

## Didier Belondrade

(Enólogo y Propietario de Belondrade y Lurton)  
La verdejo a la francesa

*"Soy un poco radical, pero... qué es una viña vieja (para ti a lo mejor un viejo es un señor de 60 años y para mí, uno de 80 y para mi hija, uno de 30), qué es una vendimia seleccionada (todos los bodegueros hacen selección en la viña, es lo mínimo que puedes esperar)"*

**A**dora España desde que su profesor de castellano le "inoculara" nuestra tierra, nuestra cultura y manera de vivir. Una adoración que llevó a este francés a decir en alto que le encantaría que los Juegos Olímpicos de 2012 fueran ¡en Madrid! (Ahora habrá que alargarlo al 2025). Lo de su amor por el vino español llegó cuando su primo Jacques Lurton le puso en la copa un Verdejo, y en la cabeza el pájaro de elaborar un blanco con la personalidad de la uva de Rueda y las maneras de los Borgoñas con los que se había criado. Y así lo hizo. Dejó su acomodado puesto en Air France y voló hasta La Seca para allí construir su visión especial del vino blanco español.

### ¿Qué es lo que le decide a embarcarse en la creación de un vino en España?

*"Nos compramos una finca en Andalucía, pero únicamente para disfrutar, de vacaciones. Una vez aquí empiezo a probar vinos, mirar zonas... Mi primo, Jacques Lurton, me regaló una botella de Blanco Verdejo Cosecha de 1992. Lo probé en Andalucía y me dije: ¡esto es increíble! Empecé a pensar en todos los matices que tiene esta uva para hacer algo interesante."*

### Pero con su "toque"

*"Estaba enamorado de los vinos blancos franceses, como los vinos de Borgoña, ya que siempre me han gustado los vinos carnosos, con una buena acidez. Y así Jacques me dijo: si quieres, hay un lugar estupendo con una climatología muy adecuada. Con esta uva autóctona y estos parámetros se puede hacer un gran vino blanco."*



### Y se puso a elaborar en una navecita de Álvarez Díez...

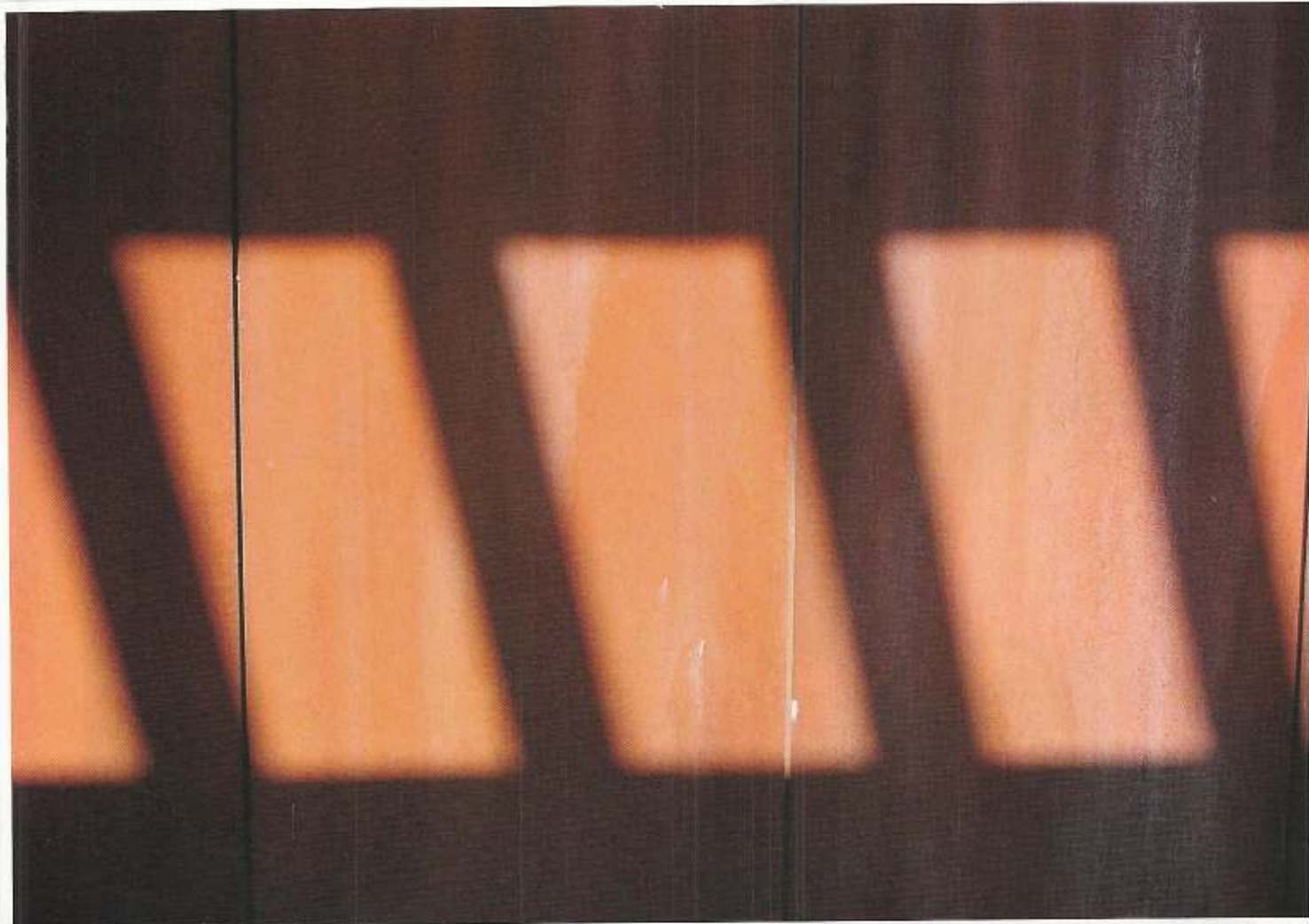
*"No quería hacer un vino en la bodega de otros, así que encontré una nave en Álvarez Díez, la adecué y empezamos en 1994 con nuestro primer vino. En 1999 por fin compro una finca propia en La Seca, con la intención de hacer una bodega a mi estilo, con la idea de Burdeos en la cabeza, de la bodega en la casa de campo. Eso es Quinta San Diego. Una finca con los ecos del Douro portugués."*

### No contento con venirse para España, ha conseguido "arrastrar" a Jacques y François Lurton a Rueda con su propio proyecto...

*"Ha sido al revés, es mi primo Jacques, testigo en mi boda (y yo fui el suyo en la suya), quien me arrastra a Rueda, me enseña la Verdejo y la finca. Él era ya "winemaker", hacía vino, con depósito y bodega alquilados. Fue el primero en llegar aquí. Hacía un vino joven, no con madera. Ahora ya tienen un proyecto de bodega dentro de D.O."*

### Dicen de sus vinos que están elaborados a la manera de los buenos blancos borgoñones... ¿eso cómo se hace?

*"Verdaderamente puedes envejecer cualquier vino en madera. Pero la Verdejo me gustó tanto, pensé que había tanto que hacer... un gran potencial para criarlo y envejecerlo."*



#### **Precisamente con esa idea revolucionó Rueda...**

*"Bueno, simplemente era lo que quería hacer. Si seguimos así tendremos únicamente 10 vinos mundiales, Chardonnay (francés, de Argentina, australiano, etc), Sauvignon...Sería una pena perder la personalidad de la uva Verdejo. Hay que desarrollarla y tener una lectura propia. Pautas francesas con un producto autóctono. En los últimos 20 años se ha desarrollado mucho el vino de calidad en España, y eso es una suerte. Lo único es que algunas bodegas están haciendo además de su vino emblemático una selección particular, después de esa selección hacen un pago y después hacen el pago del pago...los consumidores van a estar completamente perdidos y aburridos."*

#### **Algo que no sucede en Francia...**

*"En la filosofía francesa nunca vamos a encontrar una selección especial de Chenin Blanc o Château Margaux. Los bodegueros franceses se centran siempre en su vino principal, en su primer vino. Pienso que la filosofía española por su juventud, no está desarrollada. Para hacer toda esa selección, estás quitándole calidad al vino emblemático. Demasiada gente se ha acercado al mundo*

*del vino sin saber nada del vino. La suerte que tendremos, espero que entre ellos yo, es que la gente va a buscar vinos que ya están establecidos y que saben que detrás de ellos hay un trabajo de verdad, no marketing."*

*"Yo me centro y pongo todos mis esfuerzos en el B&L. Vinifico y crío por separado. Podría sacar un vino de pago, pero eso haría que la calidad final de mi vino "estrella" bajara. Soy un poco radical, pero... ¿qué es una viña vieja? (para tí a lo mejor un viejo en un señor de 60 años y para mí uno de 80 y para mi hija uno de 30), ¿qué es una vendimia seleccionada? (todos los bodegueros hacen selección en la viña, es lo mínimo que puedes esperar), sólo Mariano García que fue quien creó esto podría ponerlo. No está legislado, y mientras no lo esté, llamaré a equívoco."*

Didier Belondrade, crítico al tiempo que enamorado de este país, se exaspera con algunas cosas que suceden en nuestro mundo del vino. "Lo que pasa en España me toca mucho-señala-. Antes fuera de España se valoraban mucho los vinos españoles, porque tenían una extraordinaria relación calidad-precio. Ahora no es así, se han puesto carísimos. Se ha convertido en un negocio.

La suerte de las bodegas en España, es que el consumidor es cada vez más entendido y nos va a poner a cada uno en su sitio".

Un hombre aferrado a esta tierra que transmite su honradez y sentir a sus vinos, y que cuando se ve incapacitado para realizar lo que quiere, prefiere dejarlo en otras manos, como en el caso de Quinta Quietud, en la D.O. Toro. Sin poder darle el tiempo que necesitaba a la bodega y a las viñas, prefirió venderlo y dejarlo en las manos enológicas de un compañero francés, Jean François Hébrard. Ahora prueba su Quinta Quietud y se siente orgulloso de la tierra que había escogido: "lo están haciendo muy bien". Conociéndole, volverá a Toro y hará un gran vino.



El Trío Infernal: El Valle del Ródano llega al Priorato. Con ese nombre tan agresivo es imposible que el proyecto de Laurent Combier, Peter Fischer y Jean Michel Gerin pase desapercibido. Si a ello le sumamos unas etiquetas muy llamativas y conocemos un poco la historia de estos productores y amigos del Valle del Ródano, aún más. Cruzaron sus vidas a raíz de formar parte de la Asociación "Rhone Vignobles" y tomaron la firme decisión de, al encauzar su proyectos personales, realizar uno en común. ¿Y por qué en el Priorato? Tras visitar a René Barbier (Clos Mogador) éste les ayudó a encontrar el lugar adecuado para su "infernial proyecto", unas fincas entre Gratallops y Torroja del Priorat. Las alma-mater de Domaine Combier, Chateau Revelette y Jean Michel Gerin han apostado por continuar con su tradicional agricultura ecológica, que ya llevan a cabo en sus propias bodegas, y por extraer la máxima personalidad a esta tierra pizarrosa. Por ahora han creado tres vinos: el blanco Nº 0/3 y los tintos con crianza Nº 1/3 y Nº 2/3, este último, un 100% de Cariñenas de más de 70 años. A la espera quedamos de ese 3/3 que siguiendo la filosofía francesa será el "top infernal".

Diagram illustrating wine pairing. On the left, seven wine bottles are listed: PIRINEOS GEMÜSTRAMNER, PIRINEOS CRIANZA, PIRINEOS ROSADO, PIRINEOS MESACHE TIRTO, PIRINEOS MESACHE BLANCO, and BARBORE. On the right, six food dishes are shown. Lines connect the wines to the dishes, with a large checkmark next to the pairing of PIRINEOS ROSADO and the shrimp dish.

## ÉSTAS SON SÓLO ALGUNAS DE LAS POSIBILIDADES...

PERO HAY MUCHAS MÁS. DESCÚBRELAS. CON NUESTROS VINOS TODAS LAS COMBINACIONES SON POSIBLES. VINOS QUE MUESTRAN LA DIVERSIDAD DE SUELOS Y CLIMAS DEL SOMONTANO. VINOS EQUILIBRADOS, CON UNA FUERTE PERSONALIDAD, CAPACES DE REFLEJAR LA IDENTIDAD DE CADA UNO DE LOS VIÑEDOS. CREADOS PARA BEBER Y DISFRUTAR.

B O D E G A  
**P i r i n e o s**  
S O M O N T A N O

Ctra Barbastro-Naval, Km. 3,5 • 22300 Barbastro (Huesca)  
Tel.: 974 311 289 • info@bodegapirineos.com

Vivir el Vino. Nº 54  
Septiembre 2005.