

## NUEVOS VALORES: BODEGAS PUJANZA

---

**“Mis vinos buscan ofrecer un equilibrio entre el Rioja más ligero de los años 60 y el más maduro, con gran extracción de taninos, posterior”**

Carlos San Pedro es el propietario y director técnico de Bodegas Pujanza, en Laguardia, donde se producen unos Riojas elegantes, de calidad, que huyen de la pastosidad.



Con tan sólo 34 años, Carlos San Pedro Randez es uno de los empresarios vitivinícolas más jóvenes de la **D.O.Ca. Rioja**. Cuando tenía 25 años puso en marcha su bodega, situada en Laguardia, en el corazón de la Rioja Alavesa, con un propósito: “quería hacer mi propio vino y quería que fuera un término medio entre la ligereza de los Riojas de los años sesenta y la pastosidad de los llamados Riojas clásicos. No sé si he dado un paso adelante o atrás”, afirma San Pedro.

Bajo ese impulso, con el ardor de la juventud y avalado por la experiencia heredada de una larga tradición familiar, la de los San Pedro, en el cultivo de la vid y la elaboración de vinos en Rioja nació ‘Pujanza’, la enseña de la casa.

Carlos San Pedro proviene de una familia de viticultores que se remonta a tres generaciones. “Mi padre elaboraba vino y lo vendía a granel, pero yo quería hacer las cosas a mi manera, elaborar mi vino”, explica San Pedro. Esta ambición sumada a la propiedad de ‘Valdepoleo’, una finca de 15 Has. de viñedo en Laguardia, fueron el punto de partida de **Bodegas Pujanza**, cuya primera añada fue la de 1998, elaborada en las bodegas familiares, ya que aún no se habían concluido las obras en la bodega propia, que se inauguró en junio de 2002.



‘Pujanza’ hizo realidad los deseos de este joven riojano quien en la cosecha del siguiente año, 1999, sacó su segundo vino: ‘Pujanza Norte’. “Son dos vinos distintos no en el método de elaboración, sino por la expresión, la viña y la forma del viñedo”, aclara el bodeguero. Ambos son monovarietales de **Tempranillo**, pero ‘Pujanza’ está elaborado a partir de las cepas de la finca ‘Valdepoleo’, plantadas por el propio Carlos San Pedro hace 16 años, unas viñas situadas a una altitud de 630

metros y que tienen una producción de entre 5.500 y 6.000 Kg./Ha. Por el contrario, ‘Pujanza Norte’ procede del viñedo ‘El Norte’, situado a 680 metros, una altitud muy extrema en la Rioja Alavesa. Esta finca se extiende por unas 2,7 Has. y sus cepas, de 34 años de edad, tienen una producción de entre 3.000 y 3.500 Kg./Ha. Además, a estos vinos también los diferencian los suelos, ya que ‘Pujanza’ procede de tierra franco-arcillosa-limosa, asentada sobre roca que se encuentra, aproximadamente, a un metro de profundidad. En cambio, ‘Pujanza Norte’ proviene de un terreno arcillo-calcáreo.

“Ambos vinos son elegantes, tienen un cuerpo medio, se han elaborado sin aclares, han permanecido 13 meses en bodega y 14 meses en botella, sin embargo, Norte es un vino con más estructura, más concentrado, al que hay que dominar”, advierte San Pedro.

Pero el dueño de **Bodegas Pujanza** aún guardaba un as en la manga y el pasado mes de noviembre lanzó al mercado un nuevo vino: 'Cisma'. "Estamos muy contentos con la aceptación de este vino, del que hicimos 1.200 botellas de su primera añada, la 2004, y ya se han agotado", anota San Pedro. A pesar de su nombre, este vino no supone ninguna ruptura o división, sino que es el origen. Está elaborado con el viñedo madre con el que se han injertado las cepas de Norte y Valdepoleo. "Es el viñedo viejo ubicado en la finca La Valcavada, donde tenemos 0,7 Has. de **Tempranillo** con pie franco, a una altitud de 550 metros y con una producción de 1.300 Kg./Ha.", explica el propietario de **Bodegas Pujanza** quien con este vino afirma completar el ciclo.



En el año 2006 esta bodega de Laguardia sacó al mercado 100.000 botellas de 'Pujanza', 8.000 de 'Norte' y 1.200 de 'Cisma', "estamos muy cerca de nuestro punto máximo, que yo calculo en torno a las 200.000 botellas, y cuando lleguemos ahí no se hacen más", garantiza San Pedro quien pronostica este momento para dentro de tres o cuatro años y además sostiene que si entonces quiere hacer más cantidad de vino, tendrá que ser otro vino distinto, de otras cepas y en otra bodega. "Tengo algo más de 20 Has. de viñedo propio, y no puedo ampliarlo", puntualiza.

Pero el dueño de **Bodegas Pujanza** aún guardaba un as en la manga y el pasado mes de noviembre lanzó al mercado un nuevo vino: 'Cisma'. "Estamos muy contentos con la aceptación de este vino, del que hicimos 1.200 botellas de su primera añada, la 2004, y ya se han agotado", anota San Pedro. A pesar de su nombre, este vino no supone ninguna ruptura o división, sino que es el origen. Está elaborado con el viñedo madre con el que se han injertado las cepas de Norte y Valdepoleo. "Es el viñedo viejo ubicado en la finca La Valcavada, donde tenemos 0,7 Has. de **Tempranillo** con pie franco, a una altitud de 550 metros y con una producción de 1.300 Kg./Ha.", explica el propietario de **Bodegas Pujanza** quien con este vino afirma completar el ciclo.

En el año 2006 esta bodega de Laguardia sacó al mercado 100.000 botellas de 'Pujanza', 8.000 de 'Norte' y 1.200 de 'Cisma', "estamos muy cerca de nuestro punto máximo, que yo calculo en torno a las 200.000 botellas, y cuando lleguemos ahí no se hacen más", garantiza San Pedro quien pronostica este momento para dentro de tres o cuatro años y además sostiene que si entonces quiere hacer más cantidad de vino, tendrá que ser otro vino distinto, de otras cepas y en otra bodega. "Tengo algo más de 20 Has. de viñedo propio, y no puedo ampliarlo", puntualiza.

Esta misma determinación muestra San Pedro a la hora de seleccionar en el campo las uvas que se destinan a su propia producción hasta el punto de que en el año 2003 tan sólo se quedó con el 40%, ya que la calidad de las uvas fue muy inferior. No obstante, durante las tres últimas cosechas ha reservado para hacer sus vinos entre un 85% y un 90% de la producción. "La calidad de la uva en 2004, 2005 y 2006 ha sido muy similar y hemos desechado muy poca", afirma Carlos San Pedro.

Esta manera de hacer está convenciendo al público, tanto al entendido, del que ha recibido diversos premios y alabanzas, como al inexperto y tanto al nacional como al internacional, de hecho, un 40% de las botellas comercializadas por **Bodegas Pujanza** se venden en el extranjero. "Todos los galardones y críticas positivas que he recibido desde que comencé con mi bodega y mis vinos son bienvenidos, pero además, logro vender mi vino, y eso sí que me llena de satisfacción", señala para terminar Carlos San Pedro Rández.