



Origen de la bodega Belondrade y Lurton de La Seca, en el corazón de la denominación de origen Rueda. / LP

BELONDRADE Y LURTON / *Rueda*



La vejez de una casta blanca. La variedad blanca verdejo, la reina de la denominación de origen Rueda, se hizo famosa a lo largo de la historia por ser el origen de vinos blancos de notable calidad y gran capacidad de envejecimiento. El propio Quevedo escribió a comienzos del siglo XVIII que «los paños franceses no abrigan lo medio

que una santa bota de Alajeos». En esa centuria la costumbre pasaba por criar los blancos entre cuatro y seis años y el verdejo, cuanto más añejo, más caro se vendía. Esta costumbre pasó a mejor vida, salvo raras excepciones, hasta que la bodega Belondrade y Lurton llegó a Rueda y apostó por la crianza de todos sus vinos con una inspiración borgoñona.

El arte de envejecer la verdejo

FERNANDO LÁZARO

Didier Belondrade llegó a Rueda tras tener un «flechazo» con la verdejo en el año 1993, cuando la probó en Sevilla y se inició lo que él siempre define como «un encuentro increíble» con esta variedad.

Así que, poco a poco fue fraguando su idea en la cabeza hasta que

con la añada de 1994 vinificó su primera cosecha, una pequeña partida de 10.000 botellas que inició una pequeña revolución en la elaboración de vinos blancos en España y especialmente de Rueda, ya que no buscaba la presencia de los aromas frutales en primer término sino dotarles de una vida larga mediante una crianza de entre diez y once meses en roble.

La bodega apostó desde el principio por elaborar la verdejo rodense fermentándola y criándola en barrica según los postulados de la Borgoña francesa, dotando a sus

vinos de estructura y capacidad de envejecimiento. La elegancia de la que dota a sus vinos han confirmado que el sueño inicial es una realidad constatable y que la verdejo es una gran casta para envejecer.

Tras unos años elaborando en unas instalaciones alquiladas, Didier construyó una bodega en el páramo de La Seca, sobre un suelo cascajoso y rodeada de un viñedo que poco a poco ha comenzado a expresarse con rotundidad.

La bodega, firmada por el arquitecto francés Vicent Dufos, rompe también la estética habitual de la zona, con un edificio elegante y de líneas puras que busca -y lo consigue- integrarse en el austero paisaje del páramo castellano.

De esta forma, Didier Belondrade ha conseguido hacer uno de los mejores blancos de España y su objetivo de hacer envejecer la verdejo lo ha logrado con creces. La bodega, que celebra este año su quince aniversario, organizó la semana pasada una cata en Madrid donde se probaron vinos de la casa comprendidos entre 1999 y 2007, todos en formato de doble mágnam, salvo el de 1999, constatando que, añada tras añada, desde las más calurosas hasta las más frías, esta variedad blanca se casa perfectamente con la madera, al principio con presencia de forestas americanas para acabar vinificando exclusivamente en roble francés.

En esta quincena de añadas la bodega no ha dejado de trabajar y de buscar nuevas vías que afianzasen su identidad. De esta forma, en 2004 la bodega comenzó a trabajar con levaduras indígenas en unas pocas barricas y que hoy suponen más del 40%, analizando también si la fermentación esponfánea está motivada por levaduras de la bodega o del campo...

Una añada antes, en la de 2003,

la bodega apostó por la crianza de sus vinos en barricas de 300 litros en lugar de las clásicas de 225, ya que tanto Didier como Marta Baquerizo, la enóloga de la bodega desde la añada de 1999, consideraron que respetaba más la esencia de la verdejo y del terruño.

«Adoro España y esa es la primera razón por la que vine aquí; en Alemania se hacen grandes vinos blancos pero nunca me habría planteado ir a vivir allí; la segunda razón de este proyecto es el encuentro que tuve con la verdejo, que cuando lo probé me pareció un vino increíble», indicó Didier Belondrade, que señaló que con su proyecto no ha pretendido marcar estilo ni enseñar nada. «Los fran-

ceses no tenemos muy buena fama en España y por eso no hemos venido a enseñar nada, sino a hacer nuestro vino de la mejor forma posible; hacemos algo diferente, no lo mejor, porque los mejores vinos son los que vamos a beber mañana», agregó Belondrade.

A pesar de ello, ha marcado un estilo y un camino, no sólo para las bodegas de Rueda y para el verdejo, sino para las bodegas que buscan vinificar grandes vinos blancos de guarda.

La bodega, asentada en una de las 19 parcelas que componen la Quinta San Diego, dispone de 25 hectáreas de viñedo propias y controla otro parte de viticultores de la zona.



Las cuatro estaciones...

...de un viñedo singular. Si la localidad vallisoletana de Rueda aporta el nombre a la denominación, el término de La Seca aporta uno de los terruños de mayor calidad para la elaboración de grandes vinos. Y es en esta zona donde la bodega encontró los suelos ideales con los que dotar de armazón la variedad autóctona verdejo para dotarla de vida. Las 25 hectáreas de viñedo de Belondrade y Lurton se complementan con un 20% de uva que compran a un mismo viticultor y que están plantadas en suelos con abundante presencia de canto rodado de origen aluvial y un componente arcillo-arenoso que atestiguan que el Duero fraguó su origen.

GUÍA

BELONDRADE Y LURTON

Año de fundación: 1994
Tel: 983 481001. Fax: 600 590024
Dir: Quinta San Diego Camino del Puerto.
47491 La Seca (Valladolid)
Web: www.belondradeylurton.com
E-mail: info@belondradeylurton.com

Estructura de la empresa

Presidente: Didier Belondrade
Director técnico: Marta Baquerizo
Bodeguero: Macario González

Características de la empresa

Producción media: 70.000 litros
Viñedo: 25 hectáreas de Verdejo

MARCAS COMERCIALES:

- BELONDRADE Y LURTON. Blanco fermentado en barrica 2007. PVP: 20€. Var: Verdejo. Bot: 75.000.
- QUINTA APOLONIA. (VT Castilla y León). Blanco 2007. PVP: 10€. Var: Verdejo. Bot: 27.000.
- QUINTA CLARISA. (VT Castilla y León). Rosado 2007. PVP: 8€. Var: Tempranillo. Bot: 6.000.