

<http://www.lamarquesa.es/?p=725>

BELONDRADE & LURTON, UN VINO ESPAÑOL CON ALMA FRANCESA por Pedro G. Mocholí.

Publicado por [Pedro G. Mocholí](#)  

Actualizado: 24 abril 2009

En nuestra vida nos encontramos con varios tipos de situaciones. Algunas de ellas son eventuales y vienen determinadas por la poca consistencia y otras por fortuna, son las que yo denomino **históricas**, avaladas por una impecable trayectoria y que sólo el tiempo sabrá decirnos hasta dónde puede alcanzar en nuestra memoria.



Pablo Bacete y Pedro G. Mocholí, en animada conversación durante el viaje de ida.

[Para visualizar la Galería Completa, haz click aquí.](#)

Que un vino tinto supere las diez añadas, es bastante normal para el mundo enológico, pero que un blanco las alcance es mucho más complejo, y es posible que en ello radique sus toques de personalidad y por supuesto, determine que es un vino excepcional.

Belondrade & Lurton, es una bodega situada en un pago denominado **La Seca** perteneciente a la **D.O. Rueda**, que comenzó a posicionar sus primeros vinos a principios del año 95. Allí se había instalado un francés, Didier Belondrade. Su intención era **desarrollar su pasión por el mundo del vino**, en concreto su ilusión era elaborar un vino blanco español con alma francesa, al más puro estilo de los grandes borgoñas.



Los responsables de Las Añadas de España: Pablo, Ángel y José de Perea.

[Para visualizar la Galeria Completa haz click aqui.](#)

Hasta la fecha, los únicos blancos que por aquellos años tenían cierto prestigio eran los gallegos procedentes de las zonas del Salnés, Cambados o El Rosal, comarcas que con el paso del tiempo se convirtieron en lo que hoy denominamos Rías Baixas. Fuera de los gallegos, el resto de productos poseían poco prestigio, y por consiguiente menos calidad. La mayoría de bodegueros se habían lanzado a elaborar vinos tintos, pues eran éstos los que comenzaban a demandar un público que poco a poco se iba volviendo más entendido, y por lo tanto más exigente. Es por ello que cuando apareció la primera añada de Belondrade, la prensa especializada lo acogió con los brazos abiertos.

La primera vez que lo tomé, fue en julio del 98. El local era **La Broche, el restaurante que Sergi Arola había abierto en Madrid, después de emanciparse de su formación junto a Ferrán Adriá, en el siempre celeberrimo Bullí.** Esta primera época de Sergi en aquel *bistrôt* de la calle Fleming fue sin duda la más interesante del catalán, pues ofrecía una versión actualizada del clásico recetario de cocina catalana y en la capital, fue entendido como un soplo de aire fresco pues la gastronomía madrileña estaba anclada en un cierto abigarramiento, sin una identidad propia.



Carne de Wagyu.

[Para visualizar la Galería Completa haz click aquí.](#)

Nos sorprendió aquel vino blanco que combinaba la **fruta y los toques de vainilla** que le habían aportado su reposo en barrica, con intensidad pero con excitante elegancia. A partir de aquel momento, cada vez que lo encontraba en la carta de los restaurantes lo demandaba, ante la incredulidad de los sumilleres, pues apenas se conocía.

Esa pasión fue poco a poco divulgada, y en todas las ocasiones que en **Las Provincias he hablado de vinos blancos, lo he tildado como uno de los mejores blancos nacionales**, incluyendo en esa nómina a los siguientes vinos blancos: **Chivite Colección 125, el Pazo de Señoráns Selección de Añada y el Milmanda de Bodegas Torres.**



Mónica Muñoz, Ricardo Sanz y Lorenzo Díaz.

[Para visualizar la Galería Completa haz click aquí.](#)

Sin duda éste hecho incidió cuando hace unos años el propio Didier me hizo llegar una botella firmada y dedicada por él mismo, agradeciéndome mis constantes elogios a su vino que me llegó vía **Las Añadas de España, sus distribuidores en la Comunitat Valenciana**. Se le rindieron los merecidos honores en el restaurante Alejandro.

Así fueron pasando los años, hasta que el pasado febrero me llamó **Pablo Bacete**, gerente de Las Añadas, para invitarme al 15 aniversario de la bodega, que se iba a celebrar en Madrid. Y hacia allí partimos en tren Pablo Bacete, su hermano **Ángel y José de Perea de Las Añadas**. De la territorial de la televisión española venía **Paco Alonso**. Durante el viaje, Pablo y yo preparamos un pequeño itinerario hasta la hora de la cena. Una vez llegados al **hotel Wellington** lo iniciamos con una visita a **Lavinia**, una tienda especializada en vinos de todo el mundo. Además de vender vinos, Lavinia realiza una función de docencia realizando catas de formación para clientes; hace unos años abrieron un informal restaurante donde sin duda lo más recomendable es su carta de vinos. Pero hace unos meses incorporaron una **máquina expendedora de vinos con atmósfera controlada por medio de gas inerte**. Gracias a este adelanto el vino se conserva espléndidamente esperando a ser demandado. Para mayor satisfacción, el servicio de copas acompaña a la perfección pues son las idóneas. Durante nuestra visita probamos varios vinos tintos: **el italiano Gaia, un Vega Sicilia, un Numathia y un Bassus, el vino valenciano elaborado con la variedad pinot noir por nuestro buen amigo Pablo Ossorio**.



Sobremesa final: Ricardo Sanz, Marta Vaquerizo y Didier Belondrade.

Una vez realizada la visita, paseando con la tranquilidad que merece una ocasión histórica, nos fuimos a comer al restaurante **Asiana Nextdoor**, un local que me recomendó **José Carlos Capel - crítico de El País-** donde se ofrece una de las mejores **cocinas de fusión de la capital**. Después de comer y con la misma serenidad volvimos al hotel para descansar un poco; la velada y la celebración de la noche lo merecían.

A mitad tarde llamé a **Lorenzo Díaz**. Le había comentado que iba a estar en Madrid para el evento y no me gusta faltar a mi palabra. Un rato más tarde me recogía en el hall del

hotel y juntos nos tomamos un agua allí mismo en el bar, pues el acto y la cena de celebración se realizaban en el [restaurante Kabuki Wellington](#), que está anexo al mismo hotel.

Minutos después y una vez presentado Lorenzo a mis compañeros de viaje, entrábamos en el restaurante donde ya nos esperaba [Didier](#), acompañado de [Marta Vaquerizo](#); [enóloga de la bodega](#). Poco a poco fueron apareciendo los demás invitados entre los que saludé a [Carlos Maribona](#), responsable del blog gastronómico [Salsa de Chiles](#), [Cristina Alcalá de El País](#), [Mónica Muñoz del semanario Mercados del Vino](#) o mi querido [Fernando Gurruchategui](#), presidente de la [Unión Española de Catadores](#), con quien me fundí en un abrazo, pues hacía unos meses que no nos veíamos.

En cuestiones de protocolo y presentación los franceses son unos maestros, pues fue tan rápida y amena, que apenas nos dimos cuenta. Minutos después entrábamos en el comedor del Kabuki donde nos recibió [Ricardo Sanz](#), uno de los mejores maestros de cocina japonesa que hay en Madrid y por extensión, en toda España.

Los vinos de [Belondrade & Lurton](#) que se sirvieron durante la cena pertenecían a las últimas nueve añadas de este vino, y ahí era donde radicaba el momento histórico del viaje y del aniversario pues hasta la fecha, ninguna bodega española había realizado una cata vertical de un vino blanco de semejante calidad. Una a una fueron apareciendo para después servir: 99, 00, 01, 02, 03, 04, 05, 06 y 07.

[Sería complejo decir cuál de todas las añadas estaba mejor](#), mientras las más jóvenes: 07, 06 y 05 demostraban vivacidad y persistencia, compaginándolos con tonos y reflejos dorados, las añadas más veteranas: 04, 03, 02, 01, 00 y 99 demostraban una firmeza singular prueba de una formidable estructura, conseguida gracias a la compenetrada integración entre la madera de roble francés y la fruta. Mientras que sus tonalidades se inclinaban hacia un colorido apasionante de ámbar.

Acompañados por estos blancos de inmensa calidad los platos de Ricardo iban armonizando con exactitud, pues la cocina que desarrolla se basa en técnicas de elaboración orientales pero él las integra con acompañamientos y adobos hispanos, encontrando en ellos una fusión mediterránea muy lúcida. [El menú se compuso de:](#) Usuzukuri de dentón aderezado con aceite de Argán, y mero con adobe gaditano. Después llegó el toro (ventresca de atún) sobre el que se había depositado pulpa de tomate y aderezado con miga de pan. A continuación surtido de nigiri (cortadas de pescado sobre base de arroz). Finalizando la cena con maguro de teriyaki (atún braseado con salsa teriyaki) y el afamado buey de Wagyu a la plancha.

Finalizada la cena hubo cómo no, una agradable sobremesa con puros incluidos y por supuesto la felicitación tanto a Didier como a Marta por la excelencia de todos los vinos degustados, que para mayor alegría procedían de [botellas de Jerobam \(botellas de 3 litros\)](#).

A la mañana siguiente después de desayunar tomamos el metro con dirección a [Atocha](#), allí cogimos el tren a Valencia. Una recomendación para cuando acudan a Madrid: si quieren ser puntuales y ahorrar un poco, apréndanse las líneas del metro, es sin duda la mejor opción.

El viaje de vuelta como comprenderán fue un poco triste. Éramos conscientes de que habíamos asistido a una cena histórica que a diferencia de las eventuales, no se dan con la misma asiduidad pero no lo duden, cuando se presenten nosotros sabremos diferenciarla y por supuesto contársela.