

LA CUNA DE LA verdejo

Asentado en Rueda desde 1994, el francés Didier Belondrade fue pionero en interpretar las virtudes de la variedad blanca castellana que hoy despierta pasiones.



Quinta Clarisa 2014 ◆ €

Original, fragante y con mucha personalidad, es un tempranillo en rosa, certificado como Vino de la Tierra.

Quinta Apolonia 2014 ◆ €€

Es el Belondrade joven, elaborado con las viñas más nuevas. Directo y exuberante.

Belondrade y Lurton 2013 ◆ €€€

El vino que ha revelado al mundo la grandeza de la verdejo, una uva capaz de ennoblecerse con una larga crianza.

La pasión por el arte ha llevado a Didier Belondrade a abrir las puertas de su bodega a la música y otras expresiones creativas.

Aunque a algunos les cueste reconocerlo, los franceses atesoran una cultura vinícola difícil de igualar. Su amplio y profundo conocimiento de la viticultura, los métodos de elaboración, la diversidad de suelos y climas y las posibilidades que ofrecen las distintas variedades de uvas trasciende incluso las fronteras de su país.

De hecho, fueron dos franceses quienes, con un agudo sentido visionario, vaticinaron el potencial que ofrecía la uva verdejo en su territorio más querido, la comarca de Rueda, a la hora de producir vinos blancos de gran calidad, con un carácter muy distintivo. El primero fue el sabio Émile Peynaud, enólogo eminente que en la década de 1970 animó a los riojanos de Marqués de Riscal a abrir una bodega en esta zona, hecho que inauguró una nueva era en la historia vinícola de la comarca. Finalmente, en 1994 llegó a Rueda otro francés, Didier Belondrade, rompiendo moldes y con un ambicioso objetivo: apurar la verdejo hasta la cúspide de los grandes blancos del mundo.

Con sus modos de dandy y una envidiable capacidad intuitiva, Belondrade comenzó a construir la casa por el tejado, presentando primero su blanco más supremo –Belondrade y Lurton–, fermentado y criado en barrica, con un perfil muy distinto al de la mayoría de los verdejos facilonos que abundan hoy en el mercado. Hubo que esperar varios años para que el francés ofreciera, por fin, su versión más terrenal del blanco castellano –Quinta Apolonia– e incluso un singular rosado, Quinta Clarisa.

Sintetizamos la esencia de Rueda, según uno de sus descubridores: Didier Belondrade.

Las claves de Rueda

“Es la cuna de una de las mejores uvas autóctonas del viñedo español, la verdejo. Tiene un carácter chispeante que ofrece una rica expresión aromática y un amable paso por la boca, con un final ligeramente amargo que subraya su personalidad”.

Los imprescindibles

“En los últimos años, la D.O. Rueda ha crecido muy rápido, acorde al incremento del consumo de vinos blancos que estamos vi-



viendo en el mercado español. Es una zona de gran potencial, pero no hay que limitarse al marco de la D.O. porque también se pueden hacer magníficos verdejos sin las pautas que determina el Consejo Regulador”.

Paisaje: “Es una comarca de naturaleza privilegiada, con un paisaje que enamora, aún más bello a la luz del amanecer”.

Pueblos y monumentos: “Esta zona tiene un gran atractivo para el turismo cultural. Estamos muy cerca de Medina del Campo y del castillo de la Mota, también de Tordesillas y Valladolid, que tienen magníficos edificios históricos y monumentos”.

Restauración: “La gastronomía de la región es muy rica. Se puede comer un típico asado castellano de lechazo, gallo turesilano, espárragos, quesos deliciosos... ¡No nos falta de nada! Algunos de los restaurantes más recomendables del entorno son Alquira y El Torreón (Tordesillas), El Mortero (Medina del Campo), Trigo y La Tahona (Valladolid)”.

En primera persona

“Fundé Belondrade en 1994, inspirado en mi pasión por España, la verdejo y Rueda. Actualmente contamos con 19 parcelas de viñedo en La Seca (Valladolid), que suman un total de 30 hectáreas. En nuestros vinos buscamos la expresión de los diferentes terroirs. Apostamos por la viticultura razonada y contamos con certificación ecológica”.

BELONDRADE

Quinta San Diego, Camino del Puerto, s/n,
La Seca, Valladolid;
tel. 983 481 001; belondrade.com;

