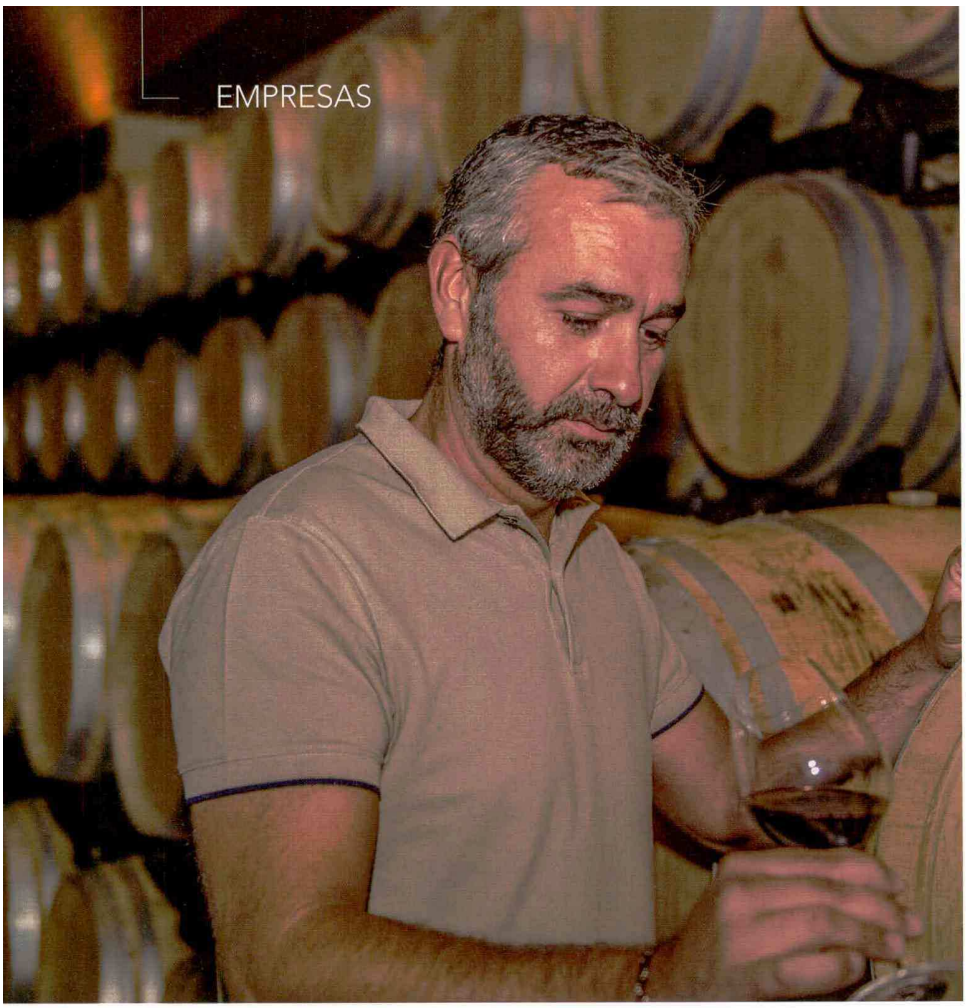

Origen, historia y tradición

Carlos San Pedro, propietario y director técnico de Bodegas y Viñedos Pujanza, procede de una familia de viticultores, elaboradores y comerciantes de vino de Laguardia. La filosofía de la bodega es clara desde el principio: el vino se hace en la viña y por ello su mayor esfuerzo se concentra allí, en el conocimiento y comprensión de cada una de sus fincas.

Por BELÉN DE FRANCISCO

Carlos San Pedro, fundador de Bodegas Pujanza, nació con el aroma del vino recorriendo su sistema olfativo. "La casa familiar donde yo vivía de niño estaba encima de la bodega, con lo cual lo que es el aroma lleva conmigo desde que nací", explica. San Pedro puede recordar "perfectamente" –detalla– la primera vez que probó su sabor. Tenía ocho años y estaba acompañado de su padre en una bodega en Leza (Álava). A pesar de ser un sabor que a un niño le suele desagradar, para él era tan familiar que "me supo a piruleta de fresa."

La filosofía y todo lo que mueve esta bodega situada en el corazón de la Rioja Alavesa es el origen del viñedo, que se remonta a cuatro generaciones. "Al final nuestra seña de identidad y lo que nos diferencia es el origen, la historia y nuestros viñedos alrededor de los cuáles se monta la bodega."

El proyecto Bodegas y Viñedos Pujanza se puso en marcha en 1998 elaborando un único vino en esta primera añada: Pujanza. Los de Carlos son tempranillos, la variedad reina en la región, con una personalidad muy definida, cuyo origen son viñas en la zona más alta de Laguardia: "la zona donde estamos trabajando está especializada en vinos tintos, nuestros blancos son una rareza de variedad Viura. Cuando todo se pone a nuestro favor, producimos aproximadamente 250.000 botellas (248.000 de tinto y 2.000 de blanco)." Los caldos permanecen en barrica el tiempo que el equipo de Pujanza ve necesario hasta que consiguen su objetivo: "Ese vino redondito, amable y ya pulido", desvela.

El año pasado, la bodega terminó con un 80% de su producción exportada, el resto fue vendida en España. "Cuesta más ser profeta de tu tierra", dice. Para explicarlo, Carlos hace referencia a un dicho de su zona: "El pan cambiao y el vino acostumbrao". Se confirma el hecho de que la gente que se acostumbra a un vino siempre bebe el mismo. "Los países menos productores como pueden ser Inglaterra, Estados Unidos o Suiza, están abiertos a probar cosas nuevas y diferentes, y nosotros, por desgracia, estamos sacando más vino fuera que dentro de las fronteras."

El canal *horeca* es la principal vía de distribución de Bodejas Pujanza, más concretamente en la zona norte de España (País Vasco y Galicia), Madrid centro, la Costa del Sol y Barcelona. Donde más hostelería hay, más consumo. "Somos vinos muy gastronómicos. Donde existe la figura de un sumiller te puedes encontrar nuestros vinos. El problema es que no hay tantos", explica. Se han dado cuenta de que ésta es la mejor manera de dar a conocer sus vinos y venderlos. "Son vinos con una personalidad muy marcada por lo que tiene que haber una persona apasionada detrás de cada botella que se descorcha". Al final, hay que tener en cuenta que España es muy marquista, "si nuestro vino cae en una carta y nadie lo menciona, la gente pasa de largo. Estamos muy acostumbrados a beber lo que conocemos", argumenta.

En cuanto a la actividad enoturística, Bodegas y Viñedos Pujanza realiza visitas muy concretas: "con gente que quiera conocer Pujanza, no que quiera conocer una bodega." En la zona de la Rioja Alavesa hay una gran cantidad exagerada de bodegas que son impresionantes. "La nuestra es una bodega muy humilde. Pero si la gente quiere venir a ver viñedos y catar vinos, sí", acaba.

Carretera de Elvillar, s/n
01300 Laguardia
(ALAVA)