

Secretos de despacho

Belondrade, el rincón castellano de un francés esteta

Dejó su trabajo en Air France y en los noventa se instaló en La Seca para hacer el verdejo más ambicioso

PAZ ÁLVAREZ Madrid

Trabajaba como directivo de Air France, pero siempre se sintió atraído por España. De hecho, confiesa que a sus hijos siempre les puso un nombre compuesto en francés y en español. Este enamoramiento se hizo más profundo cuando Didier Belondrade (Montauban, Francia, 1951) viajó a Andalucía para ver dónde se encontraba San Diego -así se llamaba uno de sus hijos-, y decidió comprar una finca y quedarse a vivir en tierra española. El si-

“No sé si vivo en España para hacer vino o hago vino para vivir en España”

guiente flechazo ocurrió cuando probó por vez primera un vino elaborado con uva verdejo. “Me gustaban mucho los vinos de Borgoña, pero no tenía un gran conocimiento de los españoles. Me quedé sorprendido por el vino fresco, de color amarillo pajizo”, recuerda el bodeguero, sentado en una sala de la bodega que lleva su apellido, desde donde se divisa el paisaje, todavía invernal, de la viña.

Visitó Rueda, se enamoró de las duras condiciones climáticas y de un terruño de cantos rodados, donde cada parcela

es diferente. En 1994 decidió comenzar a hacer vino en Nava del Rey (Valladolid). Abandonó 15 años de trayectoria como director de comunicación de la aerolínea francesa para comenzar su aventura como bodeguero. Tenía claro que quería hacer el mejor verdejo de España, sin escatimar en la inversión como tampoco en el precio final. En 1997, el vino Belondrade y Lurton, fermentado y criado en barrica sobre sus lías, se estrenó en el mercado con la cosecha de 1995, y desde el primer año lo colocó en manos de los mejores distribuidores y de los mejores restaurantes de España, incluido el Bulli. El precio de la botella ronda los 29 euros.

En el año 2000 inauguró su propia bodega, ubicada en el municipio de La Seca, diseñada por el arquitecto Vicent Dufos du Rau. El edificio es sencillo, de líneas simples, en concordancia con el entorno. Es allí donde trabaja y donde ha encontrado sentido a su vida. “No me arrepiento del cambio, adoraba mi trabajo pero necesitaba un proyecto personal. No sé si vivo en España para hacer un vino o hago un vino para vivir en España”, explica. Su relato está salpicado de emoción y sentimiento, de pasión por el trabajo.

Se considera afortunado porque se dedica a hacer feliz a la gente. “Hago vino para dar placer a la gente que lo consume, y que lo elige en un momento especial, para celebrar algo”, añade Belondrade. “Ser bodeguero es dar placer a la gente”, remarca, a la vez que resalta la labor de la enóloga Marta Baquerizo. “Yo trabajo poco porque tengo un gran equipo, que es como mi familia”. Todos comparten su filosofía y visión de negocio, que pasa por el respeto por el medio ambiente, el cuidado del viñedo, la selección de la uva de manera tradicional, la paciencia de tener un vino blanco casi un año en barrica y seis meses en botella antes de sacarlo al mercado... “Somos muy celosos de nuestro trabajo, superviso todo, soy muy meticuloso, me gusta el orden, y puedo presumir de hacer un vino en un entorno único. No creo en los vinos de garaje”.

Didier Belondrade ha embarcado en esta aventura a su familia y para ello elaboró dos vinos a los que puso el nombre de sus hijas: Quinta Clarisa Belondrade (un rosado elaborado con tempranillo) y Quinta Apolonia Belondrade (el segundo verdejo, con el que pretende mejorar la selección de Belondrade y Lurton). Amante de la estética y de las cosas bellas, todos los rincones de la bodega están salpicados de detalles que él mismo compra en anticuarios.



PABLO MONGE

Su lugar de trabajo es la bodega y el campo, un terreno de 30 hectáreas en espaldera y una plantada en vaso. Allí campa a sus anchas, aunque curiosamente pasa mucho tiempo tratando asuntos de trabajo con su equipo, compuesto por 11 personas, en un pequeño habitáculo, enrejado con vistas a los depósitos de acero inoxidable donde fer-

Solo una herramienta de trabajo: el móvil

menta el vino. En un pequeño taburete o sentado en las escaleras mira papeles y resuelve asuntos relacionados con los pedidos o con algún tema concerniente a la bodega.

Didier Belondrade asegura que necesita pocas cosas para trabajar, solo un teléfono y poco más. “En este pequeño aparato, que siempre me acompaña tengo metida toda la bode-

ga”, explica. De su vino premium, Belondrade y Lurton elabora cerca de cien mil botellas, de las cuales el 70% se consumen en el mercado nacional y el resto sale fuera de España.

De las exportaciones se ocupa su hijo Jean, aunque considera que no dispone de demasiado vino para vender fuera. “No puedo presumir de vino español si



no puedes encontrarlo en España”, explica. Es muy crítico con lo que sucede en Rueda, “donde hay 80 bodegas registradas y 800 mar-

cas, eso demuestra el mal planteamiento que ha habido en esta zona, donde lo importante era tener una bodega de diseño y no pensar en el vino que deseaban hacer largo plazo”. Y añade que el “vino es una pésima inversión”. Se entretiene además con el arte: en la bodega hay esculturas de Canogar, pinturas de Carlos León; y con los caballos.