

XX aniversario de Belondrade & Lurton

- Este vino de Rueda posee una gran personalidad debido a la vejez de sus cepas
- P. G. MOCHOLÍ



Didier Belondrade, Marta Vaquerizo y Jean Belondrade. :: lp

Recuerdo a la perfección la primera vez que probé una copa de Belontrade, fue en julio de 1998 en La Broche, el primer local que Sergi Arola abrió en la capital.

De camino a Madrid acompañado de mi buen amigo Rafa Pastor, paramos a comer en Las Pedroñeras. Allí, Manolo de la Osa nos ofreció un magnífico menú, incluyendo su celeberrima sopa de ajo fría. Una vez finalizada la comida, me recomendó que fuéramos al local que Sergi acabada de abrir en Doctor Fleming 36, muy cerca del estadio Bernabéu.

Una vez sentados y después de que Sergi nos recomendara el menú, el sumiller nos recomendó un nuevo vino de la D.O. Rueda, llamado Belontrade & Lurton.

El vino nos sorprendió. Poseía intensidad, buenos aromas y un postgusto largo.

El propietario era un francés, Didier Belontrade, y tras unas añadas, este vino se posicionó entre los mejores vinos blancos españoles.

En el año 2009, Didier Belontrade tuvo el detalle de invitarme al decimoquinto aniversario de la bodega. En la cena que tuvo lugar en Kabuki Wellington, y durante la misma, pudimos tomar desde la añada 2000 a la 2007 (ambas inclusive), y hay que reconocer que las sensaciones mantuvieron las expectativas que habían generado. Era el primer vino de Rueda que demostraba poseer una larga vida después de pasar por bodega.

Durante la cena, compartí mesa como mi querido Lorenzo 'Mítico' Díaz, y mientras conversábamos con una copa en la mano, Lorenzo pronunció una frase que me encantó «lo francés es asquerosamente perfecto» haciendo referencia a la calidad de este vino, que ya contaba con Marta Vaquerizo como enóloga de la bodega.

Este año ha celebrado su XX aniversario, y al igual que hizo cuando cumplió XV, ha celebrado una cata vertical, pero este año, para nuestra alegría lo celebró en la bodega, y las añadas catadas fueron once (01, 02, 03, 04, 05, 06, 08, 09, 10, 11 y las primeras botellas de 2012; su última añada).

Las botellas eran de tres litros, o Jerobam como popularmente se las conoce en el argot vinícola, y hay que reconocer que la conservación del vino en botellas de mayor tamaño no hace sino preservar el vino de su oxidación, prolongado, no solo su vida, sino que mantiene mucho más sus matices y propiedades.

Belontrade & Lurton no es el vino típico de la D.O. Rueda. Posee una gran personalidad, proporcionada por unas cepas de una cierta edad que le transmiten a las uvas excelentes propiedades para reposar en bodega, y el resultado no puede ser más óptimo; «vinos de Rueda hay muchos, pero Belontrade solo hay uno».

Es ideal para todo tipo de gastronomía. Pescados, arroces de marisco, platos de pasta. Cocina de mercado o mediterránea.

La distribución en la Comunitat Valenciana la representa La Añadas Distribución. Le Blosen. Adva. de Madrid, 55. Telf. 961532615. Quart de Poble.