

## ÚLTIMA PARTE DE LA VISITA A RUEDA

Por Emilio Saez van Eerd.

### BELONDRADE Y LURTON

Paso por el cementerio del pueblo La Seca. Al fin de un camino largo y estrecho, veo a mi izquierda una bodega baja, que, como un especie de megabungalow futurístico, contrasta fuertemente con los viñedos y las nubes blancas que se levantan.



Didier Belondrade, un francés españolizado en una camisa blanca blanquísima con rayas azules, me da la bienvenida y me sacude la mano. Lo primero lo que me salta a la vista es un arbolito bonsai un poco zarapastroso. "Es que se deja cuidar muy difícilmente", nos dijo en tono de disculpa al subir la escalera. Como si quisiera poner claro que el estado de ese arbolito no tiene nada que ver con el resto de la bodega y los vinos. Una mesa y una silla en un interior revestido de madera, líneas rectas, y cuadros modernos. Didier tiene en Rueda una bodega de un estilo muy personal. Lejos del lujo y de la "grandeur" al que se había acostumbrado en Burdeos.

## La Seca

¿Cómo ha llegado a parar un francés en La Seca? Esa es mi primera pregunta, probablemente sin ninguna sorpresa para Didier. "Por casualidad, en el 1993, un amigo mío me dejó probar un Verdejo. Me hicieron una fuerte impresión las características de esta uva. Específicamente los ácidos y la (potencia de envejecimiento). En ese momento estaba buscando justamente diferente al sauvignon blanc y chardonnay. Quería algo autóctono. Y voilà, el verdejo me cruzaba el camino.



Visité la región y fui, más específicamente, encantado por las orillas del Duero con sus guijarros redondos y las grandes diferencias de temperatura entre día y noche de 20°. Todos los parámetros eran positivos, y no era difícil elegir. Además también quería, visto mi edad – tenía 45 años – gozar un poco de la vida. En aquel periodo viajaba dos veces por mes de Burdeos a Rueda. La primera cosecha de 1994 se hizo con uvas compradas. En Nava del Rey, un poco más allá, alquilaba un almacén con cuatro paredes y un tejado encima y un suelo de arena. Eso era el principio de Belondrade y Lurton. Ese vino del '94 sólo fue lanzado en el mercado en el 1996. Pero en 1995 decidimos volver a comprar uvas, sin ni siquiera haber vendido una botella de la primera cosecha", dijo Didier.

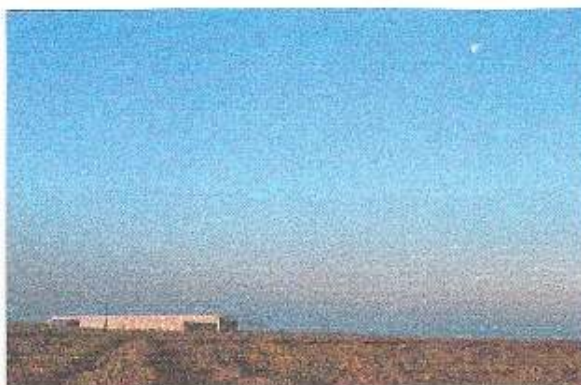
### Un "segundo" vino

El vino supremo que hace BELONDRADE Y LURTON ahora, es un vino con indicación de calidad "Crianza". Pero desde hace poco también hay en el mercado un "segundo" vino: Quinta Apolonia. Ésta es de un poco menor calidad, siguiendo el ejemplo de los grandes châteaux franceses. "¿No es un Petit Rueda?" le pregunté a Didier. Lo comprendí un poco más tarde, y me explica que ese vino sale al mercado como un vino de la tierra de Castilla y León. Hecho de verdad de 100% verdejo. Del Quinta Apolonia Didier hace 20.000 botellas.

### Éxito en España

La segunda cosecha en 1995, la hemos hecho con 12 meses de (batonnage), igual como nuestros vinos blancos de suprema calidad en Burdeos. Los dos restaurantes de suprema clase en España, Arzak y El Bulli, como pioneros pusieron sus vinos en la carta. El éxito llegó como una bola de nieve. El 1994 se agotó rápidamente.

A pesar de que consideraba Rueda como una especie de afición, tenía que elegir. ¿Burdeos o La Seca? Desde el punto de vista enológico, no era difícil para Didier hacer la elección. Fue el verdejo. Y con eso seguía su corazón. En el 1997, deja Burdeos, pero regularmente va y viene entre los dos sitios. En el 2000 elige definitivamente España. Comienza la construcción de su bodega actual en el 1998, que fue terminada en el 2000. ¿Su filosofía? El vino es la bebida la más antigua del mundo. No hay que reafirmar ésta imagen con un edificio. Al contrario, la enología está llena de novedades, aunque sus vinos a menudo son un guiño a la antigüedad. Atentamente, asiento yo con la cabeza, y comprendo que quiere decir con eso la fermentación en madera, el (batonnage) y la maduración.



### **Calidad de las uvas**

Para que sus suministradores se atengan definitivamente a él, ha hecho acuerdos con los viticultores de la región. Les paga además € 1,20 por kilo, una diferencia notable de 20% con el resto de Rueda. Éste procedimiento es característico de Didier. Su equipo de la bodega también gana más que el promedio en la región. Así es que con gusto siguen trabajando para Didier. Además, los asalariados participan en el beneficio. Es algo muy progresista en España. Sus propios viñedos han sido plantados en el 1998, y están ahora en producción. El 2003 fue el primer año, y se han usado 20.000 kilos de uvas para su segundo vino. Ahora en el 2004 espera usar 40.000 kilos. A parte de eso, para el segundo vino se usa un 20% del primer vino, que no ha sido calificado, pero sin embargo proviene de cepas muy viejas.

### **Cosecha y preparación BELONDRADE Y LURTON**

Se hace la cosecha en lotes de 10.000 kilos. Sus instalaciones no pueden con más. Espera el principio de la cosecha para el 28 de septiembre. Eso es, en general, un poco más tarde que el resto de Rueda, que comienzan entre el 20 y el 25. La cosecha total se cogerá en unas dos semanas. Utiliza una prensa vertical. Ésta aplasta las uvas de manera más suave. Es así que evita que sus vinos cojan un color verde. Después de la cosecha, durante la fermentación y después durante la maduración, cada vino queda en el mismo tonel. Más tarde, en el mes de julio que sigue la cosecha, se efectúa la mezcla definitiva. Didier coje un Verdejo 2003 recién salido de la cadena de embotellamiento. "Vd. es el

primero que lo probará". Creo que eso lo dice a cada visitante para tenerlo un poco bajo tensión. Después de la exposición sobre su bodega ya tengo curiosidad en cuanto a los vinos.

### Degustación

- 1) Quinta Apolonia 20023 Verdejo 100%: segundo vino con el 70% de vino joven, y el 30% de vino viejo. Muy floral, buen (desarrollo en la boca), buenos ácidos, regusto largo. Un buen vino. En Holanda no disponible en el mercado todavía.
- 2) Belondrade y Lurton 2002 Verdejo 100%. Buenos (tonos de madera) en la nariz, cítrico, después de (revolver) unos olores más compuestos, como manzanas dulces y albaricoques. Didier propone dar más aire al vino. Repleno y fuerte en la boca, bien mantecoso, mucho jugo, fuertes ácidos, 13,5% , buena estructura, mucha (extensión), elegante. Regusto muy largo. Un vino muy gastronómico.
- 3) Belondrade y Lurton 2000 Verdejo 100%: una expresión tremenda de (tonos de madera) en la nariz, compuesto, muy ligero sabor de nuez, y ("boterbabbelaars" = mantecoso?). Comienzo muy fresco, ácidos agradables, sabor exuberante y repleto, madera bien integrada, aromático. El regusto es largo. El vino muestra un buen equilibrio con olores maduros de albaricoque y frutas pasas, hasta mismo de nueces. Éste es sin ninguna duda un Verdejo más viejo y a su mejor.



- 4) Belondrade y Lurton 2003 Verdejo 100%, recién salido de la cadena de embotellamiento, todavía un poco cerrado con algunas aromas de gusto a fruta, graciento en la boca, fruta muy concentrada, buen balance, el regusto tiene un poco de amargura-verdejo típico. Didier añade que el verano de 2003 fue muy caluroso, por supuesto, las uvas muy maduras. Pero no hay cuestión de falta de ácido, buena estructura, también prometiéndolo ponerse muy bueno.



## ¿Vino blanco como un barco de vela?

Mientras que estamos probando los vinos otra vez, Didier me explica que él ve el verdejo como un barco de vela. La filosofía da lugar a un lenguaje figurativo. Le pregunto lo que quiere decir con eso. El verdejo tiene tres dimensiones: de mejilla a mejilla, de la boca a la garganta, y de la lengua al paladar. Siempre no llego a imaginarme un barco de vela. A mi sorpresa y a la suya, le enseñó un esbozo de lo que me está explicando. Y en efecto, ahora también veo el barco de vela. En la longitud del barco está la dimensión horizontal. La quilla del barco va al fondo, "eso tiene que representar debajo de la lengua hasta el paladar", según Didier. La vela se levanta lentamente y se hunde de nuevo. "Esos son los ácidos en la dimensión vertical". Visto de arriba, también se distingue una dimensión de la izquierda a la derecha del barco. "Esas deben ser las mejillas", añadió yo. Está contento de que parezca comprender su lenguaje figurativo. Cierto que ahora, cuando vea un barco, tendré que pensar en la Verdejo. ¿Cuál es el vino que va a satisfacer en ese caso? ¿Una chalana o un catamarán? Volveré a esto cuando me encuentre con ese vino.

Le doy las gracias a Didier Belondrade por la degustación fantástica, y por sus comprensiones profundas. Ésta visita era única, en todo punto de vista. La bodega, el vino, las personas detrás de todo eso, la filosofía. Los vinos de Belondrade y Lurton son verdaderamente aconsejables. En España están, junto con algunos otros vinos blancos, en una altura solitaria, también en cuanto al precio. Pero entonces también tienen algo!

Importador en Holanda: Jean Arnaud, Tilburg

Importador in Bélgica: Bart Roels. (Traducción al castellano)