

EL PLACER DE BEBER

POR J. MARÍA CAMPOS

15 AÑOS DE PASIÓN POR EL VERDEJO

BELONDRADE



LURTON

En plencampocastellano, cerca de La Seca (Valladolid), Didier Belondrade, un francés enamorado de todo lo español, elabora un extraordinario vino blanco exclusivamente con verdejo, la uva autóctona de Rueda.



El mundo al revés. Cuando una gran mayoría de nuestras bodegas y enólogos gustan de trabajar con uvas de procedencia francesa (cabernet savignon, chardonnay, syrah, pinot noir, sauvignon blanc, etc...), resulta que llega a España un francés (además, miembro de una histórica familia de bodegueros del país vecino) que se enamora de nuestras costumbres... y de un vino blanco, el verdejo, que se elabora en la D.O. Rueda (Valladolid). Y lo mejor del caso es que, después de 15 años de trabajo y de éxito, su vino (verdejo 100%) es uno de los mejores blancos de España. Curioso. Para encontrar una explicación, nada mejor que escuchar al propio Didier Belondrade. Habla de la verdejo con pasión y no se explica como, con la calidad que tienen las uvas blancas de la península (y cita enseguida la albariño y la godello, ambas de Galicia), todavía hay quien prefiere elaborar vino con chardonnay. "No digo que sean malos vinos", explica Didier, "pero nunca serán como un chardonnay de la Borgoña". Cuando Didier Belondrade llegó a España, a comienzos de los años 90 del siglo pasado, descubrió –gracias a un pariente- un vi-

no blanco que se elaboraba en Valladolid con uva autóctona verdejo. Se enamoró de aquel vino (como de todo lo que había en España) y de las posibilidades que ofrecía, y decidió que aquello era lo que quería hacer. Fundó la bodega en 1994 (antes, estuvo "de alquiler" en unas instalaciones de Nava del Rey) y trabajó con la verdejo trasladando

las técnicas borgoñonas a la elaboración de vino con esta variedad.

En el primer año, solo pudo elaborar 10.000 botellas. En 2009, la producción alcanza las 80.000 botellas y mantiene el excelso rigor de calidad desde el primer día. Desde el 2000, la bodega (diseñada y construida por el arquitecto francés Vincent Dufous





du Rau) está situada en el término municipal de La Seca, en una de las 19 parcelas de la bodega (25 hectáreas de viñedos en total) y que lleva el nombre de Quinta San Diego (el nombre de la finca, por el hijo de Didier), dominando un hermoso paisaje de viñedos que se extienden por un terreno serenamente ondulado, en el que se integra a

la perfección el elegante, moderno e innovador diseño de la bodega.

LOS VINOS DE BELONDRADE

Tres son los vinos que se elaboran en la bodega. El primero y más reconocido, Belondrade y Lurton, es un verdejo 100%, fermentado y criado en barrica durante un año

(como promedio) y que permanece en reposo medio año más en botella antes de salir al mercado. El Quinta Apolonia es el segundo vino, pero con categoría de primero, y lleva el nombre de una de las hijas de Didier. La uva procede de viñedos jóvenes y de las primeras selecciones del Belondrade y Lurton realizadas tras la fermentación. El Quinta Clarisa (nombre de su otra hija) es un rosado, elaborado con la uva de un viñedo de tempranillo ubicado cerca de Quinta San Diego. Estos dos últimos vinos están fuera de la D.O. Rueda, elaborados como Vinos de la Tierra de Castilla y León.

EL EQUIPO

Marta Baquerizo (que aparece en la fotografía con Didier), es la enóloga y responsable de todos los vinos de la bodega, "mi mano derecha", dice orgulloso Didier Belondrade. Un pequeño y eficaz equipo de trabajo lleva el día a día del trabajo en la firma: Macario González, en el viñedo; Félix Crespo, Araceli Fonseca y Mariano Álvarez, en la bodega; Alejandra Aguilar y Sagrario Clemente, en la administración; Jesús María Soto, en la parte comercial. "Un equipo detrás de un vino", como lo define acertadamente Didier Belondrade. ■

UN 2005 EXCEPCIONAL

Didier Belondrade tuvo la idea de citar a la prensa especializada a una cata exclusiva (a la que fue invitada nuestra revista **EPICUR**) en el restaurante japonés Kabuki, del hotel Wellington, en Madrid. Una cata en la que pudimos degustar (junto a un excelso menú) los vinos Belondrade y Lurton guardados en doble magnum (jeroboam) de las añadas 2000 al 2007. Una excelente oportunidad de comprobar cómo han evolucionado. En la añada del 2000 solo se embotellaron cuatro jeroboam; en 2001 ya fueron 15; hasta alcanzar los 60 en la cosecha 2007. El proceso de evolución del vino en este tipo de botellas le ha permitido una vida longeva, mostrando los primeros (2000 y 2001) aún una sorprendente viveza. Hubo, eso sí, unanimidad entre todos los presentes para proclamar al 2005 como "el mejor", sin lugar a dudas, dentro de una nivel general francamente notable. Para la cosecha 2005 ofrecía una redondez única, excepcional.

