vinetur

Tesalia, tradición e innovación junto a las barricas de Maison Moussié

La sala de barricas de Tesalia acogió una cata dirigida por Valle Lozano y Thomas Moussié, director general de la Maison Moussié

miércoles 5 de junio de 2024

ESCRITO POR EL GUSTO ES SUYO



Salva Moreno. - «El tesoro y el secreto de los vinos de **Tesalia** está en el trabajo en el campo». Eso decía en una entrevista reciente con **El Gusto es Suyo** la directora técnica de Tesalia, Valle Lozano. Pero la responsable de esta bodega, ubicada en **Arcos de la Frontera**, también sabe que una buena crianza es fundamental para que el vino salga redondo. Y ahí es donde entra **Maison Moussié,** la empresa de barricas del

bordelés **Thomas Moussié,** cuya principal particularidad es su tostado, que abandona el fuego por el calor de las piedras en un sistema patentado por su creador en 2018.



Para dar a conocer y comprobar cómo influyen las barricas tostadas de esta manera en la crianza de los vinos, **Valle y Thomas** ofrecieron una cata en la bodega, a la que acudieron otros bodegueros y personas relacionadas con el mundo vinícola. Así, se probaron tres muestras. En cada una de ellas, se comparaba un vino que había pasado por una barrica tradicional, con otros que habían estado en las de Moussié.

La Maison Moussié

Pero, para conocer mejor la singularidad de estas barricas, conviene conocer mejor a Thomas Moussié. Originario de la ciudad francesa de Burdeos (tan relacionada con el vino), trabajó durante años en uno de los principales grupos galos de fabricación de barricas. Pero, a mediados de la pasada década, decidió emprender por sí solo. «Hablaba con enólogos y me decían que los consumidores **demandaban vinos más auténticos**, menos marcados por el humo. En esa época es cuando empezaron a usarse ánforas, y yo tenía que diferenciarme».



La diferencia la halló Thomas inspirándose en las saunas: «las piedras tienen esa capacidad para transmitir las temperaturas, y de ahí nació la idea. Es sencilla, pero eficaz. Y, como hemos comprobado durante la cata, el resultado se nota», asegura.

En 2018 **patentó la barrica Petra** o, más exactamente, la idea y la herramienta que le permitía llevar a buen fin su idea. Las barricas Petra se someten a este proceso de tostado mediante la tecnología de piedras calientes. No hay combustión, y se utilizan piedras naturales, que incluyen lava o jade, y elementos de agua combinados con calor para la creación de barricas homogéneas y con un tostado uniforme. Las hay de distintas clases según su origen (Excellence, Selection y Premium), y las opciones de tostados (Volupté, Complexité, Elegance y Harmony).

En la cata celebrada en **Tesalia**, las barricas eran de la colección Petra tostadas con lava, en distintas de las categorías señaladas. Pueden consultar más información sobre las barricas y sus tipos en la página web, disponible en este enlace.



El **Director General de la Maison Moussié,** considera, además, que los vinos de Tesalia «ganan mucho en nuestras barricas. Hay un respeto total de la uva que llega del viñedo y sus particularidades. Las barricas aportan aromas y estructura, pero siempre respetando lo que trae la uva. Al no tener humo ni esos aromas pesados de tostado, de torrefacto, tenemos mucha fruta. Con los niveles de tostado, vamos llegando a la máxima pureza que puede tener la uva y el vino».

Los vinos de Tesalia y las barricas

Valle Lozano, por su parte, estaba ilusionada por celebrar esa cata en la bodega: «Trabajo con Thomas desde hace años, y cuando me propuso hacer este evento, me pareció muy interesante. Porque el **trabajo en el campo es muy importante**, sin duda, y también en la bodega. Pero el periodo de crianza también lo es, ya que es donde el vino pasa más tiempo en un recipiente. Y es fundamental saber qué tipo de barrica es, de donde viene y otros aspectos. Hacer la cata con otros enólogos de la zona me resulta, además, muy interesante porque podemos compartir y aprender».

La **directora técnica de Tesalia** insiste en que no se trata tan sólo de decir cuántos meses ha pasado el vino en una barrica, sino en cual. «Estas, en concreto, que están tostadas con piedra volcánica, son muy respetuosas con el vino. Nuestros vinos van por

esa tendencia, resaltando la fruta y el campo, y no un tostado que se haya realizado en una tonelería que se coma todo ese trabajo que hay detrás. Y en el caso de Petra, lo acompañan muy bien, lo pulen, lo redondean, pero nunca están por encima de la fruta. Ese es el objetivo y el motivo por el que me gusta usarlas».



En **Bodegas Tesalia** trabajan con cuatro variedades de uva. Para cada una de ellas, Valle cree que las barricas de **Maison Moussié** aportan cosas diferentes. «Para **Syrah y Tintilla**, que tal y como yo las vinifico son más ligeras, más frutales y florales, las acompañan muy bien. No sobresale por encima de los aromas que traen del campo».

Para las otras dos, **Petit Verdot y Cabernet Sauvignon**, que tienen más estructura, «las pule muy bien. Tienen más taninos, mucha complejidad, y la barrica doma muy bien al vino. Pero nunca sobresale, siempre le acompaña. La verdad es que encaja para las cuatro variedades». Tradición e innovación. Así es como crece la Joya del Sur en Tesalia.