vinetur

Cádiz Sabe premia la calidad de los vinos de Tesalia, en Arcos

La Asociación Cádiz Sabe y Diputación de Cádiz pusieron este año en marcha la primera edición de los premios a la Excelencia Turística Gastronómica

miércoles 16 de octubre de 2024

ESCRITO POR EL GUSTO ES SUYO



La **Asociación Cádiz Sabe y Diputación de Cádiz** pusieron este año en marcha la primera edición de los premios a la **Excelencia Turística Gastronómica**. Dos fueron los galardonados. Por un lado, Mesón Sabor Andaluz, el restaurante de Alcalá del Valle, que recibió el reconocimiento el pasado 30 de septiembre. Por otro, la **Bodega Tesalia, en Arcos de la Frontera**. Lo que muchos consideraban el sueño de un inglés

loco, es ahora un referente en los vinos tintos que se hacen en Cádiz, gracias en buena parte a su equipo técnico y al método que utilizan para proteger sus uvas del sol

Richard Golding es ese inglés, que no tiene nada de loco y sí mucha pasión por los caballos y los vinos. Profesional del márketing durante años, es el responsable de que muchos españoles se atrevieran a probar la tónica Scheweppes con el mítico eslogan de 'aprenda a amar la tónica'. Hace ya varios años que se instaló en Arcos, donde cría caballos junto a su mujer Francesca, amazona profesional en el pasado. Alguno de esos caballos, por cierto, participó en las últimas Olimpiadas de París. Luego llegaron los vinos.

Por su experiencia, Richard sabía que para triunfar **tenía que ser diferente al resto**, así que contó con el asesoramiento de **José Ramón Lissarrague**, ingeniero agrónomo junto a quien decidió elegir un sistema de conducción de la planta distinta a las tradicionales en el resto de España.

Valle Lozano, Directora Técnica de Tesalia, decía en una entrevista con El Gusto es Suyo que «en una zona tan cálida como Arcos, los tintos resultan difíciles porque la uva se pasifica. En Tesalia usamos las pérgolas, el sprawl y los ejes verticales. Se eleva la planta del suelo para que el racimo esté como mínimo a 1,5 metros, así también favorecemos corrientes de aire por debajo de las cepas que refrescan el fruto. Y es un acierto, porque se consigue que los pámpanos de la misma planta cubran los racimos, y esos racimos no reciben el sol nunca directamente».

Tanto Richard como Valle estuvieron en la entrega del premio a la **Excelencia Turística Gastronómica Cádiz Sabe**, a la que también acudió la Directora General, **Natalia Golding**, y Abraham Iglesias, que mostró a los miembros de la asociación las instalaciones de la bodega.

Decía **Antonio Orozco, presidente de Cádiz Sabe**, que «estos reconocimientos tienen como objetivo reconocer el ecosistema eno gastronómico de la comarca, el futuro y la salud del sector turístico y el esfuerzo realizado por estas empresas para situar en el mapa a una Sierra de Cádiz que tiene mucho que decir en cuanto al turismo de excelencia, los alimentos de calidad y la innovación eno gastronómica».



Richard Golding, por su parte, decía que «para nosotros es un honor recibir el premio, en este caso más, al ser los primeros en recibirlo. Estamos encantados, especialmente por los trabajadores, que son los que lo hacen posible. Lo agradecemos, y esperamos seguir cosechando éxitos en el futuro».

La **Bodega Tesalia** tiene tres vinos, todos ellos coupage de las cuatro variedades que vendimia: Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdot y Syrah. Se trata de **Tesalia, ARX e Iceni**, que fue el último en comercializarse, en 2020. Richard comenta que «este año tenemos un proyecto ya en firme, que saldrá en los próximos meses. Es el primer monovarietal que hacemos en la finca. La idea es sacarlo en unidad limitada, sólo los años en los que haya una parcela monovarietal extraordinaria. El vino estará entrado 2025, pero tenemos una idea de que va a ser de una calidad extraordinaria».

El nombre de este primer vino de una sola variedad (Syrah), en consonancia con la mitología de la propia Tesalia, es **Neso**, uno de los centauros que habitaban la mítica isla griega homónima de la bodega. Será una edición limitada y sólo podrá probarse en restaurantes.