

## VINO

### Dios Ares, un gran 'rioja' a buen precio

Enrique Caldach, Madrid

Se dice que el asunto se les ha ido de las manos. Que la idea era elaborar unos vinitos bien hechos, agradables y con buen precio para colocar en los lineales y tocar el mercado de la alimentación, el que más tira últimamente. Pero que no les ha salido. La pareja de enólogos formada por Carlos San Pedro y Marta Apellániz no son capaces de hacer vinitos: sólo les salen vinos buenos, muy buenos o maravillosos.

Carlos San Pedro es el propietario de Bodegas Pujanza, en Laguardia, en Rioja Alavesa, una de las firmas de más prestigio en la actualidad, ya que ha sabido impulsar las nuevas tendencias y dejar de lado esos vinos tónicos y rudos, de moda hasta hace nada, en beneficio de la elegancia y la frescura. Un referente en la actualidad de la moderna Rioja.

Este bodeguero elabora varios vinos en esa bodega, como Pujanza Norte (100 puntos en la *Guía Proensa*), o Cisma, un vino carísimo de 140 euros, orientado a la exportación y que vende sin problemas, algo poco habitual.

En 2001 tuvieron un dilema: la bodega había llegado al tope. Todos los vinos de Pujanza se elaboran con viñedos propios y si querían aumentar la producción tenían que comprar uvas. Decidieron que no, que defenderían su filosofía y montarían una bodega para hacer un buen crianza. Carlos San Pedro es el único propietario de Pujanza, pero para la nueva bodega entró en la sociedad gente que trabaja con él en la firma madre. Los que tenían viñedos, los aportaron. San Pedro contó con los de su hermano, algunos familiares y algunas viñas controladas.

El equipo de enólogos es el mismo en ambas casas. Le llamaron Dios Ares, el dios griego de la guerra, no se sabe si porque se sentían combativos o porque les dio por ahí. En 2004 salió la primera cosecha. Son 300.000 botellas de un crianza, con envejecimiento en bodega de entre 12 y 14 meses, y cuesta 8,50 euros. El vino es un cañón, y con esa calidad y ese precio es una de las mejores recomendaciones de Rioja y de todo el país.

#### LA CATA

La añada 2009 de Dios Ares es un vino complejo y con personalidad. Presenta una nariz intensa, dominada por la fruta madura, con recuerdos de pimienta negra y nuez moscada, y toques avainillados de la crianza.

En boca tiene peso, equilibrio, con potencia pero sabroso, de buen paso y muy largo. Muy rico.

