

BELONDRADE (DO RUEDA)

Partitura a cuatro manos de un verdejo 'eterno'

Didier Belondrade alumbra desde La Seca uno de los grandes blancos de guarda de España

FERNANDO LÁZARO

Lo que comenzó hace veinte años como un sueño vital se ha convertido hoy en uno de los grandes vinos blancos de España, que no son muchos. Didier Belondrade llegó a Rueda tras tener un 'flechazo' con la verdejo a comienzos de los noventa cuando la probó en un viaje a Sevilla y emprendió un camino que, poco a poco pero de manera firme, ha ido enraizando profundamente en los terrenos de La Seca, en el camino del Puerto en el que se asienta la bodega Belondrade y Lurton y desde donde ha ido tejiendo una amplia

maraña de pequeños viñedos con los que, desde la añada 2010, se auto abastece por completo. Un mapa que suma 30 hectáreas repartidas en 19 majuelos –el más lejano situado a tan sólo dos kilómetros de la bodega–, y todos de pequeño tamaño, como el de San Martín, de 0,7 hectáreas el de Cantarranas, que con 4,4 hectáreas es el más grande de todos.

Este puzzle de viñas es la primera seña de identidad de la bodega: cada pago encierra diferentes tipos de suelos (canto rodado, arcillas o arenas a medida que los terrenos se van acercando al Duero), de orientación, de marcos de planta-

ción (desde el marco real de tres por tres en las más antiguas, con mil cepas por hectárea, hasta dos metros y medio por uno en las más jóvenes, con 3.000 cepas por hectárea aunque con idéntica producción en ambos casos), diferentes clones y siempre una misma variedad: la verdejo.

Con estos ingredientes, Belondrade y su equipo han dado vida a uno de los blancos más interesantes del panorama nacional que no ha dejado de crecer, en elegancia y complejidad, desde la primera añada que lanzó en 1994 con una partida de 10.000 botellas. Dos décadas en los que el concepto primigenio no ha variado ni un ápice: la elaboración de un gran verdejo de guarda.

La máxima expresión de cada uno de los terruños con los que trabajan conforman el ensamblaje final de Belondrade y Lurton. Y lo que no sirve para el primer vino se destina a su Quinta Apolonia, nombre con el que honra a una de sus hijas y al Duero. Y eso que a lo largo de las añadas se han ido sucediendo lotes excepcionales que podrían haber alimentado algún vino de pago. Pero no. «Ni Cheval Blanc, ni Châteaux Margaux, ni Latour, ni Haut-Brion, ni... nunca vas a tener un vino mejor que esos, y es nuestro trabajo para Belondrade: si algo está perfecto tiene que ser el corazón de nuestro vino», asegura este bodeguero francés profundamente enamorado de España.

Un vino de largo recorrido que ha ido experimentando pequeñas



Nueva sala de crianza de sus blancos en La Seca.

francés de 300 litros ni de las fermentaciones espontáneas con levadura sin seleccionar para respetar el perfil de cada añada y de cada pago y no homogeneizar las diferentes cosechas con levaduras seleccionadas. Y mucho menos la forma de trabajar, ya que pese a cultivar una sola variedad, verdejo, es un vino *assemblage* de los doce o catorce lotes diferentes que cada añada sirven para configurar el vino final.

modificaciones respecto a su concepción inicial. La primera, el cultivo del viñedo en ecológico, desde hace tres añadas 100% de su propiedad; y, lo segundo, la ausencia de maloláctica en su Belondrade desde la cosecha 2012, fermentación que al comienzo empleaban para un 20% de sus vinos y que se fue reduciendo a un 10% y con la que no perseguían una bajada de acidez sino aportar toques lácticos, de mantequilla, que resultaban interesantes en algunas añadas y que han sido sacrificada por la frescura que aporta a sus vinos eliminar esa segunda fermentación.

De lo que no ha prescindido la bodega de es un fino trabajo con las lias, ni de las barricas de roble

Esta diversidad es la que llega del campo: cada parcela se vendimia y vinifica de manera independiente, con su fermentación espontánea y sin seleccionar las levaduras, con su impronta del terruño, del clon, del marco de plantación, de su orientación...

Cada parcela exhibe su *dni* y personalidad –más potencia en suelos calizos, más fino y elegante en las arcillas, más acidez en las arenas...–, características que se mantienen durante la elaboración, independiente, de cada pago. Cada viñedo es vinificado en roble de cuatro tonelerías diferentes, dos de Borgoña y dos de Burdeos (sólo el 20% es madera nueva) y que ahora llevan los laterales de madera de



FICHA TÉCNICA

BELONDRADE, S.L.
Año de fundación: 1994
Dirección: Quinta San Diego
Camino del Puerto, s/n.
47491 La Seca (Valladolid)
Teléfono: 600 593 237
983 481 001

Fax: 600 590 024
Web: www.belondrade.com
E-mail: info@belondrade.com

> **EMPRESA /**
Presidente: Didier Belondrade
Director técnico, enólogo:

Marta Baquerizo
Exportación: Jean Belondrade
Bodeguero: Rubén Blanco
Viticultura: Macario González

> **PRODUCCIÓN /**
Producción media: 120.000

litros
Parque de barricas: 330
Tipo de roble: francés

> **VIÑEDO /**
Viñedo propio: 30 hectáreas
Variedad: Verdejo

> **COMERCIALIZACIÓN /**
Nacional: 60%. Export: 40%

> **MARCAS COMERCIALES /**
BELONDRADE Y LURTON.
Blanco criado en barrica 2012.
PVP: 25€. Var: Verdejo.

Botellas: 85.000.
QUINTA APOLONIA. Blanco Verdejo 2013. PVP: 12,50€.
Var: Verdejo. Botellas: 36.000
QUINTA CLARISA. Rosado joven 2013. PVP: 9€. Var: Tempranillo. Botellas: 8.000

acacia que aporta menos tanino y hace que la fruta esté más presente en el vino, acentuando la apuesta por una interpretación más pura de la casta en la que la madera no esté presente en el vino...

Todos estos ingredientes hacen que de cada añada haya en torno a 40 vinos diferentes, la base de lo que será el futuro Belondrade y Lurton, un solo vino. Para comenzar a perfilar la añada, Didier, junto con la enóloga de la casa, Marta Baquerizo, realiza una cata a finales de enero para evaluar el tipo de fermentación alcohólica que han tenido los diferentes lotes y comienza una primera selección, donde el vino que no llega a los parámetros de calidad de la primera marca pasan a englobar la producción de la segunda, Quinta Apolonia, y se mezcla con el fruto de los viñedos más jóvenes que desde el inicio han servido para vinificar este vino en acero inoxidable.

Lo que se queda para Belondrade continúa su crianza en roble con su *battónage* y sus lias a lo largo del año hasta que a comienzos de junio se catan todas las barricas en una partitura a cuatro manos entre Baquerizo y Belondrade en el que se van definiendo los lotes y se van mezclando los más parecidos.

Es un trabajo complicado con el que definen el vino nueve meses después de la vendimia. «Es un proceso un poco difícil; la gente me pregunta que qué tal los vinos de 2013 y les contesto que no lo sé todavía: soy como un cocinero, tengo la materia prima pero el plato no

está hecho», asegura el bodeguero.

Y en este camino surgen dudas por la enorme calidad de algunos de los lotes catados. «Hay veces que es muy duro, porque cuando catas algunos lotes te enamoras y te surge la tentación de lanzar microvinificaciones, hacer por ejemplo un Cantarranas (uno de los viñedos que mejor evolución está mostrando) de Belondrade, pero todo lo mejor va para nuestro primer vino, porque si algo está perfecto debe de ser casi el corazón de Belondrade y Lurton», asegura el bodeguero, firme en su idea de ser fiel al concepto original.

«No quiero ser una isla, pero tengo un camino y no me quiero desviar de él; cuando llegué tenía la idea clara de lo que tenía que hacer y yo estoy manejando este barco y no me voy a dejar llevar únicamente por los vientos, porque hay que tener un rumbo», señala gráficamente Didier.

Y esta firmeza es la que permite disfrutar hoy de verdejos de larga guarda, que en añadas como 2007 se muestra cautivador y todavía joven, con una acidez muy buena, equilibrada, que brilla por su expresión frutal franca y limpia (melón, pera amarilla, hinojo), toques de almendra y una madera imperceptible. Un vino grande y sofisticado.

De alguna manera, esta línea depurada y descaradamente fresca y frutal de 2007 ha marcado el camino de la bodega en añadas sucesivas, con un 2008 que ahora muestra su mejor cara, con una gran finura y expresión varietal (heno, hierbas de monte bajo), mineralidad y una boca grasa y untuosa; un 2009 de perfil jugoso y frutal y cierta cremosidad; un 2010 elegante y complejo, con flores escaradas, balsámicos, heno e hinojo y una boca grasa con un suave amargor y un sutil toque mineral; o un 2011 (primera añada con uva 100% propia) potente, con aromas de hierba y fruta amarilla de hueso y una boca con volumen y soberbia expresión frutal...

O el Belondrade y Lurton 2012, la última añada –y la primera con un 0% de maloláctica– lanzada al mercado y que en cierta medida recuerda a 2007: intensa presencia de fruta pura, madera respetuosa, fruta amarilla, lias finas y boca cremosa, con peso y buena acidez, textura glicérica, aterciopelada, un magnífico ejemplo de dulzor y amargor, con peso frutal. Un vino con toda la fuerza y expresión de un gran verdejo que suma un interesante toque amargor en el paso final, con un postgusto complejo y largo. La quintaesencia de un verdejo puro que ganará con el paso del tiempo si se tiene la paciencia suficiente para disfrutar de uno de los grandes blancos de España.



LA CATA DE LA SEMANA

por DAVID SCHWARZWÄLDER

ROBERT VEDEL CEPAS VIEJAS

Blanco Rueda Verdejo 2013

HERRERO BODEGA (DO Rueda).

Camino Real, 55. 40447 Nieva (Segovia)
Tel: 625 600 811 / Web: herrerobodega.com

Cata: Está claro que este vino se coloca entre los mejores vinos de verdejo de esta complicada y difícil añada. Seguramente ayudaron los rendimientos bajos y los clones viejos con una piel más gruesa y, por lo tanto, más resistente a las adversidades del tiempo. Nariz muy franca, muy buena frescura, sutil equilibrio entre toques herbáceos y notas cítricas, fondo de lias dulces, tacto enérgico con un punto amargo y de ligero picor, muy buena fluidez.

Variedades: Verdejo
Consumo óptimo: Ahora.
Puntos: 15,50 sobre 20

LABORES DE UNZU

Blanco Rueda Verdejo 2013

UNZU PROPIEDAD, SL (DO Rueda).

C/ Barón de la Torre, 4.
31592 Cintruénigo (Navarra)
Tel: 948 811 000
Email: info@unzupropiedad.com

Cata: Muy en su línea. Este productor de origen navarro, Julián Chivite López, ya ha mostrado su don para elaborar vinos de verdejo con carácter. Aunque un poquitín menos concentrada que la edición del año pasado se trata de uno de los mejores verdejos de la difícil añada 2013. Nariz envolvente, cítricos frescos, pera de agua, discreto toque de baya roja, notas de hierbas de tocador, aires balsámicos, notas calizas y terrosas, fino fondo de levadura. Fresco, estricto, firme, con expresividad y tajante tacto en boca. Rico final amargo. Un verdejo con un núcleo consistente.

Variedades: Verdejo
Consumo óptimo: Hasta 2015
Puntos: 15,50 sobre 20

LAGAR DE CAXÁN

Tinto 2012

BODEGA ANTONIO JOSÉ SILVA BROCO (DO Bierzo).

Ctra. General, 4. 24516 Parandones (León)
Tel: 987 553 043 / Fax: 987 553 043
E mail: antoniosilvabroco@hotmail.com

Cata: La denominación de origen Bierzo debería ser, por la característica de su variedad tinta principal, la mencia, una fuente inagotable de vinos aromáticos, fructuosos y suaves perfectos para disfrutarlos ligeramente fríos en las tardes calurosas del verano. Y, sin embargo, no resulta tan fácil encontrar vinos de esta índole que cumplan con estos requisitos y que muestren una buena calidad a la vez. Con su Lagar de Caxán, que se produce con el fruto de una viña del mismo nombre situada en la ladera del Mirador de Otero, este productor berciano ha creado un vino muy varietal sabroso, jugoso, envolvente y dinámico desde el principio hasta su final muy frutal. De trago largo, bueno y muy agradable.

Variedades: Mencia
Consumo óptimo: Ahora
Puntos: 15,00 sobre 20

ARQUITECTURA

La bodega primigenia (a la derecha) se inauguró oficialmente en 2001 y acaba de ser ampliada con una moderna sala para la crianza de los vinos (izquierda). En las fotos pequeñas, Didier Belondrade y Marta Baquerizo, autores de la partitura a cuatro manos de los vinos de esta bodega; el gallo que simboliza el logo en el porche; viñedo de El Picón; y botellas de Belondrade desde 2007. / FOTOS: L.P. / I.M.