

top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE
año IV Nº 39 noviembre 2013

ALASKA
LA LEYENDA DEL ÁGUILA

COCINA DEL FORO
EL CHISCÓN ESTRENA CARTA OTOÑAL

SORTEO
COMIDA ESPECIAL EN JULIÁN DUQUE (SEGOVIA)

OPORTO
EL SEÑOR DEL DUERO



Sandals

THE *Luxury Included*® HOLIDAY



El nuevo Sandals *Emerald Bay* Great Exuma, Bahamas

SITUADO en una playa de arena blanca en la isla de Great Exuma, en las Bahamas, rodeado de aguas esmeraldas cristalinas, se encuentra el Sandals Emerald Bay. Alójese en este resort frente al océano y disfrute de una selección de 183 habitaciones y suites; todas muy espaciaosas, ofrecen servicio de ConciERGE o de mayordomo. Escoja una suite top y déjese mimar por los servicios de su mayordomo personal,

formado por el Gremio Profesional de los Mayordomos Ingleses.

Durante el día, juegue al golf en el campo diseñado por Greg Norman* o disfrute de su afición al buceo* en uno de los mejores lugares del Caribe. Los gourmets pueden saborear la gastronomía en cada uno de sus cinco restaurantes de especialidades o disfrutar de bebidas Premium en cualquiera de los cinco bares. Para un

absoluto relax, puede disfrutar de una masaje caribeño* en el Red Lane® Spa, que dispone de 17 lujosas cabinas de tratamiento. Y cuando sus sentidos ya no puedan con más, disfrute del jazz a la orilla del mar o de su cálida playa.

Una experiencia de lujo solo en Sandals Emerald Bay, Great Exuma, Bahamas.



Para más información: 918117592

www.sandals.com

Consulte con su agencia de viajes.

*con coste adicional. †solamente para buceadores certificados



LUXURY
INCLUDED

EDITORIA

Ana Reino
areino@reinodelmo.com

DIRECTOR

José Luis del Moral
delmoral@topviajes.net

SUBDIRECTORA

Virginia Verdejo
virginia.verdejo@topviajes.net

DISEÑO ORIGINAL

Javier García
nomelocreo2005@gmail.com

DESARROLLO WEB

Sofía Reino
sofiareino@gmail.com

MAQUETACIÓN

Reino & Delmo
info@reinodelmo.com

REDACCIÓN

redaccion@topviajes.net

COLABORAN EN ESTE NÚMERO

Pilar Arcos, Paloma Gil, Antonio Gómez
Rufo, Carlos Monselet, Fernando Pastrano,
Carmen Ramírez, Virginia Verdejo, Mar
Villasante.

PUBLICIDAD

publicidad@topviajes.net
+34 91 811 75 92

EDITA



Reino & Delmo
Marketing y Comunicación, SL

c/ Pintor Zuloaga, 10
28691 Villanueva de la Cañada
Madrid
+34 91 811 75 92

La editora no se hace responsable de los contenidos firmados por cada autor, ni tiene por qué compartírtelos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra.

FOTO DE PORTADA

Oporto. PILAR ARCOS

“El trenhotel Lusitania une Madrid y Lisboa en un kafkiano itinerario que pasa por Ávila y Salamanca”

VISADO DE ENTRADA

Kafka viaja en Renfe

Necesidades profesionales me obligaron a viajar en tren desde Madrid a Lisboa. ¿En qué hora! ¿Sabes cuánto se tarda en unir por vía férrea las capitales de los dos países ibéricos, separadas por carretera por algo menos de 650 kilómetros, lo que viene a ser entre cinco horas y media y seis horas de coche? ¿Diez horas y cuarenta minutos! Y eso si se cumple el horario previsto, que no fue así. Porque en la primera población portuguesa en que se detuvo el convoy de Renfe, la parada se prolongó hasta hora y media. Una retención que, incluida la revisión del pasaje por parte de la Guarda Nacional Republicana, el operario portugués de turno calificó de ‘normal’.

Y ahora vamos con el trayecto seguido por el pomposamente denominado Trenhotel Lusitania, que por pura lógica debería seguir una línea aproximada a la carretera nacional V, que pasa por Talavera de la Reina, Cáceres, Mérida y Badajoz; pues no. Ahí va el recorrido: Madrid Chamartín, Ávila, Medina del Campo, Salamanca, Ciudad Rodrigo, Fuentes de Oñoro, Vilar Formoso, Guarda, Celorico da Beira, Mangualde, Santa Comba Dão, Coimbra, Pombal, Caxarias, Entroncamento, Lisboa-Oriente y Lisboa-Santa Apolónia. Márquelo en un mapa desplegado sobre la mesa y a ver qué le parece la ruta.

Y lo peor es que el argumento de más peso para sostener este kafkiano itinerario ferroviario es que así la duración del viaje se adecúa al horario de sueño y el viajero aprovecha la cama. Vale, pero ¿qué tal si prueban a que el recorrido sea más corto y nos ahorramos la cama? O, de lo contrario, que hagan una incursión por tierras asturianas y ya se aprovecha también el coche restaurante para tomar el aperitivo y comer unas fabes con sidrina.

Vamos, que no tengo nada en contra del dichoso trenhotel este, siempre y cuando hubiera una opción distinta para quienes pasan olímpicamente de disfrutar de una noche en litera en compañía de no se sabe quién. Ni que fuera un viaje de placer compartir el minicompartimento de literas durante una noche.

Por cierto, que para los que no van en litera sino sentados (por ejemplo, yo), así, a pecho descubierto, al menos podrían mantener las luces individuales de los asientos por si a alguien (por ejemplo, a mí) le da por leer. Que entre Madrid y Lisboa, pasando por Ciudad Rodrigo, puede caer hasta la primera parte del *Quijote*. Porque las obras completas de Kafka –siendo las más apropiadas para el caso que nos ocupa– se pueden quedar cortas en extensión y hacer que en Mangualde (también, por ejemplo) te falte lectura.

¿Tendrá algo que ver este desatino de itinerario con la negativa del gobierno portugués a construir la parte que le corresponde para unir Madrid y Lisboa en AVE? Oiga, que no me extrañaría ni un poco.



JOSÉ LUIS DEL MORAL
Director de topVIAJES
delmoral@topviajes.net

08



PILAR ARCOS

08 UNA CIUDAD PASEABLE

La segunda ciudad más poblada de Portugal, que dicen dio nombre al país, goza de enormes encantos. **Oporto**, El Puerto (los portuenses llaman a su ciudad simplemente "Puerto", mientras que nosotros nos empeñamos en llamarla "Oporto", "Elpuerto", todo junto) es agradable, amable, a la medida humana y paseable a pesar de sus numerosas cuestas

64



64 UN 'BISTROT' CLÁSICO

Típica casa de comidas lleva 34 años cultivando una cocina tradicional. En la carta otoñal de **EL CHISCÓN** figuran platos de cuchara, caza y productos difíciles de encontrar ya en la gastronomía actual, como las mollejas, las ancas de rana o las manitas de cordero.

Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**
JOSÉ LUIS DEL MORAL
"Kafka viaja en Renfe"

06 **SORTEO**
Comida de menú especial para dos personas en el restaurante segoviano Julián Duque

60 **HOTELES**
· **Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia, la cultura del vino en la Rioja Alavesa**
· Noticias

66 **GASTRONOMÍA**
· Noticias

70 **VINOS**
Información enológica

“La vida es como un viaje por mar: hay días de calma y días de borrasca.
Lo importante es ser un buen capitán de nuestro barco”.
JACINTO BENAVENTE dramaturgo español (Madrid, 1866; Galapagar, Madrid, 1954)

78 LA CAPITAL DEL ARTE

Breton, Dalí, Ray, Magritte, Miró y Tanguy, entre otros grandes maestros surrealistas, firman las 163 obras que acoge **LA OTRA MITAD DE LA VIDA** la primera exposición monográfica dedicada al surrealismo y el sueño en el Museo Thyssen-Bornemisza de Madrid.



OT ALASKA

76 **EXPOSICIONES**
· ‘Miradas cruzadas’
· ‘La otra mitad de la vida’

82 **CINE**
· ‘El juego de Ender’
· ‘Los juegos del hambre: en llamas’
· ‘Séptimo’
· ‘El consejero’
· ‘Plan de escape’

92 **LIBROS/DISCOS**
· Presentación de ‘¡Boom!’, última novela del Premio Nobel chino Mo Yan
· Nuestra selección

96 **NOTICIAS**
· Aerolíneas
· Sector turístico

100 **KILÓMETRO 0**
ANTONIO G. RUFO
“Madrid: destino no turístico”

34 LA ÚLTIMA FRONTERA

En la lengua aleutiana su nombre significa literalmente *la tierra grande*, aunque por su situación, el territorio más al norte del planeta, se le conoce como *la última frontera*. Blancura infinita, tranquilidad y mucha naturaleza: **ALASKA** es un auténtico reto para el viajero más experimentado.

SORTEO



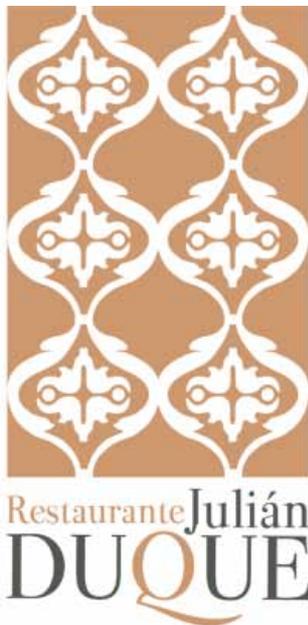
Sólo por rellenar tus datos recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de un MENÚ ESPECIAL para dos personas en el restaurante JULIÁN DUQUE, de Segovia. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional celebrado el sábado 7 de diciembre de 2013. La única condición es que el ganador y su acompañante se hagan fotos en las que aparezcan disfrutando del restaurante y realicen un breve comentario para su publicación en la revista topVIAJES.

¡Haz clic aquí y participa!

www.topviajes.net

top VIAJES

Y



TE INVITAN A DISFRUTAR DE

UN MENÚ ESPECIAL* PARA DOS PERSONAS EN JULIÁN DUQUE (SEGOVIA)

*El menú incluye:

Entrantes (los entrantes pueden variar según la época)

Ensalada de 7 vegetales con tacos de salmón marinado, tomate seco al aliño de salsa de mostaza y eneldo; salteado de boletus edulis con daditos de foie; cazuelita de judiones con chorizo, morcilla y oreja

Plato Principal

Cochinillo asado al estilo Duque Maestro Asador de Segovia (Marca de Calidad)

Postre

Copa de mus de tres chocolates sobre gelatina de cítricos y suave chocolate blanco (postre dedicado por Duque a su nieta Isabel)

Bodega

Vino tinto Dominio de Basconillos, D.O. Ribera del Duero, agua mineral

*Según disponibilidad del restaurante

www.restaurantejulianduque.es

OPORTO

EL SEÑOR DEL DUERO

TEXTO **FERNANDO PASTRANO** <http://mamaqueroserturista.wordpress.com/>

FOTOS **PILAR ARCOS** <http://mamaqueroserturista.wordpress.com/>

El puente de Luis I. Oporto, al otro lado del Duero.



Oporto, El Puerto (los portuenses llaman a su ciudad simplemente "Puerto", mientras que nosotros nos empeñamos en llamarla "Oporto" "Elpuerto" todo junto) es agradable, amable, a la medida humana

Hay lugares, ciudades, que requieren del sol. Un Caribe nublado ya no es un Caribe. Recuerdo al huracán Ernesto que pasó en 2006 por Jamaica cuando yo estaba allí, y como sus nubarrones negros cambiaron totalmente la percepción de la isla en cuestión de horas. Otros lugares, sin embargo, parece que piden niebla (Londres) o lluvia (Dublín). Oporto es de estos últimos, por eso me he alegrado de que cayera esta chuva miudinha cuando he llegado al aeropuerto Francisco Sa Carneiro. Atardecía, y me he vuelto a alegrar que al llegar al puente de Don Luis, el cielo se hubiera despejado. Me he alegrado yo, y se ha alegrado, sobre todo Pilar, la fotógrafo.

PORTO, NO OPORTO

Siempre que puedo, vuelvo a Oporto. Lisboa me entusiasma, pero la segunda ciudad (en habitantes) de Portugal no le va a la zaga. Oporto, El Puerto (los portuenses llaman a su ciudad simplemente "Puerto", mientras que nosotros nos empeñamos en llamar-



la "Oporto" "Elpuerto" todo junto) es agradable, amable, a la medida humana, paseable a pesar de sus numerosas cuestas.

He vuelto muchas veces a Oporto y siempre he descubierto cosas nuevas. He llegado allí en coche procedente de España, después de pasar unas jornadas de relax en las termas de Monfortinho. Otras veces he llegado desde Lisboa bordeando la costa hacia el norte, y al revés, bajando desde Galicia por la tierra de los vinhos verdes. Una vez estuve fugazmente para asistir a la conferencia interna-

cional en la que se presentó el proyecto "Ruta del Patrimonio de la Humanidad en el Valle del Duero", ideada para crear una marca y una estrategia de marketing para "consolidar y promover" el mercado turístico mediante un eje turístico entre la autonomía española de Castilla y León y la Región Norte de Portugal.

Hoy voy a lo que salga, sin ningún compromiso, que es como hay que viajar. A pasear por sus calles empedradas con la "calçada portuguesa", ese mosaico que tapiza las rúas desde Río de Janeiro a Macao. A beber sus



Oporto es llamada "La Ciudad de los Puentes". Tiene seis, que unen las dos orillas del Duero. El más famoso, por su estructura y su situación es el de Luis I, rey de Portugal y duque de Oporto. De noche, iluminado, no puede negar que su origen está en la factoría de Eiffel.



Factoría Eiffel

Théophile Seyrig, socio de Gustave Eiffel, hizo el proyecto de dos de los puentes de Oporto, el de María Pía (reemplazado en 1991 por el puente de San Juan) y el de Luis I, verdadero icono de la ciudad. En su momento fue revolucionario y barato. Tiene dos pisos, el superior de 390 metros de longitud sirve para el paso del ferrocarril. El inferior, de 174 metros es para los coches.



Ribeira de Oporto. Al fondo, a la derecha, la Torre de los Clérigos.





Douro azul

Oporto a un lado, Vilanova de Gaia al otro, en medio el Duero. Gaia es como un barrio de Oporto, aunque en realidad sea un municipio independiente. Allí están casi todas las bodegas, y casi todas son visitables. Es inevitable llegar hasta allí atravesando algunos de los puentes y dedicar un tiempo a recorrer las instalaciones vinícolas, su historia, sus características, sus catas. En la misma ribera izquierda del río aparecen amarrados un buen número de barcos entre los que destacan los tradicionales rabelos, en los que podemos hacer diferentes cruceros, desde el más corto (poco más de una hora), que recorre el río bajo sus puentes, hasta el que dura ocho días y sube río arriba hasta la frontera con España. Douro Azul <http://www.douroazul.com/> es una empresa que se dedica desde 1994 a recorrer lo que su nombre indica, el Duero azul. Su flota cuenta con diferentes embarcaciones, desde una especie de rabelo acondicionado para el turismo, hasta la "Barçaça Real", un gran barco de lujo británico, que en 2011 fue seleccionado para transportar a la Reina de Inglaterra en las celebraciones del jubileo y que un año después fue adquirida por Douro Azul.



Hay cruceros por el Duero para todos los gustos. Desde el recorrido de una hora bajo sus puentes en rabelos acondicionados, hasta el periplo de varios días en la "Barçaça Real", que usó la reina de Inglaterra en su jubileo

vinos y acercarme a los viñedos en los que se producen, Duero arriba.

El taxista que me lleva es de los habladores, y nada más entrar en el coche me espeta en perfecto portugués: "¿No será usted de los que vienen al aeropuerto de Porto para no pasar por Lavacolla?" Me extraño y le digo que no, que yo vengo de Madrid. Me lo explica. Al parecer son muchos, sobre todo españoles, los que van a Santiago de Compostela pasando tanto a la ida como a la vuelta por el aeropuerto de Oporto, incluso muchos de los que utilizan paquetes turísticos, lo que ha levantado las iras de los gallegos mientras que el aeropuerto de Lavacolla (más caro) pierde pasajeros y el de Sa Carneiro los gana.

UNA CIUDAD VIVA

Oporto está como siempre. Eso parece a primera vista, pero Rui, que así se llama el taxista, me cuenta que ha cambiado (está cambiando) mucho.

En las últimas elecciones de septiembre, por ejemplo, este tradicional bastión del PSD (centro derecha) votó mayoritariamente a un independiente, Rui Moreira, lo que ha sido interpretado por algunos ("ingenuos" dice Rui) como el principio del fin del bipartidismo en Portugal.

Cada vez que vuelvo, confirmo que Oporto está vivo, en evolución. Que sin dejar de ser "la ciudad de los puentes" y las calles empinadas, alberga también una movida discreta, inteligente, que parece que ha llegado para quedarse.

Ahí sigue su catedral del siglo XII, con su rotundo aspecto de fortaleza, en la parte más alta de la ciudad y uno de sus mejores miradores o "miradouros", palabra que según la leyenda popular, y sin base etimológica alguna, viene de "Mira o Douro". Una vez más "se non è vero, è ben trovato".

Y un poco más al centro, la barroca iglesia de los Clérigos, del s. XVIII,



Crucero en el Douro

Surcar el Douro (Douro para los portugueses) aguas arriba es una experiencia única. Una vez pasados los seis puentes de la ciudad, el paisaje se angosta. A izquierda y derecha se suceden las quintas con los viñedos que dan origen a un vino excepcional.

Gracias a una serie de cinco esclusas (imagen de abajo) se puede navegar entre la frontera española en La Fregeneda (Salamanca) y Oporto, sin cambiar de embarcación. Entre Régua y Pinhão (22 km.) transcurre el tramo más pintoresco (foto de arriba).



Ahí están todos esos monumentos que le han valido la inclusión en la lista de Patrimonio de la Humanidad en 1996. Y las calles como toboganes, empedrados con la "calçada portuguesa", ese mosaico que tapiza las rúas desde Río de Janeiro a Macao



con su emblemática torre de 76 metros y más de doscientos escalones (según me han contado), pirulí difícil de evitar en los encuadres fotográficos de la ciudad.

Justo al lado, la librería Lello & Irmao, construida en 1906. Para muchos (entre los que me encuentro) la librería más bella de Europa y puede que del mundo. Edificio neogótico con un interior espectacular en el que domina una recargada escalera de caracol de madera, rematada por un techo de vidrieras, que ha servido de escenario cinematográfico para algunas escenas de Harry Potter.

Allí siguen los puentes, sus seis puentes que unen las dos orillas del

Duero, entre los que destaca del de Luis I, rey de Portugal y duque de Oporto, una construcción metálica construida por un socio de Eiffel a finales del s. XIX, y que es sin duda el emblema de la ciudad.

RUAS QUE SON TOBOGANES

Ahí están todos esos monumentos que le han valido la inclusión en la lista de Patrimonio de la Humanidad en 1996. Y las rúas como toboganes, tan características. Los tranvías do Carmo, que siguen funcionando casi solo para turistas. Los cafés literarios de la Baixa donde hay que degustar un excelente café heredero de la mítica marca "Camelo", procedente de

Arriba a la izquierda, una calle que sube de la Ribeira. Otra, llamada

Galería de París. La famosa Casa Oriental, que ofrece "chá, café e chocolate" desde 1910. Y una tienda de periódicos y postales.

A la derecha, la iglesia de los Clérigos y su bajada hacia la Praça da Liberdade.





"Carro eléctrico" (tranvía) de la línea 18. Massarelos - Carmo. Saudade sobre ruedas.



Lello & Irmao (1906) es para muchos una de las librerías más bellas del mundo. Su recargada sala ha servido de escenario cinematográfico para algunas escenas de Harry Potter



Detalle de la escalera de caracol y vista general de la librería Lello & Irmao.

las colonias africanas. O una cerveza local Super Bock (no confundir con la Bock alemana). O escuchar fados en la Casa da Mariquinhas (no, no es eso)...

Pero junto a todo eso, mezclado con todo eso, ha surgido el Oporto de la movida, el Oporto "cool" de una ciudad que se reinventa continuamente. El Oporto del Museo de Arte Contemporáneo Serralves, escaparate de la modernidad; de la Casa de la Música, un edificio vanguardista de 2005 que alberga una impresionante sala de

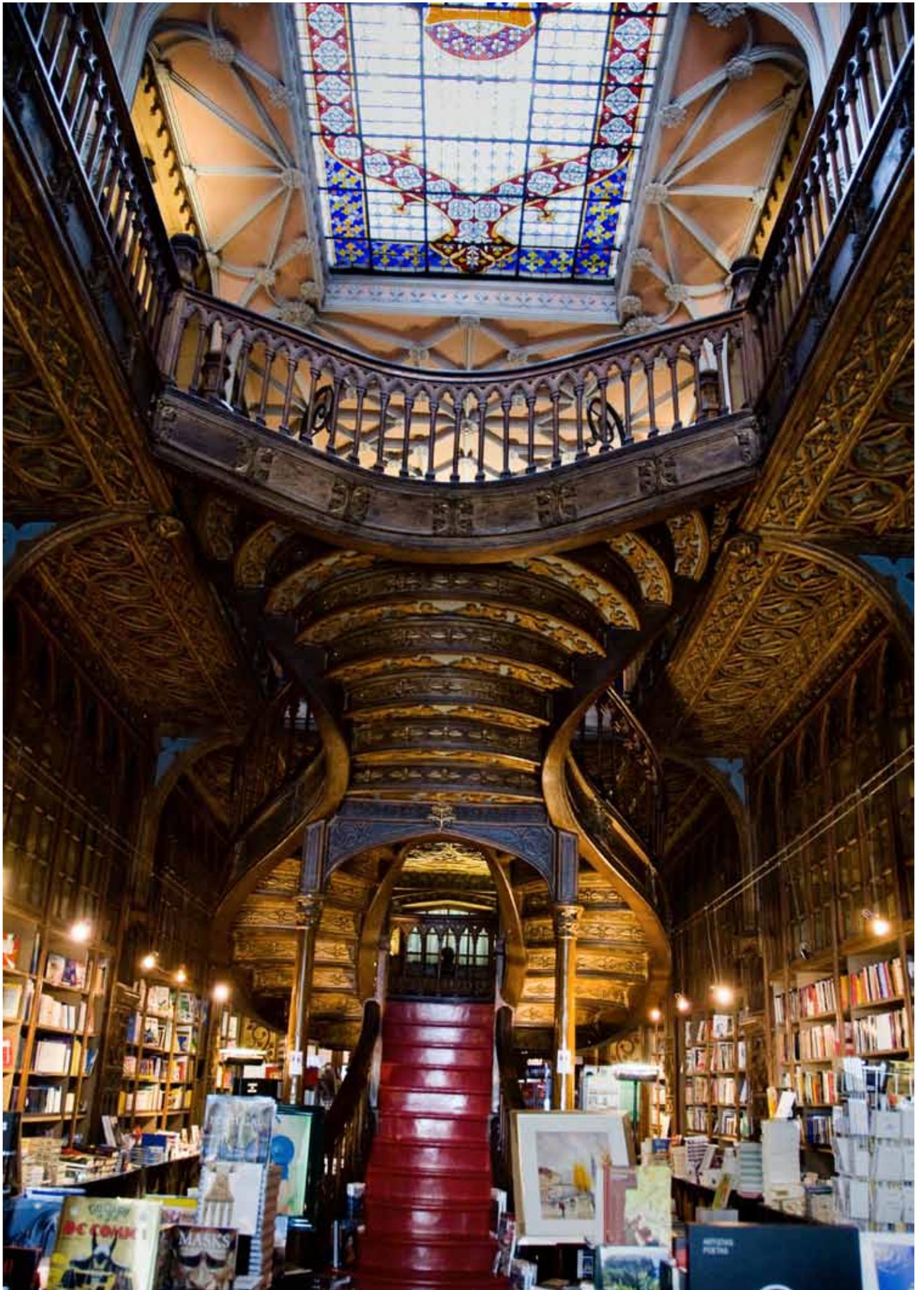
conciertos; del Hotel da Musica, que no tiene nada que ver con la Casa. Se trata de un hotel moderno de tipo temático en torno a la música (el piso de mi habitación estaba dedicado a Mozart) situado dentro de un centro comercial repleto de espacios gastronómicos diferentes, que antes era el Mercado do Bom Sucesso.

Y si de modernidad se trata, es imprescindible acercarse a la calle Miguel Bombarda, de casi 700 metros, situada en el Barrio de las Artes. Si pasamos por ella en coche no nos

llamará la atención, parece una calle más. Pero si vamos a pie y entramos aquí y allá, descubriremos muchos establecimientos alternativos, tiendas de ropa, galerías de arte, librerías con encanto, pequeños hoteles... Desde que comenzó su rehabilitación en 2008, esta rúa que lleva el nombre de un médico progresista de principios del siglo XX, se ha convertido en el referente de la movida portuense.

SIEMPRE UNIDOS

Oporto y Duero. Duero y Oporto. Am-





La movida de Oporto

En el número 457 de la calle Miguel Bombarda está la "Rota do Chá", un establecimiento que representa perfectamente todo ese movimiento regeneracionista de Oporto, su movida, que se desarrolla en torno a esta calle.

Oporto ha rizado el rizo en la tradicional hora del té y ha hecho de él una de sus banderas de modernidad. Es curioso que mientras en la mayoría de los idiomas occidentales esta bebida se conoce como té o algunos de sus derivados, en portugués se llame chá. La explicación es muy sencilla. Los holandeses, que fueron los primeros en traer las hojas de la camelia sinensis a Occidente, lo hicieron a través del puerto chino de Amoy, donde en su idioma local lo llaman "the". Pero los portugueses conocieron la infusión en Macao, donde se habla el cantonés y se pronuncia "cha".



Lo mejor del Oporto "cool" está en la calle Miguel Bombarda. La "Rota do Chá", una tetería oriental, es uno de los máximos exponentes de todo ese movimiento regeneracionista de la ciudad del Duero

bos van ligados indefectiblemente. Y decir Duero es decir quintas (fincas), a las que les viene el nombre de la quinta parte de la cosecha, que es lo que tenían que pagar al dueño sus arrendatarios. Las del Duero son casas solariegas que se desarrollan dentro de fincas dedicadas a la viticultura. Muchas, con el tiempo, han abierto su negocio al turismo, permitiendo las visitas o habilitando una parte de la casa como hotel.

Antonio Machado veía correr el Duero "terso y mudo, mansamente". ¡Qué diferente percepción de la de Miguel Torga! Para el transmontano (1907-1995) el Douro era "um poema geológico", "um excesso da natureza" que avanzaba furioso hacia el mar. Dos percepciones de una misma realidad. Las dos válidas.

El río Duero atraviesa el centro-norte de la península ibérica hacia el

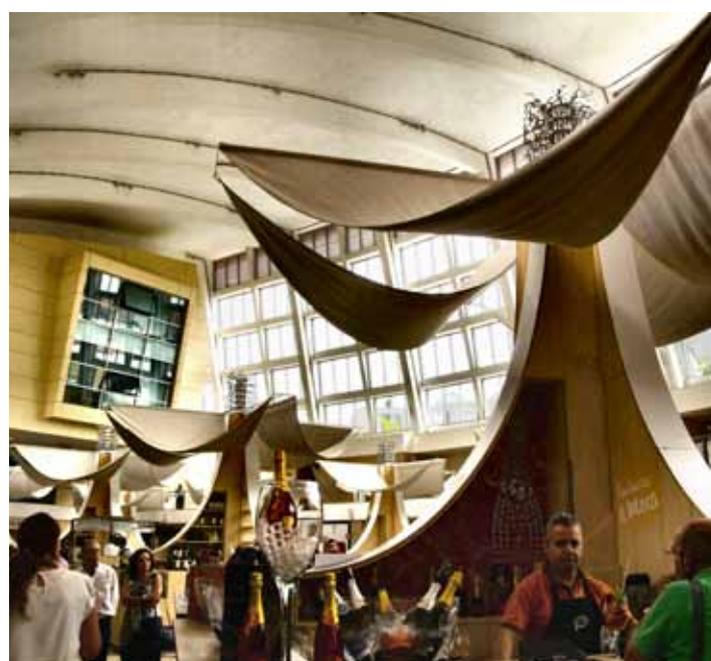
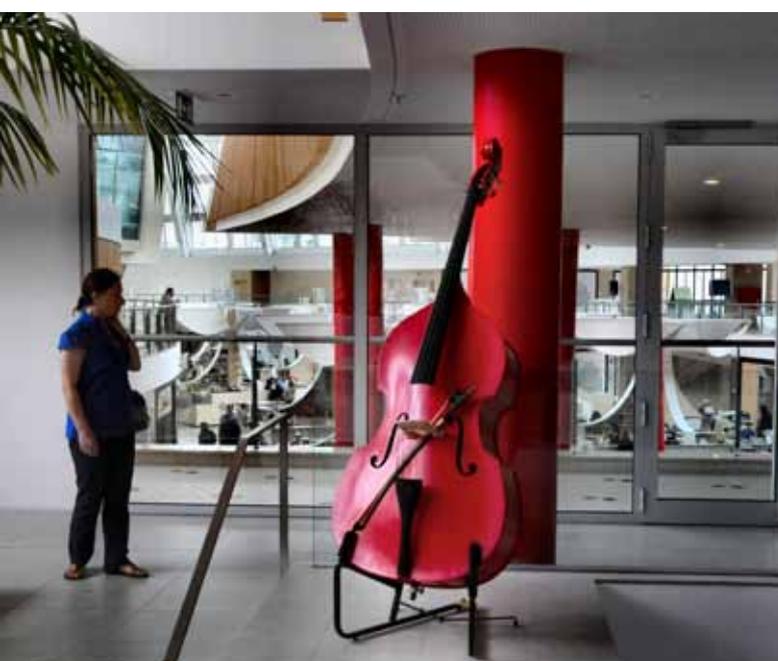
Atlántico. Nace en Soria, en los Picos de Urbión y tras 897 km. desemboca junto a Oporto. Durante su recorrido español da nombre a la denominación de origen Ribera del Duero (Soria, Segovia, Valladolid y Burgos), y una vez atravesada la frontera invisible cambia su nombre por el de Douro, el "Douro vinhateiro", suelos pobres a base de esquisto y poco más, clima duro, que, sin embargo, presentan una belleza agreste excepcional. Tanto es así que en 2001 la Unesco incluyó la región en la lista del Patrimonio de la Humanidad en la categoría de paisaje cultural.

Más de cien variedades de uvas que dan unos vinos espectaculares, siendo la del Douro la primera denominación de origen mundial, ya que data de 1756. Más de 40.000 ha. de viñedos plantados en unos 150 km. de escarpadas orillas, casi siempre



Oporto 'cool'

Mezclado con los puentes, los monumentos barrocos, los tranvías y los cafés decimonónicos, ha surgido el Oporto de la movida, el Oporto "cool", una ciudad que se reinventa continuamente. En la pág. anterior y la primera foto de ésta, tres imágenes de la calle Bombarda. La mayor es la tetería "La Rota do Chá". Arriba a la derecha, el mural "If the colour changes" de Mel Bochner, en el Museo Serralves. A la izquierda, la Casa da Musica. Abajo, hall del Hotel da Musica, desde donde se ve el Mercado do Bom Sucesso (foto de la derecha).



Hay lugares, ciudades, que requieren del sol (El Caribe). Otros parece que piden niebla (Londres) o lluvia (Dublín). Oporto es de estos últimos. Por eso me he alegrado de que a mi llegada cayera una 'chuva miudinha' que enseguida se ha disipado



en terrazas que van a dar a las aguas turbulentas. Unos caldos únicos entre los que destaca desde la época de los romanos el mundialmente famoso vino de oporto. Una maravilla que se consigue deteniendo la fermentación natural del mosto al añadirle aguardiente vínico, lo que produce más azúcar y ésta más alcohol. Vinos tintos con colores que van del rubí claro al bermellón oscuro. Aromas a fruta madura, a especias... dicen que hasta a cuero viejo. Y blancos de poca acidez con tonos desde dorados hasta caramelo claro.

Aunque en algunos folletos se cita a San João da Pesqueira como capital de la región, nosotros elegimos a Peso da Régua como base de nuestros recorridos por la zona. "Peso" porque aquí desde hace siglos se pesa la uva au-

tóctona, casi toda de la cepa *touriga nacional* y "Régua" porque su trazado es recto como una "régua" (regla). De Régua zarpaban rabelos parecidos a los que ya hemos montado en Oporto, barcos de madera y a vela que bajaban por el río hasta la ciudad donde el oporto (el vino) era, y es, distribuido por todo el mundo.

TREN TURÍSTICO

De Régua parte el tren turístico que recorre casi 69 km. hasta Pocinho, muy cerca de Vilanova de Foz. Y entre Régua y Pinhão (22 km.) transcurre el tramo más concurrido del cruce del Duero. Gracias a una serie de cinco esclusas se puede navegar entre la frontera española en La Fregeneda (Salamanca) y Oporto, sin cambiar de embarcación.

Sobre estas líneas, una portuense se asoma a la ventana de su casa del Barrio de las Artes, con una fachada revestida de azulejos, una de las mejores (y más bonitas) maneras de evitar la humedad.

A la derecha, una de las calles adoquinadas y peatonales del viejo barrio de la Ribeira, frecuentada por los ciclistas a pesar de sus pronunciadas cuestas.



> DESTINO OPORTO

Bancales en las dos orillas del Alto Douro. En estas viñas crece la materia prima del vino de Oporto.









Pies rojos

La tradicional pisada de la uva se realiza en las quintas del Duero inmediatamente después de la vendimia. Los frutos aplastados forman un pequeño mar tinto por encima de los tobillos de unos mozalbetes que, en grupos de cinco y cogidos por los hombros, parecen bailar una parsimoniosa danza milenaria. El tinte del tinto es tan fuerte que hasta dentro de seis meses no se les irá de los pies.



Racimo de uva tourega a punto para ser vendimiado.





Universitarias de Oporto con su típico uniforme de capas y carpetas negras

En Peso da Régua está una de las quintas más interesantes de la zona, la de la Pacheca, llamada así porque su propietaria en el siglo XVIII era Doña Mariana Pacheco Pereira. La visitamos en plena época de vendimia.

Desde bastante antes de traspasar la puerta el olor a fruta nos envuelve. Es un olor espeso, dulzón, que podría llegar a colocarnos si no salimos a tiempo para respirar. El recinto es un edificio antiguo, amplio, luminoso, una construcción de piedra en la que se reparten como en un damero varios estanques o piscinitas de granito. En cada una de ellas, un pequeño mar de uvas tintas que sobrepasa en altura los tobillos de unos mozalbetes que en grupos de cinco y cogidos por los hombros parecen bailar una parsimoniosa danza milenaria. Asistimos a la tradicional pisada de la uva que se realiza todos los años tras la vendimia. Cuatro o cinco días en los que estos muchachos se recorrerán varios kilómetros yendo y viniendo, estrujando el agraz con las plantas de los pies sin irse más allá de cinco metros.

Pero no es la única quinta, junto al cauce del Douro hay contabilizadas unas setenta, todas diferentes. La de Seixo (que significa "guijarro" por el suelo pizarroso de la finca), muy cerca de Pinhão, posee 99 ha. de extensión y una moderna bodega del arquitecto Cristiano Moreira inaugurada en 2007. En 2009 fue elegida como "mejor proyecto turístico privado" de Portugal. Desde la terraza de su sala de cata se tiene una de las mejores vistas del Alto Douro Vinhateiro. Pertenece a la empresa Sandeman, la primera que marcó sus cubas a fuego con el sello de su marca, la silueta de un hombre envuelto en una capa negra típica de los estudiantes portugueses (que todavía usan en Oporto) y tocado con un sombrero de ala ancha español. ❶

GUÍA PRÁCTICA

OPORTO (PORTUGAL)



CÓMO LLEGAR

Por carretera desde Madrid hay 600 km, vía Salamanca.

Nosotros fuimos en un cómodo avión Embraer ER145, de fabricación brasileña, con capacidad para 50 pasajeros. La compañía titular era **TAP** Portugal, aunque el vuelo es-



taba operado por Portugalia (ved foto). La duración fue de 1 hora y 10 minutos. <http://www.portugalia-airlines.pt/>

DÓNDE DORMIR

La opción clásica en Oporto es el **Hotel Infante Sagres**. Muy céntrico, junto a la Avenida dos Aliados, y tradicional: aún utiliza las llaves metálicas que se meten en la cerradura, y eso tiene su encanto.

El Oporto moderno dispone de un buen número de establecimientos hoteleros. En esta ocasión nos hospedamos en el **Hotel da Música** (en la foto), habitación amplia, limpia y confortable con wifi gratis. Se encuentra en el remodelado Mercado do Bom Sucesso. www.hoteldamusica.com/



QUÉ Y DÓNDE COMER

La cocina portuguesa en general es de sabores muy cercanos a los españoles, raciones generosas y precios bastante ajustados. Como en todo el país, en Oporto la estrella es el bacalao en sus múltiples preparaciones.

Y una serie de platos contundentes como las tripas (callos) a la moda de Oporto (por esto a los habitantes de Oporto se les conoce como "tripeiros"), o las "francesinhas", un impresionante sándwich de jamón, salchicha, carne de vaca, queso, huevo... ¡Uf! De postre, una "nata", dulce sospechosamente parecido a los "pastéis de Belén" (pasteles de nata de Lisboa). Y el vino, claro está: dulces de Oporto, blancos "vinhos verdes" y tintos del Douro.

Para todas estas delicias tradicionales, recomiendo el restaurante **D. Tonho**, en la Ribeira, con una fantástica terraza casi a la sombra del Puente de Luis I. Es posible que nos claven en la cuenta, pero el lugar lo disculpa. www.dtonho.com/

La otra cara (y no menos importante) de la gastronomía portuense es la de la cocina moderna, cuyo estandarte lo enarbola el restaurante del hotel **The Yeatman**, con su flamante estrella Michelin. www.the-yeatman-hotel.com/

A nosotros nos gustó especialmente el restaurante **DOP**, siglas de "Degustar e Ousar no Porto" (Degustar y Atreverse en Oporto). Platos con cierta tendencia al barroquismo, salvo los inevitables sushis japoneses, a cargo del chef Rui Paula. Recuerdo un extraordinario arroz con rape y bogavante (en la foto). <http://ruipaula.com/web/>



En el **Restaurante Book**, además de comer excelentes platos modernizados, como una açorda del Alentejo (especie de zarzuela de mariscos con salsa de miga de pan) se disfruta de una sala que fue una librería hasta hace poco, y que conserva sus anaqueles con libros. También son libros usados los salvamanteles. www.restaurante-book.com/



MÁS INFORMACIÓN

Turismo Portugal www.visitportugal.com/



LA BRISA DEL OCEANO
EN VIMEIRO



LA EXPERIENCIA REVITALIZANTE
EN MONFORTINHO



HOTELS & RESORTS

refresh yourself

Visite-nos: www.ohotelsandresorts.com



facebook.com/OHotelsandResorts



ALASKA

LA LEYENDA DEL ÁGUILA

TEXTO PALOMA GIL paloma.gil@revista80dias.es
FOTOS TURISMO DE ALASKA

Puerto en la Bahía de Ship Creek en Anchorage.



Alaska, cuyo nombre significa en aleutiano, literalmente, "la tierra grande". Es el territorio más al norte del planeta y es justamente conocido como "la última frontera". Alaska es un reto para todo viajero que se precie. Blancura infinita, tranquilidad y mucha naturaleza

Alaska es uno de los lugares más desconocidos del mundo. Enclavado en la zona ártica es un paraíso que promete dos cosas: tranquilidad y libertad.

Su nombre proviene de la lengua aleutiana y significa "la tierra grande". Y esa es la sensación que transmite este destino que se autodenomina 'la última frontera'. Título bastante acertado, porque es cierto que no todos somos viajeros profesionales como nuestros amigos de *Al filo de lo imposible*, que han dejado el listón de esa última frontera muy, muy alto. Para nosotros, Alaska será un gran reto, que además se disfruta en la misma medida.

Junto con Hawaii, Alaska, es uno de los dos estados de Estados Unidos que no limitan con otro estado del país y además es el único no contiguo a estados de forma continental (si no contamos la extraña situación del Estado Libre Asociado de Puerto Rico), es el más lejano y además es el más grande y donde se encuentra la cima más alta del país: el monte McKinley.

Alaska está dividida en tres grandes regiones que podemos recorrer a lo largo de este reportaje. Las montañas del Pacífico, que ocupan la costa meridional; el interior, donde está el río Yukon y sus afluentes, y la zona ár-



tica septentrional, que está presidida por la cadena de Brooks.

ANCHORAGE Y JUNEAU

Comencemos por la zona meridional. Anchorage, la ciudad más grande del estado, no es, contra todo pronóstico, la capital, sino Juneau. Eso sí, un poco más al norte y más al oeste, Anchorage se ha convertido en el centro de operaciones más importante de todo el mundo en lo que se refiere a cargas aéreas.

Comencemos hablando de Juneau, una ciudad que nació bajo los

auspicios de los buscadores de oro, alrededor de 1881, y debe su nombre a un minero en busca del sueño dorado, por supuesto: Joseph Juneau. Tras esa primera época romántica, llegó el tiempo de las grandes minas subterráneas de principios del siglo XX y su desarrollo ya corrió paralelo al del resto del mundo a partir de la Segunda Guerra Mundial.

Juneau es una ciudad bastante pequeña, no tendrá más de 35.000 habitantes. Es bastante húmeda, es decir, llueve en cantidades industriales, tanto es así que la lluvia anual no



La Estación de tren de Anchorage se construyó en 1943. Está en el puerto de la ciudad, en la bahía conocida como Ship Creek. Actualmente se utiliza más que nada para los turistas y para transportes de mercancías, por lo que conserva todo su encanto romántico, de hecho la estación aun esta conservada en su estado original. Tiene una cafetería y, como no, una tienda de souvenirs. Y fuera hay varios tótems y una locomotora antigua perfectos para hacerse "la foto".



La aventura de la naturaleza

Anchorage es la ciudad más grande de todo el estado de Alaska. Es un lugar idílico para la aventura y sobre todo, para los amantes de la Naturaleza, pues es posible encontrar osos grizzlies, ballenas, nutrias, alces y muchos otros animales. Está situada más o menos a la misma altitud que Estocolmo, pero sus mareas son mucho más espectaculares, ya que entre la bajamar y la pleamar pueden registrarse hasta 10 metros de diferencia.

Recuerdo de Félix

Una de las atracciones más interesantes de visitar Alaska es la posibilidad de encontrarse frente al monumento de Félix Rodríguez de la Fuente en Achorage y hacerse una foto. Y es que el intrépido aventurero español pasó sus últimos días en Alaska. Murió allí el 14 de marzo de 1980, día en que cumplía 52 años; mientras rodaba un documental sobre la carrera de trineos con perro más importante del mundo, la Iditarod Trail Sled Dog Race.

Iban él y sus dos compañeros de "El Hombre y la Tierra" de Televisión Española en una avioneta que se estrelló y murieron todos, incluido el piloto.

Lo cierto es que Félix tenía temor a volar y había decidido cambiar su avioneta habitual por un problema técnico, por otra... se cuenta que subiendo a la nueva avioneta dijo: "qué lugar más hermoso para morir".

Entonces se trajo un monumento desde Santiago de Compostela. Es una gran cruz de piedra sobre un pilar y con una placa en su base. Lo cierto es que es un monumento poco conocido para la mayoría de los americanos, pero desde luego para los españoles es una grata y sentimental sorpresa.



Anchorage, la capital económica y social, se construyó entorno al ferrocarril. Años más tarde, el aeropuerto internacional la convirtió en centro neurálgico para el transporte aéreo, sobre todo, de mercancías. La guinda llegó de la mano del petróleo

se mide en pulgadas, sino en pies. Con eso creo que lo digo todo.

Lo más recomendable es empezar dando un paseo por el centro de la ciudad, recorrer sus tiendas y empararse un poco de su esencia. Un sitio muy divertido es el Red Door Saloon, el típico bar-cantina que nos recuerda aquellos años en que la gente llegaba allí siguiendo la fiebre del oro. Desde luego ahora no es lo mismo, pero sí está bien para tomarse una cerveza o comer algo. Se considera la atracción más antigua creada por el hombre de toda la ciudad.

En el centro, además, está el funicular del monte Roberts. La panorámica desde arriba es increíble. Y cerca de la entrada al funicular está la iglesia Rusa Ortodoxa; un poco más lejos, también es interesante ver la Capilla

del Lago y la Iglesia de Santa Teresa. De hecho, se dice que Juneau tiene más iglesias que bares... nada que ver con el pasado, claro está.

AVISTA DE PÁJARO

Una recomendación es, si hay posibilidad, subir a uno de los pequeños aviones que te dan un paseo cortito (vista aérea de la ciudad) y que a veces incluyen el aterrizaje para pescar en aguas remotas, excursión a los glaciares o el fiordo Tracy Arm. Uno de los paisajes más hermosos de toda la región.

Todos dicen que el Glaciar Mendenhall es una visita obligatoria. Ubicado en el Bosque Nacional Tongass, la variedad de excursiones que hay a este lugar es enorme: llegar en helicóptero, en avión, hacer escalada,



Una ciudad romántica

Anchorage es una ciudad romántica y repleta de guiños a una época pasada que no acaba de desaparecer, su fabulosa estación de tren, los tranvías convertidos en autobuses, sus casitas de madera, las tradiciones y festividades y su forma de celebrarlas. Tiene un sabor

clásico que enamora. Además está rodeada de una naturaleza exuberante, en realidad la mayoría del territorio en Alaska es Naturaleza. Los dos puntos más importantes de su geografía son las Islas Aleutianas y el Parque Nacional de Denali.



Alaska mantiene muchas de las tradiciones de sus habitantes indígenas, apegadas a la naturaleza.



En Alaska, durante los meses fríos se puede asistir al espectacular fenómeno de las auroras boreales. Un mágico regalo de la naturaleza que tiñe de colores el cielo nocturno, durante las largas noches invernales que pueden durar hasta 22 horas



trineos de perros, kayak por sus ríos, paseos por los jardines (sí, por los jardines), hacer rafting, ver ballenas (para lo que hay que llevar siempre un buen abrigo) o simplemente hacer una caminata por el glaciar. Eso a gusto del consumidor.

Lo que sería imperdonable es visitar Jeneau y no darse tiempo suficiente para disfrutar de su salmón. Es el rey de la mesa, recién pescado, asado, a la parrilla, con verduras... pero salmón.

CAPITAL ECONÓMICA

Anchorage, por su parte, se estableció como un punto de la construcción del ferrocarril, allá por el 1914, pero en

seguida se hizo con un sitio vital para el transporte aéreo en cuanto construyeron su aeropuerto internacional, en la década de 1950. Después, descubrieron petróleo en la zona de la bahía de Prudhoe y fue el último escalón que la convirtió en la vibrante y moderna metrópoli que podemos encontrar en la actualidad. Finalmente, el fatídico terremoto de 1964 provocó una reconstrucción mucho más actual si cabe y es así como se presenta hoy en día.

Lo cierto es que en su evolución Anchorage se fusionó con otras localidades menores como Eagle River, Girdwood o Alpes Glen, sin embargo, cada una de ellas ha conservado un

Hay muchos grupos étnicos en Alaska. Aquí hay muestra un ejemplo de vestimenta propia de la etnia Tlingit, cuyo nombre significa "pueblo". Sin embargo los aleutianos los llaman "Kolosh". Durante un tiempo fueron considerados los máximos representantes de la cultura india del noroeste americano.





El centro neurálgico de Anchorage es la 4ª Avenida. La calle principal y la más histórica de la ciudad: la Casa de la Moneda de Alaska, el Ayuntamiento original donde estaban la cárcel, la oficina del alcalde, la comisaría, la biblioteca y el cuartel de bomberos

cierto encanto propio, como si fueran barrios muy diferentes entre sí. Pero existe una nota común es el desarrollo económico y cultural que tiene. De hecho dicen que, para lo pequeña que es, Anchorage es una concentración de excesos en una ciudad. De hecho, la música puede ser uno de los mayores atractivos que nos ofrece, porque no sólo tiene una orquesta filarmónica, sino también una compañía de ópera y una gran variedad de grupos de música tradicional irlandesa. Y es muy, muy famosa por esto último.

Se puede llegar, por supuesto por aire, gracias al fabuloso aeropuerto, pero en este caso, sí es accesible por tierra e incluso por agua. A gusto del consumidor.

Otra cosa muy característica de la ciudad es el hecho de que es muy posible que encontremos osos. No en el centro urbano, obviamente, pero sí en las cercanías. Alces, lobos, zorros, pero sobre todo, osos. Que nadie se ponga nervioso porque parece que eso es bastante normal.

LA RUTA DE LOS LAGOS

En el terreno puramente turístico se puede hacer una ruta por los lagos y lagunas, como la de Westchester, que es un santuario de aves acuáticas, el Lago Hood, el Lago Delong o el Lago Jewel. Si lo que te gusta son los parques, entonces el Folker Park, un parquecito en el barrio universitario, es el lugar ideal. Es el preferido

para los picnics familiares. También hay que tener en cuenta el Jardín de rosas Centennial, dentro del parque que tiene el mismo nombre y que está en el centro de la ciudad. Y tampoco podemos olvidar el Parque Elizabeth and Roy Peratrovich, dos de las personas que más influyeron en favor de los derechos de los indígenas de Alaska tienes; hay que verlo. Suelen ofrecer conciertos y bailes culturales y es gratis. Está en la 4ª Avenida, que es la calle principal, el centro de la ciudad y la parte más histórica.

En ella se encuentran la Casa de la Moneda de Alaska, un teatro antiguo, una preciosa escultura de perros con trineo y varios edificios históricos. También es el centro neurálgico de



Excursiones

El mayor atractivo turístico de Alaska es la posibilidad de hacer excursiones y vivir todo tipo de experiencias impactantes: pescar en un glaciar, volar en avioneta o helicóptero, observar fauna salvaje o hacer excursiones a pie por parajes vírgenes.



El corto verano de Alaska registra temperaturas muy agradables.





Los trineos de perros

Los trineos tirados por perros son una de las grandes tradiciones de Alaska. Es una afición que comparte la mayor parte de la población y que procede de la tradición nómada del grupo étnico más numeroso del estado: los Inuit. Para poder seguir a los grandes animales en sus migraciones y poder cazarlos para sobrevivir, idearon un medio de transporte perfecto para desplazarse por el gran territorio blanco.

Actualmente se realizan competiciones de todo tipo desde carreras de velocidad hasta las de resistencia.

El entorno natural hace que sea el lugar idóneo para practicar todo tipo de deportes como el esquí, la pesca, la caza o alpinismo, pero sin duda los trineos son el rey de los deportes. Tanto es así que cuenta con sus propias Olimpiadas Juveniles. De hecho, la carrera más importante del mundo de trineos tirados por perros es la alaskaña, la Iditarod Trail Sled Dog Race y es un evento esperado y celebrado con gran ilusión por parte de toda la población.



las compras y la vida social y es donde está el centro de información turística que, en realidad, son varios edificios, pero el principal es una casita de madera típica, que tiene césped en el tejado. Uno de esos edificios es el ayuntamiento original, de 1936, es decir, donde entonces estaba la oficina del alcalde, la comisaría y la cárcel, la biblioteca y el cuartel de bomberos... todo centralizadito. Ahora es la Oficina de Convenciones y Turistas.

También es recomendable darse una vuelta por la plaza central de la ciudad, donde está la Galería de Cristal de Hielo, esculturas que se hacen en invierno y se dejan allí hasta que la primavera las derrite. Es algo muy original.

Otro sitio recomendable y que hay que intentar visitar en Anchorage es la Casa de Oscar Anderson, un edificio construido en 1915, la primera casa de madera de estructura permanente. Es un museo en sí misma y se conserva tal cual. Es como entrar a vivir en el pasado. Un poco más lejos, mi favorito, el monumento a Félix Rodríguez de la Fuente.

Personalmente, me parece muy interesante el Parque del Terremoto, cerca del aeropuerto, ubicado donde estuvo el barrio Turnagain by the Sea. Conmemora el hecho de que durante el terremoto más fuerte que ha habido en Norteamérica el viernes santo de 1964, el mar se tragó el barrio en-

tero. Es una especie de museo al aire libre, de lo más interesante.

Alaska es el estado número 49 de Estados Unidos y fue comprado a Rusia en 1867, pero se incorporó a la Unión con plenos derechos en 1958, casi un siglo después. Esto pudo ser, entre otras cosas, porque Alaska es un territorio muy diferente al resto del país. Probablemente la principal razón es su situación geográfica, uno de los territorios más al norte del planeta, lo que incide en el clima, en la fauna, en la flora, en la gastronomía y por supuesto en las personas, en sus costumbres y tradiciones.

DISTINTAS ETNIAS

Hay varios grupos étnicos. Los más famosos son los esquimales, pero no son los únicos. Hay seis grandes grupos indígenas: los Aleutas, los que más han aportado a la cultura de este estado, empezando por el nombre. Viven en las islas Aleutianas, Pribilof y Shumagin, al extremo occidental de la península y son primos de los esquimales a todos los efectos; luego están los Alutiiq o Sugpiaq, en las costas del sur, hablan sugstun y son pescadores, viven (al menos lo hacían) en casas semisubterráneas llamadas Barabaras. Están emparentados con los Yupik, que viven en el centro-sur del estado y son muy numerosos. Son mayoritariamente cristianos ortodoxos, de influencia rusa, pero



El salmón y la gastronomía

La gastronomía se basa en el pescado. Concretamente el salmón. Sus platos contienen también mariscos, trucha, arenque y cangrejo. De hecho la sopa de pescado es la favorita. Para resistir el frío, se suelen tomar todas las carnes fritas o incluso empanadas sobre todo la caza, la carne de ciervo alce o ave, al igual que la trucha o el salmón.

El Akutaq es un plato típico preparado con bayas, carne sazonada con azúcar, costillas en salsa de tomate, frijoles y ensalada y para acompañarlo nada mejor que una cerveza de la zona o su curioso vino de hojas de cemenerio.



En invierno se montan locales de ocio decorados con esculturas de hielo.



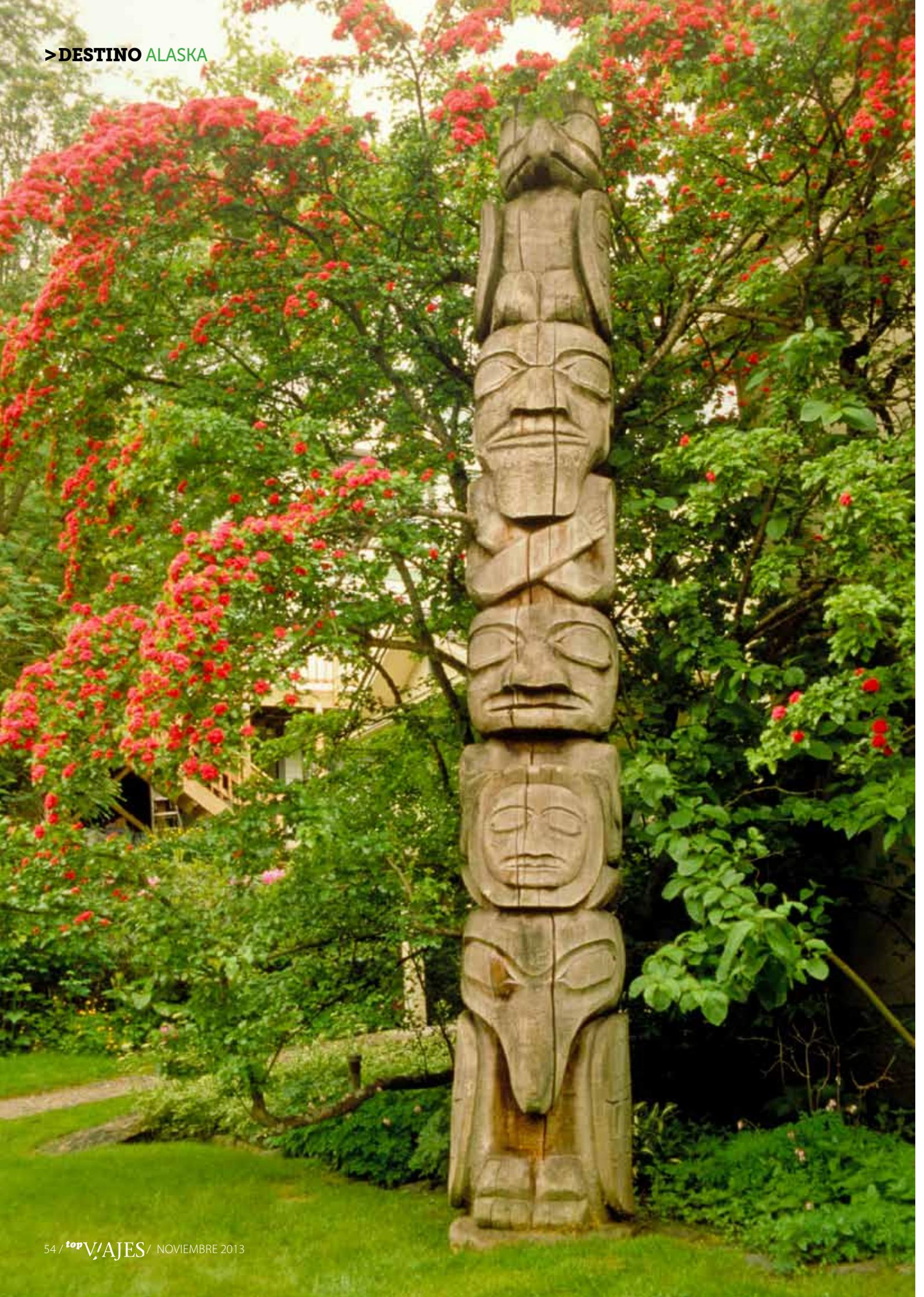
Juneau, la capital, nació bajo los auspicios de los románticos buscadores de oro hace más de un siglo. Debe su nombre al minero Joseph Juneau. Está situada en la tierra firme del subcontinente y es inaccesible por carretera



La fundación de la capital de Alaska, Juneau, corre paralela ala fiebre del oro de finales del siglo XIX. Algunos grupos de aventureros en busca del preciado metal se trasladaron a la zona que en poco tiempo, abandonó la idea en favor de una actividad más lucrativa, como fue la minería. De hecho, la ciudad debe su nombre a un minero: Joseph Juneau.



ELIZABETH
&
KIITOS





Protección de la naturaleza

La Naturaleza en Alaska es incommensurable. Desborda pasión en todos los sentidos. Y como tal, está especialmente protegida, de hecho, la administración del Estado ha creado 8 grandes parques naturales, donde viven 35.000 osos grizzly, caribúes, bueyes almizcleros, águilas reales en sus bosques e incluso ballenas, orcas y morsas en sus mares. En esos territorios no es extraño encontrar un clásico tótem de madera, reproducción de los originales que realizaban algunos de los nativos alaskaños hace algunos años.



La pesca es una de las grandes actividades económicas de Alaska.



23193

Cheri D

CHERI-D



Artesanía de marfil como recuerdos del viaje.

también son chamanistas. Eran seminómadas y fundamentalmente cazadores y pescadores. Los hombres y las mujeres vivían en casas comunales separadas, pero comunicadas entre sí. Y tenían una de las costumbres más originales: el recién nacido heredaba el nombre del último de la comunidad que había muerto.

El grupo más numeroso es el de los Inuit, que viven en la zona norte y noroeste. Viven en grupos familiares organizados, cada miembro tiene una función concreta. Tradicionalmente eran nómadas y seguían a los grandes animales en sus migraciones, de ahí la importancia del trineo.

Otra de las peculiaridades más bonitas de Alaska es el fenómeno de las auroras boreales. Un espectáculo mágico que se puede ver entre octubre y marzo y que luce, especialmente, en la ciudad de Anchorage. Se puede ver el cielo pintado de muchos colores distintos e incluso, gracias a su latitud, en algunas zonas de Alaska se puede ver el fabuloso sol de medianoche, de hecho, los días de verano pueden durar hasta 22 horas, mientras que en invierno, las noches polares se hacen casi infinitas. Aunque también es cierto que contemplar el cielo estrellado, con ese nivel de claridad ya es una recompensa suficiente para sacrificar las horas de luz. De hecho, la Osa Mayor y la Estrella Polar sirvieron de inspiración para crear la bandera de Alaska. Un viaje inolvidable e indescriptible. 

GUÍA PRÁCTICA

ALASKA



CÓMO LLEGAR

Avión Para llegar a Anchorage es necesario hacer al menos una escala. Por ejemplo, **American Airlines** e Iberia lo hacen vía Nueva York y Chicago. Lufthansa desde Frankfurt y Seattle. El trayecto no es corto, cerca de 30 horas, y tampoco barato, alrededor de 2.500 euros. Las conexiones entre las ciudades alaskañas se hacen con Alaska Airlines. www.aa.com

ALOJAMIENTO

En Alaska hay hoteles y alojamientos de todas las categorías, precios y preferencias.

The Hotel Captain Cook Hotel de lujo ubicado en el centro del pueblo. Divertida de-



coración estilo victoriano y ambiente distinguido. www.captaincook.com

The Historic Anchorage Hotel Divertido y realmente antiguo hotel. La decoración recuerda un hogar del siglo XVIII. De carácter hogareño pero muy funcional. www.historicanchoragehotel.com

The Alaskan Hotel Bar Céntrico hotel en Juneau. Antiguo y divertido. Y nada caro. El servicio es personal y familiar y cuenta con un bar que supone un aliciente añadido. www.thealaskanhotel.com



DÓNDE COMER

La gastronomía americana se adhiere mucho a lo que nosotros entendemos por comida rápida. No es el caso de Alaska donde encontraremos platos contundentes a base de carne y pescado, fritos y empanados. Y sobre todo, dulces y licores o cerveza para guardar el calor.

Zephyr Restaurant Típico y acogedor restaurante en Juneau. Cálido ambiente. Buena calidad y precio más que aceptable. Me encanta la decoración.

www.zephyrrestaurant.com

Red Dod Saloon Muy divertido y original. Comida típica americana y sobre todo rápida.



Pocos platos típicos. Bastante barato. Incluye su propia tienda de souvenirs.

www.reddogsaloon.com

Glacier Brew House La mejor elección para la comida de la Alaska más salvaje en Anchorage. Lo mejor de todo es su selección de cerveza elaborada de forma artesanal. Gran surtido de platos y ambiente divertido.

www.glacierbrewhouse.com

DATOS

Idioma El idioma oficial en Estados Unidos es el inglés, sin embargo en Alaska conviven algunos dialectos indígenas.

Clima el clima varía en función de la zona. El sureste tiene un clima oceánico, mientras que el norte es más ártico. Es frecuente que llueva o nieve y durante el invierno hace bastante frío, más cuanto más al norte subamos. Se recomienda llevar siempre ropa de abrigo, incluso para las noches de verano.

Moneda El dólar (USD). La mayoría de los establecimientos aceptan tarjetas de crédito como forma de pago, pero es conveniente preguntarlo previamente para estar seguros.

Recuerdos Los souvenirs suelen ser caros y tan inútiles como todos: esculturas de marfil, tótems, objetos de madera, colmillos de morsa y Qiviut, lana de buey almizclero tejida a mano... que sólo cuesta \$30.000 /kilo.

MÁS INFORMACIÓN

Oficina de Turismo de Alaska

www.travelalaska.com

www.usatourist.com/espanol/traveltips/state-tourist-offices.html



top VIAJES



La primera revista online de turismo



www.topviajes.net





Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia**** Sumérgete en la cultura del vino en Rioja Alavesa

Disfrutar de la tranquilidad de ver atardecer desde una terraza panorámica mientras el sol se pone por un mar de viñedos infinitos; relajarse con un masaje de uvas heladas mientras se degusta una copa de vino D.O. Ca. Rioja; participar en la vendimia en primera persona; coger las bicis y dar un paseo por alguna de las rutas y senderos que serpentean a través de la comarca de Rioja Alavesa... son solo algunos de los planes que ofrece el Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia para desconectar y disfrutar de unas vacaciones diferentes, en familia, en pareja o con amigos, ya que hay una propuesta especial para cada uno.



Detalle de la habitación doble superior, con cama con dosel

El Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia es un establecimiento con una decoración de estilo provenzal cuidada hasta el más mínimo detalle en sus 84 habitaciones. Cuenta, además, con dos restaurantes, diversas zonas de ocio y el magnífico Wine Oil Spa Villa de Laguardia, el centro de salud y belleza del Hotel con cerca de 1.000 m² dedicados a la relajación y bienestar a través de la hidroterapia combinada con técnicas estimulantes, masajes relajantes, aromas, colores, velas y tratamientos exclusivos con vino, uvas y aceite, así como los tratamientos 'Delicatessen' con productos autóctonos como la trufa de la montaña alavesa, la castaña, el chocolate o las endrinas. Existen programas y propuestas



A escasos 15 km de Logroño, el hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia dispone de 84 habitaciones y un gran spa con tratamientos de vino y aceite de oliva. Cuenta con dos restaurantes, el Medoc Alavés y el Bistró El Villa.

para regalar en forma de bonos regalo, que incluyen distintas opciones, como cena de bienvenida, visita al Centro temático del Vino Villa Lucía donde conocer de primera mano el proceso de elaboración del vino; visita a la bodega El Fabulista, un antiguo calado subterráneo en el que aún se elabora vino de forma tradicional, o circuitos hidrotermales y tratamientos en el Wine Oil Spa Villa de Laguardia. La experiencia interactiva del Centro Temático del Vino Villa Lucía incluye, además, la proyección de un cortometraje en 3D, *En tierra de sueños*, premiado internacionalmente, que ofrece un espectacular viaje a Rioja Alavesa con visión tridimensional.

EN UN MAR DE VIÑEDOS

La ubicación del hotel, en el corazón de Rioja Alavesa, en la villa medieval de Laguardia, rodeado de un mar infinito de viñedos, así como numerosas bodegas, es un punto inmejorable para recorrer la comarca y conocer la Ruta del Vino de Rioja Alavesa. Bodegas tradicionales y ultramodernas, algunas de ellas firmadas por los más prestigiosos arquitectos; caldos de renombre internacional;

calados subterráneos; formas artesanales de producir vino... Todo ello sumado a su riqueza patrimonial, cultural y artística. Durante los meses de vendimia, el paisaje otoñal recibe al visitante en Rioja Alavesa con un magnético contraste de tonalidades ocres, anaranjadas y rojizas que ofrece, además, la cara más ajetreada y bulliosa al visitante, que puede participar en labores del campo como la recolección o el pisado de la uva. Quienes quieran aprovechar estos días para practicar deportes al aire libre pueden optar entre el senderismo, rutas a caballo o bicicleta entre viñedos, así como una amplia gama de actividades culturales y enoturísticas.

Y todo ello sin olvidar la mejor gastronomía de recetas tradicionales vasco-riojanas con un toque vanguardista, productos de Kilómetro 0 y los mejores vinos de la D.O.Ca. Rioja en los dos restaurantes del Hotel: el Medoc Alavés y el Bistró El Villa, mientras que las familias encontrarán en su agradable jardín con terraza panorámica y piscina exterior un oasis de paz y diversión. 📍



Pedalear entre viñedos es una de las actividades para realizar al aire libre.

DIRECCIÓN

Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia****
Paseo San Raimundo, 15
Laguardia, Rioja Alavesa (Álava)

WEB

www.hotelvilladelaguardia.com

INFORMACIÓN

Tel. 945600560



EWAN HOUSE, UN SURFERO EN ASTURIAS

Ewan House nace de la iniciativa de tres jóvenes surfers, Ramón Cuervo Arango, Adrián Rodríguez y Juan Luis Suárez, guitarrista del grupo musical "El Sueño de Morfeo", con vocación de ofrecer un punto de encuentro para jóvenes que aman el mar y la naturaleza. El hotel se alberga en una de las casas con más solera de la localidad, construida en 1924 por la Real Compañía de Minas, y cuenta con capacidad para 40 personas. Sus habitaciones pueden albergar familias y grupos de hasta 10 personas. El precio va de 22 hasta 100 euros por persona.

www.ewansurfhouse.net



EXPERIENCIA SPA EN EL HOTEL ITURREGUI DE GETARIA

Este otoño, Iturregui propone una estancia especial, la Experiencia Spa-Relajación Polinesia, que incluye una noche de alojamiento en habitación superior, dos desayunos gourmet servidos en sala o habitación, y dos masajes *lomi juma* de 30 minutos para combatir el estrés. Este masaje, de origen hawaiano, se realiza con las manos y los antebrazos. El precio de esta propuesta es desde 290 €.



MERCURE CELEBRA SU 40 CUMPLEAÑOS

Unos meses después de haber revelado su nueva identidad, Mercure invita a sus clientes a celebrar su 40 aniversario. Durante 40 días, más de 700 hoteles en 51 países, entre ellos España, celebrarán este acontecimiento. Fiel a sus valores de autenticidad, compromiso personal y curiosidad, la marca y sus hoteles han imaginado toda una serie de sorpresas y animaciones alrededor de la gastronomía y la cultura.



NH CASTELLAS Y SUS PACKS "ESCAPADA MICOLÓGICA"

El mes de noviembre es la época perfecta para recoger setas y realizar escapadas micológicas como las que propone el NH Castellar, situado en el Parque Natural de los Alcornocales. El establecimiento se convierte desde el 15 de noviembre hasta el 8 de diciembre en un santuario micológico del que podrán disfrutar los entusiastas de las setas gracias al Pack Escapada Micológica. Una oferta que incluye estancia y una suculenta cena.



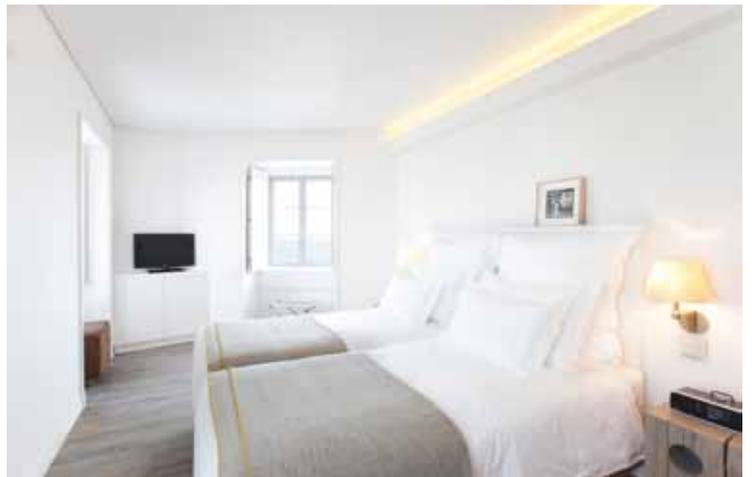
ME BY MELIÁ EN DUBAI PARA 2016

Meliá Hotels Internacional ha anunciado el que será uno de sus lanzamientos más importantes, el ME by Meliá Dubai, que ocupará el deslumbrante edificio Opus, desarrollado por el líder inmobiliario Omnyat, y diseñado en su exterior e interior por la genial arquitecta árabe, Zaha Hadid, y que se presenta como continuación a la selectiva expansión de la marca ME by Meliá. ME Dubai, se ubica en el corazón del distrito más dinámico de la ciudad, BurjKhalifa. Con apertura prevista para 2016, el exclusivo hotel constará de 100 habitaciones, restaurantes con estrella Michelin y a las marcas más exclusivas de ocio y restauración, en una superficie de mas de 80.000 metros cuadrados de este coloso de la arquitectura.

ATENEA AVENTURA, NUEVO FRANQUICIADO DE MERCURE



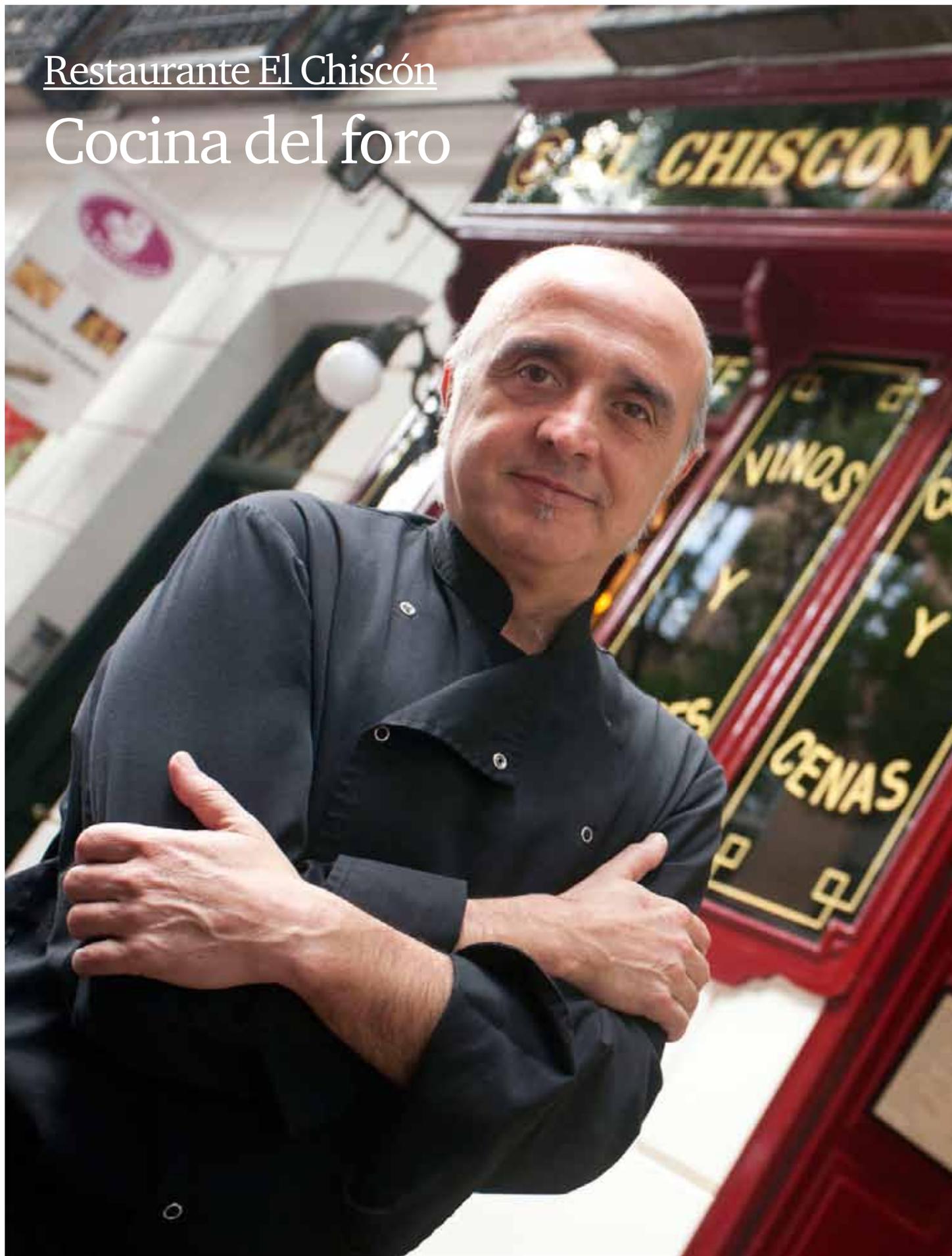
La cadena hotelera Mercure, perteneciente al Grupo Accor, ha incorporado en régimen de franquicia el hotel Atenea Aventura que ahora se llamará Mercure Atenea Aventura. El hotel se sitúa en el corazón de Vila-Seca (Tarragona), disfrutando de una ubicación privilegiada, muy cerca de las playas de Salou y Costa Dorada y a dos minutos del PortAventura. Dispone de 94 habitaciones, un restaurante tipo buffet para los desayunos y una amplia y cuidada carta elaborada con productos mediterráneos. También cuenta con salas de reuniones, spa, biblioteca, salón de juegos, piscina exterior y aparcamiento.



MEMMO ALFAMA, DISEÑO CONTEMPORÁNEO EN LISBOA

Memmo Alfama abre sus puertas en uno de los barrios con más encanto de la capital portuguesa, conocido por sus extraordinarios miradores sobre la ciudad y por los vestigios de sus primeros moradores, romanos y árabes. En este marco, el nuevo Memmo Alfama aspira a ofrecer lo mejor de las últimas tendencias en diseño y servicio en un hotel boutique de tan sólo 42 habitaciones situado en el barrio más antiguo de la ciudad, Alfama, a escasos pasos de la Catedral de Lisboa y del Castillo de San Jorge.

Restaurante El Chiscón Cocina del foro





Vistas de los acogedores salones de El Chiscón y dos de los platos de su renovada carta: paté de conejo templado con especias y puerros gratinados (11€) y picantón relleno de manitas de cerdo (17€). En la otra página, Miguel López Castanier ante la fachada del local.

Esta casa de comidas con 34 años de historia, instalada en un edificio de finales del XIX del Barrio de Salamanca en lo que antes fuera una carbonería, y mucho antes una vaquería (dicen que las vacas pastaban en el cercano Parque de El Retiro), ha introducido algunos cambios, propuestos por la siempre dinámica y simpática María Pérez, alma mater del local. De un lado, ha lavado las paredes con tonos más neutros y, de otro, ha puesto en los fogones a Miguel López Castanier, formado en la cocina francesa y con una trayectoria profesional ligada a los 25 años de historia de la conocida y desaparecida Taberna de Liria.

En la carta otoñal ganan presencia los platos hondos, como las lentejas estofadas con manitas de cerdo (12€) o el arroz meloso con falsa langosta (rape; 18€) y reserva para los martes las recetas elaboradas con rarezas como ingredientes; esas exquisiteces casi perdidas en la cocina del foro madrileño de las que forman parte la casquería (manitas de cordero, mollejas, hígado... los callos están siem-

pre en la carta, 14€), los caracoles o las ancas de rana, y la olvidada receta provenzal de la bullabesa, esa contundente sopa de pescados y mariscos, en un loable intento de recuperar las hoy tan denostadas sopas, en cuyo empeño se encontraba también comprometido el recordado Santi Santamaría.

En esta renovada lista de platos destacan el robalo, o lubina (con bilbaína de almendras y meunier de limón, 16€), entre los pescados, y, en el apartado de las carnes, el chuletón de lomo alto (26€) o la original hamburguesa de pato y queso manchego (15€). Llegados los postres, nos ofrecen el chocolate en tres texturas o la falsa tatin de manzana (6,50€).

En esta nueva etapa, el Chiscón ha creado dos menús. El denominado *Pequeña carta* da a elegir entre 18 platos por 25€ y el 7 bocados capitales para recibir el otoño también a la hora de la cena, por 26€.

Lo que no ha cambiado son los jueves temáticos, con actuaciones musicales, de magia o sesiones literarias nocturnas en directo, ni la convocatoria del concurso relato corto. **!**

DIRECCIÓN

Castelló, 3. 28001 Madrid
915 755 662

www.elchiscón.com

AMBIENTE

Típica casa de comidas bistró con más de treinta años de historia, redecorado el pasado verano en tonos grises. Aparadores antiguos, muebles tradicionales y cuadros en las paredes crean un ambiente familiar.

HORARIO

de 13:30 a 16:00 y de 21:30 a 24 h.

Cierra los domingos y lunes por la noche

PRECIO MEDIO

35/45 €

Menú (elegir entre 18 platos)
25 €

Menú diario "7 bocados",
comidas y cenas, 26€

BARRIL EXPRESS, el nuevo concepto de Barril del Grupo Oter



El Grupo Oter crea una nueva fórmula de Barril, "Barril Express". A los seis barriles que ya poseía la empresa, se une ahora esta divertida bocadillería con una filosofía muy diferente al resto de sus hermanos: unos precios muy económicos (a partir de 4€), pero con la misma calidad de siempre. En sólo 30 metros cuadrados más la pequeña terraza, en la calle Alcántara de Madrid, comer en el Barril Express sale por un precio medio de unos 10€ por persona. Sándwiches, hamburguesas, tapas... pero también guisos caseros de cuchara, carnes y pescados, componen su carta. www.grupo-oter.net



La Coloquial, en Madrid

La Coloquial se encuentra en la calle Padre Damián, en pleno distrito financiero de Madrid. Un local amplio y luminoso, abierto desde la mañana hasta el final del día, siempre con una propuesta gastronómica idónea para cada momento: desde el primer café acompañado de bollería casera hasta la última copa, con algo para picar. En las fotos: izquierda, *tempura de espárragos*; abajo izda., *tartar de atún rojo con coco, aguacate y pan de ajo y crujiente de berenjena con hummus y miel* (dcha.)



Tradición castiza en Taberna Puerta Chica

Tapas como *sardinillas en escabeche veneciano sobre tosta de pan de cristal*, *rigatoni con salmón marinado en salsa de puerros* o *brandada de bacalao*, conviven en la carta con clásicos como la *ensalada rusa* o *callos a la madrileña* y se pueden disfrutar por un precio más que asequible, que oscila entre los 5€ y los 14€.

15 Nudos, un marinero en Gijón

Aquí, el cliente puede disfrutar de carnes ecológicas, pescados recién salidos del mar y sus extraordinarios arroces, desde el tradicional como el *arroz con bogavante* o con *Pitu de Caleya* hasta las más creativas como el *meloso con chipirones* y queso ahumado de Pría o el de *carrilleras de ibérico y trufa*. Además 15 Nudos es el único restaurante del mundo que tiene uno de los 100 Cabrales Reserva de Teyedu.



La sala 69 Pétalos incorpora "Rockstar Burger", un restaurante rockero



¿Para qué cenar en un lugar y luego beber y bailar en otro si se puede hacer todo en el mismo sitio? Esta es la propuesta del club 69 Pétalos, en Madrid, por su oferta de restaurante, espectáculo en vivo y discoteca englobados en un lema: ser libres y felices, y por supuesto, cargado de "copas, manjares, seres e ideas". ¿La novedad? Abren dentro de su espacio Rockstar & Burger. tiene capacidad para 80 comensales sentados y su horario es de viernes y sábado de 21.00 a 00.30 horas. La discoteca por su parte comienza a las 00.30 y termina a las 6.00 horas. Si se quiere estar al día con todo lo que pasa en este club tan especial solo hay que seguir el canal de televisión y radio que se emite en su web: www.69petalosclub.com



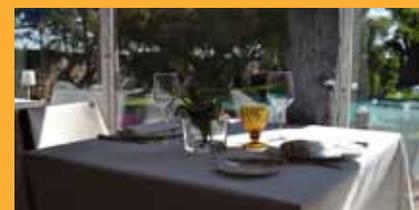
Ateneo, nuevo restaurante dentro del Ateneo de Madrid

En el interior del Ateneo Científico, Literario y Artístico de Madrid abre sus puertas Ateneo, un espacio que aúna restaurante, cafetería, bar de tapas y coctelería. Un local dinámico y desenfadado, obra del afamado interiorista Lázaro Rosa-Violán, que ofrece diferentes ambientes y una oferta gastronómica sencilla, tradicional y con matices internacionales en un horario ininterrumpido. El equipo de Ateneo propone una oferta gastronómica sencilla basada en la cocina tradicional española con rasgos internacionales.



Maridame, nuevo espacio gastronómico en Barcelona

Maridame es un original espacio gourmet donde poder degustar propuestas de maridaje entre vinos y productos de alimentación selectos o donde adquirirlos para llevarlos a casa. Los expertos de Maridame ofrecen asesoramiento e información detallada sobre cualquier tema relacionado con el vino, ya que cuentan con el sommelier Francesc Ortiz como responsable de tienda. El establecimiento cuenta con tres espacios: la Tienda –con más de 200 referencias de vino, cervezas y licores seleccionados–, el Área de degustación y el Área de experiencias. www.maridame.com



DiezyMedio, en la A-6

La casona de estilo manchego que hasta hace unos meses albergara El Jardín de La Leyenda es desde 1991 una estampa clásica de la carretera de la Coruña a su llegada a Madrid. Ahora, ese espacio ha abierto DiezyMedio, un nuevo restaurante especializado en carnes, que se completa con un animado bar de copas y una terraza acristalada para comer y cenar en invierno con vistas a un bucólico y amplio jardín. Su precio medio ronda los 35 euros.

EsDeRaíz, nueva tienda de alimentos sostenibles en el centro de Madrid



EsDeRaíz ha abierto recientemente sus puertas físicamente en el mercado de Santa María de la Cabeza, pero es un proyecto que arranca un par de años atrás. Sus artífices, Pedro y Esther crearon en 2011 el blog Alimentación Sostenible (www.esderaiz.com). Al año siguiente, en 2012, se dedicaron a viajar y descubrir productos y productores que cumplieran con sus criterios en cuanto a calidad, elaboración respetuosa con el medio ambiente y compromiso social. Una vez completado el listado de productores, pusieron en marcha con gran éxito la tienda online, www.esderaiz.com/tienda, precedente del establecimiento de la imagen. Se diferencian de otras páginas de venta de productos de alimentación en que aportan información de los proyectos vitales que hay detrás de los mismos, se describe el proceso de producción y solo se distribuyen productos completamente saludables.



Thibaut Ruggeri, ganador del Bocuse de Oro, fichado por Air France para busines

Air France ha tomado una atrevida decisión al elegir a Thibaut Ruggeri para representar a la cocina francesa a bordo de sus vuelos de largo recorrido. El joven cocinero de 33 años, destaca la estacionalidad de los productos, combina modernidad y estética y sigue el ejemplo de la generación de jóvenes cocineros con talento que él encarna. Durante 6 meses, los viajeros de business que vuelen desde París podrán degustar una de sus creaciones en el menú ofrecido por Air France.

Meet Spain

Alimentos españoles con Denominación de Origen

MeetSpain.es cataloga la totalidad de los alimentos españoles de Calidad Diferenciada avalados por los sellos de Denominación de Origen. Esta calificación de la Unión Europea reconoce, garantiza y protege los alimentos de alta calidad y de producción tradicional y artesanal en su lugar original de procedencia. Porque la calidad y autenticidad de los alimentos que consumimos afecta a nuestra salud, a nuestro paladar y a nuestra tierra. Pronto disponibles en la tienda online www.meetspain.es.



El Mejor Plato Vegetal de Fruitt Atraction

Iago Castrillón fue el cocinero vencedor en la categoría Mejor Plato Vegetal de la feria Fuit Atraction recientemente celebrada en Madrid. Su creación fue una receta de verdinas verdes con toques anisados, con un aspecto tan suculento como demuestra la fotografía.

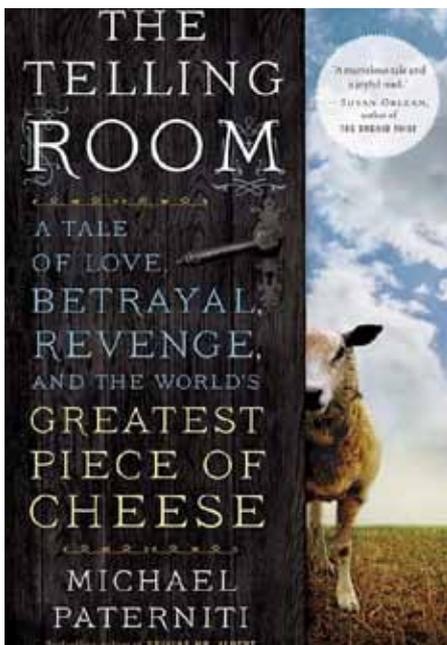
Mozzarella, burrata, ricotta y stracciatella frescas servidas en 48 horas



Fattoria Bianca acaba de inaugurar en Madrid la primera fábrica que ofrece *mozzarella*, *burrata*, *ricotta* y *stracciatella* frescas, disponibles para restaurantes, tiendas y cáterings en tan solo 48 horas, y por un pedido mínimo de 3 kilos, en cualquier punto de España. Gracias a la ubicación de la fábrica y a su gran red de distribución, Fattoria Bianca Italia se compromete a que todos sus productos lleguen en menos de 48 a cualquier punto de España, sin romper la cadena de frío, para ofrecer al consumidor un queso fresco de muy alta calidad, procedente de leche de la finca Los Combos.

www.mozheart.com

El queso Páramo de Guzmán, estrella de una novela americana



Páramo de Guzmán se ha convertido en el queso de moda en Estados Unidos con motivo del reciente lanzamiento de la novela *The Telling Room*, de Michael Paterniti, corresponsal de prensa, quien viajó a España en el año 2000 con su familia para conocer la historia de este queso, que diez años antes le había enamorado. Sin quererlo Paterniti, no solo conoció la historia del queso, también, la de una familia y un pueblo, Guzmán. Todo lo que vivió y sintió lo ha narrado en su nueva novela.



Las conservas Frinsa, una comida saludable

Frinsa, la empresa gallega de conservas *premium*, recomienda sus conservas como los alimentos más saludables tras la temporada estival y encarar el invierno con energía. Tener en la despensa unas latas de pescado en conserva es un recurso muy práctico para preparar una comida rápida y sobre todo saludable.



Berasategui, Doctor Honoris Causa en Francia

Para festejar el décimo aniversario de la inauguración del centro de excelencia sobre food studies, la Universidad François-Rabelais de Tours ha decidido investir Doctor Honoris Causa a 4 personalidades del mundo gastronómico entre los que se encuentra Martín Berasategui, quien ha sido elegido por ser "a lo largo de su carrera, un excelente embajador de la cocina y el arte de vida a la francesa en su país".



Rolland Galarreta presenta la segunda añada de su Rioja, Ribera y Rueda

El enólogo francés Michel Rolland y el emprendedor español Javier Ruiz de Galarreta presentaron en Madrid los vinos de R&G, una apuesta por la calidad y la proyección internacional que se presenta con un tinto de Rioja, otro de Ribera del Duero y un blanco de Rueda. Trabajo en el que Rolland ha buscado vinos agradables, afrutados y con buena estructura y en el que Galarreta aporta la experiencia de una trayectoria de 20 años en la exportación de vinos españoles. El proyecto llega a su segunda añada. Comenzó en 2010 con los tintos y en 2011 con el blanco. De Rioja se elaboran alrededor de 450.000 botellas al año, mientras que del Ribera y el Rueda salen entre 120.000 y 150.000 botellas en cada caso.

Prado Enea, propuesta de Muga para Navidad

Prado Enea 2005 es la propuesta de Muga para estas navidades, un vino que, según la bodega, llega a su mejor momento. Combinación de tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano, tiene una crianza de 12 meses en depósitos de roble, un mínimo de 36 meses en barricas de roble y otros tantos en botella. "Una de las cosechas más completas y elegantes de la historia", aseguran. De color rojo rubí pulido, puro y brillante, en aroma despuntan los frutos del bosque, hierbas de monte bajo, especias de roble bien integradas. El pack de dos botellas, con dos copas Spigelau cuesta 70 euros. www.bodegasmuga.es



Lujo renovado by Perrier-Jouët

La Maison Perrier-Jouët renueva la imagen de las botellas y estuches. Las nuevas etiquetas de sus champagnes insignia, Perrier-Jouët Grand Brut y Blason Brut, han sido diseñadas en códigos

cromáticos que aluden a la pureza de la materia prima: verdes de los viñedos, blanco de la Chardonnay y el satén dorado de su fina burbuja, que se torna rosáceo en el Rosé. Estampados sobre papel nacarado en una etiqueta de forma ovalada con las características anémonas convertidas en el emblema de la Maison. En las cuvées de prestige de la Maison, Perrier-Jouët Belle Epoque Blanc, Belle Epoque Rosé y Belle Epoque Blanc de Blancs las icónicas flores blancas son las protagonistas absolutas de una botella cubierta de pétalos pintados a mano y perfilados en oro puro.





Bodegas Valduero lanza una edición especial de su Gran Reserva 12 años

Bodegas Valduero presenta para esta Navidad su Gran Reserva 12 años en un exclusivo y lujoso estuche. Recientemente galardonado con la Gran Medalla de Oro en el influyente Concurso Mundial de Bruselas 2013, y con 93 puntos S. Tanzer 2013, destaca por su elegancia y su crianza de 48 meses en barricas de roble de seis orígenes. De color rojo granate con evolución hacia tonos teja, es limpio en nariz, según explica la bodega. Franco, con aromas ligeramente mentolados, de cuero y tabaco de diferentes orígenes y con suaves perfumes de cedro. Su entrada en boca es sedosa, con acidez presente y perfectamente integrada con los taninos. El precio del estuche son 600 euros.

Exclusivas garnachas de cepas viejas

Finca la Emperatriz ha presentado la nueva añada 2011 de su Garnacha Cepas Viejas, uno de los vinos emblemáticos de la bodega riojana. Sólo 6.924 botellas de un vino fresco y muy elegante en nariz, con fruta roja y golosinas de fresa, según explica la bodega, que destaca el volumen y la acidez que vertebró el vino. Elegancia y equilibrio con una marcada mineralidad que revela el terruño de la pedregosa parcela de la que procede. Una parcela de cantos rodados donde los jóvenes hermanos Eduardo y Víctor Hernáiz siguen apostando por un tinto de gama alta elaborado con la variedad Garnacha al 100% a partir de viñedos de más de 65 años.



Pride de Paredinas, el mejor vestido

El maestro Elio Berhanyer ha premiado al vino Pride de Paredinas, de Bodegas Estancia Piedra, como "el mejor vestido y más elegante". El diseñador concede este galardón a la botella que considera como la mejor vestida y más elegante en los Premios Mezquita-Córdoba, con la finalidad de valorar y recompensar el esfuerzo empleado por la bodega tanto en el diseño como en la creatividad estética. Los encargados de recibir el premio fueron la propia bodega, Inma Cañibano, quien apuesta por la vanguardia vinícola y estética del vino de Toro, y el autor del diseño, el escultor dEmo, célebre por el concepto y la policromía de sus ositos y gallos.



Mar de Frades se viste de Miguel Palacio

Mar de Frades se viste de alta costura de la mano de Miguel Palacio. El diseñador, una de las agujas más importantes de España, ha plasmado toda su creatividad en la nueva y exclusiva Edición Limitada de Mar de Frades, en la que entrelaza las olas del Atlántico. Las bodegas de Mar de Frades, asentadas en las faldas del monte Valiñas, reciben la brisa del mar, que airea sus cepas. El Atlántico impregna el toque salino tan característico de la marca y sirve de inspiración al diseñador, que confiere un concepto moderno y elegante en este diseño serigrafado en oro y negro sobre su genuina botella azul.





La Guía Peñín presenta los vinos de 2014

La Guía Peñín de los Vinos de España ha lanzado al mercado su edición de 2014. La publicación supera en esta edición los 10.200 vinos catados, con un incremento de 3,92% respecto al año anterior. La guía recoge vinos de 2.137 bodegas y 135 zonas elaboradoras, con una nota media de 87,8 puntos. Un 32% de los vinos supera el umbral de los 90 puntos y hay 176 vinos con 95 puntos o más. Casi una cuarta parte tienen la mejor relación calidad-precio. Peñín ha celebrado también el XIV Salón de los Mejores Vinos de España, con la participación de más de 160 de las mejores bodegas de España elegidas mediante el criterio de puntuación de 93 puntos o más, es decir, los vinos catalogados como excelentes o excepcionales en la Guía Peñín 2014.



Grandes vinos y bodegas en la Enoteca Barolo

Enoteca Barolo (c/Príncipe de Vergara 211 en Madrid) dedica todo un mes, desde el 4 de noviembre al 4 de diciembre, a Grandes Bodegas y Grandes Vinos. El 13 de noviembre, Bodegas Comenge y su enólogo presentarán las mejores añadas de la casa. El 4 de diciembre asistirá el enólogo Xavier Ausás, de Vega Sicilia (en la foto), con un repaso de todos sus vinos. Información en www.enotecabarolo.com



Alianza de Cascajares y Dehesa de los Canónigos

La bodega Dehesa de los Canónigos y la empresa gastronómica Cascajares han puesto en marcha el proyecto "Comidas de Empresa", enfocado a que las empresas dispongan de un marco en el corazón de la Ribera del Duero, como es Dehesa de los Canónigos, para cerrar negocios o fortalecer las relaciones laborales entre los trabajadores. Los aperitivos, entrantes, capones y pulardas de Cascajares serán maridados con una selección de vinos de la bodega, y cada evento se diseñará a medida de las sugerencias y necesidades de las empresas.



Fiesta gastronómica en Abadía Retuerta

Abadía Retuerta LeDomaine ha acogido la tradicional "pisada de uvas" con motivo de su vendimia anual, de la mano de su asesor gastronómico, el chef Andoni Luis Aduriz y con el chef Quique Dacosta como invitado de honor. Tras la simbólica pisada tuvo lugar la entrega del premio "Five Diamonds Award". Joseph Cinque, presidente de la American Academy of Hospitality Sciences (AAHS), entregó el prestigioso galardón a Andrés Araya, director general del hotel Abadía Retuerta LeDomaine. A continuación se sirvió una cena a cargo del ingenio de Aduriz y su equipo. En la foto, Enrique Valero, director general de la bodega; los chefs Quique Dacosta y Andoni Luis Aduriz; y Andrés Araya. Foto: Caro Marín ©



Viña Ardanza 2004, mejor vino español en calidad precio para Wine Spectator

Viña Ardanza 2004 ha sido elegido por la revista Wine Spectator como el mejor vino español en relación calidad-precio. El vino de La Rioja Alta, S.A. ocupa la primera posición entre los vinos catalogados como "Top Wines" por la publicación norteamericana, que incluye quince referencias de Rioja, Ribera del Duero, Toro y Priorat calificadas con 95 y 94 puntos. Por segundo mes consecutivo, Wine Spectator reconoce a este vino elaborado con Tempranillo y Garnacha (20%). En septiembre, en su apartado 'Highly Recommended', con cinco únicas referencias mundiales, Viña Ardanza 2004 destacó por lograr una valoración de 94 puntos y, además, por ser también el vino con la mejor relación calidad-precio de esta exclusiva selección internacional.

el "postre ideal" de González Byass

Llega al mercado Tintilla de Rota 2011, vino dulce tradicional de elaboración artesanal y de producción muy limitada. Elaborado con una variedad autóctona casi en el olvido, este vino con 18 meses de crianza en barricas de roble francés tiene un intenso color cereza y destaca por su elegancia, suavidad y persistencia en boca. Un vino de postre ideal.



Camino 2011, de Terra Remota

Una nueva añada del tinto Camino ve la luz tras 12 meses de crianza en madera. El vino que toma el nombre del poema de Machado ha sido uno de los ejes de la gama de Terra Remota desde su creación. Con una producción de 60.000 botellas, ha ido penetrando en los mercados nacionales e internacionales. La red de mercados exteriores de Terra Remota incluye países como Francia, Suiza, Brasil, Dinamarca, Holanda, Italia, Bélgica y los EEUU, a los que exporta un 70 por ciento de su producción.



Brut Premier de Louis Roederer

La Casa Louis Roederer propone Brut Premier para disfrutar con la familia o amigos de las fiestas navideñas. Distinguido con el trofeo al mejor champagne non vintage del mundo en los prestigiosos Decanter World Wine Awards, combina de forma equilibrada los toques afrutados y el frescor de un vino joven con la elegancia de uno maduro. Champagne de Pinot Noir (56%), Chardonnay (34%) y Pinot Meunier (10%), delicada mezcla de cosechas creada para deleitar. Su precio, 39.50 euros +IVA.



Iberovinac, vuelve la feria del vino y la aceituna

La ciudad de Almedralejo celebra entre el 5 y el 7 de noviembre la XIV Edición del Salón del Vino y la Aceituna, Iberovinac, con una importante presencia de empresas españolas (alrededor de un centenar de expositores) y más de 60 importadores de Europa, América, Asia y África. Con el objetivo de difundir y promocionar la venta de productos, la feria aspira también a reforzar la marca Almedralejo Ciudad del Cava, la D.O. Ribera del Guadiana y la Ruta del Vino que agrupa el proyecto enoturístico y gastronómico de esta denominación. Entre las actividades de la feria, el alcalde de Almedralejo, José García Lobato, destaca el desarrollo de misiones comerciales, catas, visitas de sumilleres, presentación de nuevas añadas, cocina en vivo y exposiciones.



Zoco y Quequé buscan a todos los "endrinistas"

Pacharán Zoco (100% endrina navarra) y el actor Quequé han puesto en marcha una campaña para regalar una vuelta a casa por Navidad a "endrinistas" expatriados, seguidores de las costumbres de toda la vida. Los vídeos del actor se suman a una aplicación en Facebook que permite compartir con la marca todo tipo de materiales. Zoco realizará un sorteo de billetes de avión entre los participantes.



Los consumidores, el jurado de Vinhoreca

Una muestra de la población consumidora de vino ha formado los jurados del Concurso Nacional de vinos Vinhoreca 2013. Tras una cata a ciegas, los participantes concedieron 33 medallas. Marqués de Valencia en Blancos y Ecce Vinum 2012 en Tintos consiguieron las más altas puntuaciones con el Gran Oro. En blancos, las puntuaciones más altas fueron para vinos frescos, suaves, afrutados y aromáticos. En tintos, los vinos con crianza en madera (aunque poca) tuvieron más éxito y se valoraron las diferentes variedades de uva.



Éxito de MilleSimé Madrid

Chefs, interioristas y diseñadores de moda se dieron la mano en la VII edición de MilleSimé Madrid. Una de las sorpresas fue la estética y la aparición de Españolart, un homenaje a la gastronomía, la arquitectura y la moda española. Los chefs más reconocidos demostraron el interés que despiertan las recetas de siempre y, por primera vez, se celebró Millweek, una cita en la que los visitantes pudieron disfrutar de los cocineros del momento con sus tapas y pequeñas raciones a bajo precio, así como de exquisitos productos gourmet, vinos, destilados, cócteles y cervezas. Además, en la Avenida de la Moda, el público pudo contemplar las creaciones y novedades de reputados diseñadores como Modesto Lomba, Roberto Torretta, Ángel Schlessler, Ágatha Ruíz de la Prada, Amaya Arzuaga y Roberto Verino. www.millesimemadrid.com



Selección Especial 2010 de la Bodega Abadía Retuerta en formato magnum

La bodega Abadía Retuerta propone celebrar estas Navidades con su vino más emblemático, el Abadía Retuerta Selección Especial 2010 en botella magnum, un vino de tempranillo, syrah y cabernet sauvignon equilibrado, armónico y expresivo. Vino de la Tierra de Castilla y León (Valladolid), con un envejecimiento de 16 meses en barricas de roble francés y americano, llega a la copa limpio, franco y expresivo en nariz. Su entrada suave en boca da paso a un tacto amable, generoso y sabroso para acabar en un final persistente. Su precio, 37 euros.

Cutty Sark Prohibition Edition, un placer restringido

El 5 de diciembre se cumplen 80 años de la Enmienda XXI que derogaba la Ley Seca en EE.UU. Día en el que Cutty Sark lanzará Prohibition Edition, una reproducción inequívoca de los formatos de los años 20 con un estilo vintage de botella negra opaca. Cutty Sark Prohibition Edition será muy limitado y se podrán encontrar muy pocas unidades en el mercado.



Lepanto Aurum, un brandy de lujo

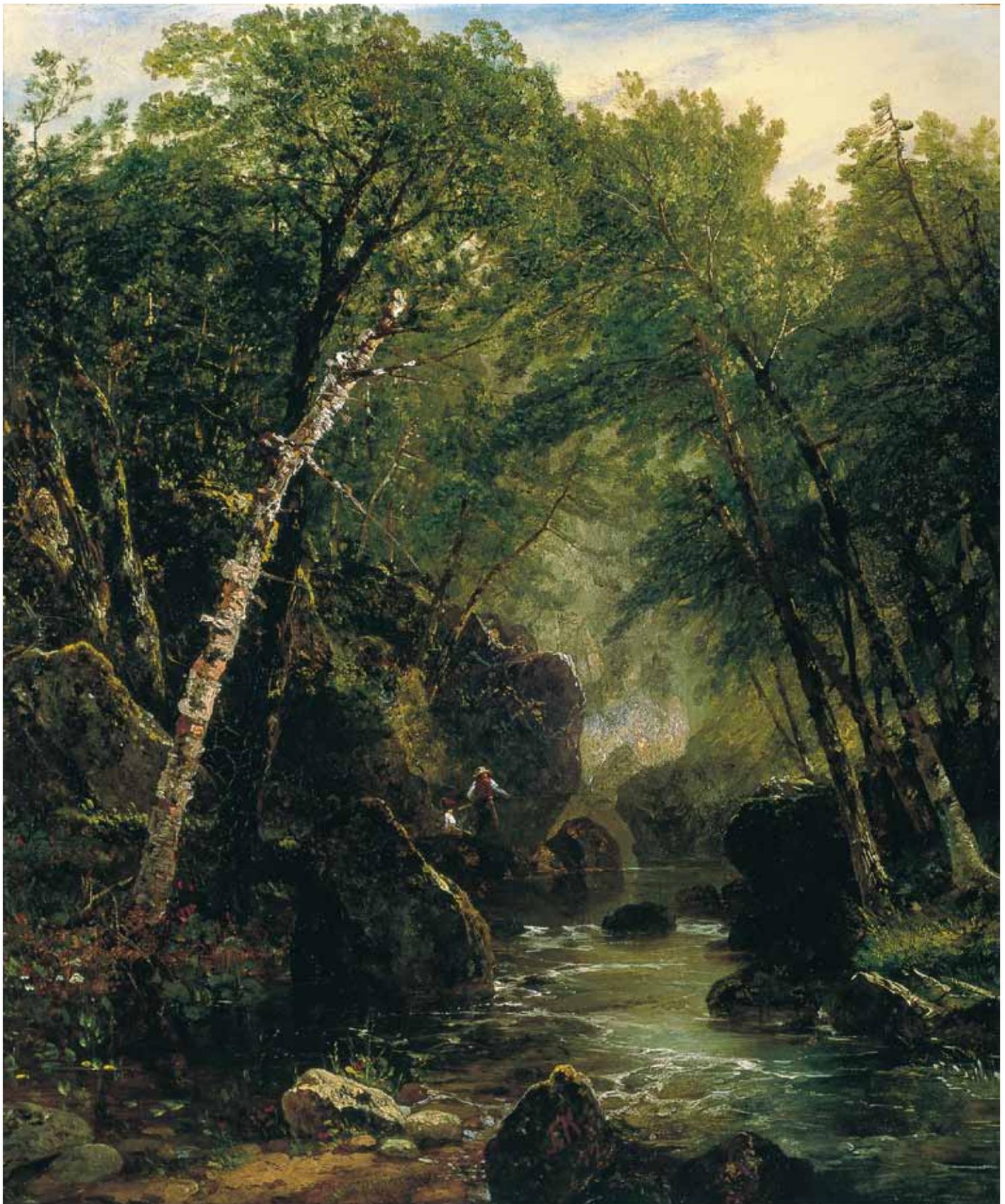
El grupo bodeguero González Byass lanza Lepanto Aurum, Brandy de Jerez Solera Gran Reserva envejecido durante más de 30 años en botas jerezanas centenarias. De color caoba oscuro con intensos matices dorados y cobrizos, nariz intensa, fragante y profunda, en boca es un brandy elegante y untuoso. Un Super Premium para los amantes del lujo que llega en una edición limitada de 200 botellas a un precio de 300 euros. Disponible en www.tiendagonzalezbyass.es.



Alexandra Rosé, de Laurent Perrier

Laurent Perrier ha lanzado una exclusiva edición de champagne Alexandra Rosé Mil-lésimé 2004, un fino y elegante rosado de tonos grosella y frambuesa, con aromas de cítricos confitados que componen una nariz profunda y golosa. Un champagne de gran mineralidad y estructura en el paladar, adecuado para hombres y mujeres porque combina intensidad, potencia y delicadeza. Alexandra llega en un refinado estuche de soberbia madera y, por primera vez, disponible en formato magnum.





Dirección Museo Thyssen-Bornemisza. Pº del Prado, 8. Madrid. **Horario** de martes a domingos, 10.00 a 19.00 h; sábados, de 10.00 a 21.00 h. www.museothyssen.org



En la otra página "Pescador de truchas" (John Frederick, 1852, óleo sobre lienzo). Junto a estas líneas, "Un arroyo en el bosque" (Asher B. Durand, 1865, óleo sobre lienzo).

MIRADAS CRUZADAS (VII)

Paisaje holandés versus paisaje americano

Llega al Thyssen la séptima entrega de la serie "Miradas cruzadas", dedicada a la representación del paisaje en dos épocas y lugares diferentes. Bajo el título *El ritmo de la tierra. Paisaje holandés del siglo XVII y americano del siglo XIX*, la muestra reúne una selección de diez obras del Siglo de Oro holandés y de pintura

norteamericana del siglo XIX, escuelas, ambas, que cuentan con una presencia destacada en las colecciones permanentes del museo Thyssen. Estará instalada como siempre, en el balcón mirador de la primera planta y con acceso directo y gratuito desde el hall central. Esta nueva instalación muestra la

influencia que el paisaje holandés tuvo sobre el americano: ambas escuelas, con diferentes estilos y lenguajes artísticos, eligieron el paisaje como género pictórico fundamental de sus obras, convirtiéndolo los primeros en un género independiente y los segundos en un medio de expresión de profundos sentimientos. [i](#)





Izquierda, "El tiempo de la palabra" (Leonora Carrington, 1954, colección particular), óleo sobre lienzo. Junto a estas líneas, "En la torre del sueño" (André Masson, 1938, The Baltimore Museum of Art), óleo sobre lienzo.

163 OBRAS Y 7 VIDEOINSTALACIONES, MUCHAS DE ELLAS DE MUJERES, REFLEJAN "LA OTRA MITAD DE LA VIDA", LA LIBERACIÓN ENRIQUECEDORA DE LA ENSOÑACIÓN

EL SURREALISMO Y EL SUEÑO EN EL MUSEO THYSSEN-BORNEMISZA

El Museo Thyssen-Bornemisza acaba de inaugurar la primera exposición monográfica dedicada al surrealismo y el sueño. Con un total de 163 obras de los grandes maestros surrealistas —André Breton, Salvador Dalí, Paul Delvaux, Yves Tanguy, Joan Miró, Man Ray, René Magritte, Max Ernst, André Masson, Jean Arpo—, la exposición propone una presentación temática de la aproximación plástica de los artistas surrealistas al universo onírico. Las obras reunidas han sido cedidas por museos, galerías y colecciones particulares de todo el mundo, como el Centre Pompidou (París), la Tate Modern (Londres) y el Museum of Mo-

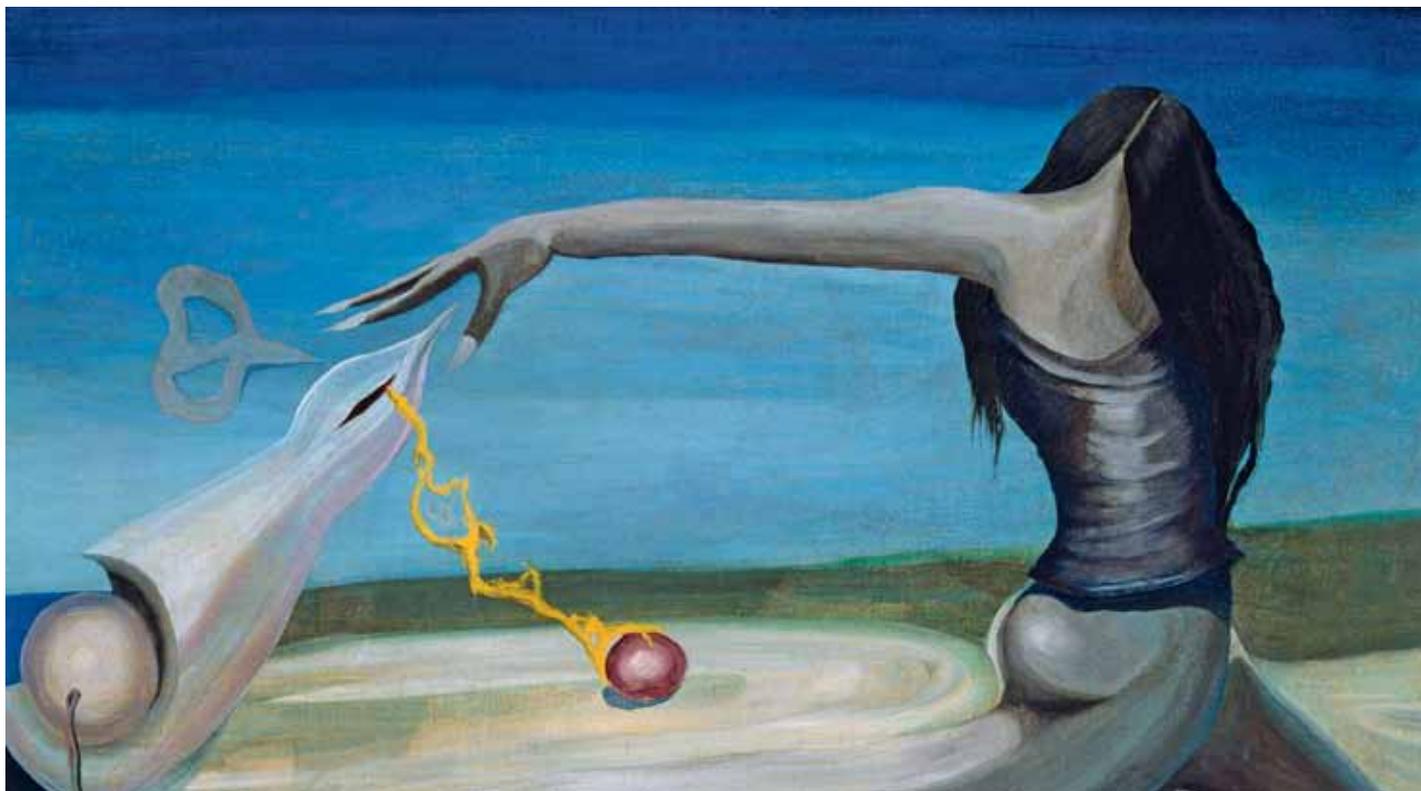
dern Art o el Metropolitan Museum (Nueva York), entre muchos otros. El surrealismo no es solamente un movimiento artístico más, sino una actitud ante la vida que tiene su clave principal en la visión de imágenes interiores a las que se llega por el flujo del deseo. Sus planteamientos han influido de manera decisiva en todo el arte posterior y en la sensibilidad contemporánea.

La exposición pretende mostrar que esa huella tiene su raíz más profunda en la vinculación surrealista entre el sueño y la imagen. Para ello, la muestra recoge, en toda su variedad y riqueza, los diversos soportes en los que se despliega esta relación: pintura, di-

bujos, obra gráfica, collage, objetos y esculturas, fotografía y cine. El horizonte creativo de los surrealistas se ampliaba a todos aquellos registros capaces de enriquecer y expandir la mente, sus puertas se abrieron de par en par a pintores, escultores, fotógrafos o cineastas que, en una época de grandes avances tecnológicos en la producción y reproducción de imágenes, fueron los primeros en adoptar la fusión de los géneros expresivos y una estética multimedia. La significativa presencia de artistas mujeres, más allá del papel de musas, objetos de deseo o compañeras, es otro de los aspectos importantes de la exposición. 



Arriba, "El fenómeno del éxtasis, retrato de mujer" (Brassai, 1933), fotografía en gelatina de plata, y debajo, "La bola roja" (Óscar Domínguez, 1933), óleo sobre lienzo. Otra página, "Mujer en la noche" (Miró, 1973), acrílico sobre lienzo.



Dirección Museo Thyssen-Bornemisza. P^o del Prado, 8. Madrid. **Horario** de martes a domingos, 10.00 a 19.00 h; sábados, de 10.00 a 21.00 h. www.museothyssen.org





HARRISON FORD VUELVE A LAS GALAXIAS 'EL JUEGO DE ENDER'

En un futuro cercano, una raza alienígena llamada los Insectores ha atacado la Tierra. De no ser por un héroe legendario, el Comandante de la Flota Internacional Mazer Rackham, todo se habría perdido. Preparándose para un próximo ataque que determinará el futuro de la Tierra y la salvación de la

raza humana, el estricto Coronel Hyrum Graff y el Ejército Internacional entrenan sólo a los mejores jóvenes para encontrar al futuro Mazer. Entre estos jóvenes está Ender Wiggin, un chico tímido pero brillante estratega, reclutado para unirse a la elite en la Escuela de Batalla. ❶





Fecha de estreno 8 de diciembre **Director** Gavin Hood

Reparto Harrison Ford, Asa Butterfield, Hailee Steinfeld, Viola Davis, Abigail Breslin y Ben Kingsley.







CUANDO JUGAR ES PELIGROSO

'LOS JUEGOS DEL HAMBRE: EN LLAMAS'

Katniss Everdeen vuelve a casa sana y salva tras ganar los septuagésimo cuartos Juegos del Hambre junto a su tributo Peeta Mellark. Ganar significa tener que dejar atrás a familia y amigos, y embarcarse en la "Gira de la Victoria" por los diferentes distritos. A lo largo del camino, Katniss se da cuenta de que una rebelión comienza a gestarse, pero en el Capitolio continúa todo bajo control mientras el Presidente Snow organiza los 75º Juegos del Hambre (El Vasallaje), una competición que cambiará Panem para siempre... **1**

Fecha de estreno 22 de noviembre

Dirección Shawn Levy

Reparto Jennifer Lawrence, Josh Hutcherson y Donald Sutherland.

LOS JUEGOS DEL HAMBRE:
EN LLAMAS



DESAPARICIÓN MISTERIOSA 'SÉPTIMO'

Un padre. Dos hijos. Un juego: ser el primero en alcanzar la calle desde el séptimo piso del edificio en el que viven. Sebastián, el padre, usando el ascensor; los niños, Luna y Luca,

por las escaleras. Arranca la carrera: mientras el padre llega al portal en primer lugar, como siempre, los niños esta vez no aparecen. Han desaparecido misteriosamente en el interior

del edificio sin dejar rastro. A partir de ahí, comienza la búsqueda frenética de un padre y una madre por encontrar a sus hijos. ¿Dónde están? ¿Qué les ha ocurrido? **1**





Fecha de estreno 8 de noviembre
Reperto Ricardo Darín, Belén Rueda, Luis Ziembroswi, Osvaldo Santoro y Jorge d'Elia.
Dirección Patxi Amezcua.





EL TRÁFICO DE DROGAS VISTO POR RIDLEY SCOTT CON UN REPARTO DE LUJO 'EL CONSEJERO'

Un abogado con problemas económicos, se introduce en el mundo del tráfico de drogas para solucionarlos y lo que hace es compli- carse aún más la vida al aliarse con Reiner, un

peligroso traficante, para vender un carga- mento valorado en veinte millones de dólares. En el plan entran un extraño vaquero y la atractiva argentina Malkina, relacionada con

Reiner. El plan fracasa y en el curioso grupo surgirán las diferencias que les conducirán a la violencia. Cada uno quiere ver cumplidas sus ambiciones. ❶



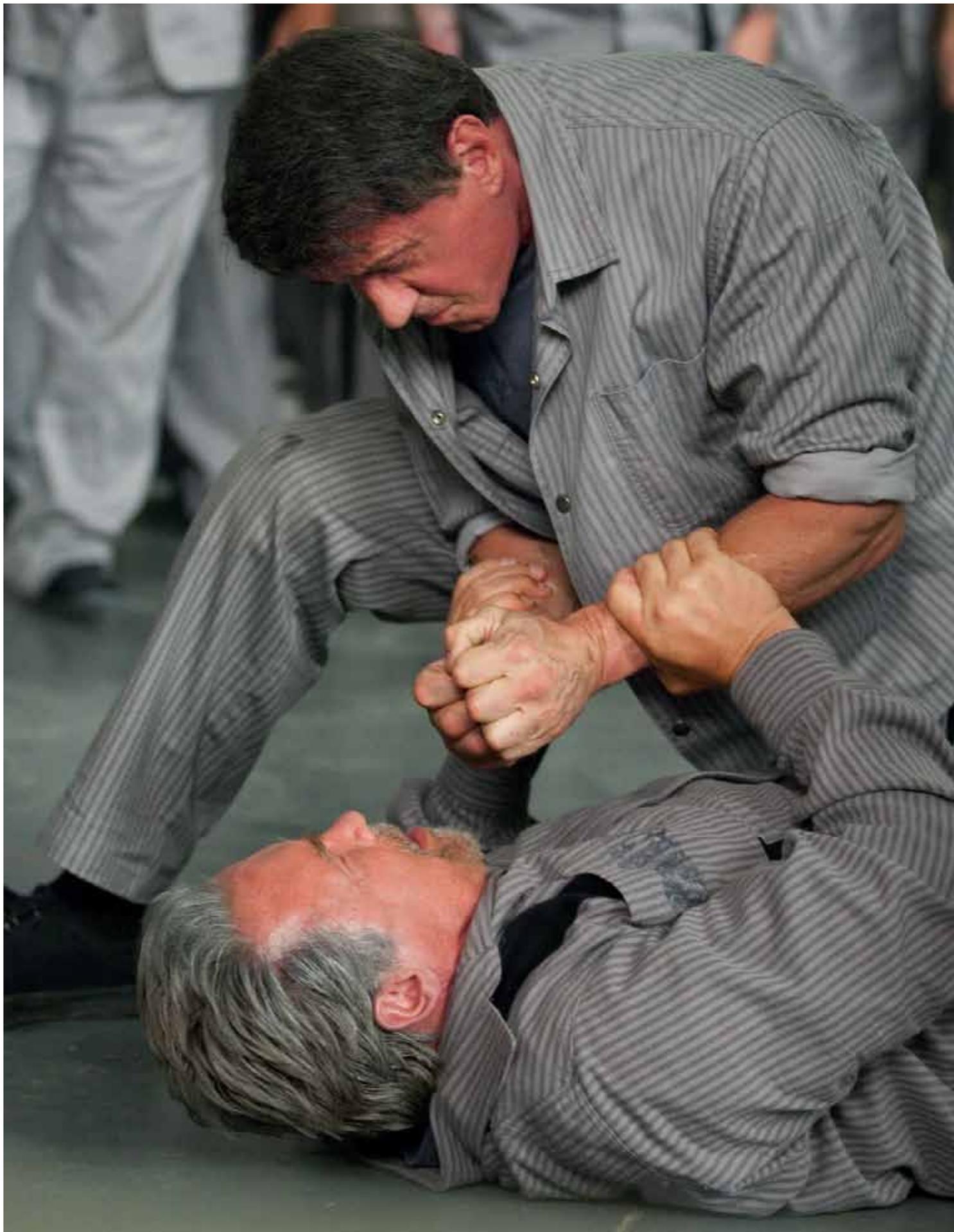


Fecha de estreno 29 de noviembre

Director Ridley Scott

Reparto Michael Fassbender, Brad Pitt, Javier Bardem, Cameron Diaz, Penélope Cruz, Goran Visnjic, Dean Norris, Natalie Dormer, John Leguizamo, Rosie Perez, Bruno Ganz, Rubén Blades







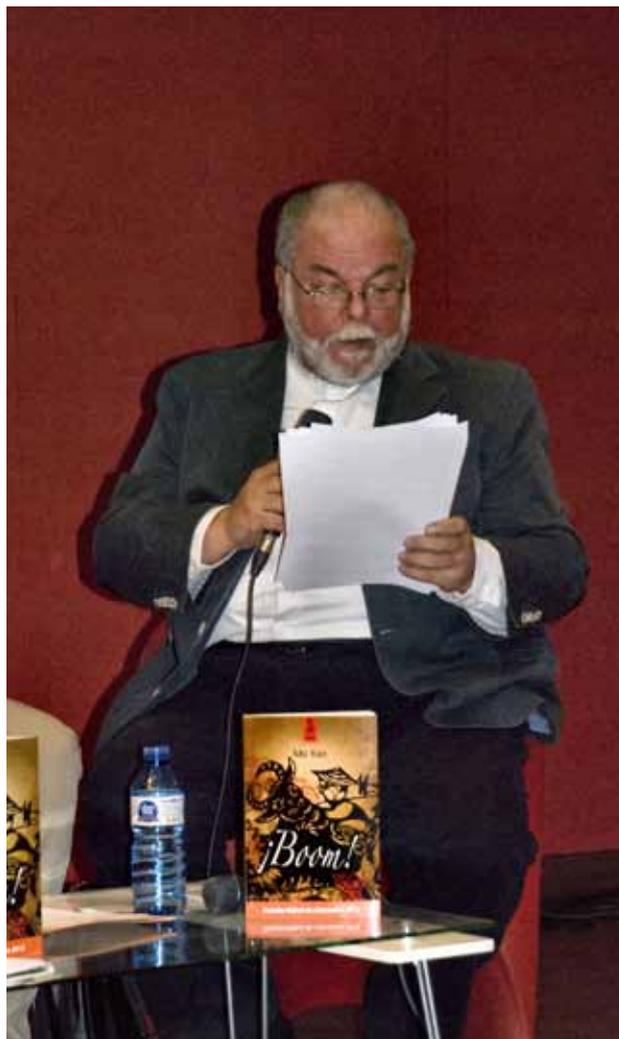
LAS FUGAS CONVERTIDAS EN PROFESIÓN

'PLAN DE ESCAPE'

El experto en seguridad Ray Breslin prueba sus teorías poco convencionales en diseño de prisiones elaborando arriesgadas fugas de algunas de las cárceles mejor vigiladas del mundo. Haciéndose pasar por un terrorista a la fuga, Ray es secuestrado y llevado en helicóptero a una prisión de alta tecnología que se encuentra en un lugar desconocido. Pero tras presenciar el brutal asesinato de un detenido a manos de un sádico guardia con el beneplácito del alcaide, Ray intenta abortar su misión utilizando un código de evacuación preestablecido para emergencias. Pronto descubrirá que el código no significa nada y que, por primera vez en su vida, Ray está atrapado de verdad. ●

Fecha de estreno 5 de diciembre
Reparto Sylvester Stallone, Arnold Schwarzenegger, Vinnie Jones y Jim Caviezel, Sam Neill
Director Mikael Hafström

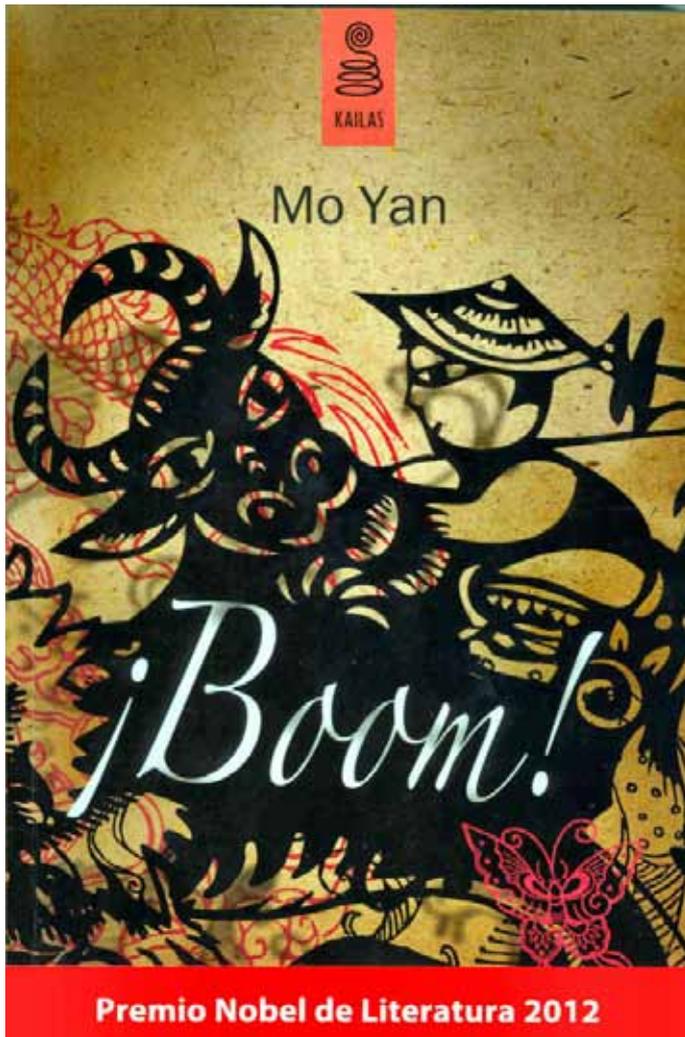




Una alegoría mordaz y sensual de la actual china hipercapitalista

FERNANDO PASTRANO PRESENTA LA ÚLTIMA NOVELA DEL PREMIO NOBEL MO YAN

Acaba de aparecer en castellano la última novela de Mo Yan, Premio Nobel de Literatura 2012. *¡Boom!* (Editorial Kailas) fue presentada en la FNAC de Callao, en Madrid, por el catedrático Eugenio Suárez-Galbán; el director de Kailas, Ángel Fernández Femoselle, y el colaborador habitual de **topViajes**, Fernando Pastrano, estudioso del mundo oriental y experto en la obra del escritor chino. Estos son algunos de los párrafos de su intervención.



Portada de '¡Boom!'

En la otra página: Eugenio Suárez-Galbán, catedrático de Literatura; Ángel Fernández Fermoselle, editor de Kailas, y Fernando Pastrano en la FNAC. Mo Yan junto a Fernando Pastrano en 2008, y Fernando Pastrano durante la presentación del libro.

Fotos Pilar Arcos

Ya en el prólogo, Mo Yan deja claro que le gustan las novelas largas cuando dice que "si la novela no cuenta con más de veinte mil palabras, no tendrá el honor que debe tener". Y además de largas, enjundiosas: "La extensión no debe ser un tigre de papel" (pág. 18). Desde el pensamiento político de Mao Zedong (por cierto un destacable y poco conocido poeta), *tigre de papel* hace alusión a algo falso, vano, inútil... Mo se adhiere a la llamada "teoría del iceberg" de Hemingway: el escritor debe saber mucho más de la historia de lo que muestra al lector.

En *¡Boom!*, Luo Xiaotong, trasunto de Mo Yan, es un chico aldeano al que le gusta contar historias. Cuenta historias supuestamente autobiográficas a un monje en un enigmático templo budista con extrañas esculturas que van mucho más allá del budismo. Auténtico realismo mágico, como cuando aparece una extraña mujer en el templo con la que el joven mantiene explosivas (recalco lo de explosivas) experiencias sexuales. "¿Quién era esa mujer? -se pregunta textualmente en la pág. 103- ¿Un duende? ¿Un demonio?". Para rematar en la página 122: "¿Pero si había sido un sueño, por qué me sabía la boca a leche?".

Estos relatos en letra cursiva o bastardilla están intercalados en el relato principal (principal por su extensión, no por su importancia) en el que describe la evolución de un pueblo agrícola, al que llama *El Pueblo de la Matanza*, cuyos habitantes descubren que es mucho más lucrativo el comercio de carne, todo tipo de carne, sobre

todo si a los animales se les inyectan sustancias ilegales que hacen que aumente considerablemente su peso. Alegoría a la China hipercapitalista de nuestros días, donde no importa que el gato sea blanco o negro, lo importante es que cace ratones.

Desde la portada debo de confesar que me atrapó el enigma de su título, *¡Boom!* Ya en la página 5 se nos dice que el título original en chino es *Sishiyi Pao*, que viene a significar algo así como *41 cañonazos*, este es precisamente el título que ha recibido la edición en francés. En la edición inglesa el título es *Pow!*, las siglas de "Prisionero de guerra", pero también la onomatopeya que se emplea en algunos cómics para dar sonido a un golpe. Y en argot pequinés es sinónimo de relación sexual.

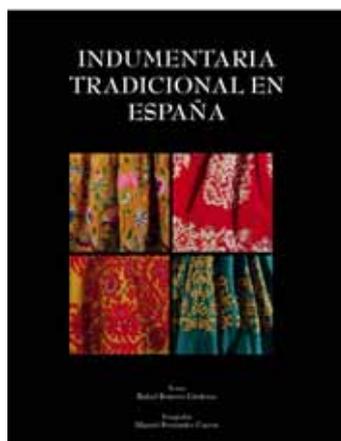
El capítulo 12 de la novela empieza simplemente así: *¡Boom!* Es una explosión en pleno éxtasis carnal del protagonista con la misteriosa mujer que aparece en el templo. El propio autor nos dice que Xiatong Luo, él mismo, era un "boom". Y aclara: "En mi pueblo "boom" también significaba "alardear" y "mentir". A los niños fanfarrones y mentirosos les llamaban "booms" (pág. 482).

Un poco más adelante, en la pág. 508, insiste en que "Xiatong Luo es un niño que no deja de soltar mentiras, un niño que dice las cosas sin pensar, un niño que encuentra satisfacción a través de la narración". Con ello Mo Yan justifica su idea de que "Las buenas novelas tienen que ser interpretables, ya que muchas veces no tienen por qué coincidir con lo que piensa el autor"... "La belleza de la literatura reside en los malentendidos" (pág. 19).

¡Boom! también puede interpretarse como el despertar del protagonista a la violencia social, al apetito por la carne. La carne entendida como comida, y la carne entendida como sexo.

Luo Xiaotong, es decir Mo Yan, disfruta de la carne, de toda la carne. Es un adulto que, como tantos otros, sufre el síndrome de Peter Pan. "Mucha gente, -leo de nuevo textualmente, esta vez en la pág. 507- consciente o inconscientemente, muchas veces desea no haberse hecho mayor".

Pero no será hasta la página 504, solo cinco antes de que finalice la novela, cuando descubriremos lo que realmente significa *¡Boom!* o "41 cañonazos". Y no seré yo quien lo descubra hoy aquí. Tienen que leerlo ustedes, tienen que descubrirlo por sí mismos, les gustará. Es una gran novela, densa y larga (520 págs.) pero que engancha desde el principio y nunca aburre.

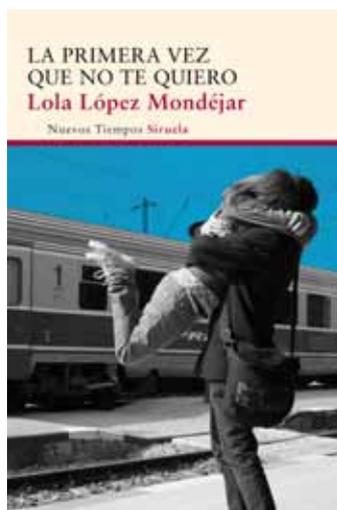


LA HISTORIA DE LOS PUEBLOS A TRAVÉS DE SUS TRAJES

Hay quien dice que el reciente pasado siglo XX guardó en los baúles del tiempo y la memoria los maravillosos trajes que las gentes de nuestros pueblos y ciudades habían creado y vestido en diversos tipos de actos y celebraciones a lo largo de doscientos años. Afortunadamente, en la actualidad hay un regreso a los valores, un reconocimiento de dichas tradiciones, gracias a cuyo impulso se han podido rescatar y reproducir muchos de ellos procedentes de todos los rincones de nuestro país.

Ficha técnica

Título: Esto no es... una dieta
Autores: Rafael Romero Cárdenas (texto) y Manuel Fernández Cuevas (fotos)
Editorial: Lunwerg
Páginas: 288
Precio: 29,50 €



JÓVENES DISPUESTOS A CAMBIAR EL PAÍS

La novela cuenta la historia de una afirmación personal que se inicia con un No. Su protagonista, Julia (Lía, Giulietta), emprende una investigación íntima de la que se desprende un fresco e incisivo tratado de geología interior. ¿En qué consiste ser mujer? ¿Qué es ser una auténtica revolucionaria? ¿Sirve el conocimiento para cambiar el mundo? ¿Cuáles son las palabras necesarias para entenderlo? De mirada desprejuiciada e inocente, Julia observa, indaga, aprende el vocabulario del mundo y explora en carne viva las heridas y alegrías de la vida. Milán, París, Creta, una cálida ciudad mediterránea, un estimulante tren a Portbou, son algunos de los escenarios por los que transcurre su viaje.

Ficha técnica

Título: La primera vez que no te quiero
Autora: Lola López Mondéjar
Editorial: Siruela
Páginas: 272
Precio: 18,95 €



EXQUISITO RECETARIO

Hasta ahora las hamburguesas se consideraban sinónimo de cocina rápida: una comida sabrosa y barata sin más. Afortunadamente las cosas han cambiado y ahora se han convertido en pequeños placeres gastronómicos. Este libro es un recetario sorprendente y refinado que puede convertirse en un pequeño objeto de deseo y de regalo para todos los que buscan algo diferente en la cocina. El lector gourmet encontrará las recetas más clásicas, pero también algunas sorprendentes como la hamburguesa de bogavante y mango o la hamburguesa de vieira y cacao, e incluye todo un capítulo para las hamburguesas vegetales (de judías, de quinoa, de tofu...).

Ficha técnica

Título: Hamburguesas gourmet
Autores: VV.AA.
Recetas: Víctor Garnier
Editorial: Lunwerg
Páginas: 160
Precio: 17,95 €



COMPRENDER MEJOR LA BEBIDA UNIVERSAL

Esta guía, hecha por un equipo de expertos, miembros de Cerveza Artesana Homebrew S.L., es en realidad un pequeño manual para todos los públicos sobre esta original bebida. Paso a paso, desde su historia milenaria, pasando por los ingredientes, estilos o maridajes, nos ayuda a comprender lo que hay detrás de cada sencilla botella de cerveza. Pero además, los autores han tratado de seleccionar las mejores cervezas artesanas que hoy se elaboran en nuestro país y proporcionar a sus consumidores, cada vez más numerosos, una exhaustiva relación de microcervecerías y marcas, organizadas por marcas, tipologías y comunidades autónomas.

Ficha técnica

Título: Guía para descubrir las mejores cervezas artesanas
Autores: Daniel Fermun, Ivó Castells, Nil Español y Macarena García
Editorial: GeoPlaneta
Páginas: 144
Precio: 9,95 €

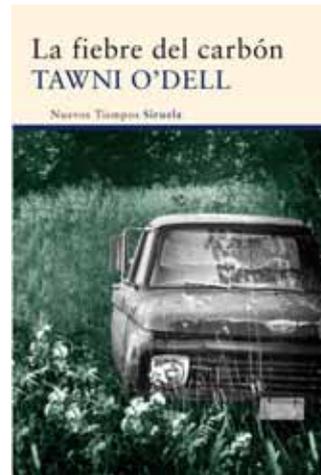


Ficha técnica

Título: Kennedy. El álbum de una época
Autor de las fotografías: Jacques Lowe
Editorial: La Fábrica
Páginas: 256
Precio: 39 €

RETRATOS DE UNA ÉPOCA

Kennedy. El álbum de una época incluye 250 imágenes, algunas inéditas, de la intimidad, el triunfo y el sufrimiento de una familia mítica. Coincidiendo con el 50 aniversario de la muerte de JFK se publica un volumen que retrata una época crucial de la historia de Estados Unidos. Lowe fue el fotógrafo oficial de la Casa Blanca y vivió pegado a los Kennedy desde 1958 hasta su asesinato en 1963. Aunque 40.000 negativos del fotógrafo quedaron destruidos en el atentado del 11S, la recuperación de las hojas de contactos y varios grabados han hecho posible esta edición. Las imágenes del volumen se acompañan de entrevistas inéditas con el fotógrafo y testimonios de su hija Thomasina, hilados cronológicamente.

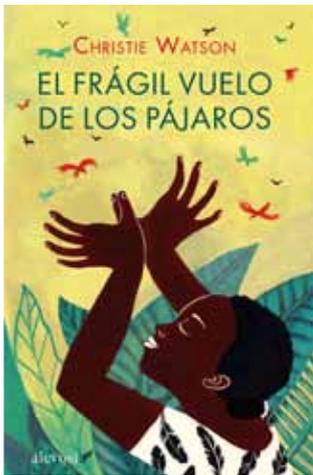


Ficha técnica

Título: La fiebre del carbón
Autor: Tawni O'Dell
Editorial: Siruela
Páginas: 368
Precio: 21,95 €

SECRETOS SOBRE LA CONCIENCIA

Como en su primera novela, *Caminos ocultos* (Siruela, 2012), Tawni O'Dell nos demuestra que posee un talento formidable para captar el humor y la humanidad incluso en las circunstancias más sombrías. En *La fiebre del carbón* nos devuelve a la región minera del oeste de Pensilvania. La ciudad de Coal Run es una comunidad de fantasmas y recuerdos. Después de que una explosión en la mina acabara con las vidas de muchos hombres y diera un vuelco al futuro de sus familias, las repercusiones aún se dejan sentir treinta años después. Ivan Zoschenko, ayudante del sheriff, deberá hacer frente a sus demonios y revelar el terrible secreto que pesa sobre su conciencia para zanjarlo de una vez por todas.



Ficha técnica

Título: El frágil vuelo de los pájaros
Autor: Christie Watson
Páginas: 368
Precio: 19,95 €

DISPARATADA VIDA DE UNA FAMILIA

Todo cambió después de que Mama encontrara a Padre con otra mujer. Mama, mi hermano Ezikiel, de catorce años, y yo nos vimos obligados a dejar nuestro piso en Lagos, que tenía un aire acondicionado tan eficaz que a veces nos daba frío, y mudarnos a Warri, el poblado de mi abuelo Alhaji, donde no había electricidad. Alhaji era el cabeza de familia en el recinto y nos convirtió a todos en musulmanes. Pero, en realidad, era Abuela la que mandaba en ese mundo. Alhaji tomó una segunda esposa, Celestine, una Plañidera Profesional de Ciudad a la que le encantaba llevar ropa de licra. Abuela, que era partera, tenía mucho que decir al respecto. Pero para entonces yo era su aprendiz, y sabía que había cosas mucho peores que la licra...” Así narra Blessing la vida de su familia.



Ficha técnica

Título: El mundo según Karl
Autores: Jean-Christophe Napias y Sandrine Destournelles,
Editorial: Lunewerg
Páginas: 288
Precio: 29,50 €

LAGERFELD, 80 AÑOS

Cultivadas, impredecibles, provocativas, a veces impactantes, las palabras de Lagerfeld son imposibles de ignorar. Karl Lagerfeld es un revolucionario maestro de la alta costura. Famoso por sus sinceras, polémicas y sorprendentes declaraciones que aparecen como flashes, creando titulares poco convencionales. Las declaraciones de Lagerfeld – sobre la moda, las mujeres, el arte, la política, el amor y la vida –, son como un oráculo para sus seguidores y amantes de la moda, acólitos y sabios de todo el mundo. El libro reúne refranes, aforismos y otras declaraciones en quince capítulos divididos por temas (Karl en moda, estilo, libros, celebridades, etc.). Las máximas de Lagerfeld son de lectura obligatoria para sobrellevar con glamour la vida moderna.



AIR FRANCE CUMPLE 80 AÑOS

En octubre de 1933, el Ministro del Aire francés, Pierre Cot, inauguró oficialmente Air France en el aeropuerto de Le Bourget (París). La nueva compañía nació de la reagrupación de Air Orient, Air Union, Société Générale de Transports Aériens, CIDNA y Aéropostale. En estas fechas, Air France da el pistoletazo de salida a un año de aniversario cargado de eventos tanto para los empleados de la compañía como para sus clientes. Esta es una ocasión perfecta para recorrer 80 años de creatividad al servicio de los viajeros, pero también de historias de elegancia, de cine, de diseño y de innovación. Para celebrarlo, a bordo de los aviones de Air France, la revista Air France Magazine hará un "Tour de Air France" en 80 años, desde 1933 hasta nuestros días, con artículos sobre la historia cultural de la compañía: un "viaje gráfico" con los carteles publicitarios de la época, "los colores del cielo" utilizados por los artistas, los "ecos de estilo" con la elegancia de los uniformes y la "línea Air France" con sus salas VIP, agencias, etc...





NUEVOS ASIENTOS RECLINABLES PARA BUSINESS EN LA RUTA BARCELONA-NY DE DELTA

Delta Air Lines está introduciendo sus nuevos asientos-cama BusinessElite totalmente reclinables en los vuelos entre el aeropuerto de Barcelona El Prat y Nueva York JFK, convirtiéndose en la única línea aérea estadounidense en ofrecer asientos-cama totalmente reclinables en esta ruta. Los clientes que vuelen en la clase BusinessElite podrán disfrutar de asientos orientados en sentido de la marcha, que pueden alcanzar un grado de inclinación de 180º y con acceso directo al pasillo, dispuestos en configuración 1x2x1. Todos están equipados con pantallas individuales de 10.6" y una amplia oferta de entretenimiento a la carta.



EMIRATES ESTRENA SALA VIP EN EL SANTIAGO BERNABÉU

Emirates ha inaugurado su exclusiva sala VIP en el estadio Santiago Bernabéu. Con una superficie de 375m², este espacio de diseño innovador puede acoger cómodamente a más de 200 invitados en los días de partido. El interiorismo, creado a medida, ha sido diseñado inspirándose en el interior de la cabina de un Boeing 777, el mismo modelo de avión que actualmente sirve la ruta entre Madrid y Dubái. Los elementos interiores, como las ventanas y la iluminación, han sido dispuestos con el propósito que evoquen la sensación de estar paseando por un avión de Emirates. Se espera que la sala VIP acoja por temporada a más de 6.000 invitados, que podrán disfrutar de unos asientos confortables, grandes pantallas de plasma y comidas y bebidas gourmet.



IBERIA PRESENTA SU NUEVO LOGO E IMAGEN CORPORATIVA QUE IRÁN LIGADOS A MEJORAS EN LA CALIDAD DE LOS SERVICIOS

En su nueva imagen, el color naranja desaparece y el color rojo resulta más protagonista, con lo que Iberia quiere resaltar los valores que sirven de cimiento de la nueva Iberia, como el rojo de la bandera española, que representa vitalidad, expresividad y carácter. La elaboración de la nueva estrategia de marca es fruto de un exhaustivo proceso de investigación en el que se ha recabado la opinión de cerca de 9.000 personas entre empleados y clientes.



GERMANWINGS ACTUALIZA HORARIOS Y TRAYECTOS

Germanwings, la aerolínea de bajo coste subsidiaria de Lufthansa, tiene nuevos trayectos y horarios para la próxima temporada estival, disponibles ya en la web (www.germanwings.com/es/). Con estos nuevos trayectos, algunos de los aeropuertos europeos estrenarán horarios y rutas. Por ejemplo, el de Dusseldorf ampliará sus servicios a través de las nuevas rutas de Germanwings: Dusseldorf-Dresde, Dusseldorf-Nuremberg y Dusseldorf-Leipzig, con 16 vuelos por semana. Desde Barcelona y Madrid habrá 12 vuelos semanales. Además, la aerolínea acaba de poner en marcha un nuevo concepto de producto el "vuelo a la carta" para personalizar su viaje añadiendo servicios.



EL TURISMO CONSCIENTE DE ECUADOR DA SUS FRUTOS

En 2011 nace el concepto de *Turismo Consciente* en Ecuador, respaldado por la Constitución, una propuesta diferente, innovadora que tiene su principal fundamento en la relación entre el ser humano y la naturaleza. Es, por tanto, un pacto de convivencia y de respeto mutuo entre los turistas y las comunidades con el patrimonio natural y cultural. Se ha avanzado en

los principios del desarrollo sostenible, sostenibilidad, responsabilidad y ética, promoviendo la paz, la amistad, el respeto y el amor a la vida como la esencia del turismo. Este concepto es tan importante a nivel mundial que obtuvo un reconocimiento especial por parte de la Organización Mundial del Turismo en su XIX Asamblea General, desarrollada en (Corea del Sur).



DALLAS INAUGURA UN JARDÍN EDUCATIVO PARA LOS NIÑOS

Tras casi dos décadas de investigación y dos años de obras, el pasado septiembre se inauguró en Dallas el Rory Meyers Children's Adventure Park, un extenso jardín interactivo de más de tres hectáreas cuyo objetivo principal es despertar el interés de los más pequeños por la ciencia y la naturaleza. El nuevo "museo sin paredes" consta de 17 galerías interiores y exteriores diseñadas según los parámetros de la educación interactiva aplicando tecnología innovadora en sus 150 exposiciones y elementos naturales. Está situado junto al espectacular Arboretum de Dallas, a orillas del lago White Rock.



IBIZA APUESTA POR LA CLASS-1 (LA FÓRMULA 1 DEL MAR) EN 2014

Ibiza presenta su candidatura oficial para celebrar en septiembre de 2014 en el marco de la "Ibiza International Sport Week 2014" una prueba de la competición reina del mundo de los deportes acuáticos, la Class-1, también conocida como la "fórmula uno del mar", así como la prueba de Aquabike, dónde la velocidad sobre los jet sky y las acrobacias aéreas de los freestylers no dejarán indiferente a nadie.



AUMENTA CONSIDERABLEMENTE EL TURISMO ESPAÑOL EN PERÚ,

Según cifras del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo de Perú, en lo que va de año, 56.764 turistas españoles han visitado el país andino, frente a los 51.406 que eligieron este destino en el mismo periodo del año anterior. Unas positivas cifras fruto de los esfuerzos de promoción realizados por Promperú con la colaboración de Barceló Viajes, a través de su touroperador de grandes viajes laCuartalsla.



CAFÉ & TAPAS ABRE EN EL AEROPUERTO DE TENERIFE

Café & Té abre los dos primeros Café & Tapas de Canarias en el Aeropuerto de Tenerife Sur, operados por SSP. Los establecimientos de Café & Tapas estarán ubicados en el hall de facturación y en la zona de embarque, reforzando así la oferta gastronómica del aeropuerto y atendiendo así tanto al público local y trabajadores del aeropuerto, como a pasajeros nacionales y extranjeros. SSP España ha invertido más de 800.000 euros en la instalación y operación de los dos establecimientos en los que trabajarán un total de 15 personas. En los dos nuevos restaurantes, ofrecidos en exclusiva a AENA, los pasajeros podrán encontrar tapas y raciones tradicionales canarias y del resto de España, además del café, producto estrella de la enseña.



EL PARQUE NACIONAL SNOWDONIA (GALES) INVITA A LA AVENTURA

Además de albergar el lago más grande de Gales, Snowdonia es uno de los Parques Nacionales más visitados del Reino Unido. Y es lógico. Aquí el alojamiento puede hacerse en cabañas de pastores totalmente acondicionadas, se puede visitar una mina abandonada y se puede experimentar una de las emociones más fuertes que existen: un salto en paracaídas, gracias al simulador de caída libre. www.visitwales.es



HURTIGRUTEN VISITA LAPONIA

La compañía Hurtigruten lanzará en 2014 un itinerario con una única salida para disfrutar de los espectáculos naturales de invierno y conocer la historia y tradiciones de los Sami, en Laponia. "El corazón de la Laponia noruega" dura 12 días, del 25 de marzo al 5 de abril y será un combinado entre el barco MS Midnatsol, de Hurtigruten, por los Fiordos Noruegos y una ruta en autobús por el interior de Finnmark, donde viven los Sami noruegos y donde en invierno se puede contemplar la aurora boreal. El viaje incluye el trayecto Hurtigruten Bergen-Alta-Bergen en una cabina con pensión completa, una noche en Kautokeino y otra en Karasjok, el recorrido en autobús por Finnmark con pensión completa y las excursiones. El precio, desde 1.978 euros por persona en cabina doble.



EL LOI KRATHONG EN TAILANDIA CELEBRA EL FIN DEL MONZÓN

Noviembre es el mes del fin del monzón y para celebrarlo Tailandia pone en marcha, año tras año, el festival Loi Krathong. Durante los días del 17 al 21 de noviembre se celebra el final de la época de lluvia, en distintas ciudades de todo el país, entre las que destacan Bangkok, Chiang Mai, Sukhothai, Ayuthaya o Tak. los tailandeses homenajean muy especialmente a Mae Khongkha, la diosa hindú de las Aguas, basándose en una ancestral costumbre brahmánica que con el paso del tiempo se ha incorporado a los rituales budistas tradicionales. Para ello hacen flotar en cualquier caudal de agua el krathong, que consiste en una pequeña cesta a modo de barca, construida con hojas de banano.

RUTAS DE SENDERISMO
· CON SABOR A RIBERA ·

- PAQUEOS POR LA RIBERA DEL DUERO
- RUTAS GUARDADAS - VISITAS A BODEGAS
- DEGUSTACIÓN DE VINO Y PASTAS (Imprescindible reserva)
- 20 DE OCTUBRE - HACIA EL MONTE SAN PEDRO - Cuenca de León
- 27 DE OCTUBRE - ENTRE EL AIRE Y EL REMANSO - Pedrosa - Valcarlos
- 3 DE NOVIEMBRE - RUTA DEL VISO - Cuenca de Morado
- 10 DE NOVIEMBRE - EN BUSCA DE LOS ORIGENES - Santibañanueva - Guesán y Boada

5€
 Precio de salida
 Incluye el transporte de ida y vuelta
 4 LITROS 20 AL

947 107 269 (del 10.30h a 14.00h)
info@rutasdelvinorural.com www.rutasdelvinorural.com

SENDERISMO EN RIBERA

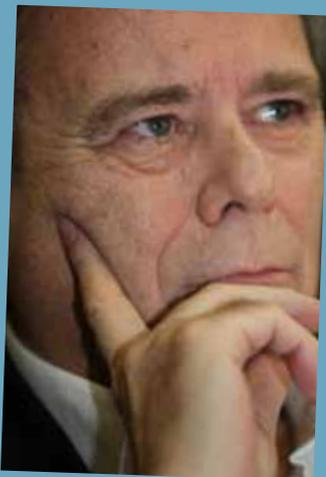
El Centro de Iniciativas Turísticas Ruta del Vino Afluyente Rural ofrece una nueva edición de rutas de senderismo de otoño, con "Sabor a Ribera"; en noviembre: "Ruta del Viso" y "En busca de los orígenes". Comienzan a las 9:30 y duran entre 2 y 4 horas. Inscripciones: 947 107 269

“Madrid, que fue capital europea de la cultura, es un destino que ha perdido interés”

MADRID: DESTINO NO TURÍSTICO

El turismo en Madrid se desploma. Menos turistas que nunca y las administraciones públicas, del PP, no son capaces de ponerse de acuerdo. No saben qué hacer, y lo poco que hacen, lo hacen mal. Madrid, que fue capital europea de la cultura, es ahora un destino menos interesante que la mayoría de las ciudades españolas. ¿Por qué?

Escarrer, consejero delegado de Meliá Hotels, da cuatro factores que explican la caída del turismo en Madrid: la falta de promoción de la ciudad en el extranjero; la falta de conectividad de Iberia y el aumento de las tasas aéreas de AENA, la falta de ferias y congresos internacionales por la falta de coordinación entre el Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid, y la carencia de marca de la ciudad.



Se dice que Madrid no tiene icono que la represente. Aun considerando no válidas Cibeles, la Puerta de Alcalá, la Gran Vía, el Oso y el Madroño o el Bernabéu (el escudo del Real Madrid es el icono más identificado en el mundo), hay conceptos que fueron esenciales y deberían seguir siéndolo: la cultura, la gastronomía, el ocio y la noche. Sólo el barrio de Las Letras, con varios de los mejores museos de Europa, es un reclamo a explotar, si se supiera hacer. Pero aquí el responsable era un tal Villalonga que acaba de dimitir después de dos años de no hacer otra cosa que crear conflictos en el Ayuntamiento.

Madrid no tiene una Torre Eiffel, ni una Torre de Pisa, ni una estatua de la Libertad, pero Berlín, Milán o Londres tampoco y son destinos mundiales. La solución, dicen algunos, es vender turísticamente Madrid y sus alrededores, como Toledo, Aranjuez, La Granja, Ávila y Segovia, pero todo debería empezar por invitar a las grandes empresas hoteleras a instalarse en Madrid y olvidar proyectos fracasados en otros países, como lo sería Eurovegas.

Y, por supuesto, dejar la promoción turística en manos de quien sabe, no de los políticos rancios que gobiernan la ciudad, más interesados en mantener su puesto que en colocar a Madrid en el puesto que le corresponde.

ANTONIO GÓMEZ RUFO
Escritor
www.gomezrufo.com

Golden



SUSCRIPCIÓN
Mercado Ibérico
+
Lujos de España
50 euros



SALIDA ESTACIONAL
4 Mercados Ibéricos
4 Lujos de España
+
1 ejemplar del libro
LUJOS DE ESPAÑA
de regalo

Suscripción 50 euros (IVA y gastos de envío incluidos)
® Cheque Adjunto a nombre de Proyectos Golden S. L.
(Paraje de la Fuensanta, s/n 19140-Horche (Guadalajara))
® Transferencia a Ibercaja Nº 2085 8092 01 03 302014 57
® A través de la página web: www.goldenspain.com



CASTILLA TERMAL
HOTELES

Escápate...

a menos de dos horas de Madrid aguas termales, edificios históricos y el mejor ambiente para relajarse y disfrutar

HOTEL TERMAL BURGO DE OSMA
El Burgo de Osma - Soria

HOTEL BALNEARIO VILLA DE OLMEDO
Olmedo - Valladolid

www.castillatermal.com