



Para quien desconozca Rueda, les contaré que fue, con el permiso de Rías Baixas, la denominación de moda en vino blanco que más en boga de todos estuvo en los 90 y 00. Fueron unos pocos pioneros de la enología moderna española, junto a Emile Peinaud, quien en los 70 vieron en los viejos viñedos de Rueda, la posibilidad de hacer hermosos vinos blancos con la uva autóctona Verdejo. Y hasta aquí la bucólica historia de la región.

La realidad hoy en día es que entre todos, viticultores, bodegueros y especuladores del ladrillo hemos abusado tanto de la marca Rueda que finalmente se ha desvirtuado notablemente la esencia de la región y de la uva. Rendimientos elevados, vinos hechos por encargo por grupos bodegueros que ni tan siquiera invierten en la zona, devaluación del precio de la uva, consejos reguladores que viven encorsetados en el pasado y una crisis económica de por medio han hecho que una de las mejores regiones vitivinícola, llamada a ser la esperanza nacional del vino blanco, se haya quedado en una simpática y “pintoresca postal” de vinos frutuosos, facilones, demasiado “sudados” y excesivamente tropicales (después de 25 años haciendo pruebas con Sauvignon Blanc, quizás algunos deberían darse cuenta que aquí, esta casta difícilmente funciona, decepciona y no transmite nada).

Afortunadamente para nosotros (y por el bien de la región) existen algunas bodegas que contra viento y marea han llevado el nombre de la Verdejo a cotas muy altas de calidad. Una de ellas es Belondrade. Al frente del proyecto está su propietario Didier Belondrade. Bordelés enamorado de España que en 1994 parió este proyecto y que hoy en día es un referente vinícola español por estilo, personalidad y calidad. Hace apenas unas horas que he regresado de pasar dos días en La Seca viendo como se desarrollaba la tempranísima vendimia 2011. Adelantándose hasta dos semanas respecto a otros años, la calidad que se aprecia en los viñedos es muy alta. La vid no ha sufrido nada de stress y los racimos que ayudé a vendimiar eran maduros, sanos y muy sabrosos. Quien me instruye entre las filas es Paqui, responsable de congregar y adiestrar al personal que vendimia año tras año estas tierras y que goza de la experiencia de haber trabajado con nombres tan importantes del país como Peter Sissek. Me afirma que nadie en Rueda cuida las viñas como Didier y que ya nadie recoge a mano por los costes que supone.

El equipo humano de Belondrade esta formado por tres pilares bien definidos. Macario González, responsable de viñedo y quien lleva más años en la casa. Marta Baquerizo enóloga y gran comunicadora que no para ni un segundo. Félix Crespo enólogo y guardián de la bodega que imprime un carácter muy profesional en su labor. Los tres

forman un equipo perfecto en bloque. Belondrade es un puzzle de puzzles. No es un simple verdejo prensado, fermentado y embotellado... es un vino muy pero que muy meditado, compuesto por 19 parcelas, 4 tonelerías de diferentes años y un coupage final muy estricto que descarta lotes de vino para crear el vino inicial de la casa; Quinta Apolonia.

He tenido la suerte de seguir dese hace años sus vinos y es asombroso ver el recorrido que aun tienen añadas como 99, 03 o 06. En cada una de ellas se aprecia una tesitura casi mística del poder de la verdejo y que nada tiene que envidiar a otras grandes castas foráneas endiosadas por medio mundo. Así que ya saben, si quieren disfrutar realmente de un Rueda, prueben un Belondrade.

http://www.mallorcalacarta.com/index.php?option=com_k2&view=item&id=1060:no-digan-rueda-digan-belondrade&Itemid=132