo alcohol posible.

Por último, Iceni, nacido en 2019 y elaborado con Syrah y Tintilla de Rota. Recuerda Valle que «Tesalia y Arx funcionaron bien desde el principio, pero tienen un precio medio-alto porque son vinos gastronómicos, no para copear. El equipo comercial quería uno un poco más por debajo para entrar en más sitios. Fue un acierto porque nos ha abierto muchas puertas y es un vino muy rico, y que se sigue vendiendo mucho. Además, en algunos sitios, después de Iceni entraron los otros dos, porque vieron que eran buenos».