

Reserva de la casa

LA PURIFICADORA

Frutas rojas, vainilla y miel

texto: SANTIAGO BARCÓN

ilustración: SILVIA LUZ ALVARADO



En la Angelópolis, en pleno centro histórico de Puebla, se erige un nuevo hotel: La Purificadora. Un referente arquitectónico firmado por Ricardo Legorreta e hijo. El recinto ha sido galardonado, con sobrada justicia, otorgándole diferentes premios de diseño, arquitectura e innovación. Su nombre lo adquiere porque se construyó sobre una antigua fábrica de aguas minerales, hielo y bebidas de diversos sabores donde, naturalmente, se purificaba el agua.

De estilo minimalista, cuenta con sólo 26 habitaciones y pertenece al grupo de hoteles boutique Habita al que se suman el Condesa-DF y Habita en la Ciudad de México. Desde su inauguración ha cambiado la fisonomía de la zona cercana a la iglesia de San Francisco y ha brindado un ambiente cosmopolita al centro de Puebla.

Baste lo anterior como introducción y hablemos del vino que ha sido bautizado con el nombre del hotel, La Purificadora. Creado bajo la petición personal del chef Enrique Olvera, quien también lleva las riendas del restaurante Pujol en la capital, fue con el fin de maridarlos con su propuesta culinaria, deliciosa por cierto. Entre los platillos interesantes que propone están el pozole seco de camarón con rabanito y lechugas que resultó sorprendente y muy agradable. Las chalupitas rojas de confit de pato y cebollitas caramelizadas también son suculentas. Sirvan los dos ejemplos anteriores para dar una idea de la oferta gastronómica.

El vino La Purificadora, obra del enólogo Pau Pijoan, fue elaborado en las viñas que llevan su apellido, ubicadas en el Valle de Guadalupe en Ensenada. Pau nació en el Distrito Federal, de origen catalán como lo denota apellido.



Su profesión es veterinario, por la UNAM, pero hace unos 10 años decidió dedicarse a la producción vinícola, e imagino que lo disfruta mucho más. Los vinos que produce en forma regular, en una superficie de dos hectáreas, llevan los nombres de su madre, esposa e hijas: Mara, Leonora, Silvana, Domenica y Paula, respectivamente.

Para La Purificadora, Pijoan se decantó por una combinación de un 60 por ciento de uvas Garnacha con un 40 por ciento de Cabernet Sauvignon, misma que resulta muy afortunada. La uva Garnacha, que por cierto es la que más sinónimos tiene, produce vinos de poco color y elevada graduación alcohólica, usándose comúnmente para combinarse con otras variedades. Aunque generalmente se une con la uva Tempranillo, en esta ocasión Pau Pijoan decidió casarla, atinadamente, con la uva típica de Burdeos.

El vino es ligero y fresco, que bien puede tomarse solo o acompañado. Sus aromas de frutas rojas son dominantes, pero se aprecian dejos de vainilla y miel. No será un vino de guarda, pero esta cosecha de 2005 vale la pena consumirla en los próximos tres años.

Desconozco si el vino puede conseguirse fuera del hotel y no quiero ni averiguarlo. Necesito una buena excusa para regresar a La Purificadora para disfrutar de la creación de Pijoan e, igualmente, la de Olvera.

La Purificadora

MEZCLA: Garnacha, 60 por ciento; Cabernet Sauvignon, 40 por ciento

CRIANZA: 6 meses en barrica y el mismo tiempo en botella.