



Didier Belondrade posa en su bodega de La Seca con una copa de vino blanco Belondrade. :: Fran Jiménez

DIDIER BELONDRADE | BODEGA QUINTA DE SAN DIEGO. D.O. RUEDA

«Vine a Rueda porque la uva verdejo tiene potencial para envejecer»

24/12/2010 - 21:17

NIEVES CABALLERO. EL NORTE DE CASTILLA

En 1993, un amigo me envió una botella de vino verdejo de la cosecha del 92. Fue un descubrimiento. Si vine a Rueda fue por la uva verdejo.

No puede ocultar su elegancia. Nació en Montauban, al pie de los Pirineos, cerca de Toulouse, en 1951, aunque su familia es de Foix, al norte de Andorra. Sin embargo, su «querencia» por España le fue envolviendo hasta dar con unos terruños de cantos rodados en La Seca, donde decidió asentarse para transformar la uva verdejo en uno de los vinos blancos españoles fermentados en barrica más apreciados. Todos sus hijos tienen doble nombre, uno francés y otro español. El segundo de ellos, Diego, murió a los tres meses. La bodega se llama Quinta de San Diego en su memoria.

-¿Por qué vino a parar a España y, en concreto, a Rueda?

-Cuando me preguntan esto digo, en broma, que «no sé si vivo en España para hacer un vino, o si he hecho un vino para vivir en España». Siempre he estado enamorado de España. No es mi tierra, pero España es mi querencia. Un día compré una finca por casualidad en Sevilla. Mi segundo hijo, Diego murió en 1988, a los tres meses. Entonces me fui a Andalucía porque San Diego nació en esa tierra. Decidí que quería hacer un vino, busqué por la zona de Jerez, pero no encontré nada. En 1993, un amigo me envió una botella de vino verdejo de la cosecha del 92. Fue un descubrimiento. Si vine a Rueda fue por la uva verdejo. No quería hacer un vino con sauvignon o con chardonnay porque, desde mi punto de vista, son mejores en zonas frías. Además, no quería hacer en España un vino con uva francesa.

-Quería hacer un vino con uva autóctona.

-Eso es. Siempre me han gustado más los vinos blancos. Una vez que descubrí la uva verdejo,

pensé que podía hacer un vino blanco de manera diferente a los afrutados de Rueda, un vino blanco fermentado y criado en barrica. Desde un principio, pensé que la uva verdejo tenía potencial para envejecer, para fermentar y estar criado en barrica.

-¿En qué año toma esa decisión?

-No conocía Rueda y, a finales de 1993, me acerqué por aquí. Mi primera razón para acabar aquí es mi amor por España; en segundo lugar, el descubrimiento del Verdejo; y el tercer punto, cuando llegué aquí y encontré los terruños de canto rodado. En Francia, nos peleamos para encontrar este tipo de terruño. Además, esos grandes terruños de canto rodado son los que encuentras en todas las zonas del mundo cerca de los ríos: Ródano, Garona, Loira, Rhin, Mosela. Otro factor que influyó, fue el clima. Aquí estamos a 750 metros de altitud, con una climatología Continental. Tenemos inviernos largos y fríos, y veranos cortos y calurosos. En verano, podemos tener 40 grados de temperatura por el día, pero durante la noche baja 20 grados. Es muy interesante porque protege la acidez natural para los vinos. Alquilé una nave que reformé en Nava del Rey y me apunté al Consejo Regulador de la DO Rueda.

-¿En qué año fue eso?

-En 1994, elaboré mi primera cosecha. Todo fue muy rápido. En junio alquilé la nave y en septiembre hice mi primera vendimia. La primera cosecha de Belontrade salió al mercado en enero de 1996. Nuestros vinos salen dos años después de la cosecha.

-Después construye esta bodega.

-Cuando vimos que obteníamos mucho éxito, decidí dejar el trabajo en Francia. Al principio, nos asentamos en la zona de Burdeos y yo viajaba cada quince días para pasar una semana aquí. Pero siempre he pensado que no podemos hacer un gran vino sin estar afincado en esa tierra. Creo mucho en mi proyecto por eso decidí afincarme aquí. En 1998, empecé a buscar y a comprar tierras, hicimos el proyecto de la bodega y, en 2000, elaboramos la primera cosecha. La bodega ha cumplido diez años.

-¿Cuántas hectáreas propias tiene?

-Tenemos 30 hectáreas propias de verdejo. Mi vino es un cien por cien verdejo. Lo interesante es que las parcelas no están juntas. Mis verdejos fermentan cada día de vendimia en una barrica diferente. Ya en el mes de junio siguiente tengo materia prima para actuar como un cocinero. El vino lo hago nueve meses después, cuando he catado todas las barricas y he realizado una mezcla para decidir cómo va a ser el vino del año. Tengo 19 parcelas, la más grande es de cuatro hectáreas y las más pequeña de 0,3 hectáreas, eso me permite contar con uvas de terruños diferentes. La misma cepa plantada en un terreno de canto, de arcilla o de arena no da como resultado el mismo gusto.

-¿Compra uva a otros viticultores?

-No. Tengo todavía una parcela de dos hectáreas que alquilo a un viticultor y que algún día compraré. Ahora soy autosuficiente. Mientras mi hijo no tome otra decisión (su hijo Juan se prepara para seguir sus pasos), recojo 150.000 kilos de uva para elaborar 80.000 botellas de Belontrade.

-¿Qué tal es la cosecha de 2010?

-Creo que muy buena, quizás un poco más productiva en la viña que los años anteriores. Con las podas en verde, nosotros buscamos un rendimiento de menos de 5.000 kilos por hectárea. El año pasado tuvimos una media de 4.800 kilos por hectárea, este año la viña ha sido bastante más productiva con una media de 5.800. Eso no significa que vaya a hacer más botellas de Belontrade, lo que busco es mejorarlo cada año. No quiero entrar en el mundo de los vinos seleccionados.

-¿Por qué?

-La selección de la selección es Belontrade, nunca voy a hacer mil botellas con más calidad porque Belontrade es nuestro objetivo. Por debajo podemos elaborar otros vinos menores como hacen, por ejemplo, las grandes bodegas de Burdeos, pero nunca vas a encontrar otros vinos por encima del Château Margot, Cheval Blanc o Latour. Puedes tener un segundo vino que te ayuda a mejorar el primero (en este caso, Quinta Apolonia). Se ha puesto de moda elaborar un vino normal y después hacer una selección. Pienso que es una trampa para el cliente, porque casi nadie lo va a poder probar si solo hay mil botellas en el mundo. El bodeguero no puede dar el valor de un vino por la escasez de botellas.

-Tampoco Belontrade es barato.

-Mi vino es un poco más caro que los otros. Pero es que elaboramos de una manera semejante a como se hace con un vino tinto. En primer lugar, tengo un parque de 300 barricas de roble francés, cada una de ellas cuesta una media de 750 euros. Segundo punto, hacemos 'battonage' o removido en lías, porque hacemos la crianza sobre sus lías (las lías son las levaduras muertas depositadas después de la fermentación alcohólica).

-Explique esa técnica.

-Cada semana, con un bastón, se mueven las lías de cada barrica durante dos minutos y medio. Son cinco horas cada semana para las 300 barricas. Eso hay que pagarlo. (De forma delicada, se aporta a la estructura del vino cremosidad, redondez y matices más complejos). Además, la cosecha en Belontrade se hace en cajas y manual, no a máquina. Previamente, hay una selección en la viña, pero cuando llega la uva a la bodega hay seis personas en la mesa de selección. Todo ello encarece la elaboración. Muchas personas me dicen que les gusta mi vino, pero les parece caro. Pienso que es mejor beber una botella de mi vino una vez al mes que beber todos los días otros vinos que te van a dar dolor de cabeza.

-Por eso es tan diferente.

-Belontrade es lo contrario a un vino afrutado, joven y con chispa. Es un vino que está elaborado para envejecer. Dentro de unos días vamos a encontrar en el mercado los Rueda del 2010 y yo estoy sacando todavía el 2008. No se puede comparar el Belontrade con un Rueda, que es un vino joven que se cosecha en septiembre, fermenta en octubre y sale al mercado en noviembre. No voy a bajar los precios. Mis costes son totalmente diferentes porque somos ocho personas las que trabajamos en la bodega para elaborar 80.000 botellas, seguro que hay bodegas que hacen 500.000 y 600.000 botellas y tienen el mismo número de trabajadores.

-Volviendo a la vendimia, ¿cómo ha sido la calidad de la uva del 2010?

-Creo que el Consejo Regulador va a decir que la añada es muy buena porque no ha habido enfermedades, ha sido una vendimia bastante sana. Desde luego, en nuestro caso. Para vendimiar 150.000 kilos de uva nos tiramos un mes, mientras que hay bodegas que recogen 250.000 kilos en una noche. Nuestra capacidad diaria de recogida de uva es de 10.000 kilos, es decir, dos hectáreas. Durante la vendimia, una persona trae muestras de las parcelas y realizamos análisis de azúcares para ver el grado potencial alcohólico; de acidez y de PH. Este año la media de estos parámetros es de 3,5 de alcohol potencial, una acidez natural de 5,9 y 6 gramos por litros y un PH de 3,2 a 3,3.

-¿Espera una gran cosecha?

-Sí. Creo que este año tenemos un buen producto (la uva), pero todavía no hemos hecho la cocina. El momento más complicado es el mes de julio. Los primeros parámetros son muy buenos y la materia prima está en fermentación, pero no puedo decir todavía si voy a hacer un gran vino, te lo diré a finales de julio que es cuando voy a hacer la mezcla final del Belontrade.

-Usted es un enamorado de las uvas autóctonas. Ahora quiere recuperar una variedad de los Arribes.

-Es una uva que me apasiona porque prácticamente no existe, la variedad bruñal. Los Arribes son más conocidos por las variedades Juan García y rufete. La bruñal es una variedad poco productiva de bayas y racimos pequeños. Creo que quedan como 10 hectáreas. He recuperado materia vegetal de la poda, que he mandado a Francia para injertar unas 2.000 plantas. Este año voy a plantar en Fermoselle. Es una uva interesante pero poco productiva. Los viticultores han ido arrancado esa variedad y en casi todos Los Arribes se ha plantado sobre todo la variedad Juan García.

-Pero, ¿qué propiedades ha encontrado en esa uva?

-Hace tres años que hago pruebas, cada año fermentamos dos barricas. No quiero hacer un tinto más. Quiero hacer un tinto diferente, creo que voy a mezclar la bruñal con otras variedades para redondear el vino porque es bastante potente y puede ser un poco rústica. Para mí la principal característica del vino es la elegancia, pero pienso que se puede domar. Es como los caballos de la raza árabe que son difíciles, pero se pueden domar. No sé si lo conseguiré. Puede que dentro de cinco años haga un buen vino

-¿Qué tal fue la añada del 51?

-Muy mala. También en Francia. Una vez un amigo me comentó que la única cosa buena que puede dar mi añada era un aguardiente como el Marc de Bourgogne.

<http://castillayleondevinos.nortecastilla.es/actualidad/vine-rueda-porque-la-uva-verdejo-tiene-potencial-para-envejecer-24122010.html>