



GASTROBARIS

• MAGAZINE •

1.000.000 de visitas en 2017.
Gracias a todos nuestros lectores

Inicio Sitios Bebidas Productos Protagonistas Actualidad Opinión Recetas Cocinantes Libros

MAYO 18, 2018

Bodegas Tesalia, tintos de Arcos de la Frontera (Cádiz)

POR JAVIER COMPÁS - BEBIDAS



GALERÍA CONTACTO



Suscríbete a Gastrobaris por correo electrónico
Introduce tu correo electrónico para suscribirte a Gastrobaris Magazine y recibir notificaciones de nuevas entradas.

Dirección de correo electrónico

SUSCRIBIR

Cuando las cosas se hacen con amor y con dedicación es difícil equivocarse y si algo transpira la familia Golding, es un profundo cariño por su proyecto vinícola en un bello paraje de la sierra gaditana. **Bodegas Tesalia** ha presentado sus vinos, de la mano del gran enólogo **Ignacio de Miguel**, en el restaurante sevillano **El Gallinero de Sandra**.



Cortijo de Bodegas Tesalia

Richard Golding es un londinense que se afincó en España hace unos cuarenta años, de hecho, apenas tiene acento británico ("solo cuando me para la policía" dice con cierta retranca a medias entre la guasa andaluza y el humos *british*). Junto a su hija **Natalia Golding** y acompañados por **Ignacio de Miguel**, el prestigioso enólogo que ha conducido técnicamente el proyecto, nos contaron a un reducido número de prensa especializada invitada al acto, la génesis y desarrollo de lo que hoy es una gran realidad, los vinos de **Bodegas Tesalia**.

Sandra, siempre atenta y comandando personalmente un eficaz servicio de sala, nos ilustró sobre los magníficos platos de un menú, que sería acompañante de los dos vinos de la bodega. **Nacho Dargallo**, *chef de la casa*, nos certificó una vez más el alto nivel que este restaurante sevillano lleva manteniendo desde hace varias temporadas.



Volviendo a los vinos, De Miguel nos hizo un sustancioso resumen del desarrollo del proyecto, una historia que comenzó diez años atrás con un exhaustivo estudio de los suelos y de las variedades de uvas más adecuadas. Se parte de cero y se aprovechan las técnicas modernas y la innovación para conseguir el producto deseado y conseguir, según el prestigioso enólogo, un vino fresco en una zona muy cálida.



Vinos de Bodegas Tesalia

ARX 2016 es un tinto



Viñedos de Bodegas Tesalia

elaborado con Syrah (50%), Tintilla de Rota (35%) y Petit Verdot (15%), criado durante un año en barricas de roble francés de un vino. **Ignacio de Miguel** nos aclara que los porcentajes de variedades no responden a una receta fija, sino que se adaptarán a las condiciones de cada añada. Un bello color granate oscuro nos

anticipa un vino con cuerpo, de uvas muy maduras y, sin embargo, con una frescura evidente que lo hacen de trago fácil. Aún evolucionando en botella.

Lo probamos junto a un *Tarantelo de atún con foie de Perigord*, que se acompañaba con unas setas confitadas, salsa ponzu y crema de boniato y lima que refrescaba el conjunto, un plato de difícil armonía que, sin embargo, se ensamblaba bien en la boca.

Tesalia 2015 está elaborado con Petit Verdot (65%), Syrah (25%), Tintilla de Rota (5%) y Cabernet Sauvignon (5%), con más de un año en barricas nuevas de roble francés. Presenta un bonito tono rubí, también de buena capa. Fruta madura, viveza y aún por redondear en botella donde el pequeño porcentaje de Cabernet se hace notar. Un vino denso y complejo, elegante y con perfil distinguido del que solo salen al mercado 6.000 botellas y que evolucionará óptimamente durante varios años.



Tarantelo de atún con foie del Perigord

Ambas botellas cuidan mucho su presentación, botellas tipo borgoña de buen porte y cuidado diseño de etiquetas, los vinos respiran calidad y trabajo detrás.



El enólogo Ignacio de Miguel

Elegimos para el **Tesalia 2015** un *Arroz con pularda y pichón*, que nos demostró una vez más la maestría de

Nacho Dargallo en la elaboración de arroces. Este era de grano entero y suelto con una gustosa carne, todo en perfecta armonía con el gran tinto gaditano.

Digno colofón de la comida fue el postre, *Ganache de chocolate blanco con crema de aguacate, pistachos y cramble de coco y grosellas*, sutil equilibrio de frescor balsámico y una nota dulce.



Arroz con pularda