

‘LA GRANDE AMBITION’

Francés de nacimiento y español de adopción, **Didier Belondrade** lo tiene claro: un gran vino es aquel que sobrevive a su creador.

TEXTO **RODRIGO VARONA** _ FOTOGRAFÍA **DIEGO MARTÍNEZ**

Hay entrevistas y entrevistas. A veces las buenas intenciones se van al garete porque todo es un desastre logístico o porque la actitud de alguna de las partes no es la mejor. En otras ocasiones se trata de llegar, cumplir de la forma más profesional posible e irte por donde has venido; todo correcto, pero sin la sensación de haber vivido un momento demasiado especial. Y, excepcionalmente, hay ocasiones en las que a mitad de la conversación te das cuenta de por qué este trabajo puede llegar a ser tan interesante.

Quede claro de partida que no conocía de nada a Didier Belondrade (Montauban, 1951) antes de encontrarme con él en el club privado donde nos hemos citado. O mejor dicho, que tan solo conocía sus vinos (que no es poco). Pero ya mientras le veía esperarme en la barra del bar hubo algo en su mirada pícaro que me hizo sonreír para mis adentros. También ayudó, seamos sinceros, que lo primero que hizo tras las oportunas presentaciones fue convidarme a disfrutar de un Burdeos. A partir de ahí se sucedieron algo más de dos horas de conversación entre los taburetes de dicha barra, la mesa del restaurante en la que nos sentamos a comer y uno de los sofás del salón principal del club. Todo ello, por supuesto, acompañado de un maridaje a la altura.

Siendo sinceros, tampoco es que podamos sorprendernos mucho de su don de gentes si hablamos de quien durante quince años fue director de comunicación de Air France, trabajo que abandonó definitivamente en el año 2000, cuando, tras seis años elaborando su verdejo en La Seca (Valladolid) decidió que esto era lo que realmente quería hacer el resto de sus días. “Lo he dicho en numerosas ocasiones, pero es que es cierto: no sé si vivo en España para poder hacer un vino o he hecho un vino para poder vivir en España”. Una



Un club privado de Madrid fue el lugar elegido para que Didier Belondrade posara ante nuestra cámara.

apasionada declaración de amor a nuestro país que poco más tarde se reafirma con un aún más explícito: “Me siento español al 100%, adoro esta tierra. ¿Cambiar de nacionalidad? No, uno nace donde nace y ya para qué...”.

POR CAMINOS SINUOSOS

El caso es que ya hemos averiguado el primero de los tres motivos que nos ha dicho que le llevaron a cambiar de vida de manera tan radical. ¿Y los otros dos? “Yo soy un gran admirador de Victor Hugo y me siento muy cercano a sus palabras cuando hablaba de que los sinuosos caminos de los montes son más difíciles y menos transitados, pero que también resultan más satisfactorios porque te permiten ir a tu ritmo”, confiesa antes de despejar la última incógnita de la ecuación: “En mi opinión hacer un vino blanco... [aquí se queda unos segundos pensando] digamos que de nivel, resulta más complicado que hacer un gran vino tinto”. O sea que desde el primer momento ya era bastante ambicioso... “¡Ambicioso!”, exclama con un entusiasmo que me sorprende. “¡Esa es la palabra que buscaba! Elaborar un verdejo ambicioso me parecía un reto mayor que elaborar otros tipos de vino en España”.

Desde luego, a nuestro interlocutor le va la marcha y eso que aún estamos cogiendo ritmo...

“NO SÉ SI VIVO EN ESPAÑA PARA PODER HACER UN VINO O HE HECHO UN VINO PARA PODER VIVIR EN ESPAÑA”



Un ejemplo: “Beber un Belondrade no es beber un Rueda”. Pero cuidado, porque más allá de sus problemas concretos con una Denominación de Origen que no pasa por su mejor momento (aunque esto mejor lo dejamos para otra ocasión), a lo que se refiere es “a que en Francia, por ejemplo, no pides un Burdeos, sino una marca en concreto, porque el valor añadido lo da esa marca con unas cualidades que lo convierten en algo especial en la mente de quien lo consume. Creo que la marca cada vez será más importante también aquí”, insiste. “Cuando alguien elige tu vino para compartir un almuerzo, cuando lo pide con nombres y apellidos... es un motivo de orgullo enorme. A mí me gusta decir que un vino es la firma de un momento especial”.

Llegado este punto ya me siento con la confianza necesaria para preguntarle algo que había llegado a mis oídos pero no había podido contrastar: ¿es cierto que no manda sus botellas a las catas de periodistas, guías especializadas y similares? “Claro que sí”, me responde. “Pero no te vayas a creer que es por dinero o algo así. De hecho, si quieres vas a una tienda, lo compras y me mandas la factura, que yo te la reembolso sin problemas”. ¿Y entonces? “Vamos a dejarlo en que si tu compras una botella de Belondrade y Lurton te va a dar igual cuándo y dónde la has comprado porque siempre es exactamente igual... y eso no pasa en todos los casos. Pero ni aquí ni en Burdeos”. Por eso mismo también detesta conceptos como ‘vino de autor’ o ‘vino de enólogo’. Nada de hacer vinos “para ganar un premio” con una parcela maravillosa que apenas da para elaborar 1.000 botellas, toda esa viña también debe destinarse a la referencia de cabecera de la bodega. ¿De verdad que nunca ha estado tentado de hacerlo alguna vez? “Por supuesto, todos los años”, reconoce. “Pero no puedo renunciar a mis principios”.

Ya puestos y una vez quitado el limitador de velocidad, hablemos del panorama bodeguero hispano. “Rueda, donde hay 80 bodegas pero 800 marcas, es un ejemplo perfecto de los errores de todo el sector. El modelo de muchos

Además de Belondrade y Lurton, Didier elabora dos vinos con el nombre de sus hijas: Quinta Clarisa (rosado, 100% tempranillo) y Quinta Apolonia (verdejo joven).

ha sido crear primero la bodega y pensar en qué arquitecto la iba a construir, y luego ya ponerse a pensar en qué vino iban a hacer. Cualquiera debería saber que si eres un empresario y lo que quieres es ganar dinero a corto plazo, el vino es una muy mala inversión. Pero claro, si son ‘ladrieros’ que vienen mal asesorados...”

SE BUSCA HEREDERO

Consecuente con todo lo anterior, Belondrade afirma que “yo no me metí en esto para forrarme. A mi edad ya no me voy a hacer rico. Vivo bien y es más que suficiente con eso”. Lo que a él le importa es el futuro de la bodega que tanto le ha costado levantar. “Si puedo dejarle la bodega a mi hijo Jean, que apunta maneras, me encantaría, pero si no es así prefiero dejársela a alguien que la entienda y la vaya a cuidar, aunque sea por menos dinero del que me da otra persona. Yo lo que quiero es un heredero, que es algo que encierra un concepto; y lo que no quiero es un descendiente, que es un mero accidente biológico”. En ese sentido no puede dejar de citar la importancia que tiene para él y para la bodega el trabajo de Marta Baquerizo, enóloga, confidente y la única persona con la que habla durante el ensamblaje anual del vino “porque a los demás no puedo verles. Ella es imprescindible para el proceso, sin su aportación no podríamos salir adelante. Su participación además le añade un punto único a nuestro vino, un lado femenino”.

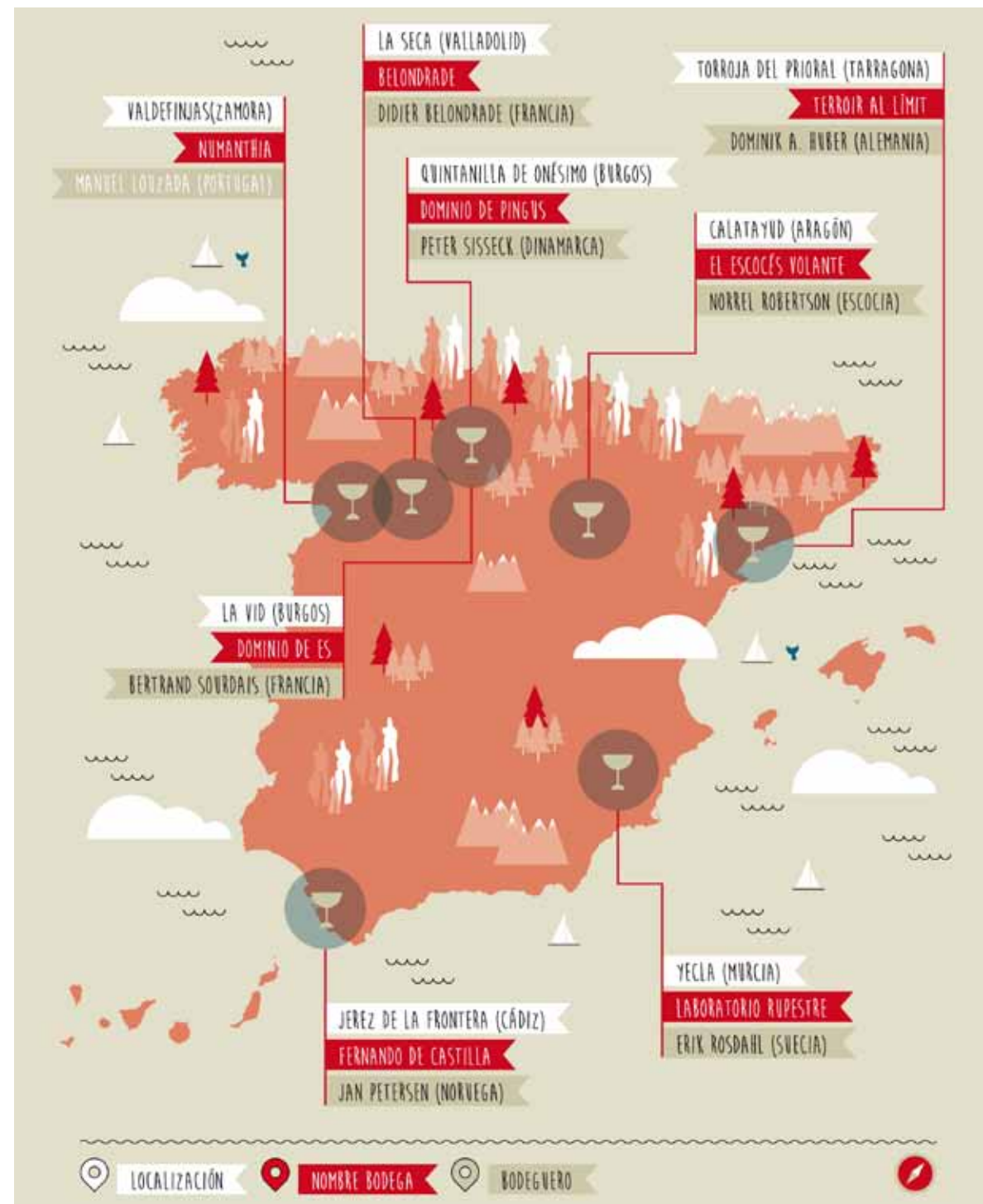
Lo cierto es que su visión tiene numerosos antecedentes que él mismo cita: “Cuando la gente habla de Domecq, Osborne, González Byass... habla de bodegas españolas, pero el hecho es que todas ellas fueron creadas al menos en parte por extranjeros que hicieron suya esta tierra. Ese es mi sueño, que cuando alguien pida un Belondrade y Lurton el día de mañana, lo perciba como si fuera español de toda la vida”. Por algo otra de sus frases de cabecera es: “Ojalá que los vinos nos superen”.

Y si ese es el destino que le espera a la bodega, ¿qué le deparará a él su futuro? “Yo creo que en cinco años desapareceré”, afirma antes de ‘aliviarnos’ confesando que seguirá dando guerra por otros lares: “Lo que busco es invertir en pequeñas joyitas de 20.000 o 30.000 botellas [ahora mismo entre Belondrade y Lurton, Quinta Apolonia y Quinta Clarisa elabora unas 90.000 al año]”. Una buena noticia, pues, por dos motivos: podremos seguir disfrutando de sus vinos y, aún más importante, nos permitirá retomar la conversación donde la dejamos. 🍷

ILUSTRACIÓN FER VALLESPÍN

VINO ESPAÑOL CON AGENTO EXTRANJERO

Por supuesto, el caso de Didier Belondrade no es único. Todos estos bodegueros también dieron con sus huesos en España, se enamoraron de nuestras viñas... y nosotros de lo que hacen con ellas.



“CUANDO ALGUIEN ELIGE TU VINO PARA COMPARTIR UNA COMIDA ESPECIAL CON OTRA PERSONA ES UN ORGULLO. UN VINO ES LA FIRMA DE UN MOMENTO”