



Una bodega con clase, en La Seca, para el vino de Didier Belondrade

Es la primera y esperamos que no la última. **COLLOSA** finalizó hace unos meses la construcción de una bodega, la de **Didier Belondrade**, en la localidad vitivinícola vallisoletana de **La Seca**, "orientada al Duero, con vistas a los campos de La Seca y a Tordesillas". Las obras han supuesto la ampliación de las anteriores instalaciones, que datan del año 2000, cuando se construyó la bodega, diseñada por el arquitecto Vicent Dufos du Rau. La remodelación consistió en la construcción de 665 metros cuadrados, que incluyen la sala de barricas, un laboratorio, un almacén agrícola, un patio de lavado y una sala de catas con un ventanal de 30 metros cuadrados que ilumina "el corazón de Belondrade". La dirección de obra, a cargo de Elena Torrens, contó con un equipo formado por Cristina de la Vega, Jesús Sanz Rodríguez y Óscar Alonso.

■ **El complejo tiene forma de T, donde destaca la textura rugosa del muro exterior, "que parece simular la corteza de un tronco".** Según se recoge en la página

los arquitectos **Eduardo Carazo y Víctor Ruiz**. Según Elena Torrens, y como también reconoce la propia firma, "la ejecución de la obra ha supuesto un continuo desafío, no sólo por la dificultad que entraña el hecho de edificar un diseño curvo y en pendiente con elementos rectilíneos (como la cubierta, el falso techo o el suelo), sino también por las aportaciones de **Didier Belondrade** para mejorar la comodidad y usabilidad de los espacios, que han conllevado algunos cambios con respecto a los planos iniciales". La añada 2012 de los verdejos de Belondrade fue la primera que fermentó en el nuevo edificio.

■ **La historia de esta firma vinícola comenzó en el año 1994, cuando un francés, afincado en Nava del Rey,** presentó un vino que "revolucionó" el mercado de los blancos de Rueda: Belondrade y Lurton. Un verdejo fermentado y criado en barrica. Según la información que facilita la firma "Belondrade y Lurton es más que un vino, es una filosofía, una visión. Es respeto por el medio ambiente. Es el trabajo razonado del viñedo. Es seleccionar la uva de manera



web de la bodega (www.belondrade.com) "el hormigón armado con el que se ha hecho el molde tiene una composición especial para poder levantar el muro in-situ, ya que lo habitual en estos casos es instalar paneles prefabricados de unos tres metros de altura. Para la constructora (se refiere a **COLLOSA**), la puesta en obra de este material alemán ha sido una de las principales dificultades, sobre todo teniendo en cuenta que las alturas de los muros oscilan entre cinco y siete metros y no se quería romper la estética de la verticalidad del Rekly".

■ **El diseño lo firma el estudio de arquitectura vallisoletano Odimasp y la obra ha sido dirigida por**

minuciosa para después cuidarla con mimo, y es desarrollar sus propias levaduras para después mantener el mosto casi un año en barrica y seis meses en botella antes de sacarlo al mercado. Pero también es un sello personal y un guiño familiar. Por eso, tras su instalación definitiva en La Seca, **Didier Belondrade** comenzó a elaborar otros dos vinos a los que puso el nombre de sus hijas: **Quinta Clarisa Belondrade** y **Quinta Apolonia Belondrade**. El primero, un rosado 100% tempranillo; el segundo, un joven 100% verdejo, el "second vin" de Belondrade con el que se pretende mejorar la selección de Belondrade y Lurton".

DOVELA