

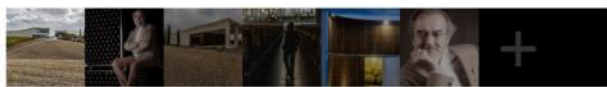


#HEDOGENTE

HALLAZGOS
MODA
BIENESTAR
THE CLUB
GOURMET
PASIONES
ESPECIALES
LA AGENDA
SECRETA



Abrir la galería de imágenes



Ver la galería

ES EL PRODUCTOR DE UNO DE LOS MEJORES BLANCOS DE NUESTRO PAÍS

Didier Belondrade, el bodeguero paciente

Hay muchas maneras de llegar al vino. Él lo hace con pasión y con la paciencia que requieren los caldos excelentes, como el suyo.

Miguel de Santos
24 junio, 2014



Didier Belondrade (Montauban, Francia, 1951) fue durante 15 años Director de Comunicación de Air France, puesto que abandonó en 2000 para instalarse en España definitivamente, donde desde hacía 6 años ya elaboraba su vino Belondrade y Lurton en La Seca (Valladolid). "Desde pequeño he buscado un motivo para vivir en España y un día lo encontré saboreando una copa de verdejo fresco, con ese color amarillo pajizo y su aroma a heno", manifiesta mientras compartimos almuerzo y un vino blanco de su elección, fino y elegante, como él. Con pasión, rememora ese verano andaluz donde planeó conocer las ásperas tierras castellanas donde se cultivaba la uva verdejo y se elaboraba ese vino que, pensó, tanto podría dar de sí. Una visita que supuso ese antes y ese después que sólo la gente que de verdad vive con pasión se permite vivir. No sabemos de los motivos de otros bodegueros para elaborar su caldos, pero de lo que estamos seguros es de que para Didier Belondrade el acercamiento a la producción de vino se ha hecho siempre desde el corazón; como una manera de disfrutar de la vida y de vivir su emoción.

¿En su familia hay tradición en la fabricación de vinos?
En mi familia siempre han sido aficionados a los grandes vinos, a los grandes champagnes, pero si una cultura del vino especial sobre la elaboración, simplemente como buenos degustadores.

¿Se puede decir que todo nace de su creencia en el potencial de envejecimiento de la uva verdejo; de un flechazo de los que se produce en el gusto?
Exactamente. A mí siempre me ha gustado beber vinos blancos, vinos especiales, no frescos, sino criados en madera, vinos del Ródano, de Borgoña... de la zona Este de Francia; y también de la zona de Alsacia. Vinos de grandes productores de vino blanco. Siempre hay que dejarse llevar por el gusto de uno mismo. Y un día en mi finca de Andalucía probé un verdejo y vi su potencial y ahí empezó todo: la aventura de hacer un vino en barrica desde el principio; no simplemente un paso por barrica.

¿España tenía una deuda con el vino blanco?
Desde luego, si exceptuamos los grandes vinos de Jerez, que eso es una división de honor.

No es fácil llegar a Castilla la Vieja, tierra adusta donde las haya, con nuevas ideas. ¿Cómo fue la acogida por parte de las bodegas más tradicionales?
La gente es muy conservadora y muy presumida con la calidad de lo que tiene: tenemos el mejor lechazo, el mejor cochinillo, el mejor vino... y seguramente es verdad, pero esto les impide ver las novedades, viajar, probar otras cosas. De todas formas, mi hijo Jean me decía el otro día: "Qué suerte hemos tenido de llegar a Castilla, con su gente auténtica, fría en inicio, pero tan fiel y para siempre cuando te conocen".

¿Se considera un visionario?
No. Yo no creo en el vino de autor... yo pienso que la palabra que puede definirme es la de "intérprete". Yo no he inventado el verdejo, sólo he encontrado un lugar, un clima continental que me parece estupendo para criar un vino y para darle esa acidez natural tan necesaria para el blanco, un vino sin acidez es un cuerpo sin esqueleto. Y luego está el arte de la elegancia, que no es sino un equilibrio entre todos los elementos (la acidez, la madera...) donde no deber sobrepasar uno sobre los demás; esa es la única manera de conseguir un buen vino.

¿Qué aporta usted, con su manera de hacer vino a la francesa, a su bodega española?
Yo no sé si aportó algo especial, pero sí aportó mimo y cuidado desde el principio, por cómo cuidamos la uva, por cómo buscamos los terruños diferentes, y sobre todo por la paciencia; un bodeguero tiene que ser paciente, solo así

comprendes el lenguaje de la viña, del terruño, y de cómo se expresa... y eso son años de espera y de experiencia, es una elección de vida. Yo he tardado 20 años en conseguir el vino que quería.

¿Usted llega al vino más como filosofía de vida, como una manera de disfrutar, que como negocio?
Así es. Siempre lo digo, yo no he llegado a España para hacer un vino; al final he hecho un vino para poder vivir España. Yo amo España desde pequeño, y desde entonces he querido vivir aquí. En parte se lo debo a mi profesor de castellano cuando tenía 12 años que me ha transmitido esa pasión por este país.

¿A qué es comparable una viña?
Una viña es comparable a un jardín: la plantas, ves cómo crece, ves las fases en cada estación. Cuando ves los cambios, por ejemplo después de la poda, que te va marcando los tiempos de la poda, de la vendimia... El otro día pasé por la viña, con las alondras, el silencio... es una emoción; me sentí el hombre más feliz del mundo.

¿Ha conseguido lo que quería? ¿Se han cumplido sus expectativas?
Sí. Y si mirase para atrás, volvería a hacer lo mismo. Yo el cambio lo hice a los 45, y esa es una edad muy buena para plantearse un proyecto personal.

Si usted no fuera un hedonista fino, ¿habría sido posible llegar a un vino de tanta calidad?
Seguramente no, porque yo no soy enólogo. Si no hubiera esa pasión y un gran equipo no habría sido posible. Encontrar a quien hoy es mi mano derecha y enóloga de la bodega, y ya mi amiga, Marta Baquerizo Mesonero Romanos, ha sido una de las suertes de mi vida; ella me ha ayudado a entender España y su idiosincrasia.

Imagine que yo no hubiera probado su vino... Deme argumentos para elegirlo.
No puedo presumir de hacer el mejor vino, porque ahí ya entra el gusto de cada uno. Pero soy de la teoría de que la gente que hace las cosas con pasión y con placer siempre consigue algo bueno. Y en ese sentido te diría que lo probases con cariño. También me gusta pensar que estoy presente en los grandes momentos de la gente, en sus momentos especiales, en sus brindis; eso me produce mucha satisfacción.

¿Podemos hablar de su internacionalización?
¿En qué países gusta Belondrade?
Vendemos a 28 países en el mundo, y el 75% más o menos de la producción se queda en España. Después Holanda, Dinamarca, Suecia, Estados Unidos...

Su hijo ya está en el negocio... ¿Ya es un hecho la saga Belondrade?
Sí, con mi hijo Jean sí, dentro de 3 años seguro que tomará el relevo. Mi hija Apolonia está en Nicaragua y tiene un pequeño hotel allí. Luego Clarisse es periodista y trabaja en producción en televisión.

¿Y la Fundación Belondrade?
Como te decía, cada uno es intérprete de su vida y esa es la filosofía de la Fundación. Tenemos familia, estudios, cultura, pero cada uno debe pasarlo por su filtro e interpretarlo para hacerlo suyo. Quiero ayudar a la interpretación a los jóvenes músicos. Y también a pintores jóvenes, y les ayudo comprando no sólo obra, sino materiales para que pinten. Me encanta un luther que se llama Lozano, que hace violoncelos, violines... él interpreta la materia prima, la madera, y quiero comprarle un instrumento que pertenezca a la Fundación para que los jóvenes practiquen con él. Hay mucho por hacer.

Compártelo:
Facebook
Twitter

Newsletter

Para estar al día
DE TODO LO QUE TE GUSTA, TE ENTRETIENE Y TE DA PLACER.

email

SUSCRIBIRME

Publicaciones relacionadas



ENCUENTROS HEDONISTAS (1)



ENCUENTROS HEDONISTAS (2)



JUAN ARANCE, DE THE GREEN SHELTERS



RUBÉN VALBENA Y SU QUESERÍA SÓLIDARIA EN RWANDA



VAJILLAS DE ULTRAMAR, MENSAJES HEDONISTAS



JAMES HEALEY, EL INGLÉS QUE INVENTA FRAGRANCIAS FRANCESAS