

El Mundo Vino.

15 AÑOS DE BELONDRADE Y LURTON

La bodega que cambió los blancos



LUIS GUTIÉRREZ

Su añada inicial es uno de los primeros vinos que recordamos ofreciera el Club de Vinos de EL MUNDO. También recordamos como llamaron la atención de los aficionados las botellas de aquel 1994 que pronto se agotaron en Regina Vinis, la ya desaparecida tienda de la calle Francisco de Rojas, el único punto de venta que conocimos en aquella época en

Madrid. Fue un vino que rompió moldes con los blancos españoles, con un acento claramente francés, elaborado como un Borgoña blanco con la uva de Rueda. Luego cada año ofrecían a catar la nueva vendimia en la planta sótano en la feria Club del Gourmet en la Casa de Campo, y poco a poco su vino se fue dando a conocer, pues inicialmente estaba casi sólo disponible en San Román de Escalante –cuando allí oficiaba nuestro amigo David Bosch– y a través de Quim Vila en Barcelona. Tiempos aquellos...

Hoy Belondrade y Lurton está consagrado, con todo el derecho, entre los mejores blancos españoles, y cumple en 2009 su decimoquinto aniversario, lo que quiere celebrar Didier Belondrade con un evento para probar de las añadas del nuevo milenio (2000 a 2007), descorchando exclusivamente dobles mágnams. Y para ello nos convoca en Kabuki Wellington un jueves de febrero.

Didier habla con pasión de España, de la verdejo, del terruño, del vino, de la gente detrás del vino. Quiere elaborar un vino que sea fiel a la añada, diferente cada año, y que muestre además el potencial de una uva, inicialmente considerada –como todos los blancos en España– para consumo inmediato. Por desgracia poca gente guarda por aquí vinos, y mucho menos blancos, así que era una oportunidad de oro para revisar como han ido envejeciendo éstos. Hablaba Didier de las imperfecciones del principio, con unos vinos demasiado marcados por la madera, pero también de la constante evolución y la búsqueda de las mejoras, de utilizar barricas de 300 litros, de experimentar con levaduras autóctonas, de seleccionar aún más creando un segundo vino, de ir prestando atención a todos y cada uno de los detalles que son los que al fin y al cabo marcan la diferencia.

Kabuki Wellington se ha convertido en uno de los restaurantes de moda en Madrid. Desde hace tiempo que venimos siguiendo y hablándoles del Kabuki original en Presidente Carmona, donde Ricardo Sanz comenzó su fusión japo-española, y desde que está en el nuevo marco del Hotel Wellington (el de los toreros), en la calle Velázquez de la capital, la exposición se ha disparado hasta convertirse en uno de los sitios más 'in'. Ahora que no es sólo diseño como con frecuencia ocurre con los lugares de moda, aquí es calidad y saber hacer. Y además un sitio donde se beben blancos, muchos blancos, entre ellos Belondrade y Lurton...

De 2007 a 2000 y más allá ...

Comenzó la cena –que no cata, para Belontrade el vino es para compartir, no para catar– con la añada más recientemente embotellada, 2007, aunque en este formato de doble mágnium no saldrá al mercado hasta casi dentro de dos años. Marta Baquerizo, la enóloga de la casa desde 1999, fue haciendo comentarios de cada una de las añadas. Nos habló de un 2007 marcado por la lluvia en medio de la vendimia, y de una selección que hizo que la producción bajara un 20%, eliminando caso todo lo recogido después de la lluvia. Inicialmente notas muy cremosas de melocotón en la nariz, incluso algo tropical, aunque fresco y equilibrado, con buena acidez, y desplegando algunas notas anisadas con el tiempo en copa. Luego comprobaríamos que la complejidad, comparada con las añadas más antiguas, en este momento no tiene nada que ver, pero nos hace pensar que va a ser una añada magnífica para guardar. La madera está muy integrada, muy diferente de los vinos de los primeros años, y de la imagen mental que muchos nos hemos hecho de los Belontrade, de hecho lo catamos unos días después en un concurso de cata ciega y no lo reconocimos...

Por el contrario 2006 fue una cosecha muy cálida, y una vendimia muy rápida, aunque con las uvas en un estado sanitario perfecto. En el contexto, es un vino más potente, tal vez con la madera más marcada y con el alcohol más presente, bastante hecho ya, pensamos que para beber antes que otros. 2005 nos gustó nada más servirlo, incluso ciertas notas de reducción con recuerdos de queso y algo calcáreo, aunque el suelo no es calcáreo... Esa reducción desaparece muy rápidamente para revelar un vino potente pero equilibrado. En 2005 las condiciones fueron muy similares a las del 2006; el verano también fue muy cálido y seco, lo que forzó también a vendimiar muy rápidamente, mientras que el invierno fue muy frío.

2004 ha sido una de las añadas que más nos ha gustado desde el principio, aunque esta noche fue el vino que más nos costó 'ver'. Mostraba mucho equilibrio, pero estaba algo cerrado, y así como el resto de las cosechas las captamos muy rápidamente, teníamos dudas con el 2004. Tal vez tuviera algo que ver el que fuera la primera añada en la que experimentaron con levaduras autóctonas, camino por el que han continuado, usando ahora ya un 40% de levaduras autóctonas. 2003, si lo recuerdan fue el año de la canícula, y las opiniones respecto a la cosecha están divididas. Para unos fue la favorita, y para otros, la que menos nos gustaba. Nosotros preferimos los años más frescos a estos grasos y ampulosos y con acidez más baja. Fue en efecto la primera de una serie de vendimias cálidas, pero también el principio de un cambio, el momento en el que empezaron a experimentar con barricas de 300 litros, que respetan más el carácter de la cosecha, algo que también continúa hoy...

2002 nos encantó nada más servirlo. Ciertas notas de hidrocarburos en la nariz, que nos hacían recordar algunos chenin blanc del Loira. Mucha complejidad en la nariz, y con nervio en la boca. Fue efectivamente una cosecha bastante difícil en la zona, que obligó a la bodega a hacer la vendimia en dos veces. Tan contentos estábamos disfrutando del 2002, cuando sirvieron el 2001. Una cierta reducción inicial muestra algunos recuerdos de queso, que se van con un poco de aireación. Nada de madera, pero muchísima complejidad y potencia aromática, con recuerdos calcáreos. Fresco y largo. Complejidad y mineralidad. ¿Algún Belontrade del 2001 por ahí? ¡Cómpralo!

Del 2000 ya le dijo en su momento Didier Belontrade a nuestra compañera Mar Torres que "será de los mejores años en blancos, un año excelente en

grado y con una acidez excelente en los verdejos". Y a nosotros mismos durante la inauguración de su bodega Quinta San Diego, "pienso que en esta cosecha hemos logrado una elegancia y un equilibrio excepcional". Fue la primera vendimia que se elaboró en la nueva bodega, y el comienzo del trabajo de las distintas parcelas por separado. El principio de la era moderna en Belondrade.

El 99, servido en botella, pues no existe otro formato, y de alguna manera fuera de programa, mostraba más evolución en nariz, con algunas notas de caramelo y miel, pero seguía entero y muy interesante en la boca. Es una vendimia de transición; fue la primera de Marta Baquerizo como enóloga de la casa, y que Didier sirvió como homenaje a ella. Obviamente la ventaja de los formatos grandes está más que demostrada para la guarda.

Nuestros favoritos: 2001, 2005 y 2007, en ese orden, con 2002 (especialmente considerando lo difícil de la añada) y 2004 también por ahí. Los que menos nos llamaron la atención, 2003 y 2006. ¿Conclusiones después de probar los vinos? Lo primero, que es una pena que la mayoría de las botellas de Belondrade se beban tan jóvenes. Nos estamos perdiendo de esta manera lo mejor que van a dar. Segundo, que la verdejo es una uva con un potencial de siete u ocho años, tal vez algo más dependiendo de la cosecha (y de la conservación y tamaño de las botellas, claro). Y que los blancos en España, gracias a pioneros como Belondrade, pueden ser grandes, y aunque todavía no hay muchos, pensamos que cada vez van a ser más... ¡Felicidades, Belondrade!