

BELONDRADE, *de autor*

Texto por ISABEL SAURAS • Fotografía por LUISMA GUERRA

Una apuesta personal, exquisito respeto por el medio ambiente, amor por el vino, una filosofía de vida y mucha paciencia. Didier Belondrade lo dejó todo por cumplir su sueño.



La aventura de BELONDRADE comienza en agosto de 1993 cuando, casi por casualidad, Didier Belondrade prueba por primera vez una copa de Verdejo y su vida cambia para siempre. “Caí rendido ante la uva verdejo, el clima de la zona y el “terroir”. Tanto que decidí dejar mi Francia natal y con ello, mi trabajo y establecerme en Nava del Rey, en una nave alquilada donde se hizo la primera añada, 1994, de BELONDRADE Y LURTON. En el 2000 inauguramos un edificio en La Seca y en el 2012

ampliamos las instalaciones con otro edificio que a día de hoy alberga la sala de barricas”, explica. Hasta entonces, la vida profesional de este francés enamorado de España nada tenía que ver con el vino, abogado de formación, trabajó en Air France como ejecutivo, desarrollando distintas tareas y puestos como director de zona, responsable de comunicación, responsable de marketing y director de ventas. Pero su afición por la viticultura era una constante en su vida, “Siempre me gustó el vino. Durante la época que viví en Burdeos, me inscribí en un curso de catas y me

enganché. Después hice un curso en CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux”. Desde el principio el objetivo de BELONDRADE ha sido y es reinterpretar una uva autóctona en su propio entorno, con la premisa de un exquisito respeto por la naturaleza, “porque para mí, BELONDRADE Y LURTON es mucho más que un blanco, es un vino y una manera de ver la vida. Es hacer un producto que firma los grandes momentos de la vida de cada persona: los éxitos profesionales y personales, las alegrías, etc. Es para disfrutar y compartir”. El ingrediente principal de todos y cada uno de los vinos que salen de Belondrade, nos cuenta orgulloso Didier, es la paciencia. “Con todo el cuidado y cariño que se pone en los procesos, desde medir la maduración de la uva para saber cuándo se tiene que cosechar, la vendimia a mano, primera selección en viñedo, la segunda selección en la mesa, la cata de los mostos, la fermentación espontánea con levaduras autóctonas de la propia uva, la crianza en bodega de roble francés sobre sus lías, el paso del tiempo para disfrutar y ver como el vino evoluciona con los años... Paciencia y más paciencia”.

