vinetur

Nos vamos de vendimia: Así nacen los tintos de la Bodega Tesalia

Los trabajadores de Bodega Tesalia, unos 25 en esas labores, se encargan de recoger la uva de una parcela en un tiempo aproximado de cuatro horas

jueves 12 de septiembre de 2024

ESCRITO POR EL GUSTO ES SUYO



La parcela 6 de uva Syrah fue la elegida este año para comenzar la vendimia en **Bodega Tesalia** (Arcos de la Frontera). Se iniciaba así el proceso para que el tinto de la bodega de **Richard y Natalia Golding** termine embotellado, quién sabe si como Tesalia, ARX o Iceni. En eso tendrá mucho que decir la **Directora Técnica, Valle**

Lozano, que asegura que este año habrá más calidad debido a las mejores condiciones climatológicas. Y eso, sin duda, se agradecerá en el resultado final.

Concretamente, fue el sábado 17 de agosto cuando se empezó a recoger uva. Desde un mes antes, «se comienza con los controles de madurez. Muestreamos todas las parcelas **analizando los azúcares y el alcohol probable** que puedan tener, así como la acidez y el pH. También se ven cómo están las pieles y las pepitas, y así se decide por dónde empezar», explica Valle Lozano.

Tras la Syrah, comenzaron a vendimiarse las parcelas de Tintilla de Rota y, por último, las de **Cabernet Sauvignon y Petit Verdot**, las más tardías. El orden no varía, como sucede todos los años. Este, en concreto, «ha sido especialmente bueno en cantidad, pero también en calidad. Fue un año fresco, con más lluvias de las que solía haber justo en el momento que la planta lo necesitaba». En total, Valle estima que al final de la vendimia **se habrán recogido unos 105.000 kilos de uva**, cuando el pasado año fueron 80.000.

A diario, la vendimia comienza muy temprano, alrededor de las cuatro de la madrugada. Los trabajadores de **Bodega Tesalia,** unos 25 en esas labores, se encargan de recoger la uva de una parcela en un tiempo aproximado de cuatro horas. Luego, la trasladan a la bodega, a una **cámara frigorífica** con una temperatura de 5 grados. «Pasa por una mesa de selección del racimo, aunque en el campo ya se hace una primera, porque nuestros vendimiadores, que llevan mucho tiempo con nosotros, saben que lo que no está perfecto, no se vendimia».



Luego llega una segunda selección, cuando se ha eliminado el raspón. «Se quitan los caracoles que suele haber y algún grano verde que no haya madurado bien. Se queda sólo lo que esté perfecto, lo que queremos, y de ahí se encuba en el depósito, otra vez a 5 grados durante 3-4 día, haciendo una **maceración pre fermentativa,** sin alcohol aún. Es casi como un zumo de uva sin alcohol, y ya hay una extracción de piel muy noble, muy suave. Se extraen unos componentes muy buenos que vienen del campo, los aromas primarios de fruta, de grosella, fresas...».

Cuando llega el alcohol, Valle alerta de que hay que ser mucho más cuidadosos: «Entonces, **hay que tener más controlado el tiempo** que está en contacto con esas pieles, porque ahí puedo extraer alguna astringencia de piel, de pepitas... A mí me gusta que esté esos tres días con el frío para que no fermente, extraigo todos los aromas de la piel y luego ya le quito el frío para que empiece a fermentar».

Los sistemas de conducción del viñedo que se usan en la **Bodega Tesalia** son también fundamentales para lograr los mejores resultados en la vendimia. Si no, dice la Directora Técnica, «sería imposible hacer un tinto fresco y con alcoholes no demasiado elevados. Esos sistemas hacen que los propios pámpanos sirvan de paraguas de los racimos, dándoles sombra. Eso ayuda muchísimo, porque lo que conseguimos son **vinos con poco alcohol**, que sin ese sistema sería muy difícil de obtener debido a las

altas temperaturas. Los sistemas de conducción son la clave, y el secreto de los vinos de Tesalia está en el campo, como ya he dicho en otras ocasiones».

Además, desde hace tres años, Valle trabaja en Tesalia teniendo también muy presente la **orientación de los viñedos** en la parcela. «Hemos comprobado que los racimos de una misma planta no se desarrollan igual, dependiendo de si están en el lado de Levante o en el de Poniente. Así que lo que hacemos es vendimiar primero uno y después otro, porque no madura igual. Primero se recoge el Levante, porque le da el sol de la mañana, y dos o tres días después, el Poniente».

Valle resalta esta circunstancia, «porque a mi me da muchas herramientas para hacer después los vinos. Ya no hablamos sólo de la Parcela 6 de Syrah, por ejemplo, sino de la **Parcela 6 del Syrah de Levante**, que tiene unas características, un color, unos taninos y una complejidad muy distinta a la de Poniente». Esta circunstancia, incluso, se está estudiando con detalle con la ayuda de José Ramón Lissarrague, diseñador de los viñedos de Tesalia.

La **Directora Técnica de Tesalia** aún se muestra sorprendida por la diferencia que hay entre uno y otro lado del mismo racimo. «Es algo que no he visto que hagan en otros sitios, y lo estamos investigando también a nivel químico por los aromas que produce, cuáles son sus componentes, por qué este lado tiene más antocianos y el otro menos... Queremos profundizar para conocerlo todo con más detalle».

Volviendo a los **depósitos donde se almacena el vino,** cuando se comprueba que ya no hay azúcar, alimento de las levaduras, se descuba. Las pieles se pasan a unas cestas que pasan por un leve prensado para no estropearlas, ya que al recogerse a mano están en buen estado y pueden usarse en procesos posteriores.

Luego llega la **fermentación maloláctica**, en la que unas bacterias consumen el ácido málico de la uva natural, produciendo ahora el láctico, «que es mucho más suave. El málico podría ser el de una manzana verde muy ácida, mientras que el láctico es el de un yogur o mantequilla. Eso suaviza los vinos y los estabiliza, sabes que si han hecho esa fermentación, no te la va a hacer en la botella o en las barricas». Tras esta fermentación maloláctica, aproximadamente en noviembre, los vinos pasan a las barricas y fudres.

Ahí ya empieza la **crianza del vino**, sin mezclar aún productos de ninguna parcela. Tampoco tienen un destino asegurado, aunque Valle sabe, por la experiencia de años atrás, a qué vinos podrá ir destinado cada uno de ellos. «Ya conozco el estilo de cada vino y de cada parcela, que se comporta de manera parecida cada año. Pero no son exactamente iguales de una vendimia a otra, así que **el vino es el que manda.** Hasta que no catamos todos, no se decide a cuál de los tres tintos que tenemos en el mercado irán destinados. Es un trabajo muy complicado, porque tiene que aproximarse mucho a los anteriores para que el consumidor también los reconozca. Eso sí, yendo a mejor».

Finalmente, llega la fase del embotellado, seis meses para el Iceni y al menos un año para los otros dos, con lo que el proceso que comenzó a mediados de agosto va llegando, por fin, a su conclusión. Luego sólo quedará descorcharlas y disfrutar de los tres tintos de la **Bodega Tesalia.**