

Raíces francesas para un vino muy español

Dice Didier Belondrade que no tiene muy claro si se trasladó de Burdeos a España para elaborar vino o si este fue la disculpa para venir a vivir con su esposa a Nava del Rey

TEXTO J. M. ORRIOLS

La realidad es que desde el año 1.994 Rueda puede presumir de un vino de la más alta calidad, como el Belondrade y Lurton, nombre que surge de unir los apellidos del matrimonio. Un verdejo fermentado y criado en bodega sobre sus lías, que su hijo Jean define como «elegante, integrado, untuoso y que expresa la complejidad que aportan los diferentes terruños». Pero la apuesta de Didier Belondrade (Montauban 1951), convencido del gran potencial de envejecimiento de la uva verdejo, fue más allá y así construyó 6 años más tarde una moderna bodega en La Seca (Valladolid) de la que salen cada año 140.000 botellas de blanco de Rueda y 10.000 botellas de un rosado elaborado con Tempranillo.

«Belondrade y Lurton- explica Jean- no es un vino más. Queremos diferenciarnos por filosofía y concepto. No fuimos pioneros en envejecer vinos de Verdejo, pero si los que apostamos más fuerte por vinos de Rueda cuidadosamente elaborados con sus pro-

pias lías, un año de crianza en barrica y otros seis meses en botella. Así conseguimos, en poco tiempo, hacernos un hueco en el mercado como vino de alta calidad y como tal se nos conoce, por ejemplo, en Galicia, una tierra con un potencial enorme en vinos blancos».

Los cantos rodados

La bodega cuenta con 30 hectáreas de viñedo propio dividido en 19 parcelas, situadas a una media de 750 metros de altura. La composición de los suelos de la meseta está formado por una capa de cantos rodados de unos 10 a 60



centímetros, una capa de subsuelo de arcilla y una capa profunda de caliza. «Y así la frescura de una copa de Rueda que probó en Andalucía- continúa Jean Belondrade- un vasto paisaje castellano, las condiciones climáticas excepcionales y un terruño tan singular, fue lo que embelesó a mis padres para decidirse a venir a vivir en España». Una vez ya establecido en nuestro país y con la bodega recién inaugurada, Didier Belondrade comenzó a elaborar otros dos vinos a los que puso el nom-

LA FAMILIA

TRES VINOS DE UNA MISMA BODEGA que nos recuerdan la familia Belondrade. El primero y más selecto tiene los apellidos del matrimonio y los otros dos, Quinta Clarisa, un rosado de Tempranillo y Quinta Apolonia, verdejo del año, parcialmente fermentado en barrica, llevan los nombres de sus hijas.

bre de sus hijas: Quinta Clarisa Belondrade y Quinta Apolonia Belondrade. El primero, un rosado 100% Tempranillo; el segundo, un joven 100% Verdejo, que es el complemento a la colección Belondrade y Lurton.

El icono de la bodega

El vino insignia de la bodega se elabora en barricas de roble francés de 300 litros. Cada parcela es fermentada y criada por separado. El proceso se hace de manera espontánea controlada con el 100% de levaduras autóctonas. Al final de una crianza de 12 meses se hace una selección y «assamblage». Como mínimo permanece seis meses en botella. La producción media anual es de 80.000- 90.000 botellas, 495 Magnum de 1,5 litros y entre 70 y 100 doble - Magnum de 3 litros.