

COCINA

## 5 vinos que merece la pena descubrir

Te presentamos a los enólogos y creadores cuya pasión por el vino los ha hecho posibles

Javier Fernández Plera

Actualizado 26/09/2018 11:07

COMPARTIR



¿Has bailado alguna vez con el demonio a la luz de la luna?

Experiencias para ir más allá de los sentidos, el corazón expandiendo o relajándose, escalofríos de fuego y hielo que hacen estremecerse... Estos genios comparten su pasión e inspiración a la hora de elaborar sus últimas -y maravillosas- pócimas.

**E**n España vivimos una época dorada en la que cada vez se hacen y se beben mejores vinos. Avances tecnológicos; estudios cada vez más precisos y eficaces, científicos y de mercado...; pero sobre todo, el éxito de estos **enólogos** ha sido tener el duende y saber leer los ciclos del viñedo, los tiempos del sol y la grandeza de sus terruños.

PUBLICIDAD

Sus vinos son auténticos diamantes esculpidos en rocas que hace un tiempo otros desecharon y no supieron valorar. Su obsesión -casi enfermiza- en la búsqueda de su vino perfecto les ha obligado a salirse del camino y a saltarse la tradición. Su valentía les ha ido muy bien y hoy son inspiración y guía de nuevos viñadores, y un referente para los consumidores.



## IGNACIO DE MIGUEL Y TESALIA 2015 (30)

**Análisis:** Obsesión por el campo. Uno de los enólogos consultores con más éxito y que allá donde va, triunfa. No hay paisaje que se le resista, pero necesita estar en el proyecto desde el principio porque *"ha visto muchas barbaridades"*. Conseguimos pillarle entre viñedo y viñedo en su maratón particular. Aquí en Arcos de la Frontera, Cádiz, elabora su vino más meridional bajo un sol de justicia, pero un clima refrescante. Combinación que utiliza para sacar lo mejor de las variedades y su mezcla en un vino épico y mitológico.



Ignacio de Miguel

*"Este clima sureño, medio atlántico medio mediterráneo era un reto. Por suerte, la familia Golding, propietaria de la bodega Tesalia, ha contado con un dream team que lo ha puesto más sencillo. Su estilo británico engranado con el terruño ha funcionado de maravilla para cumplir el objetivo: un "gran cru andaluz"*

**Resultado:** Tesalia 2015 (30 euros). Sin mezcla establecida pero usando todas las variedades de la finca: Petit verdot, syrah, cabernet sauvignon y tintilla de Rota. Una combinación ideal para conseguir elegancia, concentración de aromas, complejidad y mineralidad. Lo llaman "La Joya del Sur".



Tesalia 2015