vinetur

Belvedere lanza Belvedere 10, un vodka de lujo elaborado con una sola cosecha en Polonia

La nueva referencia de tirada limitada usa centeno ecológico de un único campo con reposo de diez meses.

jueves 19 de noviembre de 2026



Belvedere ha lanzado este jueves, 19 de noviembre, Belvedere 10, una nueva referencia de vodka elaborada en Polonia a partir de una sola cosecha y un solo campo de centeno ecológico. La marca sitúa este lanzamiento en su gama más alta y lo presenta como un producto de tirada limitada, con elaboración anual en pequeños lotes.

La base del nuevo vodka es el centeno orgánico Diamond Rye, cultivado en una única parcela de una finca del noreste de Polonia. Belvedere explica que ha concentrado todo el proceso en un esquema muy delimitado: un solo cereal, una sola granja, un solo campo y una sola cosecha. Esa elección refuerza la trazabilidad del producto, un rasgo poco habitual en una categoría en la que muchas referencias combinan materias primas de distintos orígenes.

La compañía vincula Belvedere 10 con el método de elaboración del vodka utilizado en 1910, año en el que se fundó la destilería. A partir de esa base histórica, la firma ha reelaborado la receta para adaptarla a su oferta actual. El proceso incluye cuatro destilaciones y un reposo de diez meses, una cifra que da nombre al producto y que, de acuerdo con la marca, busca integrar mejor el perfil aromático y suavizar la textura en boca.

Belvedere también ha convertido ese número en el eje de la presentación. La botella está diseñada con diez niveles y un acabado facetado. El color blanco pretende remitir a la pureza del destilado, mientras que la estructura exterior hace referencia al proceso de producción en diez pasos y al propio centeno Diamond Rye empleado en la elaboración.

En términos de posicionamiento, la firma sitúa Belvedere 10 dentro del segmento del lujo y lo orienta a espacios y eventos vinculados a ese mercado. La estrategia se apoya tanto en el origen de la materia prima como en la estética del envase, dos elementos habituales en las referencias de alta gama, donde el relato del producto tiene un peso similar al del propio líquido.

François Xavier Desplancke, presidente y director general de Belvedere Vodka, afirma que con esta referencia la marca busca unir sabor, visión y oficio en una misma propuesta. El directivo sostiene además que tanto el vodka como la botella quieren

expresar una idea de pureza y construcción minuciosa, desde el cultivo del centeno hasta el servicio final.

La casa recomienda tomar Belvedere 10 solo y frío o con hielo. En su descripción sensorial, menciona notas de coco, vainilla y cacao negro. Ese perfil, unido al reposo de diez meses, es una de las bases con las que Belvedere intenta diferenciar esta referencia dentro del mercado del vodka premium.

Con este lanzamiento, la firma refuerza una línea de trabajo que busca trasladar al vodka códigos frecuentes en otras bebidas espirituosas de alta gama: origen preciso de la materia prima, lotes pequeños, elaboración pautada y una presentación muy trabajada. En Belvedere 10, esa apuesta se concentra en una fórmula simple sobre el papel, pero muy delimitada en su ejecución: una sola parcela, una sola cosecha y un proceso medido alrededor del número diez.