

# top VIAJES

LA REVISTA DE TURISMO ONLINE  
año IV N° 40 diciembre 2013

## PRAGA

EL PATRIMONIO DE LA PIEDRA DORADA

## NAVIDADES EN EL MUNDO

UN VIAJE POR DISTINTAS CULTURAS

**\*SORTEO\***

TE INVITAMOS A COMER DE TAPAS EN SEVILLA

## SICHUÁN

LA CUNA DEL OSO PANDA

# 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 un 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](http://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, Manuel G. Blázquez, Paloma Gil, Antonio Gómez Rufo, Carlos Monselet, Eli Morales, Cristina Morató, 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 compartílos. Queda prohibida la reproducción total o parcial de la obra.

## FOTO DE PORTADA

Oso panda en Sichuán. PILAR ARCOS

“En el mercado turístico sigue faltando la aportación del cliente español...Y así es difícil sobrevivir”

## VISADO DE ENTRADA

### Más turistas... extranjeros

Con el nefasto 2013 a punto de expirar para dar paso a un año 2014 tan incierto como esperanzador, tan alentador como pesimista y, en cualquier caso, siempre preocupante, hay algunos datos relacionados con el turismo que apuntan cierto optimismo.

Falta que estos datos sean definitivos y que las desviaciones que se produzcan hasta final de año no sean excesivas en negativo, pero parece ser que los más de 58 millones de turistas que nos habrán visitado cuando termine 2013 –bordeando el máximo histórico alcanzado en 2007, con 58,6 millones de visitantes– se habrán gastado unos 57.000 millones de euros, superando en mucho la cifra registrada en 2012 (43.300 millones).

Los datos de la Encuesta de Gasto Turístico (EGATUR) correspondiente al mes de octubre facilitados por el Instituto de Estudios Turísticos (ITE) aseguran que los turistas internacionales que acudieron a España se gastaron 5.476 millones de euros, 789 millones más que en octubre de 2012, lo que supone un incremento del 16,8%. Este avance obedece tanto a la subida del número de turistas que nos visitaron (6,9%) como al aumento de gasto medio por persona (9,3%), establecido en 1.001 euros. Hasta esa fecha, el gasto total entre enero y octubre se situó en 52.551 millones de euros, un 8,2% más que en el mismo periodo de 2012, lo que trasladado a finales de año supondría esos 57.000 millones a los que me refería.

Dicho lo dicho, estos datos tan positivos no esconden una realidad más gris para el turismo español. Porque son cifras de “exportación”, es decir, son ingresos llegados de fuera, igual que los producidos por vender cebollas, coches o jamones a otros países. Es innegable que se trata de una buena noticia, pero que no esconde las dificultades por las que atraviesa el sector, cuya rentabilidad y productividad se ve lastrada por la caída de ingresos que conlleva la falta de turismo interior. En eso el turístico no es distinto a otros sectores productivos del país: se mueve por los de fuera, porque el consumo interno sigue plano, bajo mínimos.

Hay muchos hoteles de todas las categorías –*cinco estrellas* también–, muchos restaurantes, bares y tascas, muchas salas de fiesta, muchos museos, muchos chiringuitos y muchos puestos callejeros que basan la mayor parte de sus ingresos en el cliente español y ese sigue sin dar señales de mejora.

Creo que es extrapolable el dato que me facilitaba días atrás el director de un lujoso hotel, cuya clientela hoy se reparte desproporcionadamente entre extranjeros y españoles: 70% y 30%. Y así es difícil mantenerse.

Despedido el funesto 2013, esperemos que su sucesor sea más misericordioso.



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



## 08 LA CUNA DEL OSO PANDA

Conocida interiormente como *El granero de China*, **SICHUÁN**, que tiene 86 millones de habitantes (casi el doble que España) y 487.000 km<sup>2</sup> (algo menos que España), posee muchos de los atractivos del país, entre ellos el que más repercusión tiene de cara al exterior: ser la cuna del oso panda.

PILAR ARCOS



## 34 NAVIDADES EN EL MUNDO

Las Navidades tienen demostraciones muy diferentes según la zona del planeta en que nos encontremos: mercadillos y cenas copiosas en el hemisferio norte, bañador, surf y menús refrescantes en el sur.

MANUEL G. BLÁZQUEZ

## Y ADEMÁS...

03 **VISADO DE ENTRADA**  
**JOSÉ LUIS DEL MORAL**  
"Más turistas... extranjeros"

06 **SORTEO**  
Menú de tapas en Abades Triana (Sevilla)

88 **HOTELES**  
- Grand Oasis Tulum (Riviera Maya)  
- Iru Fushi Beach & Spa (Maldivas)  
- Hotel Spa Convento Las Claras (Peñañiel)  
- Noticias

98 **GASTRONOMÍA**  
- Hotel Westin Palace: cena de lujo para despedir el año  
- Noticias

“En el viaje a través de la vida no existen los caminos llanos:  
todo son subidas y bajadas”.

ARTURO GRAF, poeta italiano de ascendencia alemana (Atenas, 1848; Turín, 1913)

## 74 CATEDRALES DEL VINO

Un conjunto de antiguas villas medievales preside el paisaje del vino en **RIOJA ALAVESA**. Un recorrido surcado por bodegas subterráneas del siglo XII, que conviven con las imponentes catedrales del XXI diseñadas por los arquitectos más vanguardistas.



106 **VINOS**  
· Información  
enológica

112 **EXPOSICIONES**  
· ‘El expolio de Cristo’  
· ‘Celebrities’  
· ‘El mal se  
desvanece’

120 **NOTICIAS**  
· Aerolíneas  
· Sector turístico

124 **KILÓMETRO 0**  
**ANTONIO G. RUFO**  
“Cultura y turismo”

## 60 DEL DORADO AL NEGRO

La capital de la región de Bohemia y de la República Checa, **PRAGA** (Praha, en checo), es una de las veinte ciudades más visitadas del mundo. Su casco histórico, Patrimonio de la Humanidad, es el gran reclamo de esta ciudad con 1,3 millones de habitantes, que recobró parte de su esplendor pasado a partir de la caída del bloque soviético. Muchos de sus edificios, hoy negros, están levantados con piedras doradas.

**SORTEO**



Al rellenar tus datos recibirás automáticamente un número para entrar en el sorteo de un MENÚ TAPAS para dos personas en el restaurante ABADES TRIANA, de Sevilla. El ganador será quien tenga el número que coincida con las cuatro últimas cifras del primer premio del sorteo de la Lotería Nacional del sábado 4 de enero de 2014. 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 topVIAJES.

**¡Haz clic aquí y participa!**

[www.topviajes.net](http://www.topviajes.net)

**top** **VIAJES**

Y



**ABADES TRIANA**

TE INVITAN A DISFRUTAR DE

**UN MENÚ TAPAS\* PARA DOS  
PERSONAS EN ABADES TRIANA  
(SEVILLA)**

\*El menú incluye 5 platos de tapas recomendados por el chef:  
2 entradas + 1 pescado + 1 carne + 1 postre  
Agua mineral y selección de vinos del sumiller

\*Sujeta a disponibilidad del  
restaurante, acorde a las políticas de  
reserva del mismo y en el plazo de  
6 meses desde la fecha del sorteo

[www.abadestriana.com](http://www.abadestriana.com)



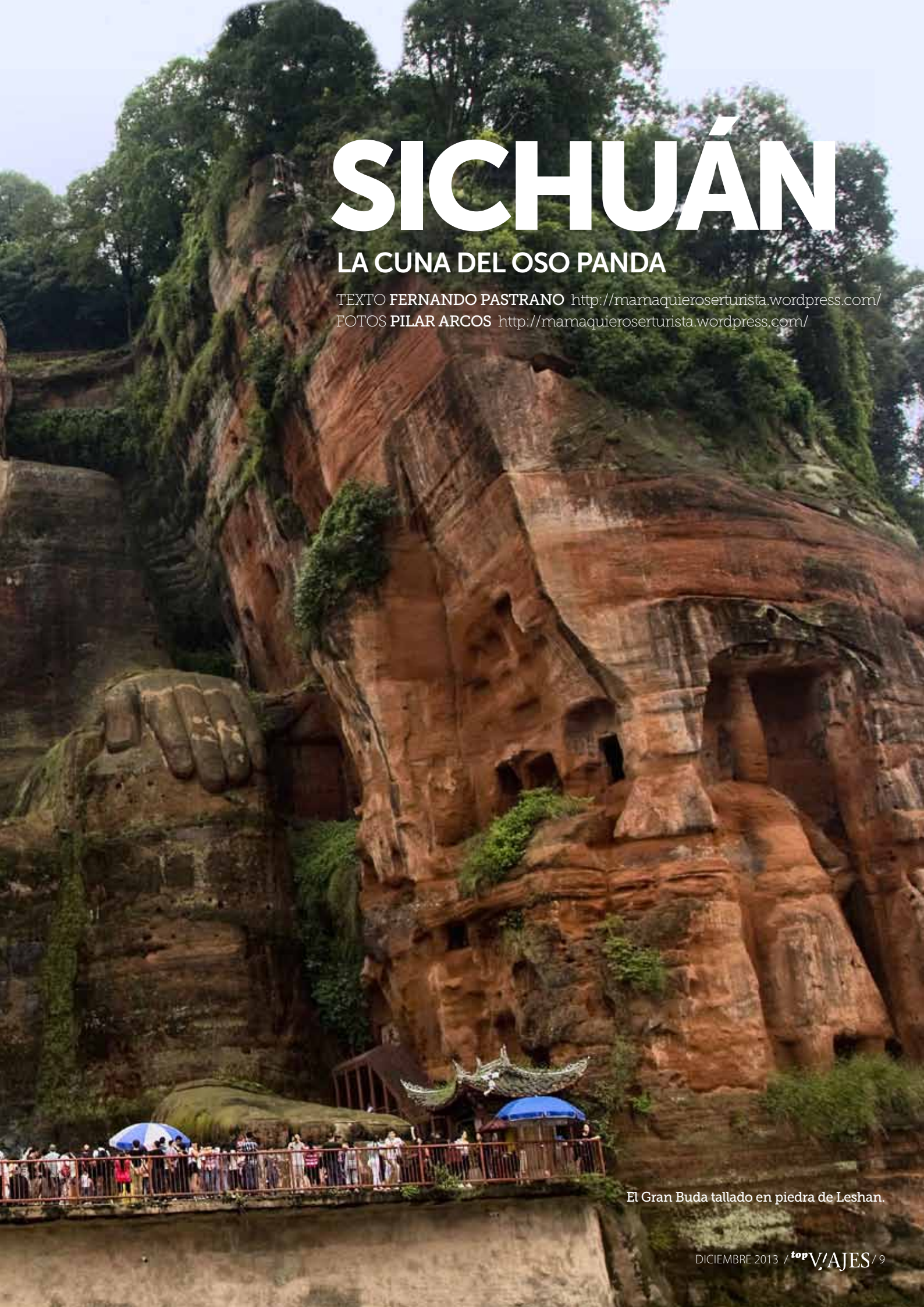


# SICHUÁN

## LA CUNA DEL OSO PANDA

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

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

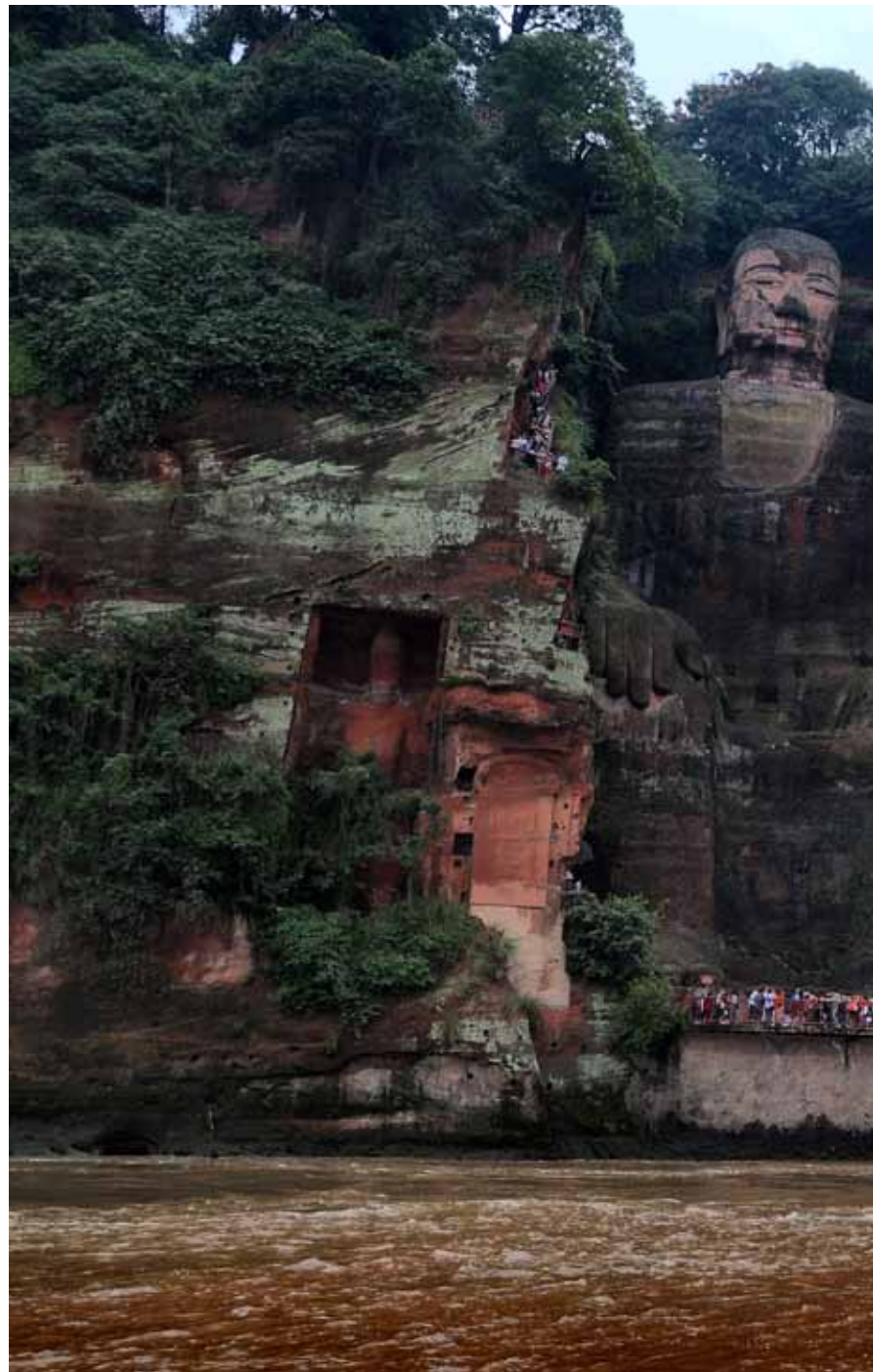


El Gran Buda tallado en piedra de Leshan.

Conocida como “El granero de China”, Sichuán, que tiene 86 millones de habitantes (casi el doble que España) y 487.000 km<sup>2</sup> (algo menos que España), posee muchos de los atractivos del país

**S**ichuán es una de las principales provincias de China y sin embargo es una gran desconocida. Habrá a quien le suene por ser la cuna de los osos pandas, pero poco más. Poco o nada. Y sin embargo entre sus 86 millones de habitantes (casi el doble que España) y sus 487.000 km<sup>2</sup> (algo menos que España), se encierran muchos de los grandes atractivos de China.

Situada en el SO del país asiático, Sichuán es conocida como “El granero de China” por la fertilidad de sus tierras y la abundancia de terreno cultivable. Pero lo que al turista le puede interesar más, aparte de la infinitud de sus muy fotogénicos arrozales y campos de colza, de sus montañas sagradas y sus lagos turquesas, es el poso cultural de una China auténtica que, como nos ha dicho Hao Kangli, director de la Administración de Turismo de Sichuán, tiene más de cinco mil años de historia, con nueve lugares declarados Patrimonio de la Humanidad. El director de turismo bromeó al constatar que “solo nos falta la playa para tenerlo todo”, ya que Sichuán es una provincia interior con zonas que van desde los 200 a los



7.000 metros de altitud sobre el nivel del mar. Aunque sea un tópico, es verdad. Sichuán es la cuna del oso panda y hoy en día un santuario en el que, además de todos los individuos criados en cautividad, aún existen 1.600 pandas en libertad. Hao recordó que tuvo el placer de formar parte de la delegación que en 2007 trajo al Zoo de Madrid dos “grandes osos-gatos” (que esta es la traducción literal de “osos panda” en chino) como regalo de su gobierno al español.

Y también es verdad que el nombre de Sichuán saltó a los informati-

vos occidentales en 2008 por el terrible terremoto que costó la vida a más de 40.000 personas. Pero no es menos cierto que en esa provincia viven 52 minorías nacionales, que es como allí llaman a las etnias minoritarias. Que la gastronomía sichuanesa, que puede ser muy picante, es tan desconocida como exquisita. Que es la “Puerta del Tíbet”, lugar de paso casi obligado para acceder a esa mítica región. Que es la patria chica de Deng Xiaoping (1904-1997) el reformador de la economía china, sin cuya contribución el país no sería hoy la segunda



Este lugar Patrimonio de la Humanidad desde 1996 lo podemos visitar de dos maneras. Llegando por carretera hasta el templo que hay a sus espaldas, en la parte superior del acantilado, o tomando un pequeño ferry aguas arriba del río. De la primera manera se ve el gigantesco Buda desde su cabeza y se puede bajar por su lado derecho por una empinada escalera hasta una base situada a los pies de la estatua. Desde el ferry se tiene una perspectiva general de la ciclópea obra más adecuada para tomar fotografías generales.



### **Gigante de piedra**

En un acantilado al pie de la confluencia de tres ríos, se construyó durante noventa años (713-803) el Buda de piedra más alto del mundo. Una enorme estatua de 71 metros de altura que representa al Buda Maitreya (del Futuro) sentado en actitud serena y con las manos apoyadas en sus rodillas. Solo su cabeza mide 15 metros, y siete metros cada una de sus orejas.



Impresionante retablo de madera policromada de un bodhisattva en el templo de Lingyun, en la montaña del Gran Buda de Leshan.





### La ópera de las mil caras

La ópera de Sichuán es diferente de su hermana más conocida, la ópera de Pekín, pero un inexperto occidental no encontrará muchas diferencias entre ambas. Una variante de la ópera de Sichuán es el "bianlian" (literalmente "cambiar la cara"), que data de hace unos 300 años. Es un auténtico arte en el que el actor-prestidigitador cambia de máscara hasta más de diez veces a la vista del público y en un abrir y cerrar de ojos.

Como cualquier truco de magia, su técnica no se revela, pero yo sí lo voy a hacer. El actor lleva sobre su cara hasta veinte máscaras superpuestas de finísima seda, una literalmente pegada a la otra. Con un ingenioso mecanismo de hilos y resortes prácticamente invisibles, las recoge hacia la parte superior, donde quedan ocultas por un gran y holgado tocado.

Esta es la teoría, fácil, pero como en cualquier ejercicio de prestidigitación, lo difícil es la práctica.

Algunos artistas rizan el rizo haciendo que sea una marioneta de tamaño natural quien cambie de cara. El último paso es siempre llegar a la cara al descubierto del artista.



Una variante de la ópera de Sichuán es el "bianlian" ("cambiar la cara"), en el que el actor cambia de máscara hasta diez veces a la vista del público y en un abrir y cerrar de ojos

potencia mundial. Pero, como dijo Hao, Sichuán tiene tanto que ofrecer que no bastan las palabras, hay que verlo. Porque ya lo dice el proverbio: "Más vale ver una sola vez que oír cien veces".

### PELIGRO DE EXTINCIÓN

He dado muchas vueltas al título de este reportaje tratando de huir del tópico de los pandas, pero al final siempre volvía a él. Porque los denostados lugares comunes lo son porque suelen ser auténticos. Sichuán, ya lo he insinuado, tiene muchas cosas que aquí veremos, pero lo más singular son sus pandas.

Y es que los pandas o pandas gigantes (*Ailuropoda melanoleuca*), en chino daxiongmao (literalmente "gran oso gato"), son una especie exclusiva de China y en peligro de extinción. No hace tanto estaban por todo el sur de China, pero poco a poco las hogueras de los agricultores y la expansión urbana han ido acabando

con los bosques de bambú, su principal alimento y hábitat natural.

Se cree que en completa libertad solo hay unos 1.600 pandas, de los que el 80 por ciento se encuentran en la provincia de Sichuán. El resto están en Shanxi, Gansu y Tíbet. En zoos de China y de todo el mundo hay unos 200 ejemplares.

De los diferentes lugares controlados y acondicionados para la visita de los pandas, nosotros fuimos al Centro de Conservación Ya'An en la Reserva de Bi Feng Xia, a dos horas por carretera de Chengdú, la capital de la provincia. Aquí están ahora muchos de los 100 pandas que vivían en el Wolong, posiblemente el centro de cría de estos animales más famoso, situado en el radio de acción del terremoto que asoló buena parte de Sichuán el año 2008.

Llegamos por la autopista de Ya'An y lo primero que vemos es un parque zoológico convencional, tipo safari, en el que hay animales de todo



### Más rápido que la vista

En 1966 se dio a conocer en Occidente el arte del cambio de máscaras a través de la película de Tian-Ming Wu, "El rey de las máscaras" (que se puede ver completa y con subtítulos en castellano en esta dirección: <http://es.gloria.tv/?media=307551>).

Narra la historia de un viejo maestro de la escena de principios del siglo XX. Está claro que las caretas están una sobre la otra, no hay nada más que ver estas fotos, pero ¿cómo se la cambian en fracciones de segundo? El artista es más rápido que la vista.



Los pandas, en chino “daxiongmao” (literalmente “gran oso gato”), son una especie exclusiva de China en peligro de extinción. Se cree que en completa libertad solo hay unos 1.600, de los que el 80 por ciento se encuentran en la provincia de Sichuán



el mundo, pero no pandas. La visita es perfectamente prescindible, salvo para los muy forofos de este tipo de recintos.

El lugar de los pandas está a unos tres kilómetros de aquí, en un paraje encantador de unas 400 hectáreas, repleto de vegetación y salpicado por arroyos que caen en cascada (Bi Feng Xia significa Cañón del Pico Verde) al que se puede acceder a pie a través de un camino forestal, o en coche por una carreterita asfaltada. Ya dentro del centro de conservación hay más de una docena de amplios recintos en los que se encuentran los pandas. Es muy fácil verlos, a veces a menos de diez metros, y suelen estar solos, ya que son animales solitarios. La mayoría está comiendo las hojas de un tipo concreto de bambú, otros subiendo a

altos árboles. Con suerte, en la guardería podremos ver alguna cría en cunitas parecidas a las que se usan para los bebés humanos.

#### EL BUDA MÁS ALTO

Leshan significa literalmente “Montaña Alegre (Feliz)”. Está a 260 kilómetros de Chengdú, donde confluyen tres ríos: Min Jiang, Dadu y Qingyi. Aquí, en un acantilado a pie de río, durante noventa años (713-803) en la dinastía Tang se construyó el Buda de piedra más alto del mundo. Una enorme estatua de 71 metros de altura que representa al Buda Maitreya (del Futuro) sentado en actitud serena y con las manos apoyadas en sus rodillas.

Este lugar, Patrimonio de la Humanidad desde 1996, lo podemos visitar de dos maneras: llegando por

En esta doble página, cinco imágenes del Centro de Conservación Ya'An en la Reserva de Bi Feng Xia, a dos horas por carretera de Chengdú, la capital de Sichuán. Se pueden ver desde muy cerca y casi siempre están solos. Tuvimos suerte y en la guardería había un bebé en su cuna.







Esta es una imagen poco frecuente. Ya que los pandas son animales muy solitarios, no es habitual ver tantos ejemplares juntos.



Langzhong, con más de 2.300 años de historia, fue capital de un pequeño reino y su arquitectura de casas tradicionales y sus calles paralelas repletas de tiendas, templos y mansiones, han llegado casi intactas hasta nuestros días



Arriba, reconstrucción del cortejo nupcial de una boda tradicional en Langzhong. A la derecha, la torre Huaguang de esa ciudad.

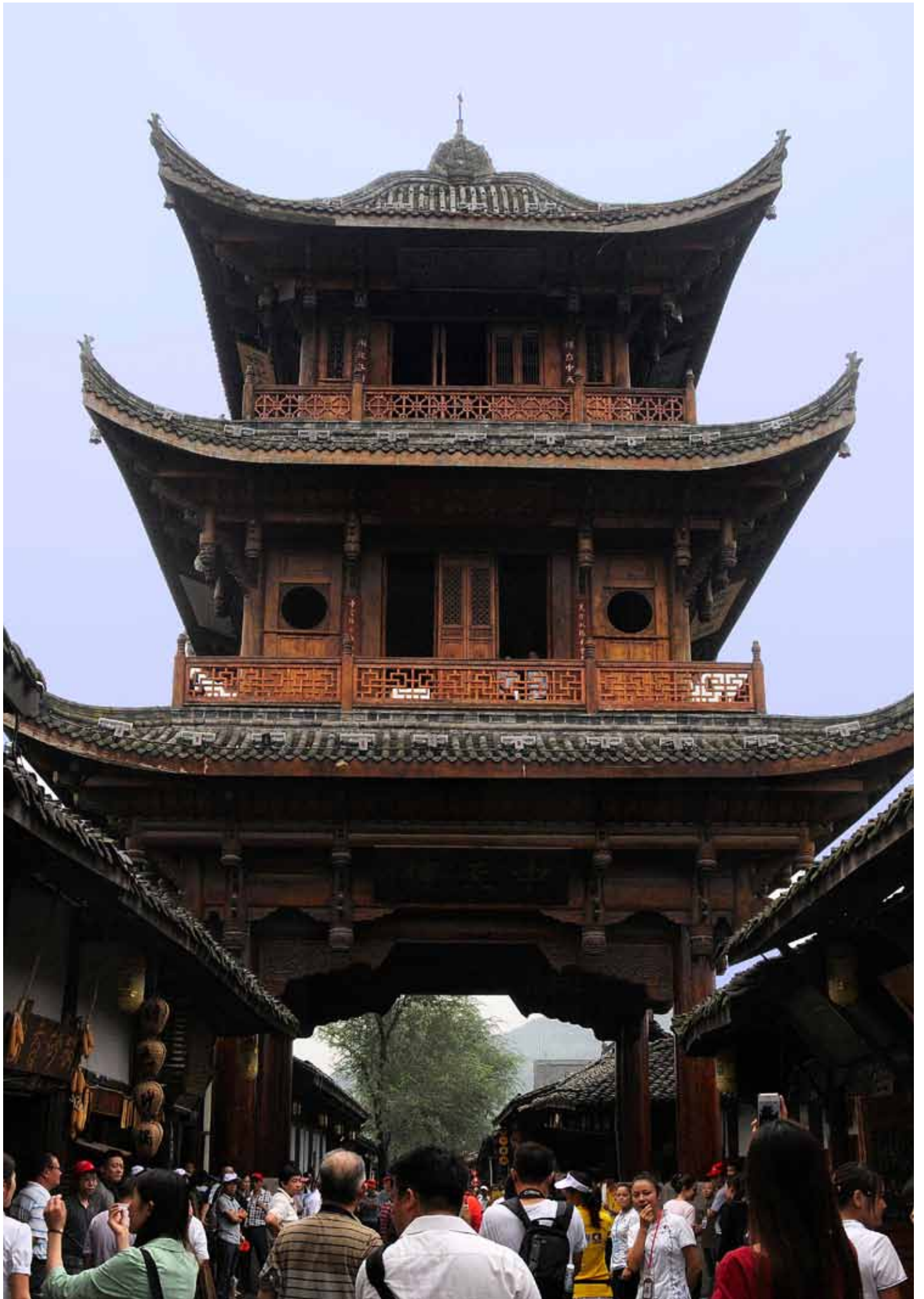
carretera hasta el templo que hay a sus espaldas, en la parte superior del acantilado, o tomando un pequeño ferry aguas arriba del río. De la primera manera se ve el gigantesco Buda desde su cabeza y se puede bajar por su lado derecho por una empinada escalera hasta una base situada a los pies de la estatua. La subida, hasta el punto de partida, es por el lado izquierdo. Desde el ferry, que se queda prácticamente parado durante unos minutos, se tiene una perspectiva general de la

ciclópea obra más adecuada para tomar fotografías generales. En su día, la enorme estatua estaba dentro de una pagoda de madera de trece pisos que cubría toda la estatua a excepción de la parte central de la cara, visible a través de un enorme ventanal. Desde allí, Maitreya velaba para que el río no se desbordase y así fue. Estudios materialistas recientes han desvelado que los grandes bloques de piedra que cayeron a la corriente durante su construcción desviaron la corriente

de tal forma que no volvió a haber inundaciones.

#### **MONTAÑA SAGRADA**

A espaldas del gran Buda de Leshan se alza el Monte Emei, una de las cuatro montañas más sagradas del budismo chino. Subir hasta su cima a 3.099 metros sobre el nivel del mar no es nada difícil gracias a los teleféricos. Lo más complicado es encontrar un día despejado, pero a veces hay suerte y podemos ver las pagodas y estatuas





### Tés y teteras

El consumo del té nació en China hacia el año 250 a.C. y que comenzó a cultivarse en las provincias de Sichuán y Yunnan. Y puede que sea en Sichuán donde esté más arraigada la costumbre de acudir a casas de té para degustarlo.

En Chengdú, donde reza el proverbio que "hay pocos días soleados, pero muchas casas de té", existen locales de este tipo de muy diferentes categorías, desde humildes bares sin mayores pretensiones, a teterías montadas en antiguas casas con agradables jardines (como el de la foto de la derecha). En muchas casas de té se pueden presenciar espectáculos de ópera, con el tradicional cambio de máscaras de Sichuán, hasta el propio espectáculo del servicio del té, en el que camareros malabaristas (como en la foto de arriba) sirven la infusión desde extrañas teteras de larguísimos pitorros.

Pero lo más importante siempre es la materia prima: el "hong cha", té rojo, de Chuang Hong. El puer de Sichuán, tan bueno al menos como el de Yunnan, que se presenta en tortas prensadas, y los tés verdes del monte Emei.



## El té y Sichuán van indisolublemente unidos. Es en esta provincia donde empezó a cultivarse hacia el año 250 a.C. abundan las casas de té y los espectáculos que tienen a esa infusión como protagonista

de Buda entre la bruma. Emeishan significa literalmente "Monte de Cajas Elevadas"; no me pregunten por qué. En él hay una treintena de templos, pero el atractivo más espectacular es la estatua de 66 toneladas de bronce dorado y 48 metros de altura que corona el pico. Está dedicada a Puxian, el bodhisattva Samantabhadra discípulo directo del Buda histórico, que cuenta con diez cabezas y está sentado sobre cuatro elefantes de seis colmillos cada uno. Aunque el tramo final es una empinada escalinata merece la pena el esfuerzo. Y si acertamos a ir en un día con "mar de nubes" monte abajo, mejor que mejor.

Toda el área del Monte Emei ocupa una extensión de más de 200 kilómetros cuadrados que reciben diversos nombres según quien la visita. Para los religiosos es la "Montaña

Celestial del Budismo"; para los naturalistas es el "Museo Geológico", el "Paraíso de los Animales", o el "Reino de las Plantas". El clima templado y las lluvias abundantes han creado un hábitat en el que prosperan más de 2.000 especies de animales salvajes entre los que se encuentran algunos pandas gigantes, pandas rojos, macacos tibetanos (los más fáciles de ver), faisanes, cigüeñas negras, takin (budorcas taxicolor) una especie de bueyes de montaña, multitud de aves y mariposas... Y más de 5.000 especies de plantas, muchas de ellas raras o endémicas como la davidia, y té silvestre (camelia sinensis). Solo del género azalea se han descubierto una treintena de variedades.

### CIUDAD BIEN CONSERVADA

El motivo puntual de nuestro viaje a



### Gente para todos los gustos

Los 86 millones de habitantes de Sichuán pertenecen a 53 etnias diferentes. Así que no es difícil encontrar tipos curiosos por todas partes. Arriba a la derecha un intérprete de erhu (violín de dos cuerdas) vestido de época en la ciudad de Langzhong. Junto a él un monje budista en Leshan, el carácter dorado grabado en la roca se lee "Fo" y significa "Buda". Al lado de estas líneas, una abuela orgullosa de su nieto con un corte de pelo tradicional. Debajo, tres generaciones en una sola imagen, y una peregrina tibetana en el Templo Dorado del Monte Emei.



En Chengdú, la mejor ciudad para vivir de China según una encuesta, la vida transcurre apaciblemente en torno a las viejas calles en las que abundan los puestos callejeros, los restaurantes y las casas de té con agradables y frondosos jardines



Sichuán ha sido la celebración del Festival Internacional de Cultura y Turismo 2013. Que la sede del evento haya sido la ciudad de Langzhong no es casualidad. Junto con Lijiang (horteramente llamada la “Venecia de Oriente”), Pingyao (y sus murallas medievales) y Shexian (con sus pailou, arcos ornamentales con tejados puntiagudos), Langzhong está considerada como una de las cuatro ciudades históricas y culturales mejor conservadas de China, pero es la menos conocida en el extranjero.

Langzhong, que literalmente significa “Rodeada por ríos y montañas”, es uno de los lugares con mejor fengshui (vivir en armonía con el medio ambiente) de China, gracias precisamente a su ubicación en la herradura

que forma el río Jialing y a estar protegida en tres de sus cuatro costados por montañas.

Con más de 2.300 años de historia, fue capital de un pequeño reino y su arquitectura de casas tradicionales de tejados grises agrupadas en cuadrícula compacta en torno a calles paralelas y perpendiculares repletas de tiendas, templos y mansiones, ha llegado casi intacta hasta nuestros días. Pasear por su centro histórico es como meterse de lleno en un viaje a través del tiempo.

#### NI GRANDE NI PEQUEÑA

Final y principio de este viaje a Sichuán puede ser su capital, Chengdú, que con una población de 14 millones de habitantes está considerada como

Arriba, un “xier” (literalmente “limpiador de orejas”) hace su trabajo en una calle de Chengdú con toda una serie de instrumentos de tortura placentera, que van desde pinzas, pinceles y diapasones de cobre hasta torundas de algodón.

Al lado, un restaurante tradicional en un viejo edificio restaurado de Chengdú en el Callejón Estrecho (Zhaixiangzi), que data de la dinastía Ming (1368-1644).







El mar de nubes del Monte Emei descubre por unos segundos la pagoda de Wanfoding (Pico de los Diez Mil Budas).







### **El templo dorado**

La cúspide del Monte Emei (a 3.099 metros) está coronada por el Templo Dorado y una enorme estatua de 66 toneladas, también de bronce dorado, y 48 metros de altura. Está dedicada a Puxian, el bodhisattva Samantabhadra, discípulo directo del Buda histórico, con diez cabezas y sentado sobre cuatro elefantes de seis colmillos cada uno. A ella se accede por una gran escalinata de 3.000 peldaños desde la base.



Un restaurante típico sichuanés en el barrio antiguo de Chengdú.





Estatua de Mao en la plaza Tianfu de Chengdú.

una ciudad “ni grande ni pequeña” de China.

Si Pekín ya va siendo sinónimo de prisas, de oportunidades; Shanghái de modernidad, de moda; Cantón de negocio, de dinero; Chengdú lo es de tranquilidad, de vida placentera y auténticamente china. En 2011 el semanario “Oriental Outlook” hizo una encuesta entre 200.000 familias chinas sobre cual era la mejor ciudad para vivir y Chengdú quedo en primer lugar. Se valoraba la calidad de vida, los precios, la cantidad de lugares de ocio, la calidad de la comida, la conservación de la cultura y la facilidad para hacer negocios.

En Chengdú, con un clima muy húmedo y caluroso, la vida transcurre en torno a las viejas calles y sus casas de té, muchas en agradables y frondosos jardines.

Dos vías peatonales restauradas son el eje de la convivencia urbana, se trata del Callejón Ancho (Kuanxiangzi) y el Callejón Estrecho (Zhaixiangzi) que datan de la dinastía Ming (1368-1644) y Qing (1644-1911), y representan la quinta esencia del modo de vida chino. Junto a restaurantes y casas de té tradicionales, encontramos tiendecitas encantadoras de todo tipo de productos, y vendedores callejeros ambulantes propios de otras épocas.

El Callejón Ancho se llama así porque en él estaban las casas de los personajes más ilustres del ejército imperial, y como usaban sus carruajes para entrar y salir, la calle no podía tener menos de 7 metros de ancho. El Estrecho, a simple vista hoy muy parecido, es el lugar ideal para sentarse a tomar un té de puer, jugar una partida de mahjong, dejar que un experto “rascador” nos limpie las orejas, o comprar una figurilla hecha de azúcar ante nuestros ojos.

A muy pocos metros, en la gran plaza Tianfu (Paraíso), se encuentra una enorme, y ya poco frecuente, estatua de Mao Zedong. ●

## GUÍA PRÁCTICA

### SICHUÁN (CHINA)



### CÓMO LLEGAR

**Air China** tiene vuelos directos entre Madrid y Pekín. Utiliza aviones Airbus A330-200, que tardan entre 10 y 12 horas. Se pueden conseguir billetes por unos 700€. De Pekín a Chengdú el vuelo tarda 2:45 horas.

La agencia **China Internacional Travel**, con oficinas en Madrid y Canarias, lo puede organizar todo a la medida del viajero y con guías en castellano.

[www.airchina.es](http://www.airchina.es) / [www.chinatravel-cit.com/](http://www.chinatravel-cit.com/)



### DÓNDE DORMIR

En Sichuán, como en otras provincias de China, hay muy buenos hoteles netamente chinos pero que no se pueden homologar a los hoteles de cadenas internacionales. Esto puede que sea un inconveniente, pero también un atractivo. Son hoteles lujosos, modernos, eficaces y confortables, pero “al estilo chino”. Es decir, muy pocos empleados (salvo en la recepción) hablan otro idioma que no sea chino. Pocos folletos estarán en otra lengua. De las docenas de canales de TV, en muchas ocasiones no se sintonizan nada más que los chinos, ni tan siquiera la CNN...

Uno de ellos es el **Phoenix Hotel**, en la imagen, (No.45 1st Section of Shumen North Road, Shizong District, Guangyuan 628000)



de la ciudad Guangyuan. Excelente hotel de lujo comparable a un cinco estrellas, pero adoleciendo de todos los defectos mencionados. Grandes habitaciones, bien equipadas y limpias, bien surtidas de todo tipo de amenities (incluso preservativos). Especialmente acondicionadas para descansar y trabajar: wifi gratuito y rápido, bastantes enchufes, mesa de trabajo...

### QUÉ Y DÓNDE COMER

La excelente cocina de Sichuán es una de las ocho escuelas gastronómicas principales de China. Se caracteriza por sus sabores intensos, variada presentación y, sobre todo, por el generoso uso de condimentos, especialmente el picante. Con la llegada del chile



procedente de América a finales de la dinastía Ming (1368-1644) se reforzó este sabor que se une a los otros cuatro fundamentales de la cocina sichuanesa: dulce, agrio, salado y amargo..

Entre los numerosos platos típicos destaca el pato al té, que compite con el pato laqueado de Pekín. Es un pato frito, con la piel crujiente y un delicado aroma a té ahumado. Este, sin embargo, no pica. Otros platos son el pollo Kung Pao, con cacahuets; la Huo Guo (hot pot en inglés); los Fuqi Feipan, un guiso a base de casquería de ternera: callos, corazón, lengua y bofe, que cuando está bien



hecho es delicioso.

En cuanto a los restaurantes, yo me atrevería a decir que probáseis guiándoos por la intuición. La mayoría son buenos. Uno de los recomendables es el **Shen Mu Shan Zhuang** (en la foto) que se encuentra en el Monte Emei (Hualing Village, distrito de Taoyuan, tel. 03-391-2358).

### MÁS INFORMACIÓN

**Oficina de Turismo de China**  
<http://www.cnto.org.es/>



# Vietnam



**Clima:** tropical en el sur, monzónico en el norte. Temporada de lluvias de mediados de Mayo a mediados de Octubre/Noviembre dependiendo de la zona

**Formalidades:** Pasaporte con validez mínima 6 meses y visado

**Vacunas:** ninguna obligatoria



- Hanoi es una de las ciudades más agradables de Indochina, con bulevares sombreados, parques y edificios coloniales franceses.
- Un crucero a bordo de un junco tradicional vietnamita entre las 3.000 islas que, como dientes de dragón, se erigen sobre las aguas de color esmeralda de la Bahía de Halong.
- La ciudad imperial de Hue y Hoi An, la pequeña ciudad portuaria patrimonio Mundial de la Unesco
- Saigón, un símbolo del rápido crecimiento económico del país.



## No se deben perder

### Visita de Hanoi

Conocerán el mausoleo de Hồ Chí Minh, la casa sobre pilotes, la pagoda de un sólo pilar, el Templo de la Literatura (Primera Universidad de Vietnam)... y por la noche presenciarán el tradicional espectáculo de marionetas acuáticas.

### Bahía de Halong

Embarque en un junco tradicional con el que navegarán por la bella y famosa bahía. Visita de algunas cuevas y posibilidad de organizar una cena en su interior.

### Hoi An / Pueblo de Tra Que

Paseo por esta ciudad portuaria con encanto en la que se encuentran bellas obras arquitectónicas. A continuación, paseo en bicicleta para visitar el pueblo de Tra Que.

### Hue

En ruta, visita del museo de Cham en Danang. Continuarán hacia Hue pasando el famoso cuello de las nubes (deo Hai Van). Visita de la Ciudad Imperial.

### Ho Chi Minh

Vuelo de Hue a Ho Chi Minh. Visita a los sitios históricos de la ciudad.

### Ho Chi Minh / Ben Tre

Conocerán el delta del Mekong a bordo de un barco fluvial.

## Época de Festivales en Vietnam

La festividad más importante de Vietnam es la del Tet.. Durante las semanas previas, las calles son un hervidero de gente comprando comida, regalos y ramas en flor de albaricoquero o melocotonero. Las ofrendas a los antepasados se ponen en el altar familiar y luego se queman para que el humo transporte las muestras de respeto al cielo. En esos días también es típico hacerse predecir el futuro y pedir deseos para el año entrante escritos con ideogramas chinos en papeles de color rosa, que se colocan a la vista junto a pebeteros ardiendo.

El Tet Nguyen Dan (Festival de la Primera Mañana de Año) encarna todo el espectro de la mitología vietnamita y de los posibles lugares que uno ocupa dentro de la familia, entre sus antepasados y en el orden de universo. Durante la semana que dura el viaje de los dioses hacia el cielo, los vietnamitas procuran protegerse de los malos espíritus haciendo estallar petardos para así frustrar los planes del infame diablo que no pueden soportar ni el ruido ni la luz.



# LA NAVIDAD

## EN EL MUNDO

TEXTO PALOMA GIL [paloma.gil@revista80dias.es](mailto:paloma.gil@revista80dias.es)

FOTOS ARCHIVO

Vista del mercadillo de Adviento en la plaza del Ayuntamiento de Viena.





Las Navidades tienen demostraciones muy diferentes según la zona del planeta en que nos encontremos: mercadillos y cenas copiosas en el hemisferio norte, bañador, surf y menús refrescantes en el sur

**L**lega noviembre y parece que el mundo se prepara, despacito, para celebrar diciembre. De mil y una maneras diferentes, pero con un objetivo común: la Navidad. Muestras culturales de todo tipo, tradiciones divertidas, originales recetas de cocina y cientos de compras entre decoraciones brillantes, luces de colores y villancicos.

Diciembre es un mes en el que todo será fiesta, celebración, exceso, encuentros familiares y ese sentimiento controvertido que nos invade de una u otra forma y que va desde el disfrute al sufrimiento, desde la emoción al más absoluto agotamiento. Pero, ¿ocurre lo mismo en todo el planeta? Por su puesto que no.

#### **AUSTRIA: MERCADILLOS Y BUENA MESA**

Austria es probablemente uno de los países más tradicionales y cuyas celebraciones son más parecidas a las de España.

Todo comienza a mediados de noviembre con la inauguración de los mercadillos de Adviento. En ellos se pueden comprar los adornos de la casa y un sinfín de regalos para toda la familia, pero sin duda lo mejor es poder compartir con los amigos una taza de vino caliente o una copa de ponche, al calor de los cánticos de una



orquesta o coro popular que ameniza el ambiente con villancicos.

La mayoría de estos mercadillos están abiertos desde mediados de noviembre hasta el día 24 de diciembre y sólo un pequeño puñado de ellos, abren después de esta fecha. Son los conocidos como Mercados de Año Nuevo.

Todo comienza, oficialmente, el día 26 de noviembre. Ese día de inauguración los mercadillos de Adviento, los del Niño Jesús. Y desde ese día, las ciudades se pueblan de luces de colores, de adornos por todas partes, de

rojo y verde, al son de antiguos villancicos y todo ello envuelto en un olor dulce con notas de diversas especias que es imposible no reconocer: la Navidad está llegando.

Una peculiaridad muy simpática es que en lugar de celebrar los Reyes Magos de Oriente, quien visita a los niños austriacos para recompensarlos por su buena conducta es San Nicolás. El santo hace su aparición la noche del 5 de diciembre y se celebra su llegada al día siguiente, por lo que la tarde del 5 suele haber desfiles en los que San Nicolás viene acompañado



Los mercadillos de Adviento se inauguran en Austria a mediados de noviembre y se extienden, en su mayoría, hasta el 24 de diciembre. Algunos, como el de Schönbrunn, en Viena se mantienen hasta el 31 de diciembre pero como mercadillo de Año Nuevo, con cientos de ideas para decorar y muchas otras para predecir el futuro o atraer la buena suerte. Es un espacio al aire libre donde se respira el espíritu navideño al calor de villancicos, vino caliente y un sinfín de regalos.



### San Nicolás

La tradición austríaca recibe la visita de San Nicolás, la noche del 5 de diciembre. El Santo se acerca a las ciudades, acompañado de su socio, el Krampus, una especie de demonio horrendo, que viene a buscar a los niños que han sido malos. Mientras que San Nicolás, recompensará a los que hayan sido buenos con regalos, dulces y frutas. En algunos lugares, la gente se disfraza con máscaras terroríficas y hace mucho ruido para alejar al temible Krampus.



Todas las ciudades centroeuropeas se pueblan de mercadillos con los que se venden los adornos navideños.





### La mesa navideña

La Navidad no sería tan entrañable si le quitáramos la parte más agradable, la gastronómica. Durante la Navidad, en Austria, lo normal es cenar carpa frita (Gebackner Karpfen), jamón, ganso o trucha. Plato principal acompañado de guarniciones como Rotkraut (col roja), patatas, Serviettenknodeln (albóndigas de masa o de patata), zanahorias, coliflor, repollo o guisantes. Y para el postre, la Povitica, que es un pan dulce, la Sachertorte, Weihnachtsbaeckerei, esas deliciosas galletas de navidad con forma de luna y que se hacen con vainilla y semillas de amapola; también son típicas las almendras tostadas y las castañas asadas o las fabulosas galletas de jengibre con forma de corazón. Pero sin duda, la estrella son los Krapfen, una especie de donuts o de bollos rellenos de mermelada o crema pastelera, que se comienza a comer a partir del 11 de noviembre, cuando empieza el carnaval de los protestantes. Por último, las bebidas: Samichlaus, Glühwein, vino y aguardiente. ¡Buen provecho!



En Austria la celebración de la Navidad es muy familiar, se adornan las casas, se cantan villancicos, se recorren mercadillos y se elaboran menús interminables

del Krampus, un demonio que viene a castigar a los niños que han sido malos. Así pues, el santo hace regalos a los niños, mientras que el Krampus, no regalará carbón a los niños malos, sino que los meterá en su saco y se los llevará... no sabemos a dónde.

Durante el mes de diciembre se suceden los conciertos en auditorios e iglesias. El día 24, la mamá de la casa decora el abeto con esferas de cristal, lazos de tela y adornos de madera (en realidad, actualmente se decora con cualquier cosa, incluso se ha puesto muy de moda hacerlo con paraguas de chocolate). El 24 y el 25 de diciembre son fechas familiares, sin embargo el día 31 la fiesta es con los amigos y se celebra llenando el cielo de fuegos artificiales. Un espectáculo inigualable y de una belleza sobrecogedora. El día 1, las ciudades están desiertas mientras la gente se recupera de la emoción del día anterior.

Si lo que te gusta es la Navidad familiar, con adornos, villancicos,

copiosas comidas y, con un poco de suerte, incluso nieve, tienes que pasarlas en Austria.

### JAPÓN: UN DÍA PARA EL AMOR

En Japón encontramos un mundo completamente diferente a la hora de celebrar la Navidad, pero pese a no ser católicos, la celebran. Muy a su manera, pero la celebran. Al parecer, su origen fue la segunda Guerra Mundial, cuando se sembró la semilla con un sutil contenido religioso que, lógicamente, ha perdido todo su significado original y se ha convertido en una fiesta eminentemente comercial... como en la mayoría de los países. Pero aquí, con mayor razón. A finales de noviembre o principios de diciembre, todo se adorna exageradamente, cientos de colores, figuritas, dulces y una cantidad exagerada de lucecitas de colores que hacen que las ciudades brillen. En serio, la decoración es el adorno llevado hasta cotas inimaginables, pero es que no





### **El encanto de los mercadillos**

Los niños que prestan mucha atención, consiguen a veces escuchar el revoloteo de las alas del Niño Jesús. Esto sucede en los mercadillos navideños del Niño Jesús que fascinan a todos los pequeños y hacen que sus ojos brillen, sus mejillas se sonrojen y los lleven a

un mundo de olor a canela y vainilla, con bolitas de cristal, caballitos de madera y la melodía suave de un carrillón. Los mercadillos son el punto de encuentro para amigos y donde los niños pueden dar rienda suelta a su imaginación.

Japón no se libra de la celebración de unas Navidades que son extrañas a su cultura y tradiciones milenarias pero totalmente aceptadas y luminosamente representadas en sus calles



podemos olvidar que se trata de una sociedad de consumo que también se sale de todos los parámetros de la normalidad. Papá Noël es el centro de todo, es el anciano de rojo que trae regalos a todos los niños aunque no hayan sido del todo buenos, lo importante es regalar.

Pero, la Navidad en sí, ¿cómo la celebran? Pues la gente va a comer a lugares públicos, nada de banquetes caseros ni rollos familiares; y después suelen ir a un hotel, ni soñar con quedarse en casa. Esa es la gracia de ese día y de esa noche. Pasarla con amigos o con la pareja.

Lo más curioso es que para ellos Navidad es algo parecido al 14 de febrero en el resto del mundo. Y en al-

gún momento de la historia, se sintetizaron ambas fiestas, de tal manera que para los japoneses, preparar una velada romántica la noche del 24 de diciembre y declararse amor eterno augura la felicidad absoluta a las parejas.

La única fiesta familiar es la llegada del Año Nuevo. Esa sí es una fiesta tradicional que exige incluso la vestimenta oficial: el kimono.

#### **MÉXICO, POSADAS, PASTORELAS Y PIÑATAS**

En México la celebración de la Navidad se extiende desde principios de diciembre hasta febrero. Posadas, pastorelas, piñatas y todo tipo de platos típicos. Tradiciones fruto del

En las grandes ciudades de Japón, la Navidad se celebra decorando todo con miles de luces y esferas que invaden todos los rincones de la ciudad, hasta la noche del 24 de diciembre, en que mágicamente todo desaparece para dejar lugar al Año Nuevo.





## De México a Australia, Japón, Israel o Austria, el mes de diciembre es sinónimo de festividad, de alegría, de reuniones familiares, pero con peculiaridades en cada país

sincretismo entre las culturas prehistóricas y el cristianismo.

Todo comienza en diciembre, cuando se celebran fiestas familiares, haciendo una especie de reconstrucción del periplo de José y María buscando dónde dormir. Se canta una canción en la que se pide permiso para entrar en la casa y una vez concedido por el dueño de la misma, comienza la verdadera fiesta, en la que se come, se bebe y luego se rompe una piñata: son las posadas. Comienzan el 16 de diciembre y cada día se celebra en una casa diferente.

En las casas también es típico decorar un árbol adornado con luces y pequeños objetos de colores: esferas, estrellas, figuritas, etc. Y en algún lugar de la casa se reproduce la ciudad de Belén con el portal en el que nació el niño Jesús: es el nacimiento. Lo que

en España se llama directamente el Belén.

La noche del 24 de diciembre, se espera la llegada de Santa Claus; y el día 5 de enero, también hacen su visita los Reyes Magos, ese mismo día por la tarde se acostumbra tomar el roscón de reyes, pero eso es en enero.

Otra tradición muy especial son las pastorelas, unas representaciones teatrales que ofrecen tanto actores profesionales como los niños en los colegios. La representación consiste en reproducir la peregrinación de José y María hasta el portal y la adoración de los pastores y los Reyes Magos al niño Jesús.

A la hora de comer, hay una variedad exagerada: guayaba, nopal, magüey, maíz, frijoles, chile, aguacate, vainilla, cacao, calabaza, mamey, papaya, chocolate, tomates, son algunos

de los productos más típicos. Sin embargo, en las cenas y comidas más significativas, lo popular son los platos bien preparados. Así, lo más extendido es cenar pavo la noche del 24 de diciembre, acompañado de todas esas cosas mencionadas anteriormente.

Mientras que el resto de los días se prepara mole, ya sea rojo o verde, romeritos, tamales, especialmente durante las posadas, chilaquiles, cochinita pibil, buñuelos o pay de dátiles con nueces. Y para beber pozole, ponche... y por supuesto, tequila o mezcal, aunque tampoco se le hacen ascos a un buen vino o al champán, para el brindis.

### AUSTRALIA, LA NAVIDAD EN LA PLAYA

Probablemente una de las celebraciones más originales y diferentes, den-



### **Símbolo navideño**

El árbol adornado de guirnaldas, luces y lazos es uno de los símbolos más extendidos de la Navidad, sea el país que sea y del continente en que nos encontremos.



El corto verano de Alaska registra temperaturas muy agradables.





### El Belén

La tradición de reconstruir la ciudad de Belén, con la escena del nacimiento de Jesús, tiene muchos años de historia. Se cuenta que la primera vez que se montó un Belén fue durante la Nochebuena de 1223 y lo hizo nada menos que San Francisco de Asís en una cueva italiana, cerca de la ermita de Greccio.

Desde entonces, algunos países han perpetuado esa costumbre y a la representación con figuras de cualquier tamaño o incluso con personas vivas, se le dan diferentes nombres según donde tenga lugar: Belén, nacimiento, pesebres, portales o pasitos. Y son muy típicos en España y Sudamérica, pero cada vez se extiende más la tradición en países centroeuropeos.

La figura del niño no se coloca hasta el 24 de diciembre y en algunos países, como México, las familias vuelven a casa y acunan la figura del niño Jesús, pasándolo de unos brazos a otros hasta que todos lo han podido arrullar y cantar para dormirlo. Mientras tanto, cada uno le hace peticiones al niño, en silencio o en voz alta y después lo acuestan en el pesebre.



tro de la tradición lógica y religiosa de esta fiesta podemos encontrarla al otro lado del mundo. Los australianos, que son personas que, por encima de todo, saben cómo disfrutar de la vida, no renuncian a esta fiesta por el hecho de estar a más de 30 grados.

Para empezar, la decoración. Si bien es cierto que la globalización ha llevado los abetos navideños por todo el mundo, eso no es lo original de Australia, donde prefieren flores de Pascua y Palmeras o incluso el “bush”, una planta nativa con una florecilla roja muy bonita. En las casas también ponen lucecitas de colores y adornos típicos.

Después, la cena navideña, para muchos se celebra a la hora de comer y consiste en un picnic en la playa o en la misma casa, cada uno donde prefiera. Pero si bien es una fiesta marcada por la práctica de deportes al aire libre –natación, cricket, surf o cualquier otra cosa–, en la playa, donde se espera que Santa Claus aparezca, también lo es que tienen algunas tradiciones que no dejarán de lado.

Los niños, por ejemplo, reciben los regalos de ese Papá Noël playero, que se presenta con sombrero, camiseta de tirantes azul marino y amplios pantalones cortos, a lo largo de la mañana del día 25. Es el conocido como Swag Man. Después los niños se reúnen con la familia para compartir la comida, al aire libre.

Los platos del menú navideño australiano, tanto el 24 por la noche como el 25 al mediodía, suelen consistir en pavo, jamón, carne de cerdo, que pueden servirse fríos, tipo embutido, con ensaladas y marisco y de postre, pudín de ciruelas, que es el típico de la Navidad. En el pudín se esconde una pepita de oro (o dorada) y aquél que la encuentre en su cuenco, tendrá suerte el resto del año. Al más puro estilo roscón de reyes español. También se puede tomar Pavlova (una tarta de merengue, cubierta por nata montada y fruta fresca, muy dulce) y un sinfín de dulces navideños en diversas variantes.

El día 24 por la noche, tiene lugar una tradición que data de 1937 y que se originó en Melbourne, es lo que se llama “Villancicos a la Luz de las Velas”. Decenas de personas se reúnen en esa ciudad para cantar melodías navideñas, iluminados únicamente por velas. Un momento muy especial y muy emotivo.

### ISRAEL, LA CELEBRACIÓN DESCONOCIDA

El calendario judío es muy distinto del nuestro, sin embargo en diciembre también celebran una fiesta que coincide, más o menos, con la navidad. A mediados de diciembre (no es una fecha fija), se celebra Jánuca, o las luminarias. Se trata de una festividad que dura ocho días y que re-





### Navidad a pleno sol

La Navidad australiana es completamente diferente a cualquier otro continente. Algunas de sus tradiciones son realmente originales, como la de hacer un picnic en la playa, a mediodía o a media tarde del día 25 o esperar a que caiga el sol el día 24 para celebrar "Carols by Candlelight" es decir, cantar villancicos, muchos de ellos australianos, a la luz de las velas. Esto es algo entrañable que les gusta hacer en compañía de cuanta más gente mejor, por eso la gente se reúne en grandes plazas para cantar junto a sus vecinos. Santa Klaus se asa con su típico traje en pleno verano austral.





**Papa Noel surfista**

En Australia lo normal es esperar a Papá Noel en la playa, porque vendrá en una tabla de surf, vestido con pantalones cortos de color azul, sandalias, tirantes e incluso un salvavidas en la mano. A veces los guardacostas le ayudan a llegar hasta la playa en su lancha y allí entrega los juguetes a los niños buenos.



El Muro de las Lamentaciones es uno de los puntos de las ceremonias judías.



El calendario judío es muy distinto del occidental, sin embargo, en diciembre también celebran una fiesta que coincide, más o menos, con la Navidad. A mediados de diciembre celebra Jánuca o las luminarias



Las celebraciones navideñas en Israel se circunscriben a los católicos que viven en el país, mientras que los judíos en esas fechas, celebran Hanuká y se trata de la conmemoración de la independencia de los judíos al vencer los macabeos a los selúcidas y el milagro del aceite que ardió durante ocho días, para purificar el templo.





El candelabro judío, conocido como Menoráh, es una lámpara de aceite de siete brazos, distinto de la hanukfá, de nueve brazos, que es el que se emplea en Hanuká.







Ceremonias religiosas que recuerdan el nacimiento de Jesús, símbolos exportados desde Estados Unidos a los lugares más distantes del planeta, una abundante gastronomía rica en dulces, y mercadillos montados especialmente con todo tipo de objetos relacionados con estas fechas son visibles durante la Navidad.

cuerda la victoria de los macabeos sobre los helenos, recuperando así la independencia judía. Además, también conmemora la posterior purificación del templo de Jerusalén de los iconos paganos y de ahí el milagro del candelabro que ardió durante ocho días con una cantidad mínima de aceite.

La fiesta se celebra desde el 25 de kisleb hasta el 2 o el 3 de tevet y durante este tiempo se enciende un candelabro de ocho brazos y un menorá. La primera noche se encienden un brazo y una vela y cada noche se va encendiendo una vela más hasta que se enciende el candelabro entero. Como

conmemoración de ese milagroso aceite que duró ocho días. Otra forma de homenajear su importancia es la comida de alimentos fritos, además de tortas de patata y bolitas de masa rellenas de mermelada.

Hay una costumbre popular por la que los niños juegan con una perinola, llamada sevivon y que tiene cuatro caras, cada una con una letra del alfabeto hebreo, que son las siglas de Nes gadol haia sham que quiere decir "Un gran milagro ocurrió allá".

Por supuesto, no hay ni Papá Noël ni Reyes Magos, pero se acostumbra a dar dinero a los niños: Maot Janucá o Janucá Guelt.

Costumbre que se entiende como la posibilidad de reforzarlos positivamente por su buena conducta y su éxito en los estudios. Es una forma de inculcarles la realización de actos de bondad y caridad.

Tampoco la celebración del Año Nuevo, tiene nada que ver con la occidental. El Año Nuevo judío, Rosh Hashanah, varía de fecha, pero suele tener lugar en septiembre u octubre. Ese día está prohibido trabajar. Los judíos acuden a la sinagoga a rezar, y después vuelven a casa para celebrar una comida especial: manzanas untadas con miel para conseguir que el año que llega sea dulce. ①

MÁS DE 200 CONEXIONES ENTRE EUROPA, NORTEAMÉRICA Y CANADÁ



NOSOTROS ESTAREMOS ALLÍ DONDE QUIERA VIAJAR



Actualmente, ofrecemos 91 vuelos diarios entre Europa y Norteamérica, con destinos a más de 200 ciudades y 60 vuelos directos. Nuestros horarios y tarifas se combinan para que disfrute de las mejores conexiones y además, puede acumular y canjear Avios y millas AAdvantage® en todas nuestras rutas.

Cubrimos cualquier necesidad que surja en sus viajes transatlánticos.

Para más información y reservas consulte [www.aa.com](http://www.aa.com) o [www.iberia.com](http://www.iberia.com)



LO MEJOR DE AMBOS LADOS DEL ATLÁNTICO



# PRAGA

## EL PATRIMONIO DE LA PIEDRA DORADA

TEXTO Y FOTOS **MANUEL G BLÁZQUEZ** [redaccion@topviajes.net](mailto:redaccion@topviajes.net)



La capital de la región de Bohemia y de la República Checa (Praha, en checo) es una de las veinte ciudades más visitadas del mundo. Su casco histórico, Patrimonio de la Humanidad, es el gran reclamo de esta ciudad con 1,3 millones de habitantes, que recobró parte de su esplendor pasado a partir de la caída del bloque soviético

**C**uando uno toma la determinación de ir a Praga tiene la completa seguridad de que allí ya ha estado. Por lo tanto no prepara el viaje, no revuelve en guías viejas ni busca las fotos en blanco y negro que una vez tuvo entre manos y que ya no sabe si eran propias o de otro viajero amigo que paseó por aquellas calles en las que no había apenas letreros. Ni siquiera era una ciudad de consumo turístico: aun siendo destino eterno, codiciado por los poderes, muchos de ellos malos o peores, y alguno bueno, como en la historia de cualquier lado. Quizá las fotos eran de otro tiempo, oscuro, de un color negro que anulaba todos los demás; un tiempo que parece cercano y otras tan lejano, y que es, apenas, de hace dos días, de cuando sabíamos que había un telón, que supuestamente era de acero.

El viajero piensa también antes de llegar en la curiosidad de que determinados lugares se asociaran a un Este, en contraposición a un Oeste, cuando eran el Centro, el puro centro de todo lo que se conoce como Euro-

pa, centro de imperios que se ramificaban por casi todos los territorios europeos, incluidos “los periféricos” de hoy. Vuelve de nuevo al negro, unos instantes antes de aterrizar, porque está convencido de que este color es precisamente uno de los colores que el viajero cree que pertenecen a Praga, quizá ahora no por la oscuridad del pasado sino porque el nombre del Teatro Negro de esta ciudad está grabado en su memoria desde muchos años atrás, cuando vio una de sus representaciones fuera de las fronteras naturales de sus pequeños teatros en

la ciudad vieja de la capital checa.

#### **DEL BLANCO Y NEGRO AL COLOR**

Está el viajero deseoso de llegar a la primera noche de la ciudad para sentir otra vez la luz y la indescifrable alegría de colores que paradójicamente el Teatro Negro arroja de continuo a los espectadores con sus palabras no escritas, con las emociones que sobrevuelan sobre el patio de butacas y que salen de manera dulce del movimiento y la música, triunfantes sobre el fondo negro sepulcral del escenario. A lo mejor asocia el negro a





### **El Castillo de Praga**

Detalle de la Sala Wladislao del Castillo de Praga, donde tradicionalmente se celebraba la coronación de los reyes, y de los presidentes de la que fuera Checoslovaquia. Aquí se celebró la proclamación del primer presidente de la República Checa, Wáclav Havel, tras la separación del país con Eslovaquia. Arriba, la popular entrada a la zona más monumental del castillo.







### **La Catedral de San Vito**

Oficialmente de San Vito, San Wenceslao y San Adalberto, la catedral es uno de los monumentos más llamativos de Praga. Situada en el interior del recinto del Castillo, es la muestra más importante del arte gótico en Praga, además de uno de los símbolos de la ciudad y del país. Si su valor arquitectónico es importante, no lo es menos el histórico, pues en el lugar se fraguó buena parte de la historia checa y, por extensión, de Europa. La primera piedra se colocó en el año 1344 en presencia del arzobispo de la ciudad y del rey Juan I de Luxemburgo y su hijo Wenceslao, que gobernaría como Carlos IV, emperador del Sacro Imperio Romano Germánico y rey de Bohemia. La obra siguió el estilo gótico francés, y fue diseñada por el arquitecto Matías Arras tomando como modelos las catedrales de Toulouse y Narbona. En su interior destacan las vidrieras y las tumbas de San Juan Nepomuceno y la de San Wenceslao, con capilla propia en estilo gótico. El cuerpo del edificio tiene muestras de los siglos de construcción, destacando la fachada Oeste, la primera que se construyó y la fachada sur, con su Puerta Dorada.





la música, especialmente al jazz de la capital de Bohemia, y a alguno de sus “templos” famosos tras la Segunda Guerra Mundial y a los que en algún momento quiere ir; no solo porque hicieran lo mismo algunos poderosos del mundo, como Bill Clinton cuando *fumó* la pipa de la paz con una naciente democracia tocando el saxofón en el Club Reduta.

Y claro, está Kafka, que también se le antoja negro, duro y a la vez necesario para encerrarse con él, aunque sea en el mismísimo invierno, por dejarse contagiar con el frío que alguna vez supuso que estaría pasando el autor de *El Castillo* en su apartado Nuevo Cementerio judío de Praga. Como sigue creyendo que llega a un lugar conocido, pisa los adoquines de las calles convencido de que anteriormente los vio levantados, unas veces por ira y más tarde por las innumerables obras que trataban de poner al día el maravilloso patrimonio arquitectónico de la ciudad. Debe ser que le gusta que con el tiempo se vuelvan un poco negros los edificios, aunque estén levantados con piedras doradas.

Tanto hay que ver en Praga que a veces se olvidan sus espacios verdes. Preciosos son los jardines bajo el castillo (arriba). Abajo, la plaza de la ciudad vieja, con las torres de la Iglesia de Nuestra Señora de Týn





El reloj astronómico medieval es otra de las joyas de mirada inevitable al pasear por Praga. Fue la envidia de toda Europa y hoy lugar de cita de turistas, especialmente a las horas en punto cuando un mecanismo de relojería saca a "pasear"

a los Doce Apóstoles. Abajo, el románico Puente de Carlos, auténtico centro vital de la ciudad, por donde todo el mundo pasa. Debajo, las aguas del Moldava transcurren ajenas al bullicio, como las 30 estatuas que flanquean sus lados.





### Mucho más que Kafka

Kafka está presente en toda la ciudad de Praga. Su cuerpo descansa con su padre, que murió siete años más tarde que él, en el Nuevo Cementerio Judío; su tumba está muy cerca de la de su amigo Max Brod, a cuya traición de no respetar sus deseos de destruir todo lo que había escrito debemos el conocer la obra del autor de *El Proceso*. Kafka tiene un museo junto al Moldava.

Curiosamente, en uno de los sitios más visitados de Praga, en el número 22 de La Callejuela del oro (donde para acceder hay que pagar una entrada), es donde se refugiaba Kafka para encontrar la tranquilidad que necesitaba para escribir.

Pero hay mucho más arte literario nacido en la ciudad, como el de Jaroslav Hašek, autor de la pequeña obra satírica y antimilitarista *El buen soldado Švejk*. La música lleva a Mozart, que en Praga estrenó *Don Giovanni* y donde dirigió *Las Bodas de Fígaro*. Smetana da a una de sus hermosos poemas sinfónicos el nombre del río de la ciudad, *Moldava*, y Antonín Dvořák, autor de *La sinfonía del nuevo mundo* tiene museo en La villa Amerika.



**El muro de Lenon es una pared insignificante con vida propia situada en el barrio de Malá Strana, donde cada visitante quiere aportar un granito de arena a su grafitti**

Como no sabe qué hacer, le falta la ilustración sabia del que todo lo conoce previamente para iniciar un viaje, hace lo que corresponde: dejarse llevar, aun dando tumbos y con el peligro asociado de acabar con quien no quiere o adosado al primer grupo humano de cualquier lugar del mundo que sigue a un guía que habla su propio idioma y al que siguen muchas veces los que no son suyos.

Que cualquiera le lleve, le arrastre entre las miles de personas que caminan durante el día por los mismos lugares, que le ayude a encontrar la música de Dvořák o las melodías del *Moldava* de Smetana. Que le revuelvan una y otra vez por todo el territorio del Castillo que empezó a levantarse en el siglo IX en el distrito

de Hradcany, el origen de todo, que dio un todo mucho más completo al sumarse los barrios o pequeñas ciudades de Malá Strana, Staré Mesto y Nové Mesto. Que le dejen durante horas ver pasar la vida sobre el Moldava, incluso en tiempo de crecidas, apoyado en el sobrecogedor puente de Carlos. Y que le acerquen antes de que llegue otra vez la noche hasta el barrio judío, para reencontrar a Kafka de nuevo y el recuerdo sobre las aceras de a tantos como hicieron desaparecer. Instantes antes de que se esfumen las muchedumbres de las calles como si no hubieran existido nunca y no hubieran transformado la vida de la ciudad durante el día. En el momento justo en que Praga se empieza a ver desnuda, mostrando de manera



### Música en la calle

La música suena por todos los rincones de Praga. Son habituales los conciertos de clásica en muchas iglesias, y los ensayos de alumnos palpitan por alguno de los conservatorios o escuelas de música repartidos por toda la ciudad. La calle es territorio musical, especialmente en los lugares emblemáticos, como el puente de Carlos,



arriba, donde durante el día y al atardecer se concentran grupos de jazz, en la Plaza Vieja, abajo a la izquierda, o en la inmensa y popular Plaza de Wenceslao, con el edificio neorrenacentista del Museo Nacional al fondo, que en otro tiempo fue lugar determinante en las protestas contra la prepotencia soviética. Los clubes de jazz animan la noche praguense, especialmente en el centro.





### Tomar las aguas

Recorrer las calles de Karlovy Vary se convierte en todo un rito. Convertida en pequeña ciudad señorial, con hoteles y balnearios urbanos especializados en el cuidado de la salud, es todo un lujo de otros tiempos pasear por sus calles y cumplir con lo preceptivo: beber el agua de sus manantiales para ayudar a mantener en forma el cuerpo. Para ello nada mejor que comprar una de las pequeñas tazas o jarras con pitorro para captar el agua de las fuentes y aspirarlo con cuidado para evitar las quemaduras debido a las altas temperaturas de los manantiales.



## La República Checa no es sólo Praga. Las tres regiones que la componen, Bohemia, Moravia y Silesia se abren cada día más para compartir la gloria turística de la capital

cruda cuanto belleza atesora al volver cada esquina.

### ESCAPADAS EN LAS CERCANÍAS

La República Checa la forman territorios que esconden los suficientes atractivos como para evadirse de la atracción casi excluyente de la capital. A pocas horas, en las regiones de Bohemia y Moravia hay pequeñas ciudades que merecen la escapada.

Si los cerveceros no pueden ignorar lo que les dice un nombre como Pilsen (que será ciudad europea de la cultura en 2015), los amantes de los balnearios tienen que dejarse caer forzosamente en Karlovy Vary. Esta pequeña ciudad monumental en medio de espectaculares bosques es lugar de peregrinaje para encontrar la salud desde el siglo XIV, cuando se descubrieron las aguas medicina-

les durante una cacería de Carlos IV, como asegura la leyenda y no podría ser de otra manera.

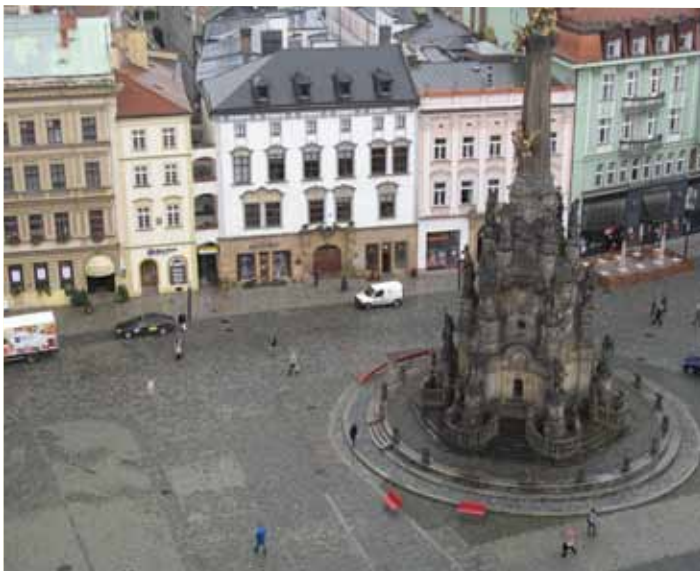
Brno, famosa para muchos por su autódromo donde se celebran campeonatos de motociclismo, es la segunda ciudad del país y tiene un casco histórico donde destacan la Catedral neogótica de San Pedro y San Pablo (Petrov), el castillo gótico de Špilberk y la plaza de Moravia (Moravské náměstí). La arquitectura de 1930 tiene una joya firmada por el arquitecto Ludwig Mier van der Rohe, la Villa Tugendhat, Patrimonio de la Humanidad desde 2001. En el corazón de Moravia, la antigua ciudad de Olomouc conserva en sus monumentos de estilos románico, gótico y, sobre todo, barroco, la gloria de un pasado en el que fue cuna de la religiosidad y de las monarquías checas. 





En la página de la izquierda Karlovy Vary, surcada por el Tepla, y rodeada por los bosques que le aportan especial belleza en otoño. En esta página, arriba, detalle de una de las pérgolas en el recorrido obligado por las numerosas fuentes medicinales. Abajo, a la izquierda, la

plaza principal de Olomouc, desde la torre del ayuntamiento, con su monumental Columna de la Peste, patrimonio de la Unesco y considerado como el grupo escultórico más grande de Europa Central. A la derecha, centro de Brno, hoy convertido en la zona más comercial.





## CÓMO LLEGAR

A Praga se puede llegar desde distintos aeropuertos españoles. Hay vuelos directos desde Madrid, Barcelona, Málaga, Bilbao, Valencia y Mallorca. **Czech Airlines** ofrece varios vuelos semanales. Es fácil encontrar también vuelos directos por compañías Low Cost. El mayorista **Travelplan** ofrece viaje, recorridos y alojamiento por Praga y las principales ciudades checas. [www.czechairlines.com](http://www.czechairlines.com) [www.travelplan.es](http://www.travelplan.es)

## ALOJAMIENTO

Existe información sobre alojamiento en el Ayuntamiento situado en la plaza de la Ciudad Vieja y en la estación principal de trenes. Consultas en [bookin@pis.cz](mailto:bookin@pis.cz)

## TRANSPORTES



En Praga existen varias líneas de metro, un buen transporte para moverse, además de los tranvías. La comunicación con tren con el resto del país y las ciudades cercanas es eficiente, con trenes de alta velocidad en algunos tramos. Información de transporte de tren en [www.cd.cz](http://www.cd.cz)

## MONEDA

La República Checa no está en el euro y se sigue utilizando la moneda del país, aunque los euros son recibidos en muchos establecimientos. La moneda es la corona checa (CZK) y existen locales por toda la ciudad donde se puede realizar el cambio, además de los bancos. En los hoteles es común también cambiar la moneda, aunque con alguna desventaja respecto a las casas de cambio.

## LA NOCHE DE PRAGA

La música en directo es protagonista en muchos locales de la capital Checa. Es fácil encontrar información de los conciertos de música clásica que a diario se celebran en algunas iglesias del centro. El jazz conserva en algunos locales la fama que adquiriera la ciudad después de la Segunda Guerra Mundial. Estos son algunos de los clubes más importantes:

**Jazz Club Reduta**, [www.redutajazzclub.cz](http://www.redutajazzclub.cz)  
**Agharta Jaz Centrum**, [www.agharta.cz](http://www.agharta.cz)  
**Jazz Boat Kotva**, [www.jazzboat.cz](http://www.jazzboat.cz)

**El Teatro Negro de Praga** se puede disfrutar en varios escenarios. En el Ta Fantastika, Karlova, 8, Praga 1, representan diariamente *Aspects of Alice*, inspirada en la obra de Lewis Carroll. [www.tafantastica.cz](http://www.tafantastica.cz)



**El Cafe Franz Kafka**, en el número 12 de la calle Siroka, es de obligada visita para los amantes del café y de las referencias literarias de Praga. Situado en el barrio Judío, cerca de las sinagogas más importantes.

## GASTRONOMÍA

Los platos elaborados con carne de cerdo, asado fundamentalmente, están en la preferencia culinaria tradicional de la República Checa. Los *knedlíky*, una especie de albóndiga, servida normalmente en rodajas,



elaborada con patata o pan rallado acompañan a muchos platos típicos. Durante casi todo el año, por las calles de Praga se puede encontrar puestos de bebidas donde no falta el vino tinto caliente. De Karlovy Vary es el licor más famoso del país, el *Becherovka*.

## MÁS INFORMACIÓN

**Sobre República Checa**  
[www.czechtourism.com](http://www.czechtourism.com)  
**Sobre Praga**  
[www.praguewelcome.cz](http://www.praguewelcome.cz)





# top VIAJES



La primera revista online de turismo



www.topviajes.net



RUTA DE RIOJA ALAVESA

# LA ESENCIA MEDIIEVAL DEL VINO

TEXTO Y FOTOS MAR VILLASANTE  
MAREVINEA.ES



Un conjunto de antiguas villas medievales preside el paisaje del vino en Rioja Alavesa. Un recorrido por la historia, el patrimonio y la cultura surcado por bodegas subterráneas del siglo XII, que conviven con las imponentes "catedrales" del XXI, diseñadas por los arquitectos más vanguardistas. Lugares donde el tiempo pasa pero nunca se pierde.

**U**n sobrecogedor lienzo de tonos que van del rojo al amarillo tiñe en otoño el paisaje del viñedo en Rioja Alavesa. La vendimia ha terminado y ha dejado un territorio extenuado que muestra una de sus facetas más bellas después de alumbrar la nueva cosecha. Pasará el otoño, llegará el invierno y el tiempo devolverá a las vides el esplendor de la primavera pero, hasta entonces, los meses más fríos nos dejan en la retina las nieves en Sierra Cantabria, eterna defensora de las inclemencias del norte en un campo multicolor de 13.000 hectáreas de viñedo que casi se extiende hasta donde la vista ya no puede alcanzar.

Son alrededor de 400 las bodegas que podemos encontrar en los 350 kilómetros cuadrados de Rioja Alavesa, un territorio con 13 pueblos vertebrados por antiguas villas medievales de singular atractivo que han sabido conservar la esencia de sus esplendorosos pasados. Villas en las que se atisba una suerte de competencia his-



tórica que se manifiesta en su belleza arquitectónica, en las iglesias con sus pórticos y retablos que sólo la evidencia física hacen posibles de creer.

En Rioja Alavesa hay mucho espacio para la contemplación y poco para el arrepentimiento. Una equilibrada combinación de tradición, cultura, modernos servicios e instalaciones dejan margen para todo tipo de actividades, a lo que hay que añadir la estratégica cercanía a Vitoria (la capital del País Vasco), Logroño y Haro (en La Rioja) o incluso Burgos. Porque la vida en una de las mayores zonas viti-

vinícolas de España transcurre ajena a los límites políticos y geográficos, y esa grandeza ha hecho que "El paisaje cultural del vino y el viñedo de La Rioja y Rioja Alavesa" pueda ver realizada su aspiración a ser declarado Patrimonio de la Humanidad en 2015.

#### **MAR DE BODEGAS**

Una de las encargadas de potenciar este patrimonio en la última década ha sido la Ruta del Vino de Rioja Alavesa, una suma de esfuerzos que ha conseguido impulsar la oferta de



### **Territorio horadado**

Arriba, primeras nieves en la Sierra de Cantabria como telón de fondo de un paisaje del viñedo que en otoño se tiñe de rojos. Rioja Alavesa está repleta de bodegas subterráneas o calados, túneles que a lo largo del tiempo han cumplido distintas funciones y en las que algunas bodegas todavía elaboran sus vinos, como González Teso, en la foto.



La oficina de Turismo de Labastida (arriba) era un antiguo palacete. A la derecha, vista panorámica de Lapuebla de Labarca y abajo, la plaza del Ayuntamiento de Elciego, con la iglesia de San Andrés al fondo.

turismo, gastronomía y ocio en una zona que, con 120 establecimientos turísticos, se ha colocado en puestos de cabeza del enoturismo español.

Grandes, medianas y pequeñas bodegas abren sus puertas ya sea a través de los calados subterráneos del siglo XII y XIII que recorren las principales villas, o bien en las más insólitas “catedrales” del XXI, como las Bodegas Ysios (Laguardia), diseñadas por el arquitecto Santiago Calatrava, o el pequeño Guggenheim del lujoso Hotel Marqués de Riscal, en Elciego, construido sobre una de las bodegas más antiguas de Rioja Alavesa con sus voladizos de titanio y acero inoxidable (nos cuentan que inspirados en las faldas de Marilyn Monroe), en colores rojizos, plateados y dorados que evocan el vino, la cápsula y la malla de la botella. El arquitecto Frank Gehry, por cierto, se convenció de la obra después de que le ofrecieran una botella del año de su nacimiento.

Independizada de Laguardia en 1583, en la villa de Elciego tenemos una muestra de edificios y monumentos civiles y religiosos en cada uno de

**Son trece las localidades que componen el territorio de Rioja Alavesa, que tiene unos 12.000 habitantes. Con cerca de 14.000 hectáreas de viñedo, la zona cuenta con casi 400 bodegas que cada año elaboran unos 100 millones de botellas de vino**











Tres obras maestras: izquierda, retablo de la Iglesia de San Andrés (Elciego); sobre estas líneas, el pórtico de Santa María de los Reyes (Laguardia) y abajo, retablo de la Parroquia de La Asunción de (Labastida).

los cuales se han colocado los correspondientes códigos QR que remiten a la información detallada que ofrece la web del ayuntamiento. Mención expresa merece el espectacular retablo en piedra policromada de la Iglesia Parroquial de San Andrés, situada en una típica plaza vasca que conjuga edificios civiles y religiosos.

### FORTALEZAS HISTÓRICAS

Villa medieval en esencia y por excelencia, la fortaleza de Laguardia sirvió como bastión defensivo del Reino de Navarra. En lo alto de un cerro, esta localidad se encuentra surcada por más de 300 túneles que a lo largo de los siglos han servido para protegerse y huir de los ataques, como despensa y como bodegas. Horadada bajo el suelo, está prácticamente prohibido el tráfico rodado, no así la actividad peatonal en sus vinotecas, restaurantes y bares, donde se puede tomar un vino joven a 0,60 euros.

Allí tenemos la Iglesia de Santa María de los Reyes, con su pórtico también cromado en piedra, el único que se conserva sin ninguna restaura-





## El desarrollo enoturístico en Rioja Alavesa ha propiciado la construcción de imponentes bodegas y hoteles, que han sido diseñados por algunos de los más célebres arquitectos del panorama actual



ción debido a que es interior y está protegido de las agresiones ambientales externas. Dos bodegas se mantienen en la actualidad dentro de la villa. Una de ellas es Casa Primicia, así bautizada porque era el lugar en el que la iglesia cobraba a los agricultores los diezmos (la décima parte de sus cosechas) y las primicias (las primeras recogidas). La bodega, como tal, se encuentra fuera del casco histórico, pero allí mantiene un lugar abierto, en el edificio civil más antiguo de la villa, donde se pueden visitar los calados subterráneos y degustar sus vinos.

La otra bodega que nos encontramos se llama El Fabulista (en la foto de apertura), así llamada porque fue propiedad del escritor Félix García de Samaniego, una de las familias más ricas de Laguardia. En ella pudimos disfrutar, junto a los vinos jóvenes de maceración carbónica y los crianza, de una visita teatralizada en sus calados subterráneos, con una divertida interpretación de las fábulas más polémicas de Samaniego.

Terminamos este pequeño recorrido en Labastida. Allí accedemos para encontrar otro glorioso retablo policromado en la Parroquia de la Asunción, monu-



### **Otras formas de acercarse al vino**

Sobre estas líneas, el hotel Marqués de Riscal, una obra del arquitecto Frank Gehry que se ha convertido en uno de los iconos de la zona. Arriba a la izquierda, imagen del original Hotel Viura y,

bajo estas líneas, el Hotel Villa de Laguardia que, entre sus servicios, cuenta con un interesante Spa. Abajo a la izquierda, el también lujoso hotel del complejo enoturístico Eguren Ugarte, que en año y medio también tiene previsto contar con spa.





### **Las grandes bodegas invierten en enoturismo**

Si nos salimos del núcleo de las villas encontramos grandes bodegas que han apostado de manera decidida por el enoturismo, como el complejo turístico de Eguren Ugarte, bodega con 2.000 metros cuadrados de calados cuya construcción comenzó en 1983 y duró seis años. Ahora se le suma un hotel y otras instalaciones (a las que en año y medio se añadirá un "spa"), donde se celebran bodas civiles, comidas o cenas de sensaciones que maridan música, vino y gastronomía a ciegas y otros eventos. La bodega cuenta con 380 nichos donde se almacena vino para clientes y del que pueden disfrutar en los "txocos". No dejaremos tampoco de hablar de Cvne, primera en España adaptada a discapacitados. Su edificio simula una gran barrica de 56 metros de diámetro y tiene una "sala de durmientes" (hablamos de vinos) con 24.000 barricas bajo la montaña. Su Reserva Imperial 2004 se encuentra a la cabeza del Top 100 de la revista Wine Spectator.



## **Rioja Alavesa tiene algunas de las bodegas más importantes del panorama nacional, como CVNE, Eguren Ugarte, Baigorri, Luis Cañas, Ostatu, Remírez de Ganuza o Izadi**

mento nacional en otra ciudad alavesa jalonada por antiguos palacetes que atestiguan el esplendor y la prosperidad que estas villas fronterizas alcanzaron cuando dejaron de ser bastiones defensivos y alcanzaron la paz.

Todas las iglesias de la zona son aparentemente sencillas por fuera, en parte porque la mayoría fueron construidas en el siglo XVI, y sin embargo albergan una increíble belleza en su interior, quizás porque fundamentalmente fueron decoradas ya en el siglo XVIII. También en Labastida hay dos bodegas que siguen elaborando dentro de la población. Una de ellas se llama

Agrícola Labastida, la otra, González Teso, a la que también accedemos para conocer su particular proyecto familiar de vinos de autor y de gran calidad.

Grandes y prestigiosas bodegas como Baigorri, Ostatu, Remírez de Ganuza, Luis Cañas o Izadi habitan en este vasto territorio con originales propuestas como la de la Bodega Jilabá, más familiar, con una curiosa capilla en la que se pueden celebrar bodas y otros eventos turísticos.

Bendito el vino, y bendita esta Rioja Alavesa que nos pone al alcance todo tipo de facilidades para abandonarnos a nuestros placeres favoritos ❶



Combinación de la arquitectura más moderna con la más tradicional. A la izquierda, Viña Real de Cvne. Arriba, el edificio de Bodegas Baigorri. Bajo estas líneas, históricos calados en Casa Primicia. En la foto pequeña, el restaurante de Héctor Oribe.



## GUÍA PRÁCTICA



### OFICINAS DE TURISMO

Rioja Alavesa cuenta con tres oficinas de Turismo que dan servicio a toda la zona:

**Elciego:** 945 606 632/ [www.elciego.es/info@elciego.es](http://www.elciego.es/info@elciego.es)

**Labastida:** 945 331 015/ [www.labastida-bastida.org/turismolabastida@euskalnet.net](http://www.labastida-bastida.org/turismolabastida@euskalnet.net)

**Laguardia:** 945 600 845/ [www.laguardia-alava.com/turismo@laguardia-alava.com](http://www.laguardia-alava.com/turismo@laguardia-alava.com)

### QUÉ HACER

**La cultura del vino, bodega a bodega.** El programa permite conocerlas, de la mano de los verdaderos protagonistas y sin las complicaciones de llevar vehículo propio, gracias al Enobús, que recorre Rioja Alavesa los sábados, entre marzo y octubre, con itinerarios diferentes.

**Bodegas y tradición en Rioja Alavesa.** Recorrido a través de la historia, para adentrarse en las sensaciones y olores que transmiten los diferentes vinos y descubrir los secretos de la elaboración.

**La cara más vanguardista.** Bodegas únicas que van desde la arquitectura estilo cha-teaú de Bodegas Campillo hasta las espectaculares obras vanguardistas de Santiago Calatrava, Iñaki Aspiazu, Philippe Mazières o el Nobel de arquitectura Frank Gehry.

**Días de vino y pájaros.** De Bodegas Casa Primicia, vivencia dirigida al avistamiento de aves desde la finca de la bodega en la laguna de Carravalseca, todo maridado con sus mejores vinos.

**Gymkana enogastronómica.** Los partici-

pantes compiten en grupos para resolver distintas pruebas relacionadas con el gusto, el olfato, la memoria o las habilidades culinarias en la invención y elaboración de distintos "pintxos". En el Centro Temático del Vino Villa Lucía (Laguardia).

**Experiencia 4D "En tierra de sueños".** Cortometraje realizado con una innovadora tecnología y proyectado en una sala sensorial, que realiza un viaje mágico en Rioja Alavesa. En el Centro Temático del Vino Villa Lucía (Laguardia).

### FIESTAS

**Uztaberri Eguna.** Fiesta del vino que se celebra en el mes de febrero en Lapuebla de Labarca, con jornada de puertas abiertas en las bodegas, que dan a conocer los primeros vinos jóvenes del año.

**Fiesta del Aceite de Oliva de Álava.** Se celebra en Moreda de Álava, Lanciego y Oyón. Catas comentadas, visitas a trujales, animación callejera y degustación de platos y pintxos elaborados con aceite de oliva virgen de la variedad Arroniz.

**Fiesta de la Vendimia.** Tiene lugar durante septiembre, cada año en una localidad distinta de la comarca, llevando consigo música y danza, gastronomía, catas populares y, en definitiva, la cultura y tradición de esta tierra de viñedos y barricas.

**Vendimia.** Con las actividades y experiencias que bodegas y otros establecimientos ofrecen en septiembre y octubre es posible, incluso, participar en algunos momentos del proceso. A ello se suman jornadas

gastronómicas, concursos de pintxos o mercados de productos artesanos.

### QUÉ VER

**Poblado de la Hoya.** Uno de los yacimientos más importantes de la Edad de Bronce del País Vasco, datado en el siglo XV antes de Cristo.

**Dólmenes.** Repartidos por los términos municipales de Laguardia, Leza, Villabuena de Álava, Elvillar y Kripán. Entre ellos destaca La Chabola de la Hechicera, en Elvillar, una construcción megalítica que servía como panteón colectivo.

### SPA

**Wine Oil Spa Villa de Laguardia.** Centro de salud y belleza del Hotel Villa de Laguardia, rodeado de viñedos, cuenta con cerca de mil metros cuadrados dedicados a la relajación y el bienestar, a través de la hidroterapia combinada con diferentes técnicas estimulantes, masajes relajantes, aromas, colores, velas y tratamientos exclusivos.

### DÓNDE COMER

**Héctor Oribe.** Restaurante de estilo rústico donde degustar una cocina actual, de temporada, pero sin dejar de lado la cocina tradicional. Su especialidad es el rabo de vacuno estofado al vino tinto con ajos. Situado en Párganos, muy cerca de Laguardia. [www.hectororibe.es](http://www.hectororibe.es)

**Jatorrena.** Cocina tradicional vasca y riojana, un típico y amplio asador donde se puede ver la preparación de las especialidades de las brasas al sarmiento. C/ Florida 10. Labastida. [www.jatorrena.com](http://www.jatorrena.com)



LA BRISA DEL OCEANO  
EN VIMEIRO



LA EXPERIENCIA REVITALIZANTE  
EN MONFORTINHO



HOTELS & RESORTS

refresh yourself

Visite-nos: [www.ohotelsandresorts.com](http://www.ohotelsandresorts.com)



[facebook.com/OHotelsandResorts](https://facebook.com/OHotelsandResorts)



# Grand Oasis Tulum (México) Un refugio de tranquilidad





El complejo Grand Oasis Tulum está emplazado en un paradisíaco lugar de aguas cristalinas y playas coralinas.

**E**l Grand Oasis Tulum se encuentra en el corazón de la Riviera Maya, en un entorno natural privilegiado entre el mar Caribe y la frondosa selva tropical. Se trata de un moderno y lujoso hotel *todo incluido*, donde el cliente puede disfrutar de la más absoluta tranquilidad frente a una de las playas más hermosas de esta costa.

Inaugurado hace apenas un año, las nuevas instalaciones se levantan en el mismo lugar que antaño ocupara el Oasis Akumal (hoy Oasis Tulum). Tras un cóctel de bienvenida me conducen al flamante edificio donde se encuentran las 114 habitaciones y suites categoría Grand & Sian Ka'an repartidas entre la zona de los jardines tropicales y la primera línea de mar. La mía es una amplia y lujosa suite, con espléndidas vistas al Caribe y un jacuzzi interior junto al gran ventanal. Despertarte por la mañana y contemplar desde tu cama las aguas color turquesa en el horizonte mientras desayunas, es todo un festín para los sentidos.

El hotel ha sido diseñado para complacer a una clientela que busca por encima de

todo descanso, privacidad y los servicios propios de un hotel de primera categoría. Uno puede relajarse junto a sus dos piscinas principales –una de ellas con un jacuzzi central y chorros de hidromasaje–, a la sombra de las palmeras, mientras saborea uno de los deliciosos zumos o licuados de frutas que preparan en el bar. O probar algunos de los originales cócteles que elabora el barman en la piscina *infinity*, una de las más frecuentadas. Pero aunque la zona de las piscinas es un remanso de paz, la joya del Grand Oasis Tulum es su extensa playa de arena coralina y aguas cristalinas. En el Beach Club el cliente tiene a su disposición una larga fila de tumbonas en primera línea de mar, atendidas por serviciales camareras, donde pasar el día a la sombra de una palapa. La cercanía al arrecife de coral –el segundo más largo del mundo– invita a explorar sus ricos fondos marinos.

#### PARAÍSO DEL SUBMARINISMO

Estamos en un paraíso para los amantes del buceo y del submarinismo. Con sólo una

#### DIRECCIÓN

Grand Oasis Tulum  
Deluxe Resort All Inclusive \*\*\*\*\* Plus  
Km 252 Chetumal - P. Juárez  
77780 Akumal. Quintana Roo. México  
(984) 8757300

#### WEB

[www.oasishotels.com](http://www.oasishotels.com)  
[reservas@oasishoteles.com](mailto:reservas@oasishoteles.com)

#### HABITACIONES

El hotel cuenta con 114 habitaciones categoría superior Grand & Sian Ka'an, 24 con jacuzzi interior y vistas al mar (entre ellas 5 Master Suite), 27 frente al mar y 63 con vista a los jardines.

#### SITUACIÓN

En el corazón de la Riviera Maya, a 95 kms del aeropuerto internacional de Cancún y a pocos minutos de Tulum y Akumal.



máscara y unas aletas es posible sumergirse en sus cálidas aguas a un paso de la orilla y bañarse al instante entre miles de peces multicolores. Más allá, en la barrera de coral, a mayor profundidad, abundan las tortugas, las mantas raya, los meros de gran tamaño, las barracudas y los peces loro y payaso.

### GASTRONOMÍA DE ALTURA

En el Grand Oasis Tulum la gastronomía ocupa un lugar importante y hay que dejarse seducir por las atractivas propuestas de sus cuatro restaurantes gourmet. Desde el año 2011 el prestigioso chef Rafael Zafrá colabora como asesor gastronómico del grupo Oasis trabajando en distintos hoteles de la cadena. El que fuera en su día jefe de cocina en la Hacienda Benazuza de Sevilla –con 2 estrellas Michelin– es ahora el chef ejecutivo del hotel Oasis Sens de Cancún. La cocina vanguardista de Zafrá se deja notar en los restaurantes gourmet del Grand Oasis Tulum: el Café del Mar –con un exquisito menú degustación de varios platos– y el Careyes, especializado en pescados y mariscos. Cenar algunas de las creaciones de este chef sevillano, como el calamar relleno con camarones, la lasaña de mero, el camarón empanizado con coco o su caldo de jaiba, sentado en una de sus terrazas, a la luz de las velas y bajo un cielo estrellado, es una experiencia única.

### CULTURA MAYA

Pero la belleza de la Riviera Maya no se agota en sus maravillosas playas vírgenes y en su mar Caribe que posee todas las tonalidades posibles de azul. Aquí mejor que en ningún sitio puede palpase la huella de la rica civilización maya que dejó tras de sí un gran tesoro arqueológico: templos, pirámides, estelas, palacios, juegos de pelota, observatorios astronómicos y una amplia red de caminos. Uno de los alicientes de este hotel es la cercanía a los principales atractivos turísticos de la región. No muy lejos están los famosos parques acuáticos de Xcaret o Xelhá, donde es posible nadar entre delfines y tortugas o bucear en las cristalinas aguas de sus cenotes y cavernas subterráneas. Muy cerca también se encuentra la ciudad amurallada de Tulum, que se eleva sobre un acantilado frente a un mar esmeralda. Fue un importante centro comercial maya en el siglo XIII y mantuvo su esplendor hasta la conquista española. Sus ruinas emergen en medio de un paisaje idílico de jardines y palmeras azotadas por la brisa. En las ruinas de Cobá, a 50 kilómetros de Tulum, uno puede revivir la emoción que debieron sentir los primeros exploradores europeos cuando descubrieron sus imponentes pirámides

Todo en el Grand Oasis Tulum está pensado para disfrutar de una estancia placentera en grado sumo: habitaciones con cistas almar, spa con tratamientos relajantes y una cocina espectacular de la mano del chef español Rafael Zafrá.

recubiertas de estuco policromado en medio de la jungla. Al atardecer, desde la cima de la Gran Pirámide se puede contemplar una de las vistas panorámicas más hermosas de toda la región: los lagos de Cobá, que surgen entre la exuberante selva como un espejismo.

### TEMPLO DE LA SALUD

Es hora de regresar al hotel y nada mejor para recuperar las fuerzas que visitar su Spa Kin Ha, un templo dedicado a la salud y a la belleza. En sus confortables cabinas ofrecen masajes y tratamientos de belleza inspirados en los ancestrales rituales mayas. Yo me decido por uno de nombre Hunab-Ku, dedicado al dios único y supremo de los mayas que consiste en un masaje relajante que además reduce el estrés. Un buen final para una estancia inolvidable en un hotel que gracias al buen hacer de su directora Fiona Fernández –toda una veterana en el campo de la hostelería tras una larga experiencia en el Grand Oasis Cancún, buque insignia del grupo– en poco tiempo se va a convertir en un referente en este paraíso que aún es la Riviera Maya. 📍



### INSTALACIONES

El hotel cuenta con dos piscinas y una piscina *infinity*, una extensa playa con actividades de pesca y buceo. Hay dos clubes de playa privados, club de niños, canchas de tenis y gimnasio. Actividades de pesca y buceo. Tiene tres restaurantes: Careyes, de pescados y mariscos con terraza; el brasileño Al Sur, con parrillada de carne y Rodizzio, y el exclusivo

Café del Mar al aire libre. Posibilidad de encargar cenas románticas en la playa o en una palapa exterior. Spa bien equipado donde se ofrecen masajes terapéuticos, tratamientos de belleza y un temazcal, o baño de vapor de origen prehispánico, a pie de playa. En su teatro se representan cada noche espectáculos de entretenimiento de gran nivel.



## Iru Fushi Beach & Spa Maldivas La pequeña perla del Índico

**L**ocalizado en una inmejorable situación, a tan sólo 45 minutos en hidroavión de Malé, capital de Maldivas, Iru Fushi Beach & Spa es un paraíso en el océano Índico, y no sólo para parejas de recién casados. Ofrece al huésped una perfecta tranquilidad, confort con clase, lugares maravillosos para practicar el buceo y tratamientos de belleza y bienestar que no cabrían esperarse de una pequeña isla. La decoración es una acertada mezcla de sofisticado lujo y del encanto típico de las construcciones locales de Maldivas, pero con toda la tecnología de para hacer la estancia más confortable. Las Beach Villas y las Retreats son perfectas para aquellos huéspedes que buscan total



Detalle de la pasarela que lleva hasta el centro de buceo.

privacidad. Ocultas en la vegetación, están a pocos pasos de la laguna, cuentan con cuartos de baño abiertos, discretamente situados en sus patios particulares. Algunas de estas villas tienen piscina privada.

Las Water Villas se sitúan sobre las claras aguas del lago, con vistas panorámicas hacia el océano. Disponen de una terraza privada y, en parte, suelos de cristal, lo que permite ver el fondo marino desde el dormitorio.

Tres son los exclusivos Retreats que ofrece Iru Fushi Beach & Spa a sus visitantes más exigentes. El Hidden Retreat, escondido entre la vegetación, dispone de dos habitaciones, piscina privada y baño abierto. El Aqua Retreat se sitúa sobre el mar y el Celebrity



A la izquierda, una panorámica aérea del Iru Fushi Beach & Spa. Sobre estas líneas, un aspecto de las Water Villas (arriba), la Deluxe Beach Villa y un detalle de uno de los dormitorios del Aqua Retreat. Debajo un tratamiento en el Spa y la bodega, The Wine Cellar.



Retreat tiene dos plantas, zona de spa privado y dos piscinas.

**TRATAMIENTOS DE BIENESTAR**

Además de disponer de 11 espacios gastronómicos distintos y de una importante bodega de vinos, otro de los atractivos del Iru Fushi es su Spa. Situado en el corazón de la isla, combina modernas prácticas de bienestar con las más antiguas técnicas ayurvédicas. Yoga, programas de purificación y fitness pueden ser personalizados si el cliente lo desea.

Y por supuesto, sus espectaculares fondos marinos permiten uno de los mejores lugares de buceo del mundo. 📍



**LOCALIZACIÓN**

Iru Fushi Beach & Spa  
Atolón Noonu (Rep. de Maldivas)

**WEB**

[www.irufushi.com](http://www.irufushi.com)

**INFORMACIÓN**

Tel. +960 656 0591



# Hotel Spa Convento Las Claras Historia, gastronomía y bienestar en Peñafiel

**P**eñafiel, corazón de la Ribera de Duero, alberga hoy un establecimiento que combina el descanso, el bienestar y el disfrute de los atractivos de la comarca: el Hotel Spa Convento Las Claras, que se une a la historia, cultura y monumentos de la localidad, como el Castillo Medieval, el Museo del Vino o la Plaza del Coso. El proyecto de rehabilitación del Convento, construido en 1606, ha mantenido su estructura original. Las vidrieras, artesonados, sillares, la vigería de madera y las techumbres abovedadas complementan y enriquecen este hotel cuya disposición se desarrolla en torno al Gran Claustro, hoy cubierto con una cúpula de cristal, acondicionado como sala de estar



El Hotel dispone de su propia bodega, Bodega Convento de Las Claras.

que actúa como distribuidor. La rehabilitación ha transformado las antiguas celdas de las religiosas en 64 confortables habitaciones (diez de ellas dobles *magnum* y dos suites) decoradas con maderas nobles, en tonos claros y equipadas con todas las comodidades como TV, aire acondicionado individual, minibar, teléfono, conexión a Internet o caja de seguridad. Algunas de las estancias ofrecen las mejores vistas al Castillo de Peñafiel y la Judería.

## VINO Y GASTRONOMÍA

En homenaje a la cultura vitivinícola de la comarca, diferentes tipos de uva dan nombre a sus tres salones: Garnacha, con capacidad



A la izquierda, exterior del hotel, con el Castillo de Peñafiel al fondo. Sobre estas líneas una imagen del Gran Claustro del convento, donde se ve la perfecta restauración que se ha llevado a cabo en el histórico edificio, de principios del siglo XVII.


para albergar hasta 120 personas; Cencibel, con salida a la terraza y capacidad para 160 personas; y Albillo, para 152, acondicionado también para discoteca. Además, el Salón Chimenea, que con una pequeña biblioteca, permite la celebración de reuniones más selectas y privadas, de hasta ocho personas.

Uno de los aspectos más destacados del Hotel Spa Convento Las Claras es su gastronomía gracias a un joven equipo de profesionales que conforman el Restaurante Conde Lucanor, situado en la antigua Capilla de clausura, donde cuidan los detalles y sorprenden a través de sus platos, exponentes de la cocina vanguardista con toques tradicionales, tanto por la unión de sabores y texturas como por la excelente presentación.

Su Bodega Convento de Las Claras se asienta sobre dos pilares fundamentales. Por

un lado, la gran calidad de un viñedo con más de 90 años de vida, distribuido por la ribera burgalesa del Duero, dedicado única y exclusivamente a la variedad autóctona de la zona, la uva tempranillo. Sin olvidar la adquisición de un parque nuevo de barricas de roble francés en su mayoría. La bodega ofrece visitas y la posibilidad de celebrar también pequeños eventos.

### UN REGALO PARA EL CUERPO

En un lugar que invita al descanso y la paz del alma no podía faltar el deleite para el cuerpo a través de su spa Sólo Sentidos. Equipado con sauna, bañera de hidromasaje, baño turco, duchas escocesas, piscina con hidromasaje y cabinas de masaje, ofrece diferentes programas de relax, terapias y tratamientos 



En el Spa se pueden disfrutar de técnicas de hidroterapia y de tratamientos de bienestar.

### DIRECCIÓN

Hotel Spa Convento Las Claras  
Plaza Adolfo Muñoz Alonso, s/n  
47300 Peñafiel (Valladolid)

### WEB

[www.hotelconventolasclaras.com](http://www.hotelconventolasclaras.com)

### INFORMACIÓN

TeL. 983 878 168



## PREFERRED REPRESENTA A 20 HOTELES EN ESPAÑA

España cuenta ya con 20 hoteles representados por el grupo, que ofrece servicios de márketing, distribución y ventas a hoteles de lujo independientes en todo el mundo. Sólo este verano se han incorporado ocho establecimientos: Hesperia Madrid y Only You Hotel & Loungue en Madrid. Hotel Princesa Sofía, Hotel Torre Catalunya, Hotel Inglaterra Barcelona y Hotel Olivia Balmes, en Barcelona, Hotel Don Carlos Leisure Resort & Spa y Hotel Sir Anthony, en Tenerife.



## THE RESIDENCE UN PARAÍSO EN MEDIO DEL OCÉANO

Zanzibar es un refugio africano recóndito ideal desde el que descubrir el Océano Índico. Además de disfrutar de unas increíbles vistas del océano desde sus villas privadas, los huéspedes de The Residence Zanzibar tienen a su disposición una playa de más de un kilómetro y medio de fina arena blanca y un sinfín de actividades acuáticas como el avistamiento de delfines o inmersiones en la reserva de Menai Bay, para hacer fotografía submarina.



## NUEVO CONFORTELE EN VALENCIA

El nuevo establecimiento de la cadena está situado en las proximidades del Palacio de Congresos, la zona de mayor concentración de negocios de la ciudad. Confortel Valencia cuenta con 150 habitaciones, tres salones con espacio diáfano de más de 250 metros cuadrados. Dispone de servicio de restauración, parking y piscina. El equipo de especialistas de Confortel realizará un estudio de las instalaciones para iniciar con la mayor celeridad los trabajos de accesibilidad.



## DOLCE SITGES Y SUS RITUALES DE INVIERNO

Dolce Vital Spa, el espacio wellness del hotel de cinco estrellas Dolce Sitges, fija sus Rituales de Invierno para esta temporada: piedras geotermales, aceite tibio, cacao y aroma a café configuran el tratamiento ideal para entrar en calor y olvidarse de los descensos de temperatura invernales por un instante. Sus precios, un masaje ritual, 59€; un masaje ritual más un tratamiento facial, 89€. Rituales de Invierno combina un tratamiento corporal de 40 minutos con otro facial de 25.





### RELAIS & CHATEAUX LANZA SUS CAJAS-REGALO CRÉATION

Relais & Châteaux ha reunido en 14 cajas regalo 2.800 experiencias para vivir y disfrutar de momentos únicos a partir de 169 euros. Estas nuevas cajas permiten regalar vivencias especiales que van desde la cocina urbana hasta un castillo en la campiña inglesa. Entre las experiencias que ofrecen las cajas Création Relais & Châteaux en España, destacan: Pasiones Compartidas (1.220 €), que nos acerca a un mundo de refinamiento, con la oportunidad de disfrutar de una cena gastronómica en una suite de lujo. Esta Création se puede vivir, por ejemplo, en Valdepalacios, un hotel ubicado en una casa señorial del siglo XIX situado entre los montes de Gredos y el majestuoso Tajo.

## PIERRE & VACANCES, APARTAMENTOS DE LUJO EN LA MONTAÑA



En un privilegiado entorno en la montaña, el grupo Pierre & Vacances ofrece amplios y lujosos apartamentos que incluyen delicadas atenciones y servicios personalizados que permiten alejarse del día a día y disfrutar de cada mimo en uno de sus 12 complejos Premium ubicados en los Alpes franceses. Ofrecen desde servicios de limpieza, de panadería, tratamientos de bienestar, restauración o entrega de la compra, hasta servicios especiales para familias como kit bebé, guardería y clubs para niños.



### ABREVITIUM URBAN, PRIMER HOSTAL DE LUJO EN EL CENTRO DE MADRID

Ubicado en la calle Gran Vía, 61 5ª planta, Vitium Urban Suites ofrece un nuevo concepto de alojamiento, consiguiendo mejorar la imagen de los hostales tradicionales. El hostel cuenta con 12 habitaciones y salón-comedor. Cada habitación ha sido diseñada representando los 7 pecados capitales, logrando así espacios divertidos. Ofrece wifi gratis y televisión led, caja de seguridad, minibar, amplias camas, secador, teléfono, aire acondicionado independiente e hilo musical, entre otros.



**LOS CHEFS DE LE CORDON BLEU DISEÑAN LOS NUEVE PLATOS DE LA CENA DE NOCHEVIEJA**

# Menú de lujo para el fin de año en el Hotel Palace

**HASTA NUEVE PLATOS HAN DISEÑADO LOS MAESTROS DE ALTA COCINA DE LA ESCUELA CORDON BLEU DE MADRID PARA LA CENA DE GALA CON QUE SE DESPIDE EL AÑO Y SE DA LA BIENVENIDA A 2014. UN MENÚ DEGUSTACIÓN REGADO CON CHAMPANES Y EXCELENTES CALDOS DE LAS BODEGAS DEL MARQUÉS DE RISCAL.**



Una vez más, el Hotel Westin Palace de Madrid sorprende con la composición del menú que despedirá el año bajo su increíble cúpula. Si en anteriores ocasiones han sido Mario Sandoval, Salvador Gallego o Diego Guerrero quienes han diseñado el menú de una noche tan especial, para decir adiós al 2013 el hotel madrileño lo ha puesto en manos de ocho chefs de la escuela de alta gastronomía Le Cordon Bleu de Madrid.

Seis cocineros franceses, un uruguayo y un español han creado los platos que serán elaborados por el equipo de cocina de cocina del hotel, con el chef italiano Federico Giacalone al frente. Se trata de un menú con un enfoque tradicional pero con el lógico toque de actualidad que le dan las técnicas utilizadas por los cocineros y, por supuesto,

basado en una cuidada selección de los ingredientes especialmente escogidos para una cena tan singular. El primer plato, obra del francés Franck Plana es una *Milhojas de calabaza, vieiras y cangrejo real con aspic de caviar Persé* (1); la segunda en aparición es una *Cola de bogavante, panna cotta de verduras de invierno y mayonesa de coral* (2), firmada por el también francés Erwan Poudoulec; el español Víctor Pérez presenta un original *Foie gras glaseado al caldo de cocido, chutney de sangría y brioche casero* (3); Arnaud Guerpillon, director técnico de la sucursal madrileña de la escuela Cordon Bleu, es el responsable del primer plato caliente, un *Filete de San Pedro asado, barqueta de choux con verduras confitadas y fumet de berros* (4); el corte entre platos, un *Sorbete digestivo de manzana y gelée de Calvados* (5),

es de Poudoulec, único que repite en la concepción del menú; Yann Barraud ha acudido a la técnica de larga cocción a baja temperatura  $-70$  grados durante 24 horas para cocinar la *Tapilla de buey braseada, solomillo de tenera lechal a la plancha, salsa de pimienta verde, patata fondante, remolacha confitada y puré de coles de Bruselas* (6); en el toque dulce de los postres nos encontramos con el uruguayo José Enrique González y su *Finger de chocolate Guanaja y confit de frambuesas* (7), mientras que el *Merengue cítrico con estrella Beautiful New Year* (8) es cosa del francés Nicolás Serrano.

Los vinos que acompañan a tan largo menú pertenecen a las Bodegas Herederos del Marqués de Riscal, que aporta el rueda Finca Montico 2012 para los cuatro primeros platos y el rioja Finca Torrea 2007 para la car-



ne y el chocolate, si bien en el primer caso se dan como alternativas el Ultra Brut y el Brut Laurent-Perrier, y en el segundo el Cuvée Rosé Laurent-Perrier, champanes distribuidos por el grupo bodeguero español.

#### COTILLÓN Y BARRA LIBRE

La cena estará amenizada por un grupo de jazz en directo y tras las doce campanadas será el Dj Fernando Martínez Teruel, Fernandisco, quien pinche la música de la fiesta que se organiza a continuación, temas conocidos y bailables de todas las épocas. La cena de gala, con bebidas, barra libre y cotillón tiene un precio de 515 euros por persona, IVA incluido. También hay un paquete especial que incluye lo anterior más el alojamiento en una habitación doble Deluxe y el desayuno buffet por 1.339 euros, ya con el IVA incluido. Para quienes solo quieran disfrutar de la noche de baile a partir de las once y media de la noche y hasta las cinco de la madrugada, o sea del cotillón, que incluye las uvas, el champán y barra libre, el precio por persona es de 220 euros. ❶

Los ocho platos numerados por el orden en que serán servidos en la cena de gala que despedirá el año 2013 en el Hotel Westin Palace de Madrid.



3



4



5



6



7



8



## Vi Cool by Sergi Arola se instala en el madrileño barrio de Salamanca



Vi Cool by Sergi Arola es mucho más que 'be cool'. Es gastronomía, que por algo lo asesora el chef Arola; es enología, como indica el 'Vi' primera sílaba del vino (o vino en catalán); es un buen servicio, de eso se encarga Sara Fort, y más en concreto su hermano Josep María, quien dirige la sala a diario; y sí, también es bonito y va gente guapa, porque es cool. Es decir, es el espacio perfecto para una comida sencilla e informal pero llena sabores intensos y para disfrutar en buena compañía. Ahora hay un nuevo Vi Cool en el barrio de Salamanca, de Madrid, concretamente en Lagasca, 32. [www.vi-cool.com](http://www.vi-cool.com)



### La surtida barra de Ponzano

Paco García regenta este local madrileño, del que es propietaria su familia, desde hace más de 30 años. Después de tanto tiempo, sigue conquistando con la calidad de siempre. Ha arrasado con las jornadas que ha llevado a cabo este año y, de vuelta ya de vacaciones ha decidido tener una de las mejores barras de la capital. Desde por la mañana hasta por la noche, sus mejores tapas en versión aperitivo, acompañarán las bebidas. Bocados llenos de historia y originalidad.

c/Ponzano, 12 (Madrid).



### Nuevo Orio en el Born barcelonés

Ubicado en uno de los barrios más vanguardistas de la ciudad, Orio fusiona modernidad y elegancia con una carta que ensalza el origen y la autenticidad de la gastronomía tradicional de los pueblos pesqueros de Euskadi, como corresponde a los locales del grupo Sagard. Su barra de pintxos es espectacular.

### El Recuerdo recupera sus hits

Con motivo de la inauguración de una nueva zona lounge decorada por Ignacio García de Vinuesa, El Recuerdo de Madrid incorpora los cócteles XXL y los platos más vendidos del último restaurante proyectado por el decorador madrileño en Miami, Love Is Blind, como el tartar de atún y aguacate. En horario ininterrumpido hasta la noche, cuentan con una carta de picoteo que completa a la del restaurante.



## Julián Duque se consolida en la Plaza Mayor de Segovia



Desde el pasado mes de junio, en el número 8 de la Plaza Mayor de Segovia se puede disfrutar del nuevo "Restaurante Julián Duque", nombre del quinto local que el grupo de restauradores tiene en la provincia. Julián es la cuarta generación de maestros en el arte del asado de Segovia, manteniendo su especialidad, el cochinillo, que continúan asando a la manera tradicional. Siguiendo su sencilla receta, sal gorda, agua en la cazuela de barro y el tiempo pertinente de horno consiguen un delicioso manjar de corteza dorada y crujiente a modo de pastel de hojaldre. Con motivo de su presentación, Julián quiso invitar a un grupo de comensales de prensa gastronómica a los que dio la bienvenida con aperitivos variados y buen vino. [www.restaurantejulianduke.es](http://www.restaurantejulianduke.es)



### Abre el tercer Txapela en el centro de Barcelona

N Grup sigue creciendo y apuesta por el concepto de la cocina vasca representada en su formato casual: los pinchos. Pionero en Barcelona con este tipo de oferta y tras doce años de éxito de los dos restaurantes vascos "Txapela", este tercer 'Txapela' abre sus puertas justo en la plaza de Cataluña, en el Edificio Ibercaja. La ya conocida carta de los 'Txapelas' continuará siendo la misma, con más de 50 tipos de pinchos actualizados como el Pincho Urumea, de crujiente de espárrago y Camembert, el Pincho San Fermín, de pollo crujiente con chistorra y pimienta.



### Menús anticrisis en Minchu

Ya no hay excusa para no poder reunirse con los compañeros de trabajo o amigos y celebrar la Navidad, pero toca ajustar el presupuesto. Minchu, en el Paseo de la Habana de Madrid ha diseñado cuatro menús de empresa navideños para grupos que pueden reservarse para comidas y cenas y, además, te regalan la copa para disfrutar de una sobremesa animada. Minchu abre todos los días excepto domingo.

## La Doma luce su primera carta invernal con el chef Javier Navarro



Tan sólo seis meses después de su apertura, La Doma renueva su carta: nuevas y deliciosas sugerencias con una presentación más que seductora y llena de sabores de siempre. *Judías rojas con codorniz, el canelón de módena con bogavante o el foie a la plancha con chocolate* son algunas de las novedades en entrantes, para ir abriendo boca con una succulenta combinación de sabores y colores que evocan al más puro otoño madrileño. Las carnes también llegan pisando fuerte, como el *rabo de toro estofado con risotto de boletus*, que ya se ha convertido en una de las estrellas, o la *pularda en pepitoria*, crujiente y armónica.



### Surtopia ahora take away

Al chef Jose Calleja le encanta sorprender en su restaurante Surtopia. En esta ocasión, lo que propone para seguir enamorando a su clientela es ¡toda la carta para llevar!, con su nuevo servicio de *take away*: *ensaladilla al estilo sevillano con melva canutera y grisinis, langostinos escabechados, urta guisada a la roteña o el Menudo de callos con garbanzos a la sanluqueña*.. Además, estrena web y quienes reserven mesa a través de ella deliciosas sorpresas. Tentador ¿verdad?



### Passion by Martin Berasategui, premiado

El restaurante Passion by Martin Berasategui, ubicado en el lujoso hotel Paradisus Palma Real de Playa Bávaro (República Dominicana), ha obtenido el mayor reconocimiento del público en los TripAdvisor® Travelers' Choice Restaurant Awards 2013, al ser elegido como el mejor restaurante del Caribe y el décimo de todo el mundo.



### Muñagorri fiel a su estilo

Pedro Muñagorri acaba de cumplir el primer aniversario de su restaurante en el barrio Salamanca de Madrid y sigue fiel a su apuesta por la mejor materia prima y de temporada, con base clásica en su cocina pero actualizada, ligera y equilibrada. Sus orígenes vascos son su sello de identidad. Para los sabores que llegan del mar, además de trabajar con pescados salvajes y seleccionados, cuenta con una oferta diaria fuera de carta según mercado.





## Taberneros da un importante giro hacia la fusión con la cocina de Oriente



La cocina de Taberneros, en Madrid, cambia de rumbo hacia una atrevida fusión entre la gastronomía del Mediterráneo y la tradición del Cercano Oriente. Esta influencia oriental se había hecho notar desde la inauguración del restaurante en 1999, gracias a la presencia y el saber hacer de su jefe de cocina de origen japonés, Kenji Morita; pero será esta temporada cuando refuerce sus posiciones para conquistar a todos con las propuestas de autor más vanguardistas. Como marca de la casa, ofrece *Ojo de Dragón* y *Bonito Tataki*, creaciones que gozan de gran éxito entre los comensales habituales, y que contrastan con otras dos celebridades, el cocido madrileño de los jueves, y los arroces de los viernes al mediodía.



### La caza vuelve a Arce

Con la llegada del frío y la lluvia comienza la temporada cinegética en los mejores restaurantes de Madrid, y las setas cobran protagonismo como plato estrella. ARCE no se queda atrás e inaugura su carta de otoño con propuestas basadas en carnes de caza y todo lo que hay que saber sobre micología en los fogones. De la cocina de Iñaki Camba ya salen deliciosos estofados y meditados propuestas que se pueden pedir por raciones o por medias raciones: *perdiz estofada o asada; pato azulón o cerceta; graus, esa perdiz escocesa...* son algunos de los platos.



### Lamoraga, cocina española ideada por "estrellas Michelin"

Acaba de abrir sus puertas en una de las arterias más exclusivas y concurridas de la capital: Jorge Juan, Lamoraga. Este nuevo establecimiento forma parte de un proyecto empresarial de gran envergadura que sumará este 2013 varias aperturas más, no sólo en España, sino también en el extranjero. Un nuevo concepto de cocina española contemporánea, única en el mundo, que revoluciona las clásicas tapas españolas de la mano de los mejores chefs con Estrella Michelin. Su leit motiv: lujo asequible para los amantes de la gastronomía.



### Trattoria Manzoni abre local en el centro de Madrid

Manzoni es una propuesta gastronómica de auténtica esencia italiana. Productos de calidad, auténticas recetas tradicionales y la pizza como plato estrella son sus señas de identidad. Sus puntos fuertes son las recetas de antaño que aguardan muchos secretos y placeres gustativos, y todo ello a precios muy comedidos, unos 25 euros por persona.



## Un Salón con muchas Estrellas en Peñín

Madrid y Barcelona se convirtieron hace unos días en el epicentro del vino en España. Más de cien bodegas exhibieron las producciones que mejor puntuación han recibido en la relación calidad-precio en la Guía Peñín 2014. Los vinos estaban clasificados en cinco estrellas, aquellos con 85 a 89 puntos y con un precio menor o igual a cinco euros y vinos con 90 o más puntos y un precio menor o igual a 10 euros. Los de cuatro estrellas eran aquellos vinos con 85 a 89 puntos y con un precio de entre 5 y 8 euros y vinos con 90 o más puntos y precio de entre 10 y 13 euros. La cita, como siempre, tuvo un gran éxito de participación y público y demostró que la calidad no tiene que estar reñida con el precio en lo que a vinos españoles se refiere.



## Nuevos estuches para Laurent-Perrier

Laurent-Perrier lanza nuevos estuches. El Cuvée Rosé llega en una refinada edición limitada con los colores de este rosado, del que la bodega destaca sus notas de fruta fresca roja. El Laurent Perrier Brut se viste con un packaging elegante y festivo, bañado por copos de nieve entre los que asoman rojos y blancos, platas yoros. Un vino placentero que se distingue por su frescor y pureza.



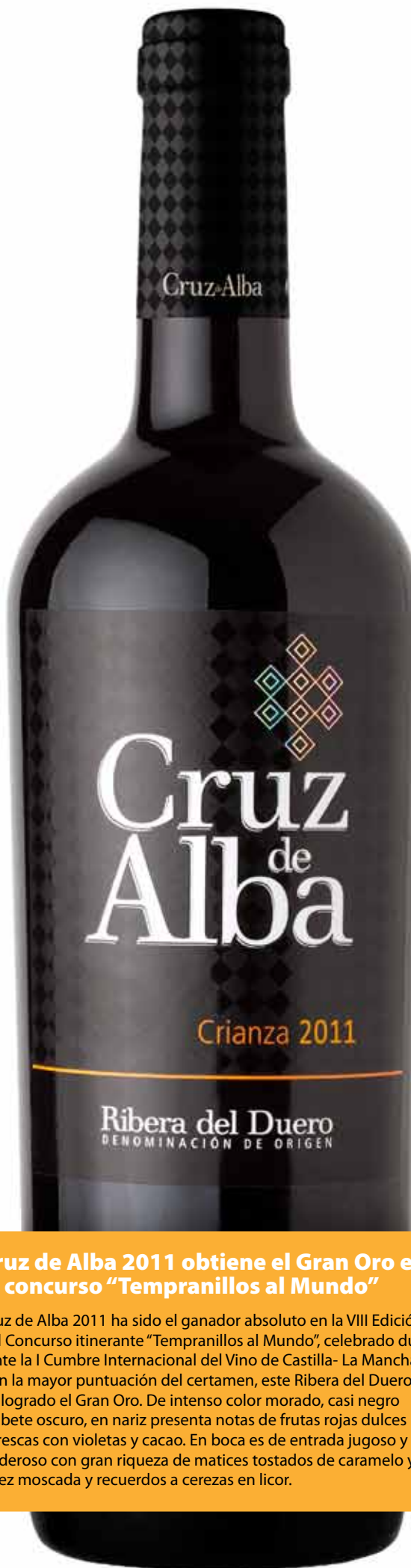
## El ministro Arias Cañete catador del vino Ánfora

La Bodega Dehesa de los Canónigos ha tenido al ministro de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, Miguel Arias Cañete, como uno de los privilegiados catadores de la botella Ánfora, Gran Reserva Especial 2001. Este acontecimiento especial, reservado a unos pocos, tuvo lugar en el transcurso de la novena edición del Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid, al que el ministro ha asistido como jurado.



## Bodegas Tío Pepe se lanza al "Social TV"

Bodegas Tío Pepe ha dado el salto a la "Social TV" con la Cata #FinosPalmas 2013, que tuvo lugar desde Villa Victorina (Bodegas Tío Pepe). Desde Jerez, Sevilla, Madrid y Barcelona, la cata fue seguida en directo por 80 catadores, gracias a las posibilidades tecnológicas de Google HangOuts. A través de la web [www.finospalmas.com](http://www.finospalmas.com), numerosos usuarios siguieron la lección magistral sobre las "edades de Tío Pepe" ofrecida por Antonio Flores, Master Blender de la bodega. Para quienes no pudieron seguir la cata, la retransmisión se puede visionar bajo demanda en el canal en YouTube de Bodegas Tío Pepe. El despliegue tecnológico de la Cata #FinosPalmas 2013 requirió la labor de un equipo humano de más de 25 técnicos.



### **Cruz de Alba 2011 obtiene el Gran Oro en el concurso "Tempranillos al Mundo"**

Cruz de Alba 2011 ha sido el ganador absoluto en la VIII Edición del Concurso itinerante "Tempranillos al Mundo", celebrado durante la I Cumbre Internacional del Vino de Castilla-La Mancha. Con la mayor puntuación del certamen, este Ribera del Duero ha logrado el Gran Oro. De intenso color morado, casi negro y ribete oscuro, en nariz presenta notas de frutas rojas dulces y frescas con violetas y cacao. En boca es de entrada jugoso y poderoso con gran riqueza de matices tostados de caramelo y nuez moscada y recuerdos a cerezas en licor.

### **Protos presenta la nueva añada de su Verdejo Barrica 2011**

Bodegas Protos ha lanzado al mercado la nueva añada de su Verdejo Fermentado en Barrica 2011, un vino de color amarillo paja, limpio y brillante, aromas ahumados y especiados con notas de fruta blanca, cítricas y fruta exótica en nariz. Amplio, vivo, untuoso y graso en boca, fresco, largo y expresivo, persiste en su final con un ligero y característico amargor.



### **Selección 2009 de Marqués de Terán**

Marqués de Terán Selección Especial es el vino de mayor expresión varietal de Bodegas Marqués de Terán. Elaborado con uvas seleccionadas de tempranillo en añadas de excelente maduración del fruto, en España la Guía Peñín lo ha calificado como Vino Excelente en su nueva edición 2014. Marqués de Terán Selección Especial es un monovarietal de tempranillo con una cuidada elaboración y una limitada producción de tan solo 25.000 botellas. Su precio ronda los 19 euros.



### **Habla de la Tierra, un vino para el chateo**

Bodegas Habla ([www.bodegashabla.com](http://www.bodegashabla.com)) presenta su nuevo vino "Habla de la Tierra". De color cereza intenso, con una nariz expresiva y una boca amable y fresca, al igual que sus hermanos mayores de la colección Habla, el nuevo vino mantiene las señas de identidad de la familia. Color cereza intenso, ribete violáceo, brillante y limpio en copa, con una lágrima densa, una nariz con toques a hoja de tomate, anís y flor de manzanilla, higo... Fresco y chispeante en boca. Ideal para el chateo.



## LA BODEGA YSIOS CAMBIA DE IMAGEN Y DE ESTILO

Bodegas Ysios (D.O. Ca. Rioja) ha lanzado al mercado sus nuevas añadas: Ysios Reserva 2007 e Ysios Edición Limitada 2009. Cosechas que, además de estilo, estrenan una imagen singular, moderna, auténtica y elegante, acorde con su calidad. Las nuevas añadas vienen marcadas por su potencia, carácter y profundidad, así como por su elegancia, estructura refinada y equilibrio. Un estilo donde se encuentra mayor presencia de fruta (roja y negra), una concentración y potencia superior a sus anteriores añadas.



### Cosecha de puntos de los vinos de Azpilicueta

Los vinos de Azpilicueta vuelven a cosechar puntos en la edición 2014 de la Guía Peñín, todos ellos por encima de los 90 puntos. El mejor valorado, con 93 puntos, ha sido el Colección Privada Félix Azpilicueta 2008, un vino que ya ha recibido galardones como las Medallas de Oro en los premios Bacchus 2012 y Tempranillos al Mundo 2011, entre otros. Azpilicueta Crianza 2010 ha recibido 92 puntos, mientras que Azpilicueta Reserva 2008 ha recibido 91 puntos y el Colección Privada Félix Azpilicueta Blanco 2012, junto al Azpilicueta Blanco 2012, han obtenido 90 puntos.



### Dunhill viste de etiqueta a Johnnie Walker

El diseñador británico Alfred Dunhill ha creado para la firma Johnnie Walker un exclusivo estuche para vestir la más preciada de sus etiquetas, Johnnie Walker Blue Label. Una alianza en edición limitada de dos marcas que comparten su visión del lujo, el carácter viajero y su espíritu pionero. Johnnie Walker Blue Label está reconocido internacionalmente como uno de los mejores blends de lujo. Resultado del espíritu de grandeza y progreso de John y Alexander Walker, de la experiencia ancestral en elaboración del whisky escocés y del arte de la mezcla que inspiraron los pioneros del blending en el siglo XIX, se trata de un destilado elaborado a partir de 16 whiskies cuidadosamente seleccionados entre los más delicados y costosos de las reservas de la firma. Su precio, 220 euros.



### Gran Reserva 2006, premio "Rioja Trophy" en los 40 años de Beronia

Beronia Gran Reserva 2006 ha logrado el "Rioja Trophy" del International Wine & Spirits Competition. El jurado de este certamen, compuesto por diferentes Master of Wine, enólogos, expertos, periodistas y escritores de vino de todo el mundo, ha destacado "sus aromas en nariz a fruto seco, siendo en boca increíblemente fresco, con una acidez ligera y un ramo de sabores que parece no terminar nunca", y subraya que se trata de un vino que le queda todavía mucha vida. La bodega celebra este año sus 40 vendimias.

### Pagos de Negredo 2010, un chateau de Arlanza

Pagos de Negredo Viñedos ha presentado la nueva añada de su Pagos de Negredo Crianza 2010, un vino de la D.O. Arlanza que ha sido elaborado a partir de unos viñedos con nombre de "château" y más de 100 años de historia en la bodega palentina. Pagos de Negredo Crianza 2010, con 12 meses en barricas de roble francés y americano, es un vino limpio y brillante, de color rojo cereza con reflejos rubíes. La conjunción de frutas y especias que posee le proporciona unos elegantes y sutiles aromas, unidos a otros muy característicos como el toffee, el tabaco y clavo. En boca es muy frutal, con un toque cremoso y carnoso. Y lo mejor, su precio, de 7 euros.



### Nuevos packs navideños de Mas Bertran

Mas Bertran, empresa familiar especializada en vinos y espumosos del Penedés, presenta para estas navidades el Pack de Argila y Argila Rosé y el nuevo Balma Brut Reserva, un vino redondo, fresco y de burbuja fina con un precio de 9 euros. El pack incluye una botella de Argila 2009, 100% xarel.lo de cepas viejas reserva de tres años, y de Argila Rosé 2011, reserva brut nature, 100% sumoll de cepas viejas.

### Pruno 2012 llega en formato Magnum

Finca Villacreces ha diseñado un packaging para esta Navidad que consiste en 2012 estuches para las correspondientes botellas magnum (1,5 litros) de su aplaudido Pruno. Con cada magnum se incluye una visita gratuita a la bodega para conocer de primera mano la procedencia de las uvas con las que se elabora. Desde el 2 de diciembre se podrá reservar este magnum de Pruno, que estará disponible el 16, justo antes de las celebraciones navideñas. Elaborado con tempranillo y un toque de cabernet, Pruno 2012 es un vino de color rojo picota intenso, aroma a frutas. En boca es goloso, con recuerdos de fruta madura y regaliz, toques de torrefactos y toffe y un agradable paso por boca. Precio, 25,20 euros.



## Jaleo estrena "Los jueves de Juany", con música en directo y cocina informal



La joven empresaria Juany Reinoso abrió Jaleo en la calle Diego de León de Madrid con el objetivo único de "crear un lugar al que la gente fuera a pasárselo bien". Para ello apostó por una decoración moderna y funcional, por vinos por copas y zona de coctelería abierta en horario ininterrumpido y por una oferta gastronómica divertida y de máxima tendencia. Esas propuestas antes relegadas al fast food que, elaboradas con materias primas selectas, bien presentadas y pensadas para compartir se han convertido en los platos más demandados por el nuevo público gourmet. Ahora, con "Los jueves de Juany", mezcla todos estos ingredientes y los envuelve con música en directo, desde las 8 de la tarde hasta las 12 de la noche, para degustar sus ya famosos 'platos canallas' en formato tapa: mini hamburguesas, mini kebab de pollo y berenjenas, las patatas bravas o las croquetas.



## Yandiola enseña a recibir en casa por Navidad

Yan Eskola, el aula de cocina del restaurante Yandiola, en Bilbao, enseñará recetas con las que triunfar estas Navidades. El curso de cocina se impartirá el próximo 18 de diciembre, de 20h a 22h, para un grupo mínimo de 10 asistentes y por 25 € por persona. Una manera original de regalar experiencias gastronómicas, tanto a los amateurs como a grandes cocinillas. Las recetas que se mostrarán: ensalada de salmón marinado, merluza rellena de centollo y canutillos de Bilbao.

## The Tapas Kit, un estuche con 16 ingredientes para elaborar tapas



The Tapas Kit es un estuche con 16 ingredientes diferentes para elaborar un surtido de tapas caseras con las que sorprender a los invitados. Incluye un recetario con originales sugerencias para preparar platos y tapas donde el toque de creatividad lo aporta la aplicación de los distintos ingredientes para preparar, por ejemplo gamba en su salsa y sésamo caramelizado; crema de calabaza con semillas de calabaza crunch, queso de cabra con crudités y tomate crunch, entre otros. Además, también incluye una variada selección de postres y dulces, como la tarta al whisky con capuccino crunch. Todas las recetas son creación de Esteban Jáuregui.

## Da Giuseppina, tienda, casa de comidas y lugar de encuentro italiano en Madrid



Da Giuseppina, en la calle Trafalgar de Madrid, es el nuevo reto de Ignazio Deias en el que vuelca, más que nunca, su pasión por Italia, por sus orígenes, y donde ofrece lo que más le gusta de su tierra. Toda una clara declaración de intenciones, empezando por el nombre, en honor a su madre, con quien aparece de pequeño, en la imagen que preside el espacio. Una propuesta gastronómica muy tradicional, con recetas populares y platos menos conocidos.



## Euskadi Gastronomika cumple un año

"Euskadi Gastronomika", el gran club de producto enogastronómico impulsado desde el Gobierno Vasco, a través de Basquetour-Agencia Vasca de Turismo ha cumplido un año. Engloba la oferta turística de las tres capitales y las comarcas del territorio, fomentando la colaboración entre los sectores primario, secundario y terciario.



## IX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid

Tras deliberar y estudiar todas y cada una de las 49 recetas presentadas al concurso, el jurado del IX Concurso Nacional de Pinchos y Tapas Ciudad de Valladolid ha decidido otorgar el galardón como mejor tapa del 2013 al asturiano Pedro Martino, del restaurante Naguar (Oviedo), por su creación Coulant de cocido de garbanzos (foto izquierda), a base de garbanzos, chorizo, tocino, chamón, zanca de pollo, huesos de caña, puerro, zanahoria, cebolla, ajo, aceite de oliva, agar-agar y cola de pescado.



## La revista Sobremesa, premiada

En su 30 aniversario la revista Sobremesa, del Grupo Vinoselección, ha sido galardonada con los premios "Editor de Publicaciones Generales 2013", para Massimo Galimberti y "Premio Alimentos de España de Comunicación 2013", concedidos por la Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas (AEEPP).

## La Chinata y sus aceites Premium

La Chinata presenta una selección de sus aceites premium procedente de aceitunas de los primeros días de "ordeño" (selección manual) de la campaña. Son: Aceite Primum, de color verde intenso, sabor amargo y ligeramente picante; Aceite Ecológico, con el sello ecológico de la Unión Europea, absolutamente libre de producto químicos; Aceite Cupaje Frutado Dulce, elaborado con aceitunas manzanilla y cornezuelo, y el Virgen Extra, de la Sierra de Gata.





**Dirección:** Pº del Prado, s/n. Madrid. **Horario:** de lunes a sábado, 10.00 a 20.00 horas; domingos y festivos, de 10.00 a 19.00 horas. [www.museodelprado.es](http://www.museodelprado.es)



En la otra página, la obra restaurada con sus luminosos colores. En esta página se puede ver el antes y el después de un detalle. Debajo, la firma del autor.



# EL GRECO, RESTAURADO

## La obra "El Expolio de Cristo" en el Prado

Tras su restauración en los talleres del Prado y hasta su regreso a la Catedral de Toledo, el Museo del Prado enriquece temporalmente su colección incorporando una de las obras capitales de El Greco, *El Expolio de Cristo*. La obra, uno de los primeros encargos que El Greco -recién llegado de Italia- recibió en Toledo, se exhibirá temporalmente en

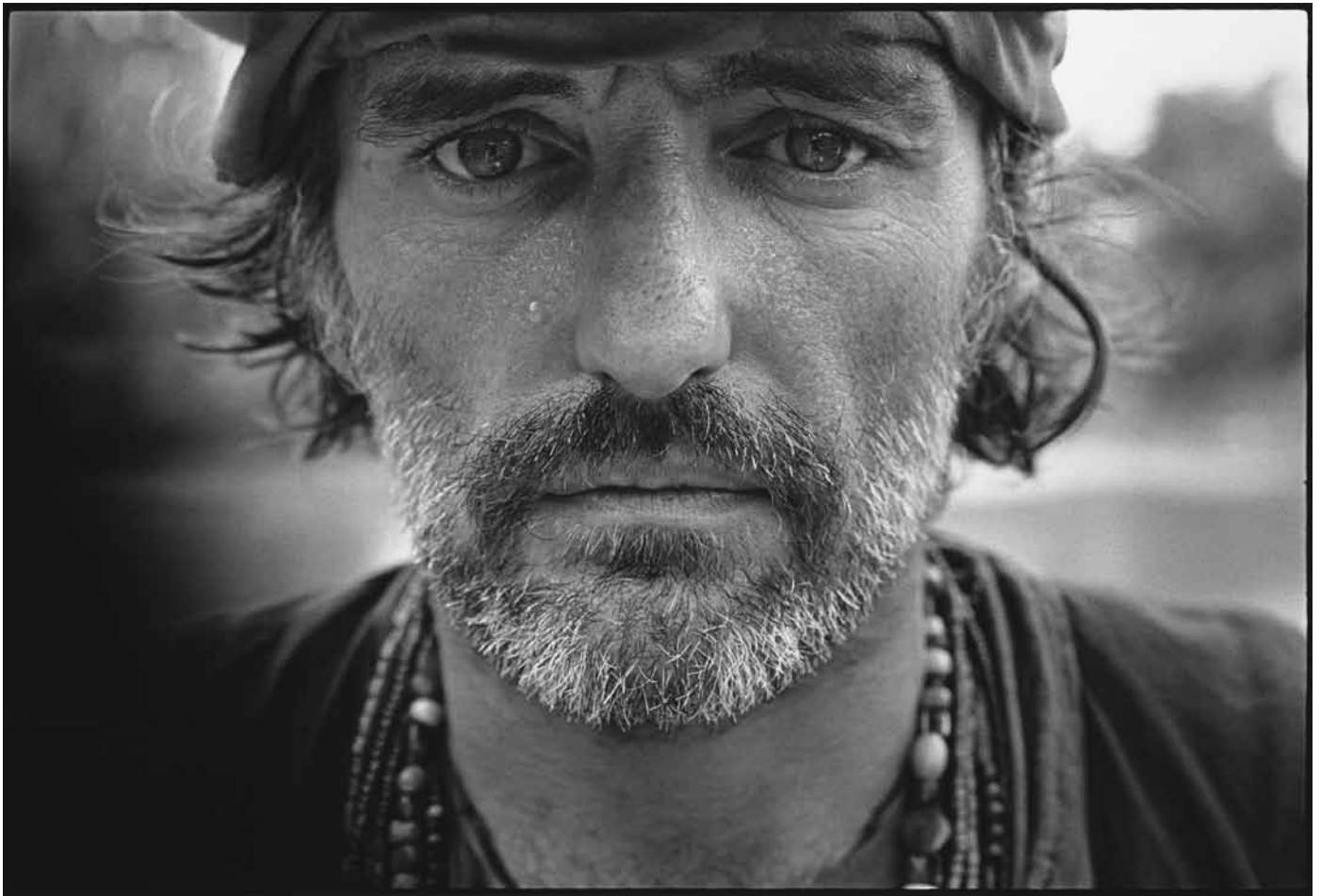
la sala 9 B del Museo del Prado, tras haber sido estudiada técnicamente y restaurada en su taller, con el apoyo de la Fundación Iberdrola como Protector del Programa de Restauración. Desde hoy y hasta su regreso a la sacristía de la Catedral de Toledo para participar de los actos conmemorativos del cuarto centenario de la muerte del artista

organizados por la Fundación El Greco 2014, el visitante del Museo del Prado podrá admirar esta importante obra expuesta provisionalmente en la sala 9 B, una de las tres salas permanentes dedicadas al artista y en las que también se podrá contemplar *La Trinidad*, otra de las grandes creaciones del pintor cretense. [i](#)





**Dirección:** La Fábrica, c/ Alameda, 9. Madrid. **Horario:** de lunes a sábado, 10.00 a 21.30 horas. Domingos, de 10.00 a 15.00 horas. [www.lafabrica.com](http://www.lafabrica.com)



En la otra página, Clayton Moore, le legendario *El Llanero Solitario*; Sobre estas líneas un retrato de Dennis Hoper.

Su trabajo como "foto-fija" en rodajes de Hollywood le ha permitido una visión muy cercana de actores y famosos

## 'CELEBRITIES' EN MADRID

### Mary Ellen Mark expone en La Fábrica

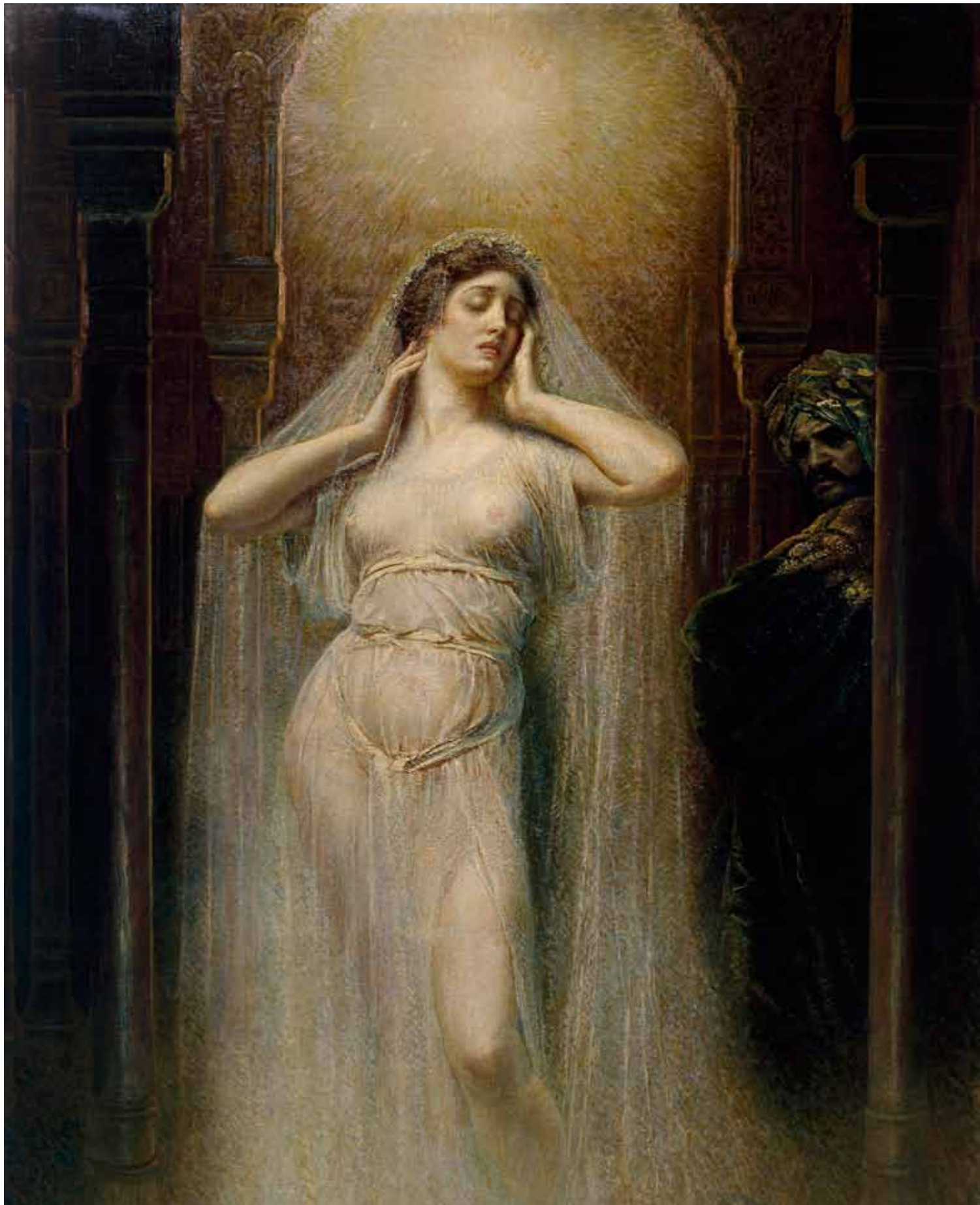
La Fábrica expone, hasta el 3 de enero, 17 fotografías de algunos de los rostros más conocidos de Hollywood retratados por Mary Ellen Mark. Su trabajo como foto fija en rodajes de películas y sus reportajes de promoción para las mismas le han permitido estar cerca de personalidades del mundo del cine desde los años 60.

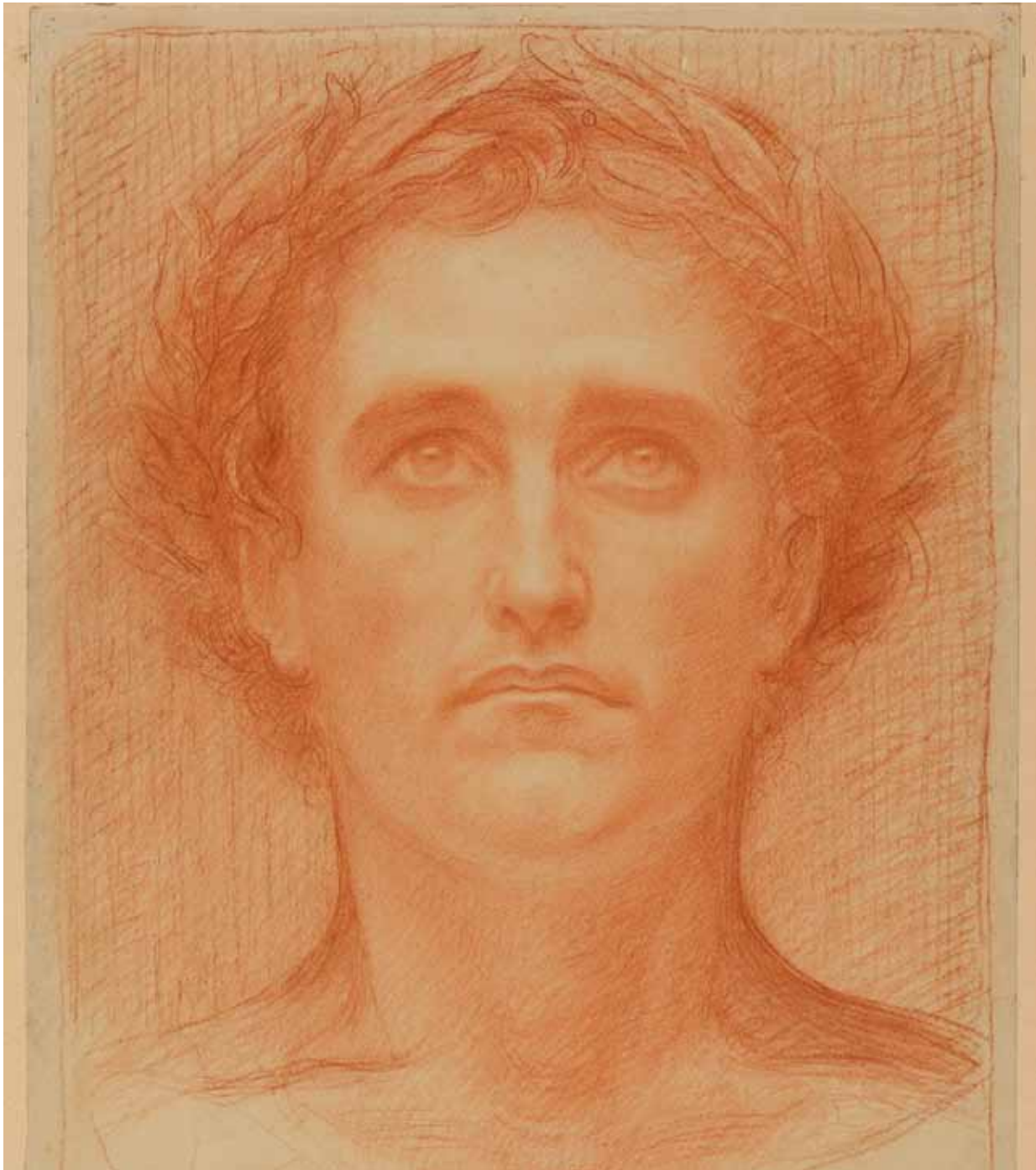
En 1979 trabajó en el rodaje de *Apocalypse Now* de Francis Ford Coppola. De esa experiencia surgen algunos de los retratos que podrán verse en La Fábrica como los de Dennis Hopper, Martin Sheen y Marlon Brando, además de

incluir imágenes de Catherine Deneuve con François Truffaut en el rodaje de *La Sirena del Mississippi* y con Luis Buñuel en Toledo durante el rodaje de *Tristana*. La exposición incluye también retratos de Clayton Moore -el legendario *Llanero Solitario*-, Jeff Bridges y Johnny Depp, entre otros. Los precios de las fotografías oscilan entre los 4.000 y los 10.000 €.

Mary Ellen Mark ha publicado ensayos fotográficos y retratos en publicaciones como *LIFE*, *New York Times Magazine*, *The New Yorker*, *Rolling Stone*, y *Vanity Fair*. A lo largo de cuatro décadas, ha

viajado haciendo fotografías que reflejan gran humanidad. Sus retratos de la Madre Teresa, los circos indios y los prostíbulos en Bombay han sido producto de muchos años de trabajo en la India. Junto con su marido, Martin Bell, ha colaborado en la dirección y producción de películas como *Streetwise* (nominada a los Oscar en 1985), *American Heart*, *Twins* o *Prom*. Ha publicado 18 libros, entre ellos *Prom* (Getty Publishing, 2012) un documento sobre los bailes de graduación de los adolescentes estadounidenses, o *Seen Behind the Scene* (2008, Phaidon). [i](#)





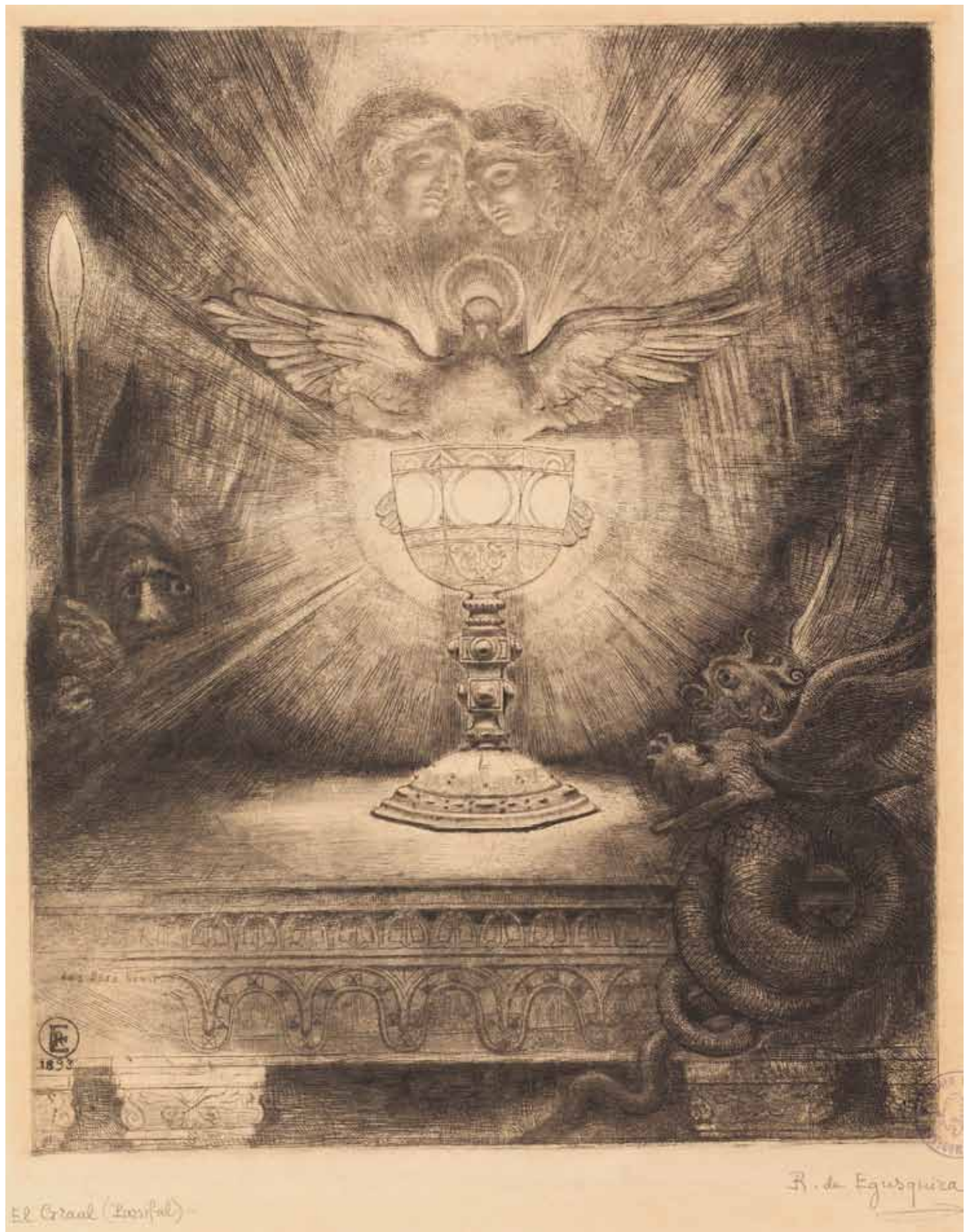
Junto a estas líneas, "Titirel" (1890, sanguina sobre papel). En la otra página, "Kundry" (1906, óleo sobre lienzo), el personaje femenino principal de *Parsifal*.

# EL PARSIFAL DE WAGNER EN LAS PINTURAS DE EGUSQUIZA

**E**l Museo del Prado se suma a la celebración del segundo centenario del nacimiento del compositor alemán Richard Wagner (1813-1883) con la exposición de las obras que inspiradas por su última ópera, *Parsifal*, realizó el pintor cántabro Egusquiza (1845-1915), apasionado admirador del músico de Leipzig. Bajo el título "El Mal se desvanece", la sala

60 del edificio Villanueva, "sala de presentación de colecciones", reúne 14 obras, prácticamente desconocidas, en lo que se considera como uno de los conjuntos más singulares y sorprendentes que ha dado el simbolismo español. Este conjunto de cuatro dibujos, siete estampas, dos pinturas y una escultura constituye un ejemplo del extremado misticismo

heroico que define el universo wagneriano y de la trascendente influencia que ejerció la personalidad del músico y su obra *Parsifal* en el artista español. Rogelio Egusquiza escogería estas palabras del libreto: "*das Böse bannt*" (*El Mal se desvanece*), para rotular con ellas el grabado del Santo Grial, que preside la muestra y que el propio artista escogió para su capilla ardiente. 📍



Arriba, "El santo Grial" (1893, aguafuerte, aguatinta y punta seca); en la otra página, "La bola roja" (Óscar Domínguez, 1933), óleo sobre lienzo. Otra página, "Parsifal" (1910, óleo sobre lienzo).



**Dirección:** Pº del Prado, s/n. Madrid. **Horario:** de lunes a sábado, 10.00 a 20.00 horas; domingos y festivos, de 10.00 a 19.00 horas. [www.museodelprado.es](http://www.museodelprado.es)



## QATAR ABRE RUTA A FILIPINAS Y ENTRA EN LA ALIANZA ONEWORLD

El vuelo QR930 aterrizó la semana pasada por primera vez en el Aeropuerto Internacional Clark a las 9:20 hora local y fue recibido con el tradicional saludo de agua. En la ceremonia posterior asistieron oficiales del aeropuerto y autoridades locales como el Embajador del Estado de Qatar en Filipinas, Jassim A. Al Obaidli, junto a representantes de la comunidad empresarial local, medios de comunicación y operadores. La compañía se une a oneworld tan sólo un año después de haber recibido la invitación para formar parte de la alianza. Esto convierte la entrada de Qatar Airways en oneworld en una de incorporaciones más rápidas en la historia, ya que el proceso para formar parte de una alianza de este tipo suele durar unos 18-24 meses.





## TRANSAVIA YA VENDE PARA LA PRÓXIMA PRIMAVERA

En transavia.com ya se han puesto a la venta los billetes para la primavera-verano de 2014: todos aquellos viajeros españoles que todavía no conozcan la bulliciosa Ámsterdam, la artística Róterdam o la moderna Eindhoven, o que deseen disfrutar de todo lo que la florida primavera holandesa puede ofrecerles (rutas en bicicleta y en barco, festivales de renombre...), pueden reservar ya sus plazas para una colorida escapada al mejor precio en la página web de transavia.com. Por ejemplo, un Madrid-Eindhoven por 55 euros. La buena marcha del negocio permite también que la compañía inaugure dos nuevas rutas el próximo verano: Eindhoven-Atenas y Ámsterdam-Tesalónica.



## AIR EUROPA UNIRÁ MADRID CON SAN JUAN DE PUERTO RICO

La compañía del Grupo Globalia, Air Europa, comenzará a volar entre España y Puerto Rico a partir del 22 de mayo del próximo año, en una nueva ruta que será operada dos veces por semana por aviones Airbus 330-200. Los vuelos entre Madrid y Puerto Rico se operarán los jueves y domingos, con salidas de Barajas a las 15:30 y llegada a San Juan a las 17:05 horas. En sentido inverso, los vuelos despegarán de Puerto Rico a las 19:05 para aterrizar en Madrid a las 10:10 horas del día siguiente. El Gobernador de Puerto Rico, García Padilla, y el director general de Globalia, Javier Hidalgo, en declaraciones, han destacado que esto permite la conectividad de la isla con toda España y con Europa.



## CONDOR ESTRENA CABINAS EN LOS B767-300 QUE CUBREN SUS RUTAS DE LARGA DISTANCIA

El primer B767-300 de Condor con una nueva cabina más cómoda y moderna ya surca los cielos. La nueva cabina con 18 asientos en Business Class, 35 en Premium Economy Class y 206 asientos en Economy Class harán los vuelos de larga distancia más entretenidos y cómodos. Los pasajeros de la Premium Economy Class tendrán gratuito a todos los contenidos del sistema de entretenimiento, mientras que los clientes que viajan en Economy Class tendrán a su disposición un paquete que incluye una película y una serie de televisión.



## EL "AVIÓN ROSA" DE DELTA ESTUVO EN MADRID

El emblemático Boeing 767-400 de Delta Air Lines (NYSE: DAL) conocido como "Avión Rosa" voló a numerosos destinos europeos, incluido Madrid, en apoyo de la campaña que The Breast Cancer Research Foundation (BCRF) llevó a cabo durante el mes de octubre para recaudar fondos. El pasado año los clientes y empleados – así como los amigos y familiares de éstos – de Delta recaudaron 1,75 millones de dólares. Desde 2005 la línea aérea ha aportado a la fundación 6,7 millones de dólares, que han ayudado a financiar el trabajo de 18 proyectos de investigación cuyo objetivo es erradicar el cáncer de mama. El avión, como todas las acciones contra este tipo de cáncer, lleva el lazo rosa, creado por Evelyn Lauder hace 20 años.





## TORRES DEL PAINE, LA OCTAVA MARAVILLA DEL MUNDO

Tras cuatro meses de votaciones, se dio por finalizado el concurso para elegir a la Octava Maravilla del Mundo y el ganador fue el Parque Nacional Torres del Paine. La competición tuvo lugar entre los meses de junio y septiembre por el sitio web VirtualTourist.com, parte de TripAdvisor Media Group y motivó más de 5 millones de votos. Participaron más de 50 países con 330 destinos y

entre los top ten se incluyeron lugares de El Salvador, Colombia, Guatemala, Eslovenia, México, Escocia, Belice y Croacia. Torres del Paine recibió el año pasado casi 145.000 visitantes, lo que supuso un 25% más que la temporada anterior. Para el año que viene se han triplicado el número de guardaparques y de brigadas de emergencia en previsión de un aumento de visitas.



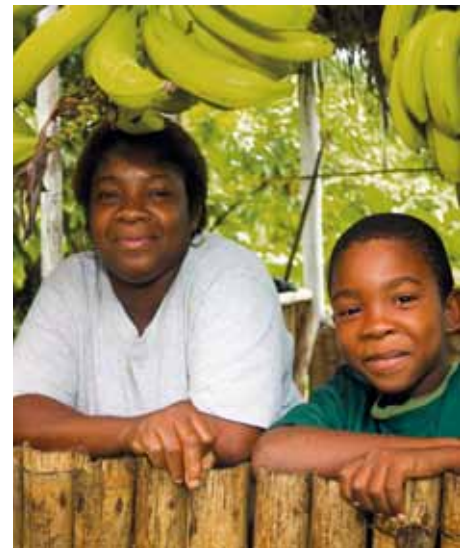
## PRESENTADA LA RED ESPAÑOLA DE TURISMO INDUSTRIAL (RETI)

La Red Española de Turismo Industrial (RETI) se ha presentado oficialmente como estándar de "un concepto nuevo en España, pero que funciona en el norte de Europa con excelentes resultados desde hace décadas", según su presidente, Diego Calvo Pouso. RETI es una red de redes abierta, que tiene como objetivos el desarrollo, la difusión y la promoción del turismo industrial en España. Bodegas, antiguas fábricas, minas, astilleros, explotaciones agrícolas, talleres artesanos... permiten la organización de actos "fuera de lo común" en el marco de una actividad profesional.



## PAST VIEW, TURISMO EN EL TIEMPO

Past View es un sistema turístico único en el mundo. Past View es toda una experiencia sensorial que te permite vivir el pasado. Las gafas Past View permiten viajar en el tiempo, ver cómo eran los edificios, los comercios, las calles, las plazas. Se puede interactuar con los personajes de este periodo, que guiarán y mostrarán todos los detalles al turista. Todo ello gracias a una serie de reconstrucciones 3D realizadas con las últimas técnicas infográficas y con un absoluto rigor histórico y artístico.



## DESCUBRIR JAMAICA A TRAVÉS DE VOLUNTARIOS

Más de 500 voluntarios ya se han inscrito en el programa *Meet the People* para ofrecer su amistad y hospitalidad a los viajeros que quieran sumergirse en el auténtico estilo de vida jamaicano. Entre los participantes figuran tanto familias como músicos, médicos, chefs, bailarines, granjeros, profesores, esteticistas, fotógrafos, espeleólogos y artistas. Los viajeros interesados pueden inscribirse en [www.visitjamaica.com](http://www.visitjamaica.com).



## ÉXITO DE ASISTENTES EN EL SALÓN MOMAD 1001 BODAS EN MADRID

MOMAD 1001 Bodas, Salón de Productos y Servicios para Celebraciones, finalizó su edición 2013 con excelentes resultados. Durante su celebración del 25 al 27 de octubre recibió 14.242 visitantes, un 20,7% más que el año anterior y la satisfacción generalizada de las firmas participantes. Este salón organizado por IFEMA y considerado el mayor certamen monográfico en España de servicios y productos nupciales, reunió en el pabellón 14 de Feria de Madrid todo un mundo de ideas para la organización del Gran Día, con cientos de nuevas y originales propuestas para hacerlo inolvidable. En esta convocatoria, 1001 Bodas contó con la participación de 168 expositores, un 9,8% más que el año anterior.

**GANADOR DEL SORTEO**



## MANUEL Y SU ACOMPAÑANTE DISFRUTARON DE SU PREMIO: UN FIN DE SEMANA ENOLÓGICO

"La Casa Rural Emina sencilla, pero muy acogedora. La atención por parte de Radka, su gobernanta, estupenda en todo momento. La habitación muy cómoda y con un desayuno muy variado y completo. La visita a la Bodega Emina perfectamente explicada por su enólogo, y la cata de vinos muy amena e interesante. En la misma bodega, degustamos el menú maridaje, exquisito y, por supuesto, excelentemente regado por sus vinos. La posterior visita a la Bodega Matarromera fue también muy entretenida, gracias a la exposición de su personal. Una experiencia totalmente recomendable".



## UNA NAVIDAD Y FIN DE AÑO DISTINTOS EN LISBOA

Con un clima templado incluso durante el mes de diciembre y un ambiente festivo que se deja sentir en sus calles y plazas, la Navidad convierte a Lisboa en un lugar perfecto donde deslumbrarse con las decoraciones e iluminaciones que embellecen el centro histórico de la ciudad. Para aquellos quienes se decidan a dar la bienvenida al año 2014 en Lisboa, la Plaza del Comercio se convierte la noche del 31 de diciembre en el punto de encuentro de lisboetas y turistas extranjeros. En ella, varios artistas se suben a un escenario habilitado para la ocasión para hacer la cuenta atrás al son de la música, acompañada de las tradicionales uvas pasas y el brindis con champán.



## RECOGER SETAS Y APRENDER A COCINARLAS EN GIJÓN

Con una enorme aceptación se acaba de celebrar en Asturias la segunda jornada "Un monte de setas", una salida al Monte Deva, acompañados por guías expertos, para descubrir el mundo de las setas. Además de recogerlas, los asistentes participaron en un mini curso de cocina para aprender a hacer setas escarchadas; posteriormente, las degustaron junto con otras delicias de la gastronomía local acompañadas de la bebida asturiana por excelencia, la sidra. Esta segunda salida micológica (la primera se celebró en junio), se engloba dentro del programa del turismo de Gijón "Escapadas", que ofrece un valor añadido, muchas veces basado en la gastronomía a las rutas por Gijón.



## GPS PARA LOCALIZAR MALETAS PERDIDAS

Se estima que se pierden unas 10.000 maletas al día en todo el mundo. Probablemente, ésta sea una de las peores experiencias que te pueden suceder cuando sales de viaje. Ya sea por placer o por negocios, el hecho de perder tu maleta no solo supone un trastorno para tus planes o tu bolsillo, sino que además te hace perder un tiempo valioso hasta que logras saber dónde se encuentra. Con la llegada de Locca, el rastreador GPS más sofisticado del mercado, éste ya no será un problema nunca más. Llega a España este pequeño dispositivo que permite localizar cualquier cosa mediante una aplicación a través del smartphone, tablet o del ordenador.

# “El turismo es una partida de ingresos imprescindible para la economía española”

## CULTURA Y TURISMO

El turismo se mueve por sol y piedras, esto es, para broncearse el cuerpo o para enriquecer su espíritu. Y cuando las temperaturas bajan y el sol se esconde, sólo una buena oferta cultural y de ocio hace que las ciudades, y los países, sean atractivos.

A España le pierde su falta de política cultural. Ni el gobierno, ni los ayuntamientos, se han tomado en serio la cultura. Creen que es cosa de señoritos, de vagos, de maleantes, de pancarteros y de buscadores de subvenciones. Las gentes de la cultura, así, son elementos sobrantes y las instituciones culturales, nidos de pedigüños. Por eso ya no distinguen nada: dicen que el cine español es malo, dejan de colaborar con el Teatro Real, permiten que se desmorone el Liceo, retiran las ayudas al Círculo de Bellas Artes o al Ateneo, se olvidan de Photo-España y regalan un edificio del Paseo del Prado a un argentino que se dice arquitecto, entre otras lindezas. Es lo que tiene no saber por dónde se anda.

Y luego se quejan de la disminución de turistas. A Barcelona acuden porque la ciudad se ha diseñado para ello, aunque sus habitantes se hayan quedado relegados a ser mero paisaje. A Madrid no van, porque su ayuntamiento está desolando su patrimonio. En cambio, a las playas y ciudades históricas siguen yendo, porque no han inventado cómo apagar el sol ni esconder una mezquita ni una catedral. Qué pena de desprecio a la cultura. Terminaremos siendo, de verdad, un tercer mundo cultural.

El turismo significa una partida de ingresos imprescindible para la economía española, como lo es su huerta o la Marca-España de sus intelectuales, artistas, deportistas y científicos. Pero si acaban con ello, y camino llevan, no sé cómo pretenden hacer de un país sin industria ni I+D+I un destino.



ANTONIO GÓMEZ RUFO

Escritor

[www.gomezrufo.com](http://www.gomezrufo.com)

# Golden

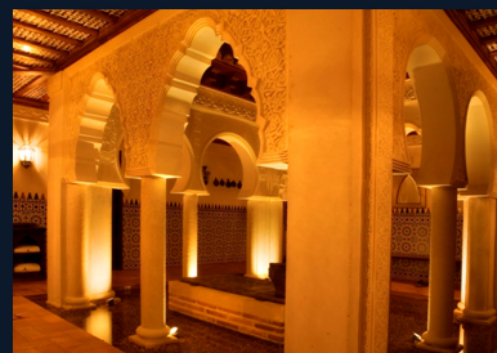
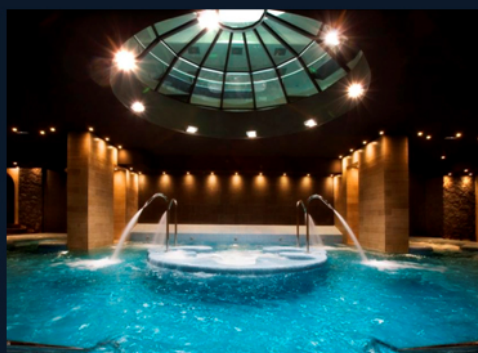


SUSCRIPCIÓN  
Mercado Ibérico  
+  
Lujos de España  
50 euros



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](http://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](http://www.castillatermal.com)