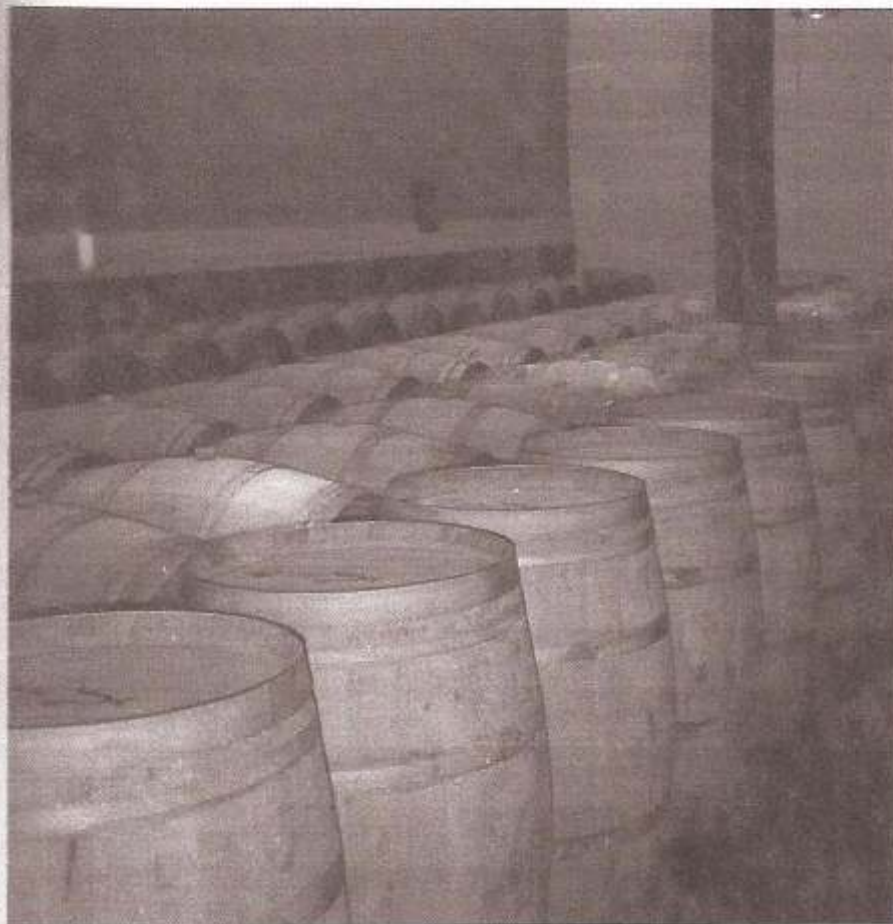


**Didier Belondrade**

## El genio de la botella



Hay en su historia pasión, fuerza y empeño, una férrea voluntad. Didier Belondrade, pura contradicción, ha tenido que luchar contra la fortuna para trazar su propio porvenir. La vida le trató bien en su país de origen, Francia, un paraíso para un amante del vino como él, poseedor, además, de un magnífico puesto de trabajo en Air France. Pero, desde su primera visita a España, quedó atrapado por el embrujo de su cultura y costumbres. "Yo amo España como una querencia natural, el término taurino es el que mejor define ese apego. Me encantan muchos lugares, Italia, Portugal, Francia, cómo no, pero este país es algo más profundo". No es casualidad que acabara en Rueda haciendo vinos blancos, una vez más a contracorriente, pues ya entonces la tendencia del sector hacia los tintos era muy clara. Su carácter decidido lo demuestra elaborando un vino blanco diferente, extrayendo a la verdejo virtudes hasta

entonces inimaginables, con un trabajo que aúna su particular filosofía con el acervo cultural francés. "El vino es como una obra de arte. Y cuando alcanza esa categoría debe superar en fama al autor. La enología debe estar al servicio del vino y respetar las características de la tierra, de las variedades y del clima". Y me lo cuenta en la penumbra de su bodega reluciente y moderna situada a las afueras de La Seca, comarca considerada como el epicentro de la verdejo, un lugar privilegiado, en pleno páramo castellano, a 700 metros de altitud. Allí, 20 hectáreas de viñedo propio salvaguardan la calidad, aunque desde hace años compre la materia prima de viejos viñedos, de viticultores fieles en sintonía con su mismo concepto enológico. A partir de su salida al mercado, el blanco Belondrade y Lurton ha marcado una diferencia, con su complejo bouquet, fruto de una cuidada crianza en barricas de roble

*El vino es como una obra de arte. Y cuando alcanza esa categoría debe superar en fama al autor.*

francés. Pero hay novedades, Quinta Apolonia, el nuevo vino de la bodega, que ejercerá de segunda marca. La aparición de este producto es fruto de una larga meditación: "Hay demasiado 'vino de pago' que sale al mercado cuando la marca está ya asentada. Pero creo que el proceso conviene hacerlo justo al revés. Primero se debe elaborar el mejor vino posible y, sobre esa base, mejorar año tras año, vendimia tras vendimia, con las diferencias lógicas de cada cosecha. Y, para que tal cosa ocurra, se necesita seleccionar mucho. Lo que sobra de esta selección, más la materia prima de las viñas que todavía no tienen edad de merecer, se debe sacar en otro producto más asequible, pero nunca quitarle lo mejor, el esqueleto, al vino con el que has asentado tu marca, porque no se sostendrá de pie". Didier es feliz en España, como si hubiera tenido la fortuna de ver cumplidos sus sueños adolescentes. "Tengo dos arquetipos que admiro: la familia Domecq y Vega Sicilia. A los Domecq porque, a pesar de su origen francés, nadie les podrá negar su carácter tan español. A Vega Sicilia porque se encuentra a salvo de cualquier avatar, de cualquier tentación personal". Dicen que el vino habla fielmente de la personalidad de quien lo elabora, más que de la de quien lo bebe. Tal vez por ello los vinos concebidos por Didier manifiestan la pasión puesta en ellos, el encanto de la minuciosidad y la obsesión por el trabajo bien realizado.

**Bartolomé Sánchez**