

VINOS

AL RICO VIEJO VERDEJO

UNA CATA VERTICAL DE BELONDRADE Y LURTON DEMUESTRA LA LONGEVIDAD DE LOS MEJORES BLANCOS DE RUEDA

La verdejo es una de las uvas blancas españolas más nobles. Originaria de la DO Rueda, que se extiende por Valladolid, Segovia y una pequeña parte de Ávila, produce vinos secos, intensos y frutales con cierto regusto herbáceo que el consumidor medio suele beber más bien jóvenes.

Sin embargo, esta casta que antaño servía para hacer vinos generosos y que estuvo a punto de fenecer en los 60 en beneficio de otras variedades más productivas como la palomino y la viura, ha probado con creces en las

últimas décadas su buena sintonía con la fermentación o la crianza en roble. Y acaba de demostrar, hace sólo unas semanas, en una cata vertical organizada en el restaurante madrileño *Kabuki Wellington*, su capacidad para envejecer. Anfitrión: Didier Belondrade, alma máter de la bodega Belondrade y Lurton, fundada en La Seca a comienzos de los 90, que renovó el estilo de Rueda y abrió el camino para otros grandes verdejos fermentados en barrica, por todos conocidos.



LAS OCHO AÑADAS DEL MILENIO. DE 2000 A 2007, BELONDRADE Y LURTON CONFIRMÓ SU CAPACIDAD DE ENVEJECER Y SU GRANDEZA EN FORMATO DOBLE MÁGNUM.

Francés enamorado de España y del terruño vallisoletano, Didier tuvo la visión de elaborar la verdejo al estilo de un Borgoña blanco y pronto halló en la enóloga Marta Baquerizo la cómplice ideal para insistir, vendimia

a vendimia, en la búsqueda del gran Rueda de guarda: primero, apostando por las levaduras autóctonas; luego, por el empleo de barricas de 300 litros (donde la madera marca menos el vino); después, por la selección de

uvas, con la creación de una segunda marca, Quinta Apolonia. Y su sueño se ha visto hecho realidad ahora, en esa cata en formato doble mágnum de las ocho añadas del último milenio (más una sorpresa, el 99 en botella de tres cuartos: ahumado, compotado y muy misterioso).

Periodistas y profesionales del sector se quedaron literalmente anonadados ante el noble envejecimiento de cosechas como 2001 (con una reducción compleja y fascinante) o 2000 (dorado, ceniza, mineral), así como ante la insultante juventud de 2004 (estructurado, cremoso y largo) o 2005 (con finos aromas de tiza, frutos secos e incluso lácteos). Así que tomen nota y guarden alguna botella de su blanco favorito para ver qué les depara en el futuro. Se llevarán una buena sorpresa. **JUAN MANUEL BELLVER**