vinetur

El Tesalia 2019, mejor vino de Andalucía en los Premios T del Vino

La responsable de la elección de este tinto de la bodega de la familia Golding fue la ex sumiller de Aponiente, Lucía Fuentes

viernes 12 de julio de 2024

ESCRITO POR EL GUSTO ES SUYO



Buenas noticias para la **Bodega Tesalia de Arcos de la Frontera**. Y es que su vino **Tesalia de 2019** ha sido galardonado como el mejor de Andalucía con el **Premio T del Vino**, concedido por la Revista Tapas. La responsable de la elección de este tinto de la bodega de la familia Golding fue la ex sumiller de Aponiente, **Lucía Fuentes**.

La entrega del premio se celebró en el Hotel Santo Mauro de Madrid, adonde acudió la Directora General de Tesalia, **Natalia Golding**, que se muestra muy satisfecha por este reconocimiento: «Para nosotros es un honor, teniendo en cuenta, además, que son los propios sumilleres los que eligen. Y decantarse por un vino tinto en Andalucía, no en un blanco o en uno dulce, nos parece algo muy interesante. Agradecemos mucho a Lucía que pensara en nosotros y, en concreto, en el Tesalia 2019».

Natalia, que recibió el premio de manos del diseñador de moda **Nicolás Montenegro**, valora también la repercusión de este Premio T del Vino, y es que en Madrid había muchas personas de distintos sectores de la sociedad. De hecho, cada premiado tenía su propio padrino, Nicolás en el caso de Tesalia. «Estos pasos son importantes para que una bodega pequeña, como la nuestra, se hagan más grande», añade la Directora General.

La elección de Tesalia

Preguntada por las razones por las que eligió Tesalia 2029, **Lucía Fuentes** recuerda que cuando la Revista Tapas le requirió su colaboración, pensó en la bodega de Arcos porque «estaba cogiendo ya un nombre importante. En Aponiente lo trabajábamos, y allí lo recomendabas y veías que tenía aceptación. Gustaba a los clientes. Creo que se lo merecían».



La sumiller de Rota añade que «es **un tinto con estructura**, pero no como los que solíamos tener antaño por estas tierras. Para mí, cogieron el camino **perfecto de concentración, frescor y equilibrio**. Es muy elegante y sutil. Luego pude ir a visitar la bodega y ver directamente cómo trabajan allí. Y creo que el resto de vinos son también muy buenos, no sólo Tesalia. Además, es una manera muy bonita de dar a conocer Arcos y, en mi opinión, merecían este reconocimiento».

En una entrevista reciente con El Gusto es Suyo, la Directora Técnica de la bodega, **Valle Lozano**, hablaba así de este vino: «Con Tesalia se comenzó en 2015, cuando fue la primera vendimia. Tiene alrededor del **70 por ciento de Petit Verdot**, aunque otros años ha estado en el entorno del 60-65. Es la que predomina y la que marca el carácter del vino. Las otras tres variedades (Cabernet Sauvignon, Tintilla y Syrah) aparecen en unos porcentajes parecidos».

«Lo que hacemos», continuaba, «es que los tres vinos (**Tesalia, ARX e Iceni)** sean frescos, con un mismo hilo conductor, pero en el caso de Tesalia es quizás un vino más clásico, más complejo, más serio. Más vino, podríamos decir. Se fermenta en tinos de roble francés, envejece en barricas y pasa dos años en botella antes de salir al mercado. Al salir está perfecto, pero es un vino longevo, y mejorará durante muchos años en botella. Una parte se envejece en barricas nuevas, porque el Petit Verdot tiene

más estructura y puede aguantar sin que se le coma toda la fruta».

Premios T del Vino

Esta ha sido la primera edición de los Premios T del Vino, en la que Tapas «ha honrado a las bodegas más destacadas de las diferentes comunidades autónomas españolas. Este evento marca el lanzamiento de la primera edición de la Guía Tapas: 365 vinos para brindar todo el año, una iniciativa que se suma a las seis ediciones anteriores de la Guía Tapas para comerse y beberse España», dicen en su web.