

# DE LO BUENO, LO MEJOR

Dicen que los vinos de Jerez están de moda. Ojalá sea así para que iniciativas como el **Sherry Bar** del Club Matador sean imitadas.

TEXTO **RODRIGO VARONA** \_ FOTOGRAFÍA **JAVIER MÁRQUEZ**

**P**uede que no impresione por su tamaño, pero tras esa barra se esconde una de las mayores colecciones de vinos de Jerez que hemos visto. Se trata del Sherry Bar del Club Matador (Jorge Juan, 5), con más de 60 referencias por copas de los mejores finos, manzanillas, palos cortados, amontillados... Un lugar para que tanto neófitos como aficionados avanzados descubran pequeñas maravillas de mano de Federica Famoso (quien, además, realiza unos cócteles nada desdeñables con ellos).

Sin embargo, para esta visita contamos con otro anfitrión de lujo: Didier Belondrade (Montauban, Francia, 1951), propietario de una de las mejores bodegas de Rueda, Belondrade y Lurton, además de socio del club y un enamorado de nuestro país, hasta el punto de afirmar que “no sé si vivo en España para poder hacer un vino o hice un vino para poder vivir en España”. Un amor que comenzó antes de elaborar ni una botella, cuando adquirió una finca de recreo en la sierra norte de Sevilla. “Ahí surgió mi flechazo con el Jerez, que para mí es un vino de placer con el valor añadido de ser único en el mundo. Cuando mis amigos franceses lo prueban les rompe los esquemas, además, intento siempre darles cosas especiales porque compartir un vino con los amigos es la mejor manera de beberlo”.

Por fortuna, a nosotros nos trata ya como amigos, así que comienza su selección con el **Fino en Rama 2006 Vintage de Williams & Humbert**, una sorpresa por su insólito proceso de elaboración. “No se rige por el sistema de criaderas y soleras, sino que ha estado ocho

años de crianza sobre velo en las mismas botas”, nos cuenta antes de rendirse a sus bondades en la copa. “Es muy sedoso y agradable, con un punto dulce que contrasta con el amargo. Tira casi a manzanilla...”. No con menos admiración habla del **Fino Inocente de Valdespino**: “Es un vino de familia, tradicional, de la única bodega de Jerez que está en Grandes Pagos de España. Y además tiene una relación calidad/precio maravillosa” (como todos los que hay aquí, añadiríamos nosotros).

Queda claro también que nadie como un bodeguero para valorar la historia tras una etiqueta. “Este **Palo Cortado de Tradición** no es un vino antiguo, pero los de esta bodega lo parecen porque están hechos con cariño. Su apuesta tiene mucho mérito”. Y hablando de apuestas, no está nada mal tampoco la de la colección **3 en Rama de Lustau**, tres etiquetas “que son un poco como los vinos de pago de esta región, cada uno con personalidad propia. El Fino en Rama del Puerto de Santa María tiene estructura y es punzante, se nota la brisa del mar; el Fino en Rama de Jerez de la Frontera es canónico, muestra la esencia de la variedad Palomino; y la Manzanilla en Rama de Sanlúcar de Barrameda es salina y mineral debido a su crianza junto a la playa”.

Llega el momento de la foto, pero a Didier es difícil quitarle las copas de la mano. Está más que satisfecho con sus elecciones, se nota. “Es que... de verdad, yo entiendo que sobre gustos no hay nada escrito, pero es imposible que alguien me diga que esto no está bueno, ¿no?”. Sabías palabras que merecen un brindis... o muchos. **TR**



Ni a la hora de posar para ‘Tapas’ fue capaz Didier Belondrade de alejar su vista de esos maravillosos vinos de Jerez.

**“EL JEREZ ES UN VINO DE PLACER, ÚNICO EN EL MUNDO. A MIS AMIGOS FRANCESES LES ROMPE LOS ESQUEMAS”**

