



## **Jungla de Asfalto**

**28 de julio de 2010**

### **VIÑA PIJOAN**

Las pequeñas bodegas del valle de Guadalupe se están caracterizando por una cosa: el respeto hacia la tierra que les da las viñas.

Muchas de ellas evitan el uso de productos químicos que pudieran dañar el ambiente, pero usted había oído del control de insectos con golondrinas.

Pues Viñas Pijoan, una vinícola familiar del Valle de Guadalupe, así lo hace.

Ellos facilitan a las golondrinas lugares adecuados para que aniden durante la primavera y controlen la cantidad de insectos en los viñedos.

Tampoco utilizan herbicidas pues la hierba forma parte del ecosistema, así que la controlan segándola antes de que produzca demasiada semilla.

Además, los roedores son controlados por medio de perros que son rescatados de la calle.

También ponen cajones en lo alto de los árboles para atraer a sus depredadores naturales: los búhos.

Pero esto es sólo una parte de la filosofía de Pau Pijoan respecto a la producción de vinos y el respeto a la naturaleza.

Él es mexicano, de origen catalán, que en 1999 se convirtió en un pionero de la Escuela de los Oficios o “la escuelita” donde aprendió de Hugo D’Acosta.

Su profesión es veterinario y cuando pensó en hacer vinos, lo hizo para compartir con su familia y amigos, sin embargo, la calidad hizo crecer su bodega.

Define sus vino como honestos porque no engañan a sus clientes, ofrecen excelente calidad y sabor con precios justos.

Para él es muy importante la familia, así que sus vinos llevan los nombres de sus mujeres consentidas y sus sabores reflejan la personalidad de cada una.

El “**Mare**”, que en catalán se pronuncia Mara, quiere decir “madre” y hace honor a su mamá, es un vino fuerte.

Anteriormente fue llamado “Nuria”, pero por razones de registro no pudo llevar ese nombre.

También está el “**Leonora**”, que es su vino más popular y es el nombre de su esposa.

“**Paulinha**”, un tinto joven y ligero y “**Domenica**”, un petit sirah de aromas frutales, reflejan a sus dos hijas mayores.

“**Silvana**” es también el nombre de su hija menor y es un vino blanco, aromático y de acidez vibrante.

El “**Convertible Rojo**” es para Pau Pijoan como conducir un automóvil V8 que entrega 375 caballos de fuerza.

Próximamente se unirá a su familia de vinos el “**Manel**”.

En general estos vinos son amables y fáciles de integrar en una comida.

Debido a que su parcela es todavía muy joven, adquieren uvas de viñedos cercanos.

Sin embargo, ellos vigilar la poda, el riego, los tratamientos y la madurez de la uva al momento de la pizca.

Todas sus uvas proceden de los Valles de Guadalupe, San Vicente y Calafia.

Los viñedos se visitan constantemente, sobre todo de abril, cuando comienza la floración hasta Octubre, cuando termina la cosecha.

El momento ideal par cosechar se determina por los grados Brix o de azúcar, el pH o acidez, los sabores y la madurez fenólica de las semillas.

Tanto las uvas blancas como las tintas, se cosechan a primera hora de la mañana y se transportan rápidamente para su molienda.

La fermentación de los tintos se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable de 2 mil litros o en cubos de plástico abiertos de mil litros.

En éstos últimos se realiza el remontado 2 o 3 veces al día.

Los tintos se añejan de de 12 a 14 meses en barricas de roble francesas, americanas y húngaras.

Por lo general, en el Cabernet Sauvignon se utilizan barricas nuevas, en el Merlot de segundo uso y en el Grenache y Zifandel barricas de 3 o más años.

Para embotellarse, el vino se traslada en contenedores de mil litros a las vinícolas Casa de Piedra o Paralelo a 10 y 20 kilómetros de Viñas Pijoan.

De regreso, las botellas se encasquillan con una máquina manual y se etiquetan a mano usando al personal local.

De hecho esa es otra de las filosofías de Pau Pijoan, propiciar la prosperidad de todas las personas que trabajan en la viña.

Así que además de dar buenos salarios a los trabajadores, sus esposas trabajan parte del año en el etiquetado de botella, obteniendo así ingresos extras.

Además da a sus trabajadores bonos por vendimia, fermentación y embotellado.

Al año produce arriba de 2 mil cajas.

Tienen distribuidores en varias partes del país y se pueden encontrar en su página de internet [www.vinospijoan.com](http://www.vinospijoan.com)

**SILVANA**

Es un vino blanco, seco, sin añejamiento en barrica, muy aromático, frutal y ligero con acidez vibrante.

Su base es 42% Chenin Blanc complementado con uvas que le otorgan aromas como 38% Sauvignon Blanc, 13% Viognier y 7% Moscatel.

Muestra un color amarillo pálido, notas cítricas, manzana verde, piña, chabacano, pera y miel.

En boca resulta fresco, balanceado, con una acidez marcada que resalta las notas frutales y florales del vino.

Maridaje: es complemento perfecto para mariscos crudos, ostiones, sashimi, etc.

También acompaña bien sopas ácidas, quesos frescos y quesos de cabra.

Comida mexicana: ceviches, pescados en salsa de tomate, platillos con verduras.

Se recomienda servirlo frío.

## **PAULINHA**

Es un vino tinto, joven, ligero y fácil de tomar, jovial, frutal y aromático.

Está compuesto por Merlot y Zifandel en porcentajes similares con la adición de Petit Sirah sólo para dar color y textura.

El Merlot y el Zifandel se vinifican como vino rosado y el Petit Sirah ´por maceración carbónica.

Es de color magenta y muestra notas frutales intensas a grosella, fresa, Jamaica, guayaba, guanábana, junto a otras florales y miel.

En boca se presenta ligero y agradable con buena acidez y persistencia media.

Maridaje: combina muy bien con canapés, platos de verdura, carnes blancas cocinadas con frutas, pollo a las brasas, pastas y quesos cremosos.

Comida mexicana: tacos de guisados, salpicón de carne y postres.

También funciona perfecto como aperitivo.