

LAS ISLAS DE TAHITI

El rincón deseado por Venus



Castilla-La Mancha | Puerto Rico | Comarca de Haro (La Rioja) | Arribes del Duero |
El Arte de Viajar en Moto | Casa Gran 1771 | Maison Proust | Monte la Reina | Rhudo | Shmoné | ...

35% off

Helmet Days

The Future. In One Helmet.

Unlock the Ride of Your Life with 35% Off Sena Helmets! **Don't Miss The Chance.**



sena.com



SENA
#RIDECONNECTED

GO SUMARIO



12 GO EXPERIENCES
Las Islas deTahiti
El rincón deseado por Venus
The corner desired by Venus

GO EXPERIENCES
Puerto Rico
Un paraíso en el mar
A paradise in the sea

48



30 GO EXPERIENCES
Paisajes de Agua y Viento
Horizontes que dibujan gigantes
Horizons that draw giants

GO EXPERIENCES
Comarca de Haro
Infinitas excelencias
en cada sorbo de vino
Infinite excellences
in every sip of wine

66



GO DREAMS
Casa Gran 1771
Boutique Winery Hotel de Bodega MontRubí
Boutique Hotel of MontRubí Winery

116



GO DREAMS
Maison Proust
Retorno al París del siglo XIX
Return to 19th century Paris

SUMMARY

84

GO PHOTO BOX
La Magia de Arribes del Duero
La voz de un paisaje singular
The voice of a unique landscape

104

GO RIDERS
El Arte de Viajar en Moto
Una mirada diferente
A different look



128





140

GO WINE
Finca Monte la Reina
Entender la tierra como el origen de todo
Understand the Earth as the origin of everything

GO DIALOGUES
Ángel González Pieras
Director General de Turismo de Castilla y León
Director General of Tourism of Castilla y León

174



GO DELIGHTS
Rhudo Madrid
Arte, entretenimiento y por supuesto,
deliciosa gastronomía
Art, entertainment and, of course,
delicious gastronomy

150



188

GO FLY & NAVIGATE
Welojets
La compañía de aviación privada
se consolida en el mercado europeo
The private aviation company consolidates
its position in the European market



162

GO DELIGHTS
Shmoné
Templo gastronómico de Greenwich Village
Greenwich Village food temple

GO DRIVE
Toyota RAV4 GR Sport
El SUV definitivo
The ultimate SUV

198





José Manuel Gutiérrez | Director

TURISMOFOBIA vs SOSTENIBILIDAD

Cada vez con más frecuencia vemos en los medios de comunicación cómo se extiende ese concepto que se ha venido a llamar turismofobia en comunidades sometidas a una gran presión turística. ¿Pero realmente es una fobia al turista? Personalmente creo que no y mucho menos en países como el nuestro en el que el sector turístico es uno de los principales pilares de nuestra economía.

No podemos perder la perspectiva del camino andado hasta aquí, y no me refiero sólo a España, sino a muchos otros destinos de la cuenca mediterránea. El auge de España como destino turístico provocó la llegada masiva de turistas con ganas de sol y diversión y en muchos casos, sin escatimar gastos. Este hecho desató la natural reacción de los destinos, quienes vieron la oportunidad de aumentar sus ingresos de manera rápida, pero con un planteamiento que con el paso de los años se está revelando como equivocado. .

Las campañas promocionales ayudaron únicamente a vender lo fácil, lo que todos compraban sin preguntar, favoreciendo un crecimiento desaforado de destinos muy concretos, quienes cada vez invertían más para no perder posiciones en el ranquin de los mercados emisores.

Ante esta realidad no resulta extraño que los habitantes de muchos pueblos y ciudades, los que dan vida durante todo el año, reaccionen con energía cuando no pueden caminar sus calles con tranquilidad, cuando ven que los precios se disparan, cuando vivir donde siempre han vivido se convierte en una pesadilla.

¿Eso es fobia al turismo? Evidentemente no, por mucho que nos lo traten de vender así. Precisamente el carácter mediterráneo es lo contrario. Llevamos en nuestros genes la cordialidad, el mestizaje de muchos siglos y la hospitalidad, pero todo tiene un límite y cuando se trata de defender la cueva o el clan, tendemos a defendernos. Es algo natural.

¿Quién tiene la culpa de haber llegado a esta situación? Realmente eso ya no importa, pues como dice nuestro refranero “de aquellos lodos viene estos barro” y ni las administraciones ni los empresarios del sector actuales capitaneaban el barco del turismo hace cincuenta años, pero tampoco pueden eludir su responsabilidad para cambiar el modelo y hacer de este nicho lúdico y cultural algo realmente sostenible, un catalizador para un desarrollo transversal que llegue a todos los rincones de la geografía y casi un juego de alquimia para convertir viajeros en verdaderos viajeros. Feliz verano!!!

EDITORIAL

TOURISMOPHOBIA vs SUSTAINABILITY

More and more frequently we see in the media how the concept of what has come to be known as tourismphobia is spreading in communities under heavy tourist pressure. But is it really a tourist phobia? Personally, I don't think so, especially not in countries like ours, where the tourism sector is one of the main pillars of our economy.

Spain's boom as a tourist destination led to a massive influx of tourists looking for sun and fun, and in many cases, with no expense spared. This triggered a natural reaction from destinations, who saw an opportunity to increase their revenues quickly, but with an approach that over the years is proving to be wrong.

Promotional campaigns helped only to sell what was easy, what everyone bought without asking questions, favouring an unbridled growth of very specific destinations, who were investing more and more in order not to lose positions in the ranking of issuing markets.

Faced with this reality, it is not surprising that the inhabitants of many towns and cities, those who provide life all year round, react energetically when they can no longer walk their streets with peace of mind, when they see prices soaring, when living where they have always lived becomes a nightmare. Is that tourismphobia? Clearly not, no matter how much they try to sell it to us that way. The Mediterranean character is precisely the opposite. We carry in our genes cordiality, the interbreeding of many centuries and hospitality, but there is a limit to everything and when it comes to defending the cave or the clan, we tend to defend ourselves. It is natural.

Who is to blame for this situation? In reality it no longer matters, because the current situation is the result of decisions taken in the past and neither the administrations nor the entrepreneurs of today's sector were captaining the ship of tourism fifty years ago, but neither can they shirk their responsibility to change the model and make this recreational and cultural niche truly sustainable, a catalyst for a transversal development that reaches all corners of the country, and almost a game of alchemy to turn travellers into real travellers.

Happy summer!!!



Edita: AVM Rutas y Comunicación, S.L.
info@revistagotravel.com
D. L.: M-40322 - 2019

Director: José Manuel Gutiérrez Rodríguez | jm.gutierrez@revistagotravel.com
Redacción: José Manuel Gutiérrez Rodríguez, Javier Gutiérrez, Ernesto Cabrera,
Elena Figueroa, Equipo de Redacción de El Arte de Viajar en Moto, Elena Crespo

Fotografía: Cardinalia Comunicación

Archivo Gráfico, Departamento Comercial y RRSS, Marketing, Producción y Gestión de Contenidos,
Desarrollo Web Diseño Gráfico y Maquetación: Cardinalia Comunicación
Email: info@revistagotravel.com

Formato: Online / Periodicidad: Bimestral

RRSS: FB: @revistagotravel | TW: @RevistaGoTravel | IG: @revista_gotravel
Teléfono: 613 294 953 (Whatsapp)

365 DÍAS SIN FIN, PARA
DISFRUTAR DE ESTA
CIUDAD MEDIEVAL, CUNA
DE REYES Y REINAS, DE
REVOLUCIONARIAS Y
ARTISTAS, DE GENTE DE
BIEN Y NO TAN BIEN.
DONDE EL VINO NO SÓLO
SE BEBE Y LA MÚSICA NO
SÓLO SE ESCUCHA...

...VIVE, DESCUBRE, SIENTE...

TORO

INFIINITO

TOROAYTO.ES



CITYarts

WILDLIFE
FESTIVAL

TORO
ON THE
ROCKS!

VINTORO

IBER-
AMERI-
-CANA
de TORO



LA
NOCHE
BLANCA

NOCHES
de TORO



ZARANDIA folk

LAS ISLAS DE TAHITI

EL RINCÓN DESEADO POR VENUS THE CORNER DESIRED BY VENUS

En medio del océano Pacífico, sobre arrecifes de coral se asienta el edén que cautivó a navegantes y exploradores, a pintores y escritores y a científicos como los que acompañaron al capitán James Cook en el siglo XVIII para observar el tránsito de Venus delante del Sol. El lugar soñado por cualquier dios, como ya dijo Louis Antoine de Bougainville.

In the middle of the Pacific Ocean, on coral reefs sits the Eden that captivated navigators and explorers, painters and writers, and scientists such as those who accompanied Captain James Cook in the 18th century to observe the transit of Venus in front of the sun. The place any god would dream of, as Louis Antoine de Bougainville once said.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez

© KMH Media Production





© Hélène Havard

*Tahiti ofrece una bienvenida inolvidable |
Tahiti offers an unforgettable welcome*

Con uno de los ecosistemas más diversos del planeta, Las Islas de Tahiti ofrecen la experiencia de varios continentes en un mismo destino.

El paraíso existe y está aquí como máximo exponente de todo lo que se puede soñar. Con un clima cálido durante todo el año, una tradición cultural excelentemente preservada y una biodiversidad fascinantemente protagonizada por arrecifes de coral, por su exuberante vegetación tropical y por unas aguas con todas las tonalidades azules posibles, este rincón de la Polinesia recibe siempre al viajero con la fragancia de sus flores y la hospitalidad de sus habitantes para imbuirle del espíritu local, invitándole a disfrutar de su paz, de su generosa naturaleza que se extiende desde los fondos marinos hasta los picos volcánicos y de su rica y variada gastronomía.

El destino es conocido mundialmente por sus playas de arena blanca, sus lagunas turquesas y paisajes de ensueño, pero además cuenta con una infraestructura turística envidiable con hoteles de lujo con bungalows sobre el agua, villas, pequeños hoteles familiares, alquileres vacacionales, o incluso yates, catamaranes, y cruceros.

Esa mágica atmósfera hace que las Islas de Tahiti están todas unidas por el Mana, esa energía vital y esa fuerza espiritual que rodea la vida cotidiana de los polinesios envolviendo todo en un aura mística, una sensación que puede sentirse y tocarse, justificando así el sobrenombre de las Islas del Mana.



© Grégoire Le Bacon

*Recuerdos imborrables se agolpan en nuestra memoria |
Indelible memories are crowded in our memory*



© Myles McGuinness

*En Las Islas de Tahiti respetan al máximo sus tradiciones |
In the Tahitian Islands they respect their traditions to the fullest extent*

© Grégoire Le Bacon



El interior de las Las Islas de Tahiti es igualmente hermoso | The interior of the Tahiti Islands is equally beautiful

El océano como fuerza inspiradora

La relación de los tahitianos con el mar es de auténtico respeto, ya que para ellos representa el ciclo completo de la vida. La preservación del entorno marino y la diversidad de especies hacen del destino un lugar ideal para la práctica de deportes acuáticos. Cada isla o atolón ofrece vistas espectaculares bajo el agua.

Sin duda alguna, uno de los principales activos naturales y una de las maravillas de Tahiti son los arrecifes de coral, esenciales para el equilibrio natural de los fondos marinos, en los que habitan más de mil especies de peces y ciento cincuenta de coral.

Gracias a ellos se han formado fantásticas lagunas alrededor de islas como Bora Bora, Moorea, Taha'a o Raiatea y un poco más lejos Rangiroa, el segundo atolón coralino más grande del mundo. La isla de Fakarava es Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO por el incalculable valor de su biosfera, pero en cualquiera de ellas la práctica respetuosa del buceo es una experiencia transformadora e imposible de olvidar.

Fakarava es el segundo mayor atolón de la Polinesia Francesa, declarado Reserva de la Biosfera de la UNESCO

por su biodiversidad. Sus corales fosforescentes y sus cálidas aguas hacen que sea un lugar ideal para contemplar sus bancos de peces y sus famosos "muros de tiburones", llamados así por la cantidad de especies que pueden distinguirse en el mismo enclave. Si bien en Las Islas de Tahiti existen más de veinte variedades de tiburones, aquí destacan los denominados "grises de arrecife", el célebre "tiburón punta negra", el "cazón negrudo" y el "pez martillo". Las playas de Tikehau son de una belleza excepcional. Su arena de color rosa brillante, en contraste con el turquesa del mar convierten a la isla en una de las más fotogénicas. Los relajantes almuerzos en un "motu" (islote) son otra de las actividades más demandadas. Huahine, Taha'a o Maupiti son algunos de los enclaves ideales para un día de picnic en compañía de un delicioso *poisson cru* (pescado crudo marinado en leche de coco) y un refrescante zumo de coco, sentados en una mesa con los pies sumergidos en sus transparentes y templadas aguas.

Además, el piragüismo, el esnórquel y el paddling son otras de las muchas propuestas, aunque la mejor experiencia para disfrutar de las olas es el surf, pues la ola más potente del mundo se encuentra en la parte sur de las



Corales, tiburones y peces multicolores dan vida a los mares de Tahiti | Corals, sharks and multicoloured fish bring Tahiti's seas to life

Tahiti destino para surfistas | Tahiti destination for surfers

islas. La ola de Teahupo'o no es la más grande y rara vez sobrepasa los diez metros de altura, pero supone el mayor reto para los aficionados y profesionales por su fuerza y la baja profundidad del arrecife de coral sobre el que se forma.

Férreo compromiso con el ecoturismo

Desde sus inicios, la apuesta de Las Islas de Tahiti por el turismo sostenible y el slow tourism se ha ido afianzando a través de las prácticas que se realizan para proteger la flora y fauna que convive con la comunidad local. De hecho, la Polinesia Francesa ha sido reconocida como el mayor santuario marino del mundo desde 2002. El *tupuna*, antepasados de la gente *mā'ohi*, fueron los pioneros en la protección y preservación del medio ambiente natural con la aplicación del *rāhui*, una prohibición temporal impuesta en su día por los jefes de clan para explotar



Imagen aérea de la isla de Bora Bora | Aerial image of the island of Bora Bora

un territorio concreto o incluso de recolectar determinadas especies durante un periodo de tiempo determinado. Así, plantar un coral en Moorea o Bora Bora, acudir a un Centro de Rehabilitación de Tortugas o realizar una visita al 'Arioi Center' para descubrir las huellas de generaciones pasadas, son iniciativas que promueven el turismo responsable.

Una tradición artesanal única en el mundo

La inspiración artística de Las Islas de Tahiti aguarda en cada rincón, algo palpable en las galerías de arte y en las tiendas de curiosidades en las que se ofrecen las piezas de artesanía más extraordinarias. La perla de Tahiti es la protagonista, una joya distintiva y popular cultivada con exclusividad en las lagunas polinesias y trabajada después por diseñadores locales que combinan el nácar y otros materiales naturales para crear piezas únicas.

Entre los objetos más deseados, el pareo con motivos florales utilizado por hombres y mujeres para las celebraciones se ha convertido en uno de los símbolos de las Islas de Tahiti, además de utilizarse como objeto de decoración. Otro testimonio de la enorme riqueza cultural es la cestería, una práctica ancestral que consiste en tejer hojas de pandanus para fabricar cestas, esteras y sombreros. La belleza de Las Islas de Tahiti deja huella y dispara la creatividad del visitante. Este fue el caso del pintor Gauguin que dedicó una serie de obras maestras a este paraíso como "Mujeres de Tahiti" o "la Orana María". Cada archipiélago tiene sus propias especialidades, como el aceite de monoi y el pareo pintado a mano de las islas de la Sociedad; las joyas y objetos decorativos hechos de nácar y concha de las islas Tuamotu y Gambier; la tapa y la escultura en madera, piedra y hueso de las islas Marquesas; la cestería y el *tifaifai* (patchwork local) de las islas Australes.



Cofección de tifaifai en Raivavae | Cofecting tifaifai in Raivavae



Artesano tallando la madera |
Craftsman carving wood

Tesoros tropicales para el paladar

Rodeados de paisajes de ensueño, se puede disfrutar de otra forma de inmersión cultural a través de los deliciosos sabores de la cocina tradicional tahitiana, en la que se aprecian influencias de las gastronomías china y francesa. Entre sus especialidades destacan los deliciosos entrantes de *chevrettes* (gambas de agua dulce de la Polinesia), seguido de platos guisados en el horno tradicional denominado *ahimā'a*. El pescado también tiene protagonismo, siendo la receta de "pescado crudo a la tahitiana" esencial en cualquier recorrido gastronómico.

Cada archipiélago tiene sus propias especialidades, como el *mahimahi* (besugo o lampuga) con salsa de vainilla en las islas de la Sociedad; el *korori* (músculo aductor de la ostra perla) o el *pāhua* (sopa) con leche de coco y zumo de limón en las islas Tuamotu y Gambier; el queso de cabra al curry en las islas Marquesas y la *vid remu* (alga comestible) en las islas Australes.

La gastronomía tahitiana destaca también por su enorme variedad de frutas, entre las que destacan distintos tipos de plátanos, papayas, mangos y piñas. También hay productos y experiencias locales atípicas, como el vino local producido en el único viñedo del Pacífico situado en la isla de Rangiroa. Cosechado por primera vez en el año 2000, en este atolón se encuentra el único viñedo del mundo ubicado sobre un motu en medio de una laguna, donde se producen magníficos vinos blancos y rosados con un sabor especial debido a sus uvas únicas.

Además, Rangiroa cuenta con varias hectáreas de caña de azúcar que se destinan a la producción de un fino ron orgánico blanco, una delicia para cualquier paladar.

Purificarse caminando sobre brasas

Los polinesios han preservado el legado de sus antepasados *ma'ohi*, quienes les transmitieron infinidad de leyendas sobre dioses, hombres y guerreros, dando lugar a múltiples manifestaciones culturales donde la música, la danza y el arte siguen siendo los protagonistas.

Uno de los más emblemáticos de esta cultura milenaria es Umu ti, un ritual consistente en caminar sobre brasas y piedras volcánicas con la finalidad de conseguir protección durante el *matari'i raro*, es decir, la época de sequía que venía asociada a terribles hambrunas.

Sin embargo, hoy en día su celebración tiene un carácter simbólico en el que todos los asistentes son invitados a participar. La caminata sobre las brasas no solo supone un acto de coraje y valentía, sino que depura el alma y el cuerpo, conectándolos con el Mana de Las Islas de Tahiti.

"Poisson crue" o pescado crudo,
plato típico de la gastronomía tahitiana |
"Poisson crue" or raw fish, a
typical dish in Tahitian cuisine



El ritual Umu ti conecta con el Mana de Las Islas de Tahiti |
The Umu ti ritual connects with the Mana of the Tahitian Islands



Desde hace más de sesenta años, la celebración de Umu ti marca el inicio del tradicional festival Heiva i Tahiti, un colorido acontecimiento en la que cantos, música y bailes tradicionales inundan cada rincón.

Al igual que ahora, la ceremonia era supervisada por el *tahua* (gran sacerdote), dando comienzo con la preparación del *ahimā'a* (horno). Sin embargo, en la antigüedad horneaban tubérculos con el fin de preservarlos para enfrentar los meses difíciles que se avecinaban. A este paso, le precedía la caminata sobre las brasas. Su objeto era verificar la presencia de los dioses durante el ritual. Si el *tahua* lograba resistir el calor de las piedras, significaba que los dioses le habían concedido el Mana necesario para cocinar el Tiy, por tanto, garantizarían su conservación durante los meses de sequía. El rito está orquestado por un *tahua* (gran sacerdote), quien permanece aislado en la montaña durante un tiempo con el objetivo de preparase espiritualmente. Tras ello, supervisa la puesta en funcionamiento de un *ahimā'a*, un horno tradicional tahitiano excavado en la tierra.



*Tahua o gran sacerdote
del ritual Umu ti |
Tahua or high priest
of the Umu ti ritual*

© Alikaphoto

El patrimonio inmaterial a ritmo de música y baile

La cultura, uno de los pilares de Las Islas de Tahiti, se manifiesta frecuentemente en la música y el baile. Ejemplo de esto es el Heiva i Tahiti, un reconocido evento que viene celebrándose desde 1881 durante el mes de julio en la ciudad de Papeete. Este festival es uno de los más antiguos del mundo y renace con el objetivo de reforzar la tradición de los archipiélagos.

El origen del nombre Heiva (hei, reunirse y va, comunidad) desvela su propósito: juntar a la comunidad tahitiana alrededor de su enorme patrimonio cultural, consolidándose en un escaparate vibrante a través de competiciones de danza y música.



© KMH Media Production

Ori Tahiti, danza tradicional tahitiana | Ori Tahiti, traditional Tahitian dance

© KMH Media Production

Festival Heiva i Tahiti | Heiva i Tahiti Festival

Este horno se llena de madera seca, cocoteros y piedras volcánicas y arde durante uno o dos días, hasta que las piedras están al rojo vivo. Tras una serie de oraciones, cánticos y bailes tradicionales para santificar el rito y el espacio, el *tahua* invita a los presentes a caminar sobre las piedras como un acto de purificación del alma y del cuerpo. La caminata sobre las brasas es precedida por una danza, seguida de la bendición de las piedras que se barren con hojas de *auti*, una planta sagrada a la que la cultura ma'ohi atribuye poderes mágicos.

El Umu ti, además de un acto de purificación, es un evento de diversión con música y comida tradicional polinesia que marca el inicio del Heiva i Tahiti. Los asistentes podrán disfrutar también de la danza tradicional tahitiana Ori Tahiti, con sus típicos trajes vegetales y vibrar al ritmo de los cantos, los tambores y el sonido de las caracolas.



Gracias a las representaciones de artistas tahitianos que actúan con vestimentas adornadas de materiales naturales como plumas, conchas y fibras, se celebran las leyendas, la historia y el estilo de vida que los habitantes de Tahiti han transmitido de generación en generación. Además de esto, el festival ofrece competiciones deportivas como carreras de canoas tradicionales y pruebas populares como el levantamiento de piedras.

Heiva i Tahiti se nutre de significado con los sonidos a partir de instrumentos como los tambores, acompañados de cánticos y melodías, además de poner en valor la artesanía con concursos y exposiciones de tatuajes o tejidos. Las Islas de Tahiti acogen a todo viajero con la promesa de un mundo feliz, casi en estado puro, en el que la paz gira entorno a la simplicidad de la vida y a la amabilidad de sus gentes.

<https://www.tahititourisme.es/>



© Teritua Maoni

Traditions are always
in the lives of Haitians |
Las tradiciones siempre presentes
en la vida de los haitianos



Eco Resort in Bora Bora | Complejo turístico ecológico en Bora Bora

© Grégoire Le Bacon

With one of the most diverse ecosystems on the planet, Tahiti's Islands offer the experience of several continents in one destination. Paradise exists and it is here as the ultimate exponent of all that can be dreamt of. With a warm climate all year round, an excellently preserved cultural tradition and a fascinating biodiversity featuring coral reefs, lush tropical vegetation and waters in every possible shade of blue, this corner of Polynesia always welcomes the traveller with the fragrance of its flowers and the hospitality of its inhabitants to imbue him with the local spirit, inviting him to enjoy its peace, its generous nature that extends from the seabed to the sea floor, to the volcanic peaks and its rich and varied gastronomy. The destination is known worldwide for its white sandy beaches, turquoise lagoons and breathtaking scenery, but it also has an enviable tourist infrastructure with luxury hotels with overwater bungalows, villas, small family hotels, holiday rentals, or even yachts, catamarans, and cruise ships. This magical atmosphere means that The Islands of Tahiti are all united by Mana, that vital energy and spiritual force that surrounds the daily life of the Polynesians, enveloping everything in a mystical aura, a sensation that can be felt and touched, thus justifying the nickname of the Mana Islands.



© He'ule Çne Havard

The island of Moorea surprises with its beautiful spots | La isla de Moorea sorprende por sus bellos rincones

Society Islands | Islas de la Sociedad

© Grégoire Le Bacon





© Grégoire Le Bacon

The ocean as an inspirational force

The Tahitians' relationship with the sea is one of genuine respect, as for them it represents the whole cycle of life. The preservation of the marine environment and the diversity of species make the destination an ideal place for water sports. Each island or atoll offers spectacular underwater views.

Undoubtedly, one of Tahiti's main natural assets and one of its wonders is the coral reefs, essential for the natural balance of the seabed, which are home to more than a thousand species of fish and one hundred and fifty species of coral. Thanks to them, fantastic lagoons have formed around islands such as Bora Bora, Moorea, Taha'a or Raiatea and a little further away Rangiroa, the second largest coral atoll in the world. The island of Fakarava is a UNESCO World Heritage Site because of the incalculable value of its biosphere, but on any of them, respectful diving is a transformative and unforgettable experience. Fakarava is the second largest atoll in French Polynesia, declared a UNESCO Biosphere Reserve for its biodiversity.

Its phosphorescent corals and warm waters make it an ideal place to contemplate its shoals

Spectacular seabed of the Society's islands | Espectacular fondo marino de las islas de la Sociedad



© Michael Runkel

Rangiroa, the second largest coral atoll in the world | Rangiroa, el segundo atolón coralino más grande del mundo

Incredible turquoise waters in Bora Bora | Increíbles aguas turquesa en Bora Bora

© Lei Tao



of fish and its famous "shark walls", so called because of the number of species that can be distinguished in the same enclave. While there are more than twenty varieties of sharks in the Tahiti Islands, the so-called "grey reef sharks", the famous "blacktip shark", the "black dogfish" and the "hammerhead shark" stand out here. The beaches of Tikehau are exceptionally beautiful. Its bright pink sand, contrasting with the turquoise of the sea, makes the island one of the most photogenic. Relaxing lunches on a "motu" (islet) are another popular activity. Huahine, Taha'a or Maupiti are some of the ideal places for a day of picnicking with a delicious poisson cru (raw fish marinated in coconut milk) and a refreshing coconut juice, sitting at a table with your feet immersed in the clear, warm waters. Canoeing, snorkelling and paddle boarding are also on offer, although the best experience for enjoying the waves is surfing, as the most powerful wave in the world is to be found in the southern part of the islands. The wave at Teahupo'o is not the biggest and rarely exceeds ten metres in height, but it is the biggest challenge for amateurs and professionals because of its strength, and the shallow depth of the coral reef on which it forms.

Moorea, one of Tahiti's paradises | Moorea, uno de los paraísos de Tahiti

© Holger Leue





© Tahiti Tourisme

Basketry in the Austral Islands | Cestería en las islas Australes

Strong commitment to ecotourism

Since its beginnings, the Tahiti Islands’ commitment to sustainable tourism and slow tourism has been strengthened by the practices carried out to protect the flora and fauna that coexist with the local community. In fact, French Polynesia has been recognised as the world’s largest marine sanctuary since 2002. The tupuna, ancestors of the mā’ohi people, pioneered the protection and preservation of the natural environment with the application of the rāhui, a temporary ban once imposed by clan chiefs on exploiting a particular territory or even on harvesting certain species for a certain period of time. For example, planting coral on Moorea or Bora Bora, visiting a Turtle Rehabilitation Centre or a visit to the ‘Arioi Center’ to discover the traces of past generations, are initiatives that promote responsible tourism.

A craft tradition unique in the world

The artistic inspiration of the Tahitian Islands awaits around every corner, palpable in the art galleries and in the curio shops where the most extraordinary handicrafts are on offer. The Tahitian pearl is the protagonist, a distinctive and popular jewel cultivated exclusively in the Polynesian lagoons and then worked by local designers who combine mother-of-pearl and other natural materials to create unique pieces. Among the most sought-after items, the floral sarong worn by men and women for celebrations has become one of the symbols of The Islands of Tahiti, as well as being used as a decorative item. Another testimony to the enormous cultural wealth is basketry, an ancient practice of weaving pandanus leaves into baskets, mats and hats.

© Grégoire Le Bacon



Vineyards on Rangiroa, the only atoll where vines are grown | Viñedos en Rangiroa, único atolón donde se cultiva la vid

The beauty of the Tahitian Islands leaves its mark and triggers the visitor’s creativity. This was the case of the painter Gauguin, who dedicated a series of masterpieces to this paradise, such as “Women of Tahiti” and “la Orana Maria”. Each archipelago has its own specialities, such as monoi oil and hand-painted sarong from the Society Islands; jewellery and decorative objects made of mother-of-pearl and shell from the Tuamotu and Gambier Islands; tapa and sculpture in wood, stone and bone from the Marquesas Islands; basketry and tifaifai (local patchwork) from the Austral Islands.

Tropical treasures for the palate

Surrounded by breathtaking scenery, you can enjoy another form of cultural immersion through the delicious flavours of traditional Tahitian cuisine, with influences from Chinese and French cuisines. Specialities include delicious starters of chevrettes (Polynesian freshwater prawns), followed by dishes stewed in a traditional oven called ahimā’a. Fish also plays an important role, with the recipe for “Tahitian-style raw fish” being an essential part of any gastronomic tour. Each archipelago has its own specialities, such as mahimahi (sea bream or dolphinfish) with vanilla sauce in the Society Islands; korori (pearl oyster adductor muscle) or pāhua (soup) with coconut milk and lemon juice in the Tuamotu and Gambier Islands; curried goat cheese in the Marquesas Islands; and remu vine (edible seaweed) in the Austral Islands.

© Alikaphoto



Walking on volcanic rocks in Umu ti | Caminando sobre rocas volcánicas en el Umu ti

Tahitian cuisine is also known for its wide variety of fruits, including bananas, papayas, mangoes and pineapples. There are also atypical local products and experiences, such as local wine produced in the Pacific’s only vineyard on the island of Rangiroa. Harvested for the first time in 2000, this atoll is home to the world’s only vineyard located on a motu in the middle of a lagoon, where magnificent white and rosé wines are produced with a special flavour due to its unique grapes. In addition, Rangiroa has several hectares of sugar cane for the production of a fine organic white rum, a delight for any palate.

Purifying yourself by walking on coals

Polynesians have preserved the legacy of their Ma’ohi ancestors, who passed down countless legends about gods, men and warriors. This has given rise to multiple cultural manifestations in which music, dance and art continue to be the main protagonists. One of the most emblematic of this millenary culture is Umu ti, a ritual consisting of walking on volcanic embers and stones with the aim of obtaining protection during the matari’i raro, that is, the dry season associated with terrible famines. Nowadays, however, its celebration has a symbolic character in which all attendees are invited to participate. The walk over the coals is not only an act of courage and bravery, but also purifies the soul and the body, connecting them with the Mana of the Tahitian Islands.



© Alikaphoto

Tahitians and visitors participate in Umu Ti | Tahitianos y visitantes participan del Umu Ti

For over sixty years, the Umu ti celebration has marked the beginning of the traditional Heiva i Tahiti festival, a colourful event in which traditional songs, music and dances fill every corner.

As now, the ceremony was supervised by the tahua (high priest), beginning with the preparation of the ahimā'a (oven). However, in ancient times they baked tubers in order to preserve them for the difficult months ahead. This was preceded by a walk over the coals. Its purpose was to verify the presence of the gods during the ritual. If the tahua managed to resist the heat of the stones, it meant that the gods had granted it the necessary Mana to cook the Ti and, therefore, and would therefore guarantee its preservation during the dry months.

The rite is orchestrated by a tahua (high priest), who remains isolated in the mountain for a period of time in order to prepare himself spiritually. Afterwards, he supervises the setting up of an ahimā'a, a traditional Tahitian oven dug into the ground. This oven is filled with dry wood, coconut trees and volcanic stones and burns for one or two days, until the stones are red-hot. After a series of prayers, chants and traditional dances to sanctify the rite and the space, the tahua invites those present to walk on the stones as an act of purification of the soul and body. The walk over the embers is preceded by a dance, followed by the blessing of the stones that are swept with auhi leaves, a sacred plant to which the Ma'ohi culture attributes magical powers. The Umu ti, as well as an act of purification, is a fun event with music and traditional Polynesian food

Heiva i Tahiti Festival | Festival Heiva i Tahiti



© KMH Media Production



© KMH Media Production

Tahitian communities compete with their dances and music | Las comunidades tahitianas compiten con sus danzas y música

that marks the beginning of the Heiva i Tahiti. Visitors can also enjoy the traditional Tahitian Ori Tahiti dance in traditional Tahitian costumes and vibrate to the rhythm of singing, drumming and the sound of conch shells.

Intangible heritage to the rhythm of music and dance

Culture, one of the pillars of The Islands of Tahiti, is often manifested in music and dance. An example of this is the Heiva i Tahiti, a renowned event that has been held since 1881 during the month of July in the city of Papeete. This festival is one of the oldest in the world and is reborn with the aim of reinforcing the tradition of the archipelagos.

The origin of the name Heiva (hei, to gather and va, community) reveals its purpose: to bring the Tahitian community together around its enormous cultural heritage, consolidating it into a vibrant showcase through dance and music competitions.

Performances by Tahitian artists in costumes adorned with natural materials such as feathers, shells and fibres celebrate the legends, history and way of life that the people of Tahiti have passed down from generation to generation.

In addition to this, the festival offers sporting competitions such as traditional canoe races and popular events such as stone lifting.

Heiva i Tahiti draws meaning from the sounds of instruments such as drums, accompanied by chants and melodies, as well as highlighting the value of craftsmanship with competitions and exhibitions of tattoos and weavings.

The islands of Tahiti greet every traveller with the promise of a brave new world, almost in its purest form, where peace revolves around the simplicity of life and the friendliness of the people.

<https://www.tahititourisme.uk/>

PAISAJES DE AGUA Y VIENTO

**HORIZONTES QUE DIBUJAN
GIGANTES**
HORIZONS THAT DRAW GIANTS

La Mancha es una tierra de pueblos blancos y añiles que conservan su esencia más pura y de verdes en sus montes en los que, con delicadeza, olivares y viñedos se deslizan ladera abajo. También es el agua de sus humedales donde cobra vida la Mancha Húmeda.

La Mancha is a land of white and indigo villages that preserve their purest essence and of green mountains where olive groves and vineyards gently slide down the slopes. It is also the water of its wetlands where the Mancha Húmeda comes to life.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación

Nos dejamos llevar por la desbordante imaginación de Cervantes para descubrir algunos de los escenarios que tan magistralmente plasmo en su obra y, de camino, hacemos una merecida parada en otros lugares que, si bien no aparecen reflejados en El Quijote, son de obligada visita por su belleza. En nuestra ruta visitaremos ventas, plazas mayores, museos, prisiones, castillos y cerros en los que los molinos son los únicos y auténticos protagonistas. Disfrutaremos de fiestas que ensalzan la figura de Dulcinea, don Quijote y Sancho Panza y degustaremos la gastronomía manchega, la tradicional y la más vanguardista. Llegado este momento hagamos como el protagonista de la obra, limpiemos nuestras armas y armadura y ensillemos a nuestro Rocinante para recorrer los bellos parajes manchegos en busca de aventuras, pero cuidémonos de enfrentarnos a gigantes, que no son tales.

Campo de Criptana, tierra de gigantes

“En esto descubrieron treinta o cuarenta molinos de viento que hay en aquel campo, y así como Don Quijote los vio, dijo a su escudero: – la ventura va guiando nuestras cosas mejor de lo que acertáramos a desear; porque ves allí, amigo Sancho Panza, donde se descubren treinta o poco más desaforados gigantes con quien pienso hacer batalla, y quitarles a todos las vidas, con cuyos despojos comenzaremos a enriquecer: que esta es buena guerra, y es gran servicio de Dios quitar tan mala simiente de sobre la faz de la tierra–.
– ¿Qué gigantes? dijo Sancho Panza... –”

(Parte I, Capítulo VIII)

Llegamos a Campo de Criptana y como le pasó a don Quijote nos encontramos con los molinos. En la Sierra de los Molinos se conservan trece de estas características construcciones manchegas de los treinta y cuatro con que contaba en 1752. Y de esa docena, tres de ellos –Burleta, Infanto y Sardinero– conservan la estructura y maquinaria original de hace quinientos años.



Molinos de Campo de Criptana | Windmills of Campo de Criptana

Campos de olivos embellecen las tierras manchegas | Olive groves embellish the La Mancha countryside



Restaurante Las Musas. Campo de Criptana | Las Musas Restaurant. Campo de Criptana



En la misma Sierra de los Molinos y con unas maravillosas vistas al pueblo y al Albaicín Criptanense encontramos un lugar que nuestro paladar agradece que visitemos, Las Musas, un restaurante en el que acertadamente han sabido respetar el entorno y dotarlo de espacios únicos y singulares. Ideal para descubrir una gastronomía manchega con un perfecto equilibrio entre tradición y modernidad, una cocina que respeta y cuida la materia prima apostando por nuevas creaciones. Excelente experiencia culinaria que se completa en la terraza mientras se disfruta de la música, pues Las Musas es heredera de una gran tradición musical o en las Cuevas de La Marcela, antiguas viviendas típicas de la zona convertidas en pista de baile. La visita a Campo de Criptana no será completa si no se recorre el Barrio del Albaicín Criptano, un agradable paseo por estrechas calles de pendientes pronunciadas, con casas bajas de fachada blanca y zócalo añil, tejas rojizas y rejas de forja.

Alcázar de San Juan y Consuegra

Muy cerca de Campo de Criptana se encuentra Alcázar de San Juan que, aunque no se menciona en el Quijote, tiene una importante vinculación con el autor. En dura competencia con Alcalá de Henares, la localidad alcacereña defiende que Cervantes fue bautizado aquí. Y es en la iglesia de Santa María la Mayor donde se custodia la partida de bautismo que supuestamente acredita que un día de 9 de noviembre de 1558, Blas de Cervantes Saavedra y Catalina López bautizaron a uno de sus hijos con el nombre de Miguel. El cerro Calderico de Consuegra bien podría haber sido el escenario en el que se desarrolló la batalla de don Quijote contra los gigantes. De los trece molinos que había en el pasado, se han recuperado doce, algunos con una temática manchega y otros dedicados a capítulos del Quijote.



Restaurante Las Musas. Campo de Criptana
De arriba a abajo y de izquierd a derecha: Croqueta única de cocido de Las Musas, Queso frito de la Finca de Valdivieso, mermelada de aceite de oliva y bizcocho de aceitunas, Pastel de queso manchego con arropo y crumble de almendra y Paletilla de lechal deshuesada con patatas al romero |

Las Musas Restaurant, Campo de Criptana.
De arriba a abajo y de izquierd a derecha: Unique croquette of Las Musas stew, Fried cheese from Finca de Valdivieso and jam of olive and olive sponge cake, Manchego cheese cake with “arropo” and almond crumble and Boneless shoulder of lamb with rosemary potatoes

La localidad porteña nos da la bienvenida con su espléndida Plaza Mayor, conocida como de la Constitución. Este bello ejemplo de típica plaza manchega con dos alturas de soportales de madera pintada de color almagre, es el lugar de reunión de vecinos y vista obligada de forasteros. En el siglo XVI Puerto Lápice no existía como localidad, pero ya entonces era conocida como Ventas de Puerto Lápice por las ventas que había en este lugar de paso. Cervantes no da el nombre de la venta en que don Quijote fue armado caballero, pero bien podía haber sido la que en la actualidad es conocida como Venta del Quijote.

Barrio del Albaicín en Campo de Criptana |



Albaicín quarter in Campo de Criptana



Esta venta, que lleva desde el siglo XVII dando comida y alojamiento al caminante, es uno de los lugares imprescindibles de La Mancha para degustar la mejor cocina manchega. José Luis Legorburu, Medalla de Plata al Mérito Turístico, propone desde 1966 un excelente recetario gastronómico cervantino y en su carta, que lleva inalterable de los años 70, encontramos platos tan sugerentes como las gachas de matanza, las migas de pastor, la olla de la venta o la caldereta de cordero, entre otros. Cuenta además con una interesante exposición que gira en torno al personaje creado por Cervantes con ilustraciones orientales ambientadas en la obra, un pequeño museo alfar y una tienda de recuerdos.

Parque Nacional de las Tablas de Daimiel

Dejamos por un momento los escenarios que recorrió el Caballero de la Triste Figura para visitar las Tablas de Daimiel, un sin fin de parajes inolvidables y espacios que atrapan los sentidos. Este humedal, prácticamente

único en Europa y último representante del ecosistema llamado tablas fluviales, tan abundante en el pasado en la llanura central de la Península Ibérica, está formado por canales con pequeñas islas entre ellos y unidos por pasarelas, siendo el lugar el ideal para observar especies como el pato cuchara o el pato colorao, el martin pescador, la garza imperial o el aguilucho lagunero. Sobre todo, es perfecto para escapar en familia. Cuenta con tres itinerarios peatonales que parten del centro de recepción visitantes: el sendero de la Isla del Pan, de la Laguna Permanente y de la Torre de Prado Ancho.

Argamasilla de Alba, “en un lugar de La Mancha...”

Diferentes estudios otorgan a Argamasilla el honor de ser la cuna de don Quijote y apoyan esta afirmación en un estudio elaborado hacia 1765 que la Real Academia Española de la Lengua tuvo en cuenta en la edición corregida de 1780. Dicho estudio se basa en que supuestamente aquí empezó Cervantes a escribir la obra



Tipico patio manchego en la Venta del Quijote |
Typical La Mancha courtyard at Venta del Quijote

y en que Fernández de Avellaneda dedicó su Quijote apócrifo a los vecinos de Argamasilla por ser la patria del caballero andante. Además, se añaden otros como que Cervantes para crear el personaje de don Quijote se inspiró en la figura de Rodríguez Pacheco, vecino de Argamasilla, del que podemos admirar en la iglesia parroquial un cuadro exvoto donado por él mismo. Así como los versos que Cervantes dedica a “los académicos de la Argamasilla, lugar de la Mancha, en vida y muerte del valeroso don Quijote de la Mancha”. Para acabar, el escritor José Azorín escribió: “¿Qué hay en el ambiente de este pueblo —inquiria— que haya hecho posible el nacimiento y desarrollo, precisamente aquí, de esta extraña, amada y dolorosa figura?”. Una faceta menos conocida de Cervantes fue la de recaudador de impuestos. Sabido es que este trabajo le llevó a la cárcel en varias ocasiones, siendo Argamasilla uno de los lugares donde se dice que estuvo preso durante un breve periodo de tiempo. Supuestamente, el lugar elegido para su encarcelamiento fue la Cueva de Medrano, antigua bodega de la casa de la familia Medrano y donde la tradición nos cuenta que vieron la luz las primeras páginas del Quijote. Pero el espíritu quijotesco se respira en toda a localidad gracias a las estatuas de diferentes personajes de la obra, especialmente las réplicas de la serie de dibujos animados “Don Quijote de la Mancha” emitida en la televisión española a finales de los 70 y principios de los 80.

Venta del Quijote, Puerto Lápice.
De arriba a abajo: Pisto manchego con huevo, Migas de pastor y Olla de la Venta |
Venta del Quijote, Puerto Lápice.
From top to bottom: “Manchego” ratatouille with egg, “Migas de pastor” and
“Olla de la Venta”

El Toboso, donde pervive la memoria de Dulcinea

“En fin, otro día, al anochecer, descubrieron la gran ciudad de El Toboso, con cuya vista se le alegraron los espíritus a don Quijote y se le entristecieron a Sancho, porque no sabía la casa de Dulcinea, ni en su vida la había visto, cómo no la había visto su señor; de modo que el uno por no verla, y el otro por no haberla visto, estaban alborotados, y no imaginaba Sancho qué había de hacer cuando su dueño le enviase a El Toboso”
(Parte II. Capítulo VIII)

El Toboso es otra de las localidades mencionadas en el Quijote y lugar donde vivió el gran amor de nuestro protagonista, “la sin par Dulcinea del Toboso”. Sin duda alguna, el monumento más importante de El Toboso es la iglesia de San Antonio Abad, “la catedral de La Mancha”, y que al ser vista por don Quijote dio lugar a aquella frase tan famosa de la obra que decía “con la iglesia hemos dado, Sancho”. Estamos ante una de las localidades que rinde un profundo homenaje a la obra de Cervantes y a sus personajes, reflejándose en tres espacios museísticos. El Museo Cervantino en el que se exponen ediciones del Quijote en más de setenta idiomas, muchas de ellas firmadas por personalidades de la política como Mussolini, Fidel Castro, Ronald Reagan o Nelson Mandela, así como de la cultura. El Museo de Humor Gráfico “Dulcinea”, nacido a partir de una cesión del dibujante y humorista Mena, que cuenta con una colección de dibujos, única en el mundo, formada por ilustraciones realizadas por humoristas españoles como Mingote, Mendi, Peridis o Chumy Chumez, así como extranjeros. Y el Museo Casa de Dulcinea en el que se puede visitar la cocina, la despensa, el palomar, los corrales, una almazara, una prensa para la uva, el despacho y los dormitorios. Cada año el pueblo se vuelca con las Jornadas Cervantinas en honor a Dulcinea, donde los desfiles, con los protagonistas ataviados con el traje típico cervantino, las obras de teatro de calle, el Mercado Cervantino, las exhibiciones de platos típicos o las catas de vinos dan forma a un interesante programa de actividades que en cada edición congrega a cientos de visitantes.

Cueva de Medrano en Argamasilla de Alba |
Cave of Medrano in Argamasilla de Alba



Parque Natural de las Lagunas de Ruidera

“...y que primero había de entrar en la cueva de Montesinos, de quien tantas y tan admirables cosas en aquellos contornos se contaban, sabiendo e inquiriendo asimismo el nacimiento y verdaderos manantiales de las siete lagunas llamadas comúnmente de Ruidera.”
(Parte II. Capítulo XVIII)

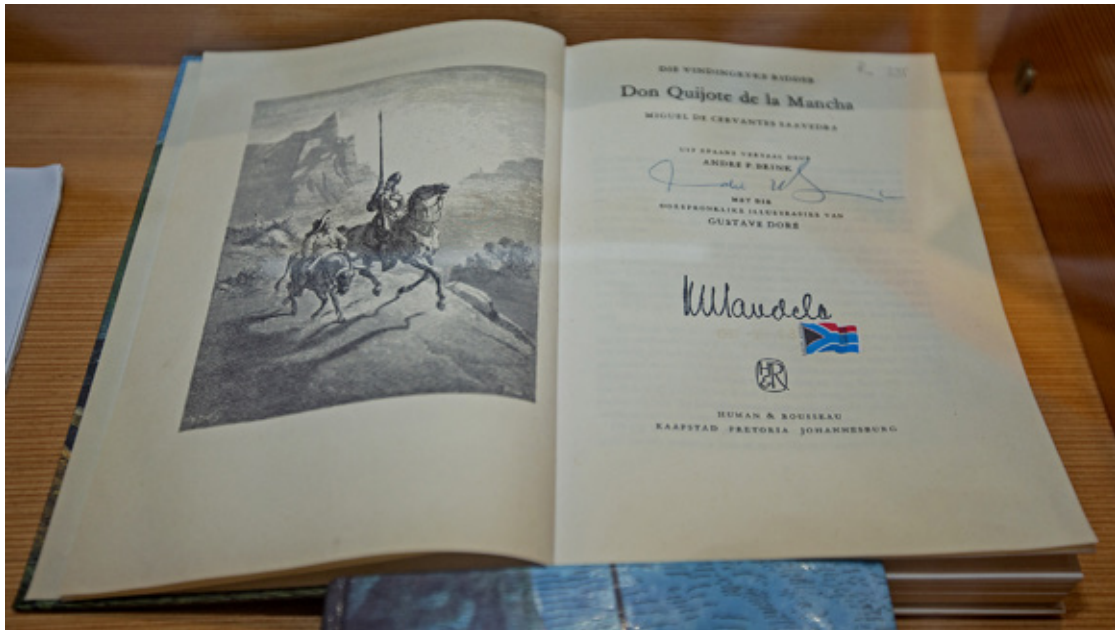
Quince lagunas repartidas a lo largo de treinta kilómetros dan vida a un paraje de gran belleza, las Lagunas de Ruidera. Declaradas Parque Natural en 1979, están situadas en los límites de las provincias de Ciudad Real y Albacete, en el conocido como Valle del Alto Guadiana. Oasis natural en medio del Campo de Montiel que sorprende por sus aguas cristalinas de un intenso azul turquesa, aunque cambiantes de tonalidad dependiendo de la climatología o de la hora del día y de la incidencia del sol o por los saltos de agua que se producen cuando una laguna se rebosa, inundado la siguiente, siendo este último uno de los rasgos más característicos de este espacio natural. Disfruta de sus



Museo Casa de Dulcinea, El Toboso | House-Museum of Dulcinea, El Toboso



Jornadas Cervantinas en El Toboso | Cervantine Days in El Toboso



Museo Cervantino de El Toboso | Cervantino Museum of El Toboso

aguas refrescantes, práctica deportes acuáticos o recorre las diferentes rutas, libres o guiadas, que te proporcionarán vistas diferentes del complejo lagunas y que te acercarán a lugares tan interesantes como los castillos de Peñarroya y Rochafriada, a la Cueva de Montesinos, nombrada en unos de los capítulos del Quijote o a la cascada El Hundimiento.

Tembleque, una de las plazas más bonitas de España

"Y así digo, que llegando el tal labrador a casa del dicho hidalgo convidador, que buen poso haya su ánimo, que ya es muerto, y por más señas dicen que hizo una muerte de un ángel, que yo no me hallé presente que había ido por tiempo a segar a Tembleque..."

(Parte II. Capítulo XXXI)

Seguimos el camino que nos acerca a la última parada de este excitante y sugerente viaje, la localidad de Tembleque, en la provincia de Toledo, para admirar la que está considerada una de las plazas mayores más hermosas de este país. Emblema del barroco popular del siglo XVII, sigue el esquema de los tradicionales corrales de comedias, siendo utilizada también como coso taurino y dando acceso por una de sus tres puertas al callejón de toriles. Porticada con columnas toscanas, los corredores están sostenidos por pilares de madera y los antepechos aparecen decorados con la cruz de la orden militar de los Caballeros de San Juan de Jerusalén. Sobresale el torreón que en las celebraciones hace las labores de palco de autoridades.

Sin duda alguna, este lugar se presenta como el ideal para dar por concluido este viaje, sentados tranquilamente en unas de las terrazas de la plaza, mientras admiramos esta belleza y recordamos los maravillosos escenarios que recreó el gran Cervantes.

<https://www.turismocastillalamancha.es/>

Parque Natural de la Lagunas de Ruidera | Lagunas de Ruidera Natural Park



We let ourselves be carried away by Cervantes' overflowing imagination to discover some of the settings that he so masterfully captured in his work and, on the way, we make a well-deserved stop at other places that, although they do not appear in Don Quixote, are a must-see for their beauty. On our route we will visit inns, main squares, museums, prisons, castles and hills where the mills are the only true protagonists. We will enjoy

festivities that celebrate the figure of Dulcinea, Don Quixote and Sancho Panza and we will taste the gastronomy of La Mancha, both traditional and avant-garde. At this point, let us do as the protagonist of the play, clean our weapons and armour and saddle up our Rocinante to travel the beautiful landscapes of La Mancha in search of adventure, but let us beware of facing giants, who are not giants.



Windmills of Campo de Criptana | Molinos de Campo de Criptana

The Caves of La Marcela.
Las Musas Restaurant |
Las Cuevas de La Marcela.
Restaurante Las Musas



Albaicin quarter. Campo de Criptana | Barrio del Albaicin. Campo de Criptana



Manchego cheese cake with "arrope" and
almond crumble. Las Musas Restaurant |
Pastel de queso manchego con arrope y
crumble de almendra. Restaurante Las Musas



Campo de Criptana. "land of giants"

"Having arrived at this point, they saw thirty and forty windmills standing on the plain, and, as Don Quixote saw them, he said to his squire: -Fortune disposes us better than we ourselves would have wished, for look yonder, friend Sancho Panza, where there stand thirty or more monstrous giants, all of whom I intend to give battle and death, and with whose spoils we shall begin to make our fortune; for this is a just war, and it is God's good service to sweep such an evil race from the face of the earth.' 'What giants?' said Sancho Panza..." (Part I, Chapter VIII)

We arrive at Campo de Criptana and, as happened to Don Quixote, we come across the windmills. In the Sierra de los Molinos there are thirteen of these characteristic La Mancha buildings of the thirty-four that existed in 1752. And of those dozen, three of them -Burleta, Infanto and Sardinero- still

have the original structure and machinery from five hundred years ago. In the Sierra de los Molinos and with wonderful views of the village and the Albaicin Criptanense, we find a place that our palate is grateful to visit, Las Musas, a restaurant where they have rightly managed to respect the environment and provide it with unique and singular spaces. Ideal for discovering La Mancha gastronomy with a perfect balance between tradition and modernity, a cuisine that respects and takes care of the raw materials and is committed to new creations. An excellent culinary experience that is completed on the terrace while enjoying the music, as Las Musas is heir to a great musical tradition, or in the Cuevas de La Marcela, typical old houses of the area converted into a dance floor. A visit to Campo de Criptana would not be complete without a stroll through the Albaicin Criptana neighbourhood, a pleasant walk through narrow streets with steep slopes,



The mills and the castle of Consuegra in the Cerro Calderico | *Los molinos y el castillo de Consuegra en el Cerro Calderico*

Rucio mill machinery. Consuegra | *Maquinaria del molino Rucio. Consuegra*



low houses with white façades and indigo plinths, reddish tiles and wrought iron grilles.

Alcázar de San Juan and Consuegra

Very close to Campo de Criptana is Alcázar de San Juan which, although it is not mentioned in Don Quixote, has an important link with the author. In fierce competition with Alcalá de Henares, the town “alcacereña” defends the claim that Cervantes was baptised here. And it is in the church of Santa María la Mayor where the baptismal certificate is kept, which supposedly certifies that on 9 November 1558, Blas de Cervantes Saavedra and Catalina López baptised one of their sons with the name of Miguel.

The Calderico hill in Consuegra could well have been the scene of Don Quixote’s battle against the giants. Of the thirteen windmills that were there in the past, twelve have been recovered, some with a Manchegan theme and others dedicated to chapters of Don Quixote. Vital for centuries to the development of the region, their operation seems simple, but neither the machinery nor the structure is. In the mill known as Rucio it is possible to admire the catalina wheel, the holm oak lantern and the beam loom which, together with the poplar blades and the pine roof topped with a metal ceiling, form the heart of these great mills. The castle, a former Muslim fortress dating from



Puerto Lápice Main Square | *Plaza Mayor de Puerto Lápice*

the Caliphate period, completes the marvellous scenery of the hill.

Puerto Lápice, where he was knighted

“...they followed the road to Puerto Lapice, for there, said Don Quixote, they could not fail to find adventures in abundance and variety, as it was a great thoroughfare...”
(Part I, Chapter VIII)

It is more than four hundred years since Cervantes gave birth to the most important work of Castilian literature and even today it has not been possible to determine where Don Quixote started from. Some theories claim that his wanderings began in Esquivias, Urda or Quintanar de la

Orden, all of them in the province of Toledo, and others that it was in the towns of Alcázar de San Juan or Argamasilla de Alba in the province of Ciudad Real. If it was in the latter, Puerto Lápice would be the place where he was knighted.

The town welcomes us with its splendid Plaza Mayor, known as the Plaza de la Constitución. This beautiful example of a typical La Mancha square with two storeys of wooden arcades painted in an ochre colour, is a meeting place for locals and a must-see for outsiders.

In the 16th century, Puerto Lápice did not exist as a town, but even then it was known as Ventas de Puerto Lápice because of the ventas that existed in this place of passage.



Venta del Quijote of Puerto Lápice | *Venta del Quijote de Puerto Lápice*





Tablas de Daimiel National Park | *Parque Nacional Tablas de Daimiel*



Cervantes does not give the name of the inn where Don Quixote was knighted, but it could well have been the one known today as Venta del Quixote. This inn, which has been providing food and accommodation for walkers since the 17th century, is one of the essential places in La Mancha to taste the best Manchegan cuisine. Since 1966, José Luis Legorburu, winner

of the Silver Medal for Merit in Tourism, has been offering an excellent Cervantine gastronomic recipe book and his menu, which has remained unchanged since the 1970s, includes dishes such as gachas de matanza, migas de pastor, olla de la venta and caldereta de cordero, among others. It also has an interesting exhibition revolving around Cervantes' character with oriental illustrations set in the work, a small pottery museum and a souvenir shop.

Tablas de Daimiel National Park

We leave for a moment the scenery travelled by the Knight of the Sad Figure to visit the Tablas de Daimiel, an endless number of unforgettable places and spaces that captivate the senses. This wetland, practically unique in Europe and the last representative of the ecosystem called fluvial tables, so abundant in the past in the central plains of the Iberian Peninsula, is formed by channels with small islands between them, making it the ideal place to observe species such as the shoveler duck or the red-crested pochard, the kingfisher, the purple heron or the marsh harrier. Above all, it is perfect for a family getaway. It has three pedestrian routes that start from the visitor reception centre: the Isla del Pan, the Laguna Permanente and the Torre de Prado Ancho trails.

Argamasilla de Alba, "in a place in La Mancha..."

Various studies grant Argamasilla the honour of being the birthplace of Don Quixote and support this claim with a study produced around 1765 that the Royal Spanish Academy of Language took into account in the corrected edition of 1780. This study is based on the fact that Cervantes supposedly began writing the work here and that Fernández de Avellaneda dedicated his apocryphal Quixote to the residents of Argamasilla as the homeland of the knight-errant. In addition, there are others such as the fact that Cervantes was inspired to create the character of Don Quixote by the figure of Rodríguez Pacheco, a resident of Argamasilla, of whom we can admire in the parish church an ex-voto painting donated by himself. As well as the verses that Cervantes dedicates to *"the academics of Argamasilla, place of la Mancha, in life and death of the valiant don Quixote of la Mancha"*. Finally, the writer José Azorín wrote: *"What is there in the atmosphere of this town," he asked, "that has made possible the birth and development, precisely here, of this strange, beloved and painful figure?"*

A lesser-known facet of Cervantes was that of tax collector. It is known that this work led him to prison on several occasions, Argamasilla being one of the places where he is said to have been imprisoned for a short period of time. Supposedly, the place chosen for his

imprisonment was the Cueva de Medrano, the former cellar of the Medrano family home and where tradition tells us that the first pages of Don Quixote were printed.

But the spirit of Quixote can be felt throughout the town thanks to the statues of different characters from the work, and the replicas of the drawings made by the Ramagosa team for the cartoon series "Don Quixote de la Mancha" are particularly interesting.

El Toboso, where the memory of Dulcinea lives on

"But at length the next day, at daybreak, they decried the great city of El Toboso, at the sight of which Don Quixote's spirits rose and Sancho's fell, for he did not know Dulcinea's house, nor in all his life had he ever seen her, any more than his master; so that they were both uneasy, the one to see her, the other at not having seen her, and Sancho was at a loss to know what he was to do when his master sent him to El Toboso"
(Part II. Chapter VIII)



Sculptures based on the characters from the cartoon series. Argamasilla de Alba | *Esculturas basadas en los personajes de la serie de dibujos animados. Argamasilla de Alba*



Typical La Mancha architecture and the church of San Antonio Abad. El Toboso | *Arquitectura típica manchega e iglesia de San Antonio Abad. El Toboso*

El Toboso is another of the towns mentioned in Don Quixote and the place where the great love of our protagonist, "the peerless Dulcinea del Toboso", lived. Undoubtedly, the most important monument in El Toboso is the church of San Antonio Abad, "the cathedral of La Mancha", which, when seen by Don Quixote, gave rise to that famous phrase in the work that said *"with the church we have hit, Sancho"*.

This is one of the towns that pays a profound tribute to the work of Cervantes and his characters, reflected in three museum spaces. The Cervantino Museum, which exhibits editions of Don Quixote in more than seventy languages, many of them signed by political figures such as Mussolini, Fidel Castro, Ronald Reagan and Nelson Mandela, as well as cultural figures. The Museum of Graphic Humour "Dulcinea", born from a loan from the cartoonist and humorist Mena, which has a collection of drawings, unique in the world, made up of illustrations by Spanish humorists such as Mingote, Mendi, Peridis or Chumy Chumez, as well as foreigners. And the Museo Casa de Dulcinea, where you can visit the kitchen, the pantry, the dovecote, the corrals, an oil mill, a grape press, the office and the bedrooms. Every year the town turns its attention to the Jornadas Cervantinas in honour of Dulcinea, where the parades, with the protagonists dressed in typical Cervantes costume, the street plays, the Cervantes Market, the exhibitions of typical dishes or the wine tastings make up an interesting programme of activities that each year attracts hundreds of visitors.



Museum of Graphic Humour "Dulcinea" and Cervantine Days, El Toboso | Museo de Humor Gráfico "Dulcinea" y Jornadas Cervantinas, El Toboso



of the most characteristic features of this natural space. Enjoy its refreshing waters, enjoy its refreshing waters, practice water sports or go on the different routes, free or guided, which will provide you with different views of the lagoon complex and will take you to places as interesting as the castles of Peñarroya and Rochafrida, the Cueva de Montesinos, named in one of the chapters of Don Quixote or the El Hundimiento waterfall.

Tembleque, one of the most beautiful squares in Spain

"And so I say this labourer, coming to the house of the gentleman I spoke of that invited him, rest his soul, he is now dead; and more by token he died the death of an angel, so they say; for I was not there, for just at that time I had gone to reap at Tembleque..."
(Part II. Chapter XXXI)

We follow the road that brings us to the last stop on this exciting and suggestive journey, the town of Tembleque, in the province of Toledo, to admire

Cervantine Days in El Toboso | Jornadas Cervantinas en El Toboso



Lagunas de Ruidera Natural Park

"...and that, first of all, he meant to enter the cave of Montesinos, of which so many marvellous things were re-ported all through the country, and at the same time to investigate and explore the origin and true source of the seven lakes com-monly called the lakes of Ruidera."
(Part II. Chapter XVIII)

Fifteen lagoons spread over thirty kilometres give life to a place of great beauty, the Lagunas de Ruidera. Declared a Natural Park in 1979, they are located on the borders of the provinces of Ciudad Real and Albacete, in what is known as the Upper Guadiana Valley. A natural oasis in the middle of Campo de Montiel that surprises visitors with its crystal clear waters of an intense turquoise blue, although they change colour depending on the weather, the time of day and the incidence of the sun, or the waterfalls that occur when one lagoon overflows, flooding the next, the latter being one



El Hundimiento Waterfall, Lagunas de Ruidera Natural Park | Cascada El Hundimiento, Parque Natural Lagunas de Ruidera

what is considered one of the most beautiful main squares in this country. An emblem of 17th century popular baroque, it follows the outline of the traditional corrales de comedias, being also used as a bullring and giving access through one of its three doors to the callejón de toriles. Porticoed with Tuscan columns, the corridors are supported by wooden pillars and the parapets are decorated with the cross of the military order of the Knights of St. John of Jerusalem. The tower stands out, which serves as a stage for the authorities during celebrations. Without a doubt, this is the ideal place to end this journey, sitting quietly on one of the terraces of the square, while admiring this beauty and remembering the marvellous scenery recreated by the great Cervantes.

<https://www.turismocastillalamancha.es/>



Main Square of Tembleque | Plaza Mayor de Tembleque



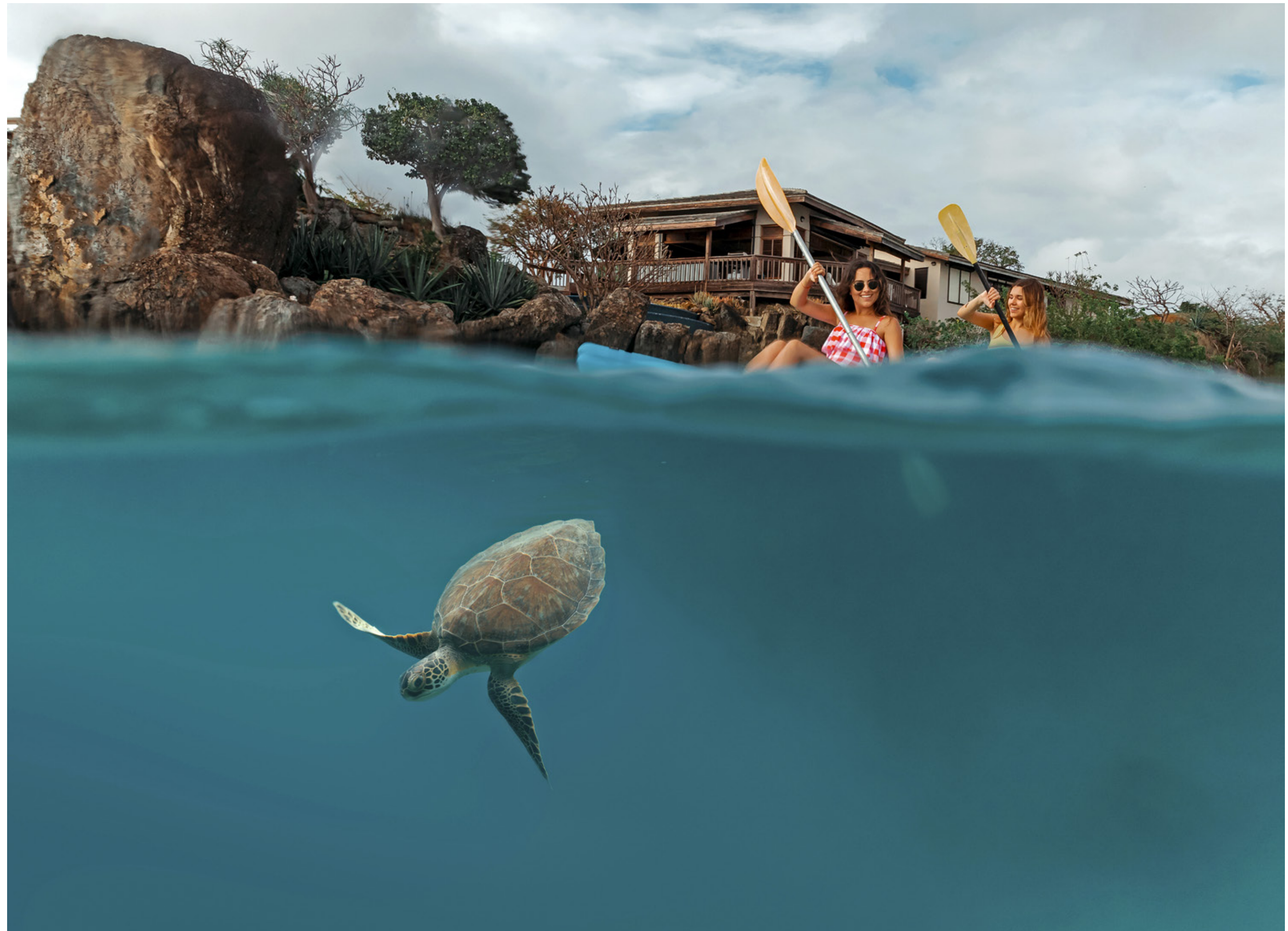
PUERTO RICO

UN PARAÍSO EN EL MAR A PARADISE AT SEA

Con su más de medio siglo de historia moderna, en el que la pluriculturalidad y el mestizaje han ido forjando el carácter alegre y acogedor de sus gentes, la “perla del Caribe” es el idílico escenario de un legado cultural milenario abrazado por aguas de color turquesa.

With more than half a century of modern history, in which multiculturalism and miscegenation have forged the cheerful and welcoming character of its people, the “pearl of the Caribbean” is the idyllic setting of a millenary cultural legacy embraced by turquoise waters.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Omark Reyes |
Discover Puerto Rico | Chase Walker





El colorido casco histórico de San Juan de Puerto Rico invita a perderse por sus calles | The colourful historic centre of San Juan de Puerto Rico invites you to lose yourself in its streets

Basta con poner un pie en Puerto Rico para sentir el alma Boricua, ese estado de ánimo, el sabor, la esencia y la genuina forma de vida que sólo aquí se da y que invita a todo el que llega a sumergirse en este paraíso a través de la danza, la música, la gastronomía o la cultura. La coqueta isla caribeña es un mosaico de posibilidades para disfrutarla de múltiples maneras. Arquitectura colonial y criolla, una biodiversidad asombrosa, playas de arena blanca, paisajes tropicales de ensueño, bahías luminiscentes y su excelente gastronomía son sólo una pequeña muestra de las maravillas que atesora este vergel de apenas cien kilómetros de largo.

San Juan de Puerto Rico

Considerada la ciudad más fortificada de Puerto Rico, la misma que resistió el infructuoso asedio del famoso corsario inglés Francis Drake, es un fascinante conjunto de calles coloniales, ritmos caribeños y aromas de ron.

El casco histórico de la capital puertorriqueña responde al nombre de Viejo San Juan y está catalogado como Patrimonio de la Humanidad. Por sus calles adoquinadas y flanqueadas de edificios de los siglos XVI y XVII pintados en alegres tonos pastel se suceden exquisitos hoteles con encanto, históricos restaurantes con más de cien años de vida, artesanos, tiendas de lujo, estudios de importantes diseñadores, galerías de arte y mucha

animación. Recorrerlas es como abandonarse al deleite, a la ensoñación romántica mezclada con la vida vibrante y acogedora que sólo los puertorriqueños saben brindar, principalmente en la plaza de Armas o en las calles de San Sebastián y del Cristo.

En este contexto histórico con esencia propia se encuentra el Sitio Histórico Nacional de San Juan formado por los castillos de San Felipe del Morro y de San Cristóbal, la Fortaleza, las murallas del Viejo San Juan y el fortín de San Juan de la Cruz, popularmente conocido como El Cañuelo, en la cercana isla de Cabras. La situación estratégica de la isla justifica la existencia de este impresionante conglomerado defensivo, pues no debemos olvidar que el puerto de San Juan fue uno de los más importantes, tanto mercantil como militarmente, durante los cuatrocientos años en los que Puerto Rico formó parte de la Corona Española.

El castillo de San Felipe del Morro, más conocido simplemente como “del Morro”, presenta hoy una estampa amable, un lugar agradable donde los puertorriqueños suelen pasar en familia los días de fiesta. Basta una atenta mirada a sus muros de más de cuarenta metros de alto y cinco de ancho en muchos tramos para comprender lo inexpugnable que convirtieron los españoles a la ciudad en el siglo XVI. Pasear por las murallas es como asomarse a un maravilloso balcón al mar Caribe, disfrutando de espléndidas vistas del entorno.

Siguiendo el recinto amurallado en dirección este se llega al castillo de San Cristóbal, considerado el más grande construido

por los españoles en América. Finalizado en 1783, reforzaba la protección de la ciudad y soportó innumerables asedios, pero el laberinto de fosos, puentes, garitas y los seis fuertes comunicados entre sí que completaban la estructura defensiva lo hacían imposible de conquistar.

La Fortaleza o palacio de Santa Catalina fue la primera edificación defensiva de la ciudad y desde 1540 cumplió la función oficial del gobernador. Construida bajo un concepto medieval de planta cuadrada, patio interior y torreón circular, en el siglo XIX sufrió una profunda remodelación, de la que se hereda el aspecto que presenta actualmente.

Frente al castillo de San Felipe del Morro se halla la isla de Cabras, donde en 1610 se construyó un primer fuerte de madera. A consecuencia de un ataque holandés fue pasto de las llamas y en 1670 fue reconstruido por los españoles con el aspecto que presenta en la actualidad. Desde este punto estratégico se pueden disfrutar de algunas de las mejores vistas de la bahía.

Volviendo al Viejo San Juan, es muy recomendable la visita al Museo de las Américas, pues a través de sus cuatro salas expositivas permanentes se sintetiza la historia y la cultura de Puerto Rico y del continente americano, ya sea a través de las artes populares, la herencia africana, la cultura indígena con especial atención al pueblo taíno o lo que significó la conquista y colonización como germen del nacimiento de Puerto rico.

Muy cerca de aquí, en pleno corazón del casco histórico, se alza la Catedral Metropolitana Basílica de San Juan Bautista

El inexpugnable castillo de San Felipe del Morro, pesadilla de los corsarios | The impregnable castle of San Felipe del Morro, a corsair's nightmare



de Puerto Rico. El estilo neoclásico que presenta en la actualidad es consecuencia de la reconstrucción realizada en 1529, tras la destrucción del anterior edificio por una tormenta. De planta de cruz latina, en su interior se conservan los restos del explorador y conquistador Juan Ponce de León, además de otras curiosidades como la vestimenta que llevó el papa Juan Pablo II en su visita a la isla en 1984.

Un moderno puente comunica el islote en el que se asienta en Viejo San Juan con el moderno y vanguardista Distrito T-Mobile, muy próximo al Centro de Convenciones Pedro Roselló González, un complejo tecnológicamente avanzado con una docena de restaurantes en los que saborear auténtica cocina puertorriqueña y disfrutar de la danza, de la música, de la cultura del ron y del arte local. Muy cerca, el Museo de Historia, Antropología y Arte presenta el desarrollo y la evolución de las culturas precolombinas desde diferentes disciplinas.

En el lado oeste de la bahía de San Juan, en un espacio art decó tropical junto al popular barrio de Cataño, la Casa Bacardi

es también conocida como la catedral del ron y el paraíso de los catadores de cócteles más exigentes. La visita guiada por las instalaciones y el museo de la destilería más grande del mundo es una experiencia única que muestra el esplendor de la legendaria marca, finalizando con una degustación en la que no falta el mítico ron Don Facundo.

La isla de mil sensaciones

Conocida y disfrutada la capital, es muy fácil dejarse llevar por los infinitos matices que atesora Puerto Rico.

En la costa norte se halla Arecibo, también conocida como “Ciudad Esmeralda”, es una singular mezcla de historia y naturaleza. Su principal hito monumental es la catedral de San Felipe Apóstol terminada de construir a mediados del siglo XIX tras sufrir daños ocasionados por terremotos en varias ocasiones.

Dentro de la colorista arquitectura colonial, destaca la casa Ulanga, un singular edificio de 1854 lleno de historias. Originariamente fue la residencia de un militar español de alto rango, pasando



Cueva de Agua en la Isla de Mona | Water Cave on Mona Island

posteriormente a ser banco, tienda, sede consistorial, hospital, tribunal y cárcel, hasta ser hoy el Centro Cultural de Arecibo, un espacio de festivales y de actividades culturales permanente. Por sus alrededores se extienden paisajes deslumbrantes que se extienden desde las fantásticas playas de fina arena, acantilados y formas naturales caprichosas surcadas por piratas en el pasado, hasta los valles ricos en biodiversidad como el Parque Nacional del Bosque Cambalache o la Cascada del Obispo, en cuyas laderas se abren balcones naturales de impresionantes vistas como la Cueva Ventana. El subsuelo también abre un universo fascinante con forma de complejos kársticos de cuevas y ríos subterráneos.

Al sur de la isla hay dos localidades imprescindibles de visitar por su rica aportación cultural. Ponce, también conocida como “La Perla del Sur”, es una ciudad vibrante y colorista. Llama poderosamente la atención su arquitectura neoclásica, pero entre todos sus atractivos destaca la Catedral de Nuestra Señora de Guadalupe construida en 1670, sin olvidar el teatro La Perla o las antiguas refinerías de azúcar, hoy convertidas en centros temáticos y en alojamientos exclusivos.

Otro hito interesante es el Museo de Arte de Ponce, considerado uno de los mejores de Puerto Rico por su extensa colección de piezas puertorriqueñas, americanas, africanas y una importante colección de arte europeo del siglo XIX, de todas las disciplinas. El castillo Serrallés, situado en lo alto de la colina que domina la ciudad, propone una agradable visita por su museo de rica

ornamentación, por sus bellos jardines del entorno y conocer de cerca como vivían sus burgueses propietarios, dueños también de la famosa destilería de ron Don Q.

Al lado del castillo se alza la esbelta Cruceta del Vigía, construida en el siglo XIX para controlar la llegada de piratas y barcos mercantes, ofreciendo una espectacular panorámica de Ponce y el Jardín Japonés, un singular espacio natural poblado de árboles exóticos, bonsáis y estanques.

El espacio urbano gira entorno a la plaza Las Delicias con su simbólica fuente de los Leones y flanqueada por edificios coloniales, aunque uno de los más llamativos es el Parque de Bombas, una antigua estación de bomberos convertida en museo sin perder un ápice de su encanto original.

Muy cerca en dirección oeste, la localidad de Yauco mantiene viva la cultura cafetera de Puerto Rico, lo que le ha servido para ser conocido también como “El Pueblo del Café”, aunque también goza de otro apelativo enraizado en lo más profundo de la esencia puertorriqueña, la “Capital Taína” por ser este el epicentro del pueblo taíno que ya habitaba la isla antes de la llegada de los españoles.

Además de su semblanza histórica, Yauco se ha convertido en un referente de arte urbano gracias a un grupo de artistas puertorriqueños que han puesto en marcha dos interesantes proyectos: Yaucromatic y Y2. Con esta iniciativa han convertido las blancas paredes de los edificios en impresionantes murales a cada cual más elaborado con alegres colores en un



Centro de Convenciones Pedro Roselló González | Pedro Roselló González Convention Centre



Arte urbano en el municipio de Yauco | Urban art in the municipality of Yauco

ejercicio de virtuosa creatividad. Entre todos destaca una obra enorme llamada Brisa Tropical que une visualmente diecinueve casas y escaleras del barrio de La Cantera. Este mosaico cromático y de talento se ha convertido ya en una imagen icónica de Puerto Rico.

La herencia boricua

El patrimonio inmaterial puertorriqueño es el rico y vibrante fruto de la mezcla de culturas, desde la indígena a la africana pasando por la española, que han ido dejando su huella a lo largo de los siglos. Es lo que también da sentido a la esencia boricua, ese modo amable y generoso con el que las gentes comparten y viven el día a día, algo que se percibe en las manifestaciones artísticas, en la forma de celebrar las fiestas y en la conservación de ritos y costumbres.

Se dice que Puerto Rico tiene la Navidad más larga del mundo, pues todos los días son motivo de celebración con un clima ideal garantizado. Tanto si es en la cena de la víspera de Año Nuevo en un restaurante frente al mar o en el festival de las Máscaras en el pueblo de Hatillo el 28 de diciembre, una manifestación colorista que contrasta con la trágica historia de los Santos Inocentes en la que se inspira.



Navidad en las cristalinas aguas del Caribe | Christmas in the crystal clear waters of the Caribbean

En diciembre también se celebra el Festival del Macabeo, en el que se rinde homenaje al principal manjar de la cocina boricua: el macabeo, una deliciosa y artesanal fritura. La trova, un género musical propio del jíbaro puertorriqueño y su arte de improvisación, ameniza la fiesta, junto con los concursos de trovadores.

El tercer fin de semana de enero y como colofón de la Navidad, las fiestas de la calle San Sebastián en el Viejo San Juan se llenan de artistas y artesanos, de música en vivo, danza y actividades circenses.

La herencia de los bailes africanos también tiene su propio festival de Bomba y Plena, una de las manifestaciones coreográficas más antiguas de la isla.

El Carnaval Ponceño inunda durante una semana las calles de la ciudad de Ponce de color, actividades, bailes de máscaras y representaciones burlescas.

Una biodiversidad fundida en las raíces

Desde las playas prístinas hasta los bosques tropicales, Puerto Rico es una caja de sorpresas en la que es posible disfrutar de entornos naturales idílicos salpicados de los símbolos indígenas de otros tiempos.

El pueblo taíno pobló la isla desde mucho antes de la llegada de los españoles. Se organizaban en clanes estructurados jerárquicamente, con una religiosidad animista y eran hábiles en la caza, en la agricultura y en la manufactura de utensilios y ropa.

Aunque la llegada de los conquistadores supuso casi su desaparición, su legado ha sobrevivido al tiempo y a las influencias externas en la tierra Boriquen, cuya traducción sería "tierra del Señor valiente", una seña de identidad de la que los puertorriqueños se enorgullecen, al tiempo que honran a sus ancestros y a la cultura tradicional.

La Ruta Taína pone en comunión los valores identitarios en un recorrido de norte a sur, pasando por las cadenas montañosas del centro, en la que el protagonismo se lo lleva la etnia taína y la naturaleza desbordante.

En la costa norte, en un espacio natural del municipio de Arecibo con maravillosas vistas al mar, la Cueva del Indio es un paraje lleno de magia, un lugar de reunión de los antiguos taínos para venerar a sus deidades, lo que justifica la enorme concentración de petroglifos grabados en las rocas.

La Cordillera Central vertebró la isla de Puerto Rico. Es un paisaje cambiante de montañas y cuevas, de cañones y ríos y

de singularidades propias que convierten la región en un territorio cafetero por excelencia en el que perviven haciendas en funcionamiento que ofrecen deliciosas degustaciones de café, un destino ideal para las actividades de aventura y de exquisita gastronomía local. En medio de este vergel, en el municipio de Utuado, se encuentra el Centro Ceremonial Indígena de Caguana, sin duda el más importante yacimiento arqueológico de la isla compuesto por bateyes o casas de azúcar, diez plazas, veintitún petroglifos y multitud de utensilios de la vida indígena cotidiana. Sin abandonar el municipio, es muy interesante visitar el cementerio indígena Joya de Santana y sus inscripciones en las piedras del río Jauca y los petroglifos del Río Grande de Arecibo, toda una lección de historia al aire libre. En la cara sur de la Cordillera Central, en el extrarradio de la ciudad de Ponce, el Centro Ceremonial Indígena de Tibes explica en detalle las singularidades de la cultura Ignari del periodo pretaino y el proceso de transición hasta el asentamiento global del pueblo taíno. Dos plazas ceremoniales, siete campos de pelota, sepulturas, petroglifos, arte figurativo

de deidades taínas, adornos personales y objetos cotidianos dan sentido a este impresionante yacimiento arqueológico. No muy lejos, el municipio de Jayuya atesora una interesante sorpresa. A orillas de un afluente del río Saliente se encuentra uno de los petroglifos más impresionantes de la isla, la Piedra Escrita, una gran roca tallada con una gran variedad de formas como caras o espirales. El Sol de Jayuya es otro impresionante petroglifo que forma parte del Mural Tallado de Zamas, pero en este caso es monotémático al representar una simbología dedicada al dios Sol. La Ruta Taína puede ser un buen hilo conductor para acercarse a conocer los parajes más sugerentes de Puerto Rico, como es el litoral de Ponce con su isla Caja de Muertos, una reserva natural deshabitada y rodeada de aguas cristalinas. Chorros La Planta, en el entorno de Arecibo, es un paraje singular en el que se suceden piscinas naturales, cascadas y arroyos de alto valor ecológico, lo mismo que ocurre con el lago Dos Bocas y con el Parque Nacional del Bosque Cambalache. En la costa norte, al oeste de San Juan de Puerto Rico y en el entorno del municipio de El Dorado se suceden playas

de fina y dorada arena con palmeras incluidas como Boquerón o Mayagüez, pero sin duda la más sugerente es Aguadilla con su aire de antiguo pueblo de pescadores y sus coloridas barcas atracadas en la playa. No muy lejos, las playas de Rincón e Isabela tienen las mejores olas caribeñas para la práctica del surf. A una hora de navegación desde el puerto de Fajardo en dirección noreste, la isla de Vieques, "tierra pequeña" en taíno, es un paraíso para los amantes de la naturaleza. Pasear sus caminos en los que es fácil encontrar manadas de caballos en libertad, adentrarse en sus Reservas Nacionales de Vida Silvestre con sus bosques subtropicales, lagunas costeras y manglares o abandonarse en cualquiera de sus playas vírgenes supone entrar en un estado de comunión con la naturaleza imposible de olvidar. Pero esto no es todo. Vieques posee las tres lagunas luminiscentes más hermosas del Caribe, incluida la bahía de Mosquito considerada como la más brillante del planeta. Este fenómeno se debe a la oxidación de una proteína en el plancton y en otros organismos, convirtiendo la superficie del mar en un manto estrellado que bien puede parecer a un reflejo del firmamento. Antes de volver a tierra firme es muy sugerente una visita a la isla Culebra, famosa por sus playas de arena blanca, por sus aguas con todas las variantes de tonos azules y por sus arrecifes de coral ideales para la práctica del submarinismo. Aquí se extiende playa Flamenco con más de dos kilómetros de longitud, considerada como una de las más bellas del mundo. Pero no es sólo su belleza extrema la que le ha dado fama, sino también por la curiosidad de que en su orilla se mantengan algunos tanques oxidados de la II Guerra Mundial, convertidos hoy en un original soporte para todo tipo de grafitis. De vuelta en tierra firme, no puede faltar una visita al Parque Nacional El Yunque, el más importante de la isla y de un inmenso valor medioambiental gracias a su selva tropical. En su interior hay rincones mágicos como la cascada La Coca con un salto de veintiséis metros de caída, además de albergar más de doscientas cuarenta especies de árboles repartidas en cuatro biotopos. Puerto Rico es mucho más que todo lo contado anteriormente, es un paraíso en medio del mar con infinitos matices, pero eso lo contaremos en otra ocasión.

<https://www.discoverpuertorico.com/es>



Isla Culebra, uno de los rincones más de bellos de Puerto Rico | Culebra Island, one of the most beautiful corners of Puerto Rico



Playa Flamenco, una de las más bellas del mundo | Flamenco Beach, one of the most beautiful beaches in the world



Gastronomy, a delicious reason to travel to Puerto Rico | La gastronomía, una deliciosa razón para viajar a Puerto Rico

It is enough to set foot in Puerto Rico to feel the Puerto Rican soul, that state of mind, the flavour, the essence and the genuine way of life that only here is given and that invites everyone who arrives to immerse themselves in this paradise through dance, music, gastronomy and culture.

The flirtatious Caribbean island is a mosaic of possibilities to enjoy it in a multitude of ways. Colonial and Creole architecture, astonishing biodiversity, white sandy beaches, dreamy tropical landscapes, luminous bays and excellent gastronomy are just a small sample of the wonders of this 100-kilometre-long paradise.

San Juan de Puerto Rico

Considered the most fortified city in Puerto Rico, the same one that resisted the unsuccessful siege of the famous English corsair Francis Drake, it is a fascinating collection of colonial streets, Caribbean rhythms and rum aromas.

The historic centre of the Puerto Rican capital is known as Old San Juan and is listed as a World Heritage Site. Its cobbled streets, lined with 16th and 17th century buildings painted in bright pastel colours, are lined with charming hotels, historic restaurants over a hundred years old, artisans, luxury shops, designer studios, art galleries and plenty of entertainment. Walking through them is like abandoning oneself to delight, to romantic reverie mixed with vibrant life, and welcoming life that only Puerto Ricans know how to offer, mainly in the Plaza de Armas or in the streets of San Sebastián and del Cristo. In this historical context with its own essence is the National Historic Site of San Juan, formed by the castles of San Felipe del Morro and San Cristóbal, the Fortress, the walls of Old San Juan and the fort of San Juan de la Cruz, popularly known as El Cañuelo, on the nearby island of Cabras. The strategic situation of the island justifies the existence of this impressive defensive conglomerate, as we must not forget that the port of San Juan was one of the most important, both commercially and militarily, during the four hundred years that Puerto Rico was part of the Spanish Crown.

The castle of San Felipe del Morro, better known simply as “del Morro”, is today a friendly place where Puerto Ricans spend their holidays with their families. A close look at its walls, which are more than forty metres high and five metres wide in many sections, is enough to understand how impregnable the Spaniards made the city in the 16th century. Strolling along the ramparts is like looking out onto a wonderful balcony overlooking the Caribbean Sea, enjoying splendid views of the surroundings.

Piña Colada, the national drink of Puerto Rico | Piña Colada, bebida nacional de Puerto Rico



The castle of San Felipe del Morro offers the most beautiful sunsets | El castillo de San Felipe del Morro regala los atardeceres más hermosos

Following the walled enclosure in an easterly direction, you reach the castle of San Cristóbal, considered the largest castle built by the Spanish in America. Completed in 1783, it reinforced the protection of the city and withstood countless sieges, but the labyrinth of moats, bridges, sentry boxes and the six interconnected forts that completed the defensive structure made it impossible to conquer.

The fortress or palace of Santa Catalina was the first defensive building in the city and from 1540 it fulfilled the function for which it had been conceived, as well as the official residence of the governor. Built under a medieval concept with a square floor plan, inner courtyard and circular tower, it underwent a thorough remodelling in the 19th century, from which it inherited its current appearance.

Opposite the castle of San Felipe del Morro is the island of Cabras, where the first wooden fort was built in 1610.



As a result of a Dutch attack, it was burnt to the ground and in 1670 was rebuilt by the Spaniards to the appearance it has today. From this vantage point you can enjoy some of the best views of the bay. Returning to Old San Juan, a visit to the Museum of the Americas is highly recommended, as its four permanent exhibition halls synthesise the history and culture

of Puerto Rico and the American continent, the African heritage, the indigenous culture with special attention to the Taino people, the history and culture of Puerto Rico and the American continent, the African heritage, and the indigenous culture with special attention to the Taino people. or what the conquest and colonisation meant as the seed of the birth of Puerto Rico.

The ocean, source of inspiration for the Pedro Roselló González Convention Centre | El océano, fuente de inspiración del Centro de Convenciones Pedro Roselló González





Beautiful inland corners that invite you to enjoy a refreshing bath /
Bellos rincones del interior que invitan disfrutar de un refrescante baño

Very close by, in the heart of the historic centre, stands the Metropolitan Cathedral Basilica of San Juan Bautista de Puerto Rico. Today's neoclassical style is the result of the reconstruction carried out in 1529, after the destruction of the previous building by a storm. With a Latin cross floor plan, the remains of the explorer and conqueror Juan Ponce de León are preserved inside, as well as other curiosities such as the clothes worn by Pope John Paul II on his visit to the island in 1984. A modern bridge connects the islet on which Old San Juan sits to the modern, state-of-the-art T-Mobile District, very close to the Pedro Roselló González Convention Centre, a technologically advanced complex with a dozen restaurants offering authentic Puerto Rican cuisine, dance, music, rum culture and local art. Nearby, the Museum of History, Anthropology and Art presents the development and evolution of pre-Columbian cultures from different disciplines. On the west side of San Juan Bay, in a tropical art deco space next to the popular neighbourhood of Cataño, Casa Bacardi is also known as the cathedral of rum and a paradise for the most demanding cocktail tasters. A guided tour of the premises and museum of the world's largest distillery is a unique experience that showcases the splendour of the legendary brand, ending with a tasting of the legendary Don Facundo rum.

Mirador de la Plata in the municipality of Aibonito /



The island of a thousand sensations

Once you know and enjoy the capital, it is very easy to get carried away by the infinite nuances that Puerto Rico treasures. On the north coast, Arecibo, also known as the "Emerald City", is a unique blend of history and nature. Its main monumental landmark is the cathedral of San Felipe Apóstol, which was completed in the mid-19th century after being damaged by earthquakes on several occasions. Within the colourful colonial architecture, the Ulanga house stands out, a unique building from 1854 full of stories. Originally the residence of a high-ranking Spanish military officer, it later became a bank, shop, town hall, hospital, court and prison, until today it is the Arecibo Cultural Centre, a permanent space for festivals and cultural activities. The surrounding area is dotted with dazzling landscapes ranging from fantastic beaches of fine sand, cliffs and whimsical natural shapes furrowed by pirates in the past, to valleys rich in biodiversity such as the Cambalache Forest National Park or the Obispo Waterfall, whose slopes offer natural balconies with breathtaking views such as the Ventana Cave. The subsoil also opens up a fascinating universe in the form of karst complexes of caves and underground rivers. In the south of the island there are two towns that are a must for their rich cultural heritage. Ponce, also known as "The Pearl of the South", is a vibrant and colourful city. Its neoclassical architecture is striking, but

Mirador de la Plata en el municipio de Aibonito



Stone Bridge, located in the Cabo Rojo region and very close to Los Morrillos lighthouse /
Puente de Piedra, situado en la región de Cabo Rojo y muy cerca del faro Los Morrillos



The surprising and colourful city of Yauco | *La sorprendente y colorista localidad de Yauco*

the Cathedral of Our Lady of Guadalupe, built in 1670, stands out among all its attractions, without forgetting the La Perla theatre or the old sugar refineries, today converted into theme centres and exclusive accommodation.

Another interesting landmark is the Museo de Arte de Ponce, considered one of the best in Puerto Rico for its extensive collection of Puerto Rican pieces, American, African and an important collection of 19th century European art of all disciplines.

Next to the castle stands the slender Cruceta del Vigía, built in the 19th century to control the arrival of pirates and merchant ships, offering a spectacular panoramic view of Ponce and the Japanese Garden, a unique natural space filled with exotic trees, bonsais and ponds.

The urban space revolves around the Plaza Las Delicias with its symbolic fountain of the Lions and flanked by colonial buildings, although one of the most striking is the Parque de Bombas, an old fire

station converted into a museum without losing any of its original charm.

Nearby, to the west, the town of Yauco keeps alive Puerto Rico's coffee culture, earning it the nickname of "The Coffee Town", although it also enjoys another nickname rooted deep in the Puerto Rican essence, that of "Taino Capital" for being the epicentre of the Taino people who inhabited the island before the arrival of the Spaniards. In addition to its historical semblance, Yauco has become a reference point for urban art thanks to a group of Puerto Rican artists who have launched two interesting projects: Yaucromatic and Y2. With this initiative they have turned the white walls of the buildings into impressive murals, each one more elaborately painted with bright colours in an exercise of virtuous creativity. Among them all, a huge work called Tropical Breeze visually links nineteen houses and staircases in the La Cantera neighbourhood. This mosaic of colour and talent has become an iconic image of Puerto Rico.

The Boricua heritage

Puerto Rico's intangible heritage is the rich and vibrant fruit of the mix of cultures, from indigenous to African to Spanish, that have left their mark over the centuries. It is also what gives meaning to the Puerto Rican essence, that kind and generous way in which the people share and live their daily lives, something that can be perceived in the artistic manifestations, in the way of celebrating festivities and in the preservation of rites and customs.

Puerto Rico is said to have the longest Christmas in the world, as every day is a cause for celebration with ideal weather guaranteed. Whether it's the New Year's Eve dinner at a beachfront restaurant or the Mask Festival in the village of Hatillo on 28 December, a colourful manifestation that contrasts with the tragic story of the Holy Innocents that inspired it.

The Maccabee Festival is also held in December, which pays homage to the main delicacy of

Puerto Rican cuisine: the macabeo, a delicious and artisanal fried food. The "trova", a musical genre typical of the Puerto Rican jibaro and his art of improvisation, enlivens the festival, along with troubadour competitions.

On the third weekend of January and as the culmination of Christmas, the festivities of San Sebastian Street in Old San Juan will take place. are filled with artists and artisans, live music, dance and circus activities.

The African dance heritage also has its own Bomba and Plena festival, one of the oldest choreographic manifestations on the island.

The Carnaval Ponceño floods the streets of the city of Ponce with colour, activities, masked dances and burlesque performances for a week.

Biodiversity fused at the roots

From pristine beaches to tropical rainforests, Puerto Rico is a box of surprises where you can enjoy idyllic natural surroundings dotted with the indigenous symbols of times gone by.

The Taino people inhabited the island long before the arrival of the Spanish. They were organised in hierarchically structured clans, with an animist religiosity and were skilled in hunting, agriculture and the manufacture of utensils and clothing.

Although the arrival of the conquistadors meant its near disappearance, its legacy has survived time and outside influences in the land of Boriquen, which translates as "land of the brave Lord", a hallmark of identity that Puerto Ricans are proud of, while honouring their ancestors and traditional culture.

The Taino Route brings together the values of identity on a route from north to south, passing through the mountain ranges of the centre, in which the Taino ethnic group and the overflowing nature take centre stage.

On the north coast, in a natural area of the municipality of Arecibo with marvellous views of the sea, the Cueva del Indio is a place full of magic, a meeting place for the ancient Tainos to worship their deities, which justifies the enormous concentration of petroglyphs engraved on the rocks.

The Cordillera Central is the backbone of the island of Puerto Rico. It is a changing landscape of mountains and caves, of canyons and rivers, and of its own singularities that make the region a coffee-growing area par excellence, with working haciendas offering delicious coffee tastings, an ideal destination for adventure activities and exquisite local gastronomy.

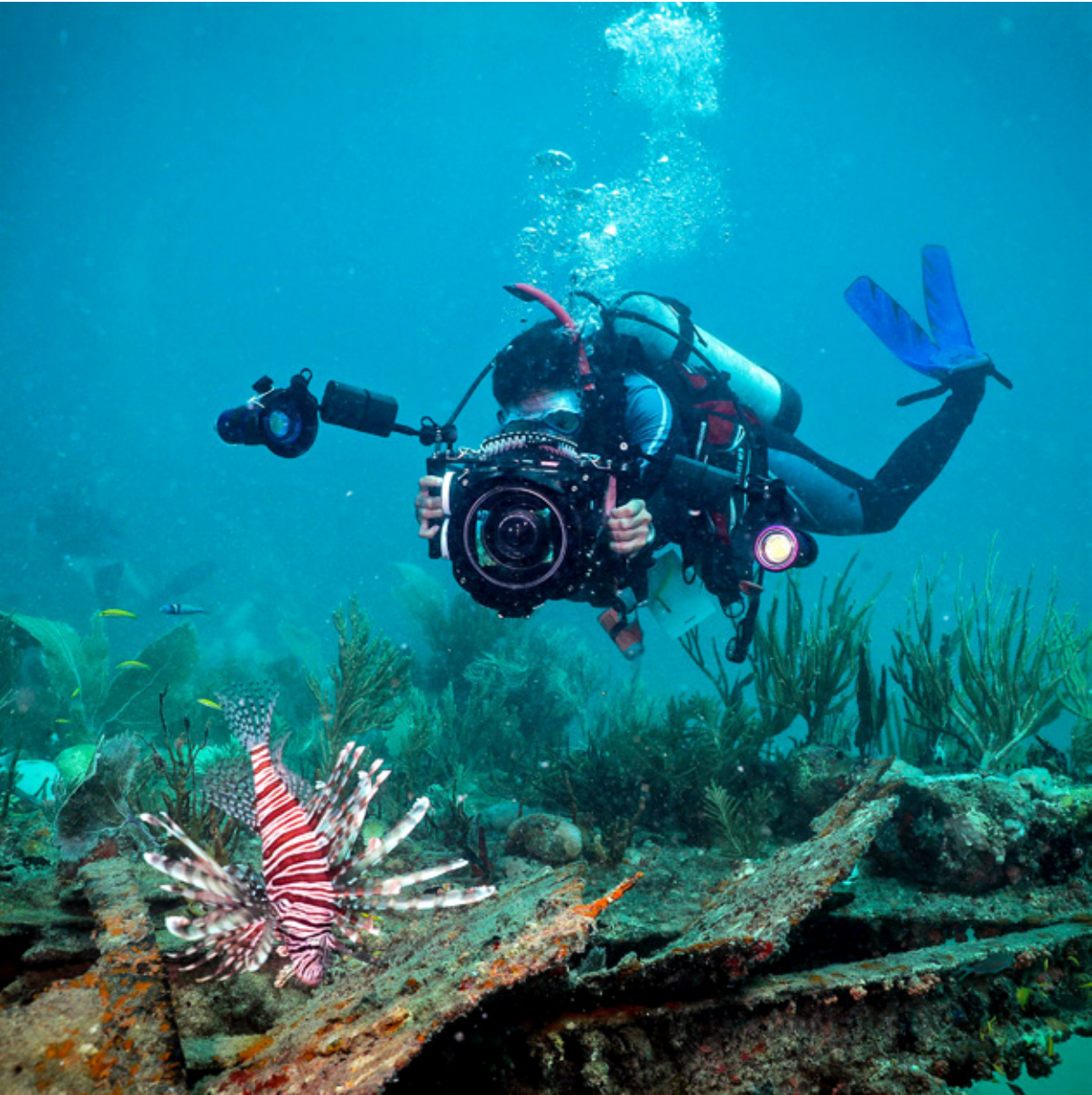
In the middle of this orchard, in the municipality of Utuado, is the Indigenous Ceremonial Centre of Caguana, undoubtedly the most important archaeological site on the island, made up of "bateyes" or sugar houses, ten squares, twenty-one petroglyphs and a multitude of utensils from everyday indigenous life.



Crash Boat Beach in the municipality of Aguadilla | *Playa Crash Boat en el municipio de Aguadilla*

Mar Chiquita Beach in the town of Manatí | *Playa Mar Chiquita en el pueblo de Manatí*





Privileged scenery for scuba diving | *Privilegiados escenarios para hacer submarismo*

Without leaving the municipality, it is very interesting to visit the indigenous cemetery Joya de Santana and its inscriptions on the stones of the river Jauca and the petroglyphs of the Río Grande de Arecibo, an open-air history lesson.

On the southern face of the Cordillera Central, on the outskirts of the city of Ponce, the Centro Ceremonial Indígena de Tibes explains in detail the singularities of the Ignari culture of the pre-taino period and the process of transition to the global settlement of the Taino people. Two ceremonial plazas, seven ball courts, burial sites, petroglyphs, figurative art of Taino deities, personal ornaments and everyday objects give meaning to this impressive archaeological site.

Not far away, the municipality of Jayuya holds an interesting surprise. On the banks of a tributary of the Saliente River is one of the most impressive petroglyphs on the island, The Piedra Escrita is a large rock carved with a variety of shapes such as faces and spirals.

The Jayuya Sun is another impressive petroglyph that is part of the Zamas Carved Mural, but in this case it is monothematic, representing a symbolism dedicated to the Sun God.

The Taino Route can be a good way to get to know the most suggestive places in Puerto Rico, such as the coast of Ponce with its Caja de Muertos island, an uninhabited nature reserve surrounded by crystalline waters.

Chorros La Planta, in the surroundings of Arecibo, is a unique spot with natural pools, waterfalls and streams of high ecological value, as is the case with Dos Bocas Lake and the Cambalache Forest National Park.

On the north coast, west of San Juan de Puerto Rico and around the municipality of El Dorado, there are beaches of fine golden sand with palm trees, such as Boquerón or Mayagüez but without a doubt the most attractive is Aguadilla with its old fishing village atmosphere and its colourful boats moored on the beach.

Not far away, the beaches of Rincon and Isabela have the best Caribbean waves for surfing.

An hour's sail from the port of Fajardo in a northeasterly direction, the island of Vieques, "little land" in Taino, is a paradise for nature lovers. Walk its trails where it is easy to find herds of free-roaming horses, go into its National Wildlife Reserves with their subtropical forests, coastal lagoons and mangrove forests or to abandon yourself on any of its pristine beaches is to enter into a state of communion with nature that is impossible to forget.

But this is not all. Vieques has the three most beautiful luminescent lagoons in the Caribbean, including Mosquito bay, considered to be the brightest on the planet. This phenomenon is due to the oxidation of

La Zanja Beach in the region of Fajardo |



a protein in plankton and other organisms, turning the surface of the sea into a starry blanket that may well resemble a reflection of the sky.

Before returning to the mainland, a visit to the island of Culebra, famous for its white sandy beaches, its waters in all shades of blue and its coral reefs, ideal for scuba diving, is highly recommended. Flamenco beach stretches for more than two kilometres and is considered one of the most beautiful beaches in the world. But it is not only her extreme beauty that has made her famous, but also for the curiosity that some rusty tanks from the Second World War remain on its shore, nowadays converted into an original support for all kinds of graffiti.

Back on the mainland, a visit to El Yunque National Park, the most important on the island and of immense environmental value thanks to its tropical rainforest, is a must. Inside there are magical spots such as the La Coca waterfall with a 26-metre drop. It is also home to more than two hundred and forty species of trees spread over four biotopes.

Puerto Rico is much more than all of the above, It is a paradise in the middle of the sea with infinite nuances, but we will tell you about that on another occasion.

<https://www.discoverpuertorico.com/>

Playa La Zanja en la región de Fajardo



El Yunque National Park | [Parque Nacional El Yunque](#)

COMARCA DE HARO

**INFINITAS EXCELENCIAS
EN CADA SORBO DE VINO**
INFINITE EXCELLENCE IN
EVERY SIP OF WINE

La Rioja es sinónimo de esbeltos templos religiosos, nobles palacios, imponentes castillos e incomparables parajes naturales de una belleza ensoñadora, además de succulentos manjares que colmaran nuestro apetito y, por supuesto, de vinos con que acompañarlos.

La Rioja is synonymous with slender religious temples, noble palaces, imposing castles and incomparable natural landscapes of dreamy beauty, as well as succulent delicacies that will fill your appetite and, of course, wines to accompany them.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación





Una inmensa alfombra verde adorna las tierras riojanas | An immense green carpet adorns the Rioja countryside

En este viaje que ahora comenzamos elegimos tres localidades de la comarca de Haro: Briones, San Vicente de la Sonsierra y Haro, cabecera de dicha comarca. Situada en el extremo noroccidental de la comunidad, la comarca de Haro se caracteriza por ofrecer paisajes diferentes. Desde las montañas septentrionales, atalaya natural en la que destacan los increíbles miradores, los bosques de caducifolias y robles y los castillos que coronan sus cimas, hasta el cauce del río Tirón, límite meridional de la comarca de Haro, que invita a recorrer sus Senderos del Vino o la Vía Verde del Oja-Tirón. Entre medias un paisaje de transición, el que forma el río Ebro al entrar en La Rioja por un paraje de singular belleza: la Conchas de Haro. Escarpados paisajes en los que los Riscos de Bilibio, la sierra de Toloño o el Mirador de San Felices nos regalan imágenes inolvidables y en las que las rutas de senderismo como el Sendero de Gran Recorrido 99 que discurre por el Camino Natural del Ebro o las Rutas BTT nos acercan a antiguas villas y a su tradición vinícola.

El río Ebro ha moldeado el paisaje creando las bellas Conchas de Haro | The river Ebro has moulded the landscape creating the beautiful Conchas de Haro



Palacio de Tejada, recuerdo de un próspero pasado | Palacio de Tejada, a reminder of a prosperous past

Paisajes que comparten un elemento común, los viñedos que, debido a la variedad de relieves y altitudes, de suelos y de climas, hacen que los vinos de la comarca sean tan diferentes entre sí.

Haro, la bella ciudad jarrera

Histórica, monumental y conocida mundialmente por sus vinos, la ciudad es la viva imagen de un siglo XIX próspero y burgués que se refleja en los palacios de Bendaña o Paternina, de los Bezares, de los Condes de Haro, de Tejada, de los Salazar, el situado en la plaza de la Cruz, de las Sevillanas o la Casa Pisón.

La Plaza de la Paz, corazón de Haro y lugar de paso y encuentro de los jarrenses en su vida cotidiana, es también visita obligada de todos aquellos que viajan hasta aquí para descubrir sus bondades. El Ayuntamiento, con las barricas más famosas de La Rioja, comparte espacio con edificios importantes como el palacio de Bendaña o Paternina o el Torreón que alberga hoy el Museo de Arte Contemporáneo y el Museo al Aire Libre y con terrazas en las que vivir el ambiente hareense. Además, es el perfecto punto de partida desde el que descubrir el resto de la ciudad. La calle de la Vega nos acerca al palacio de los Bezares, al antiguo Banco de España, al Teatro Bretón de los

Herreros o al antiguo convento de los Agustinos. Agradable paseo que finaliza en los Jardines de la Vega y en la Basílica de la Vega en la que sobresale el retablo mayor barroco del siglo XVIII. También desde la plaza se accede a la Herradura, zona de bares que discurre por la calle Santo Tomás, la Plaza de San Martín y la calle de San Martín donde la oferta de ocio es variada, desde los famosos pinchos, pasando por las enotecas donde es posible adquirir productos típicos, recuerdos y, por supuesto, vino. Es aquí donde se encuentra el monumento más importante de Haro, la iglesia de Santo Tomás, que merece una pausada visita para admirar su esbelta torre, su impresionante portada principal, el coro con la sillería de finales del siglo XVII, el órgano del XVIII y el gran retablo, el más grande de toda La Rioja. Y al lado del templo, el palacio de los Condes de Haro, construido en los siglos XVI y XVII con sus columnas salomónicas.

En este punto, no podemos omitir dos establecimientos señeros de la ciudad. Nublo Restaurant, reconocido con una estrella Michelin, cuya cocina se basa en la honestidad en los fogones, la conexión con la naturaleza y el respeto por la tradición, situando a Haro en el mapa gastronómico de España. El otro establecimiento es Los Caños que ofrece una cuidada cocina tradicional con productos de mercado, complementada con sabrosos postres y una excelente carta de vinos. En Los Caños hay una curiosa tradición que se remonta a la década de los treinta del siglo pasado. Después del chupinazo con el que se inician las fiestas patronales en el mes de junio, el pregonero sale a caballo hasta la cofradía de San Felices donde da el pregón. Posteriormente, se dirige a Los Caños donde caballo y jinete, acompañados de vecinos y autoridades acceden al local y una vez dentro el pregonero repite el pregón. Tradición que cada año se immortaliza con una fotografía, encontrándose muchas de ellas decorando las paredes del local.

Plaza de la Paz, corazón de la ciudad jarrera | Plaza de la Paz, the heart of the city of Jarrera



La Herradura, diversión garantizada en el casco histórico de Haro | La Herradura, guaranteed fun in the historic centre of Haro

Precisamente es durante las fiestas patronales cuando se lleva a cabo la Batalla del Vino. Cada 29 de junio, festividad de San Pedro, los Riscos de Bilibio son el escenario donde los participantes se lanzan miles de litros de vino sin descanso, siendo válidas todo tipo de armas para esta inofensiva batalla. El romance de Haro con el vino nació en el barrio de las Cuevas, pero fue en la segunda mitad del siglo XIX cuando surgió el Barrio de la Estación, momento en el que el ferrocarril sustituye a las caballerías como medio de transporte del vino y coincidiendo además con los estragos provocados por el oidium y la filoxera en los viñedos franceses, obligando a los bodegueros del país vecino a adquirir el vino en La Rioja y a instalar sus centros de exportación en los alrededores de la provisional estación de ferrocarril. Casi ciento cincuenta años después, el Barrio de la Estación continúa recibiendo cada año a miles de profesionales del vino y a simples aficionados que buscan disfrutar de sus vinos y participar en las actividades enoturísticas que programan las diferentes bodegas.

Deliciosos pinchos que son otro reclamo de La Herradura | Delicious "pinchos" are another attraction in La Herradura





*Jardines de la Vega con la Basílica de Nuestra Señora de la Vega al fondo |
Gardens of La Vega with the Basilica of Nuestra Señora de la Vega in the background*

*El Barrio de la Estación recibe cada año a miles de visitantes |
The Station Quarter welcomes thousands of visitors every year*

Briones, auténtico sabor medieval

Dejamos atrás Haro y nos dirigimos a nuestra siguiente parada, la localidad de Briones, cuyo nombre puede derivar de los antiguos berones, pueblo celta que habitaba estas tierras antes de la llegada del imperio romano. Caminando por sus calles nos imbuimos en el auténtico ambiente medieval, alcanzando toda su magnitud cada mes de julio con la celebración de las Jornadas Medievales.

La iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, construida en el siglo XVI y cuyo estilo arquitectónico transita entre el gótico y el renacentista, es su monumento más destacado. La altísima torre barroca, la portada de estilo plateresco, la impresionante sacristía con espejos barrocos, relicarios o cornucopias o la pila bautismal de época medieval son las joyas que guarda en su interior este grandioso templo de dimensiones catedralicias.

Los siglos de bonanza económica de Briones gracias al vino se ven reflejados en las casonas y palacios de su casco histórico, destacando el palacio del Marqués de San Nicolás, hoy Ayuntamiento. Y en la misma Plaza de España, enfrente de la Casa Consistorial, se puede admirar la casona considerada la más antigua de La Rioja, que data del siglo XVI.

Finalizamos la visita por el casco histórico en la conocida como Cercas de las 40, emplazamiento desde el que

*Sacristía de la iglesia de
Nuestra Señora de la
Asunción de Briones |
Sacristy of the church of
Nuestra Señora de la
Asunción in Briones*



se divisan cuarenta iglesias o ermitas y donde cuenta la tradición que quien rezara una oración desde este lugar se hacía acreedor de cuarenta días de indulgencia. Antes de abandonar el que para muchos es el pueblo más bonito de La Rioja, es de obligada visita el Museo Vivanco de la Cultura del Vino, referente dentro del panorama cultural español y reconocido por la Organización Mundial de Turismo como el mejor museo del vino del mundo. Rodeado de un paisaje inigualable, en sus más de cuatro mil metros cuadrados se cuenta la historia del vino y de la relación de éste con el hombre durante los últimos ocho mil años.

San Vicente de la Sonsierra, vigilante desde lo alto de un cerro

Además de su historia, que se remonta al siglo X cuando el Reino de Navarra fundó aquí una fortaleza, en San Vicente sobresale su importante patrimonio etnográfico, en el que se cuentan más de cien lagares y presas rupestres, reflejo del auge de la cultura del vino que ha vivido durante siglos, sin olvidar los guardaviñas que hacen aún más hermosos los paisajes de viñedos que rodean la localidad. En su skyline, probablemente uno de los más reconocidos de La Rioja, sobresale su impresionante recinto amurallado, visita que se completa con la ruta autoguiada que parte de



Rincón con sabor medieval en Briones | Corner with a medieval flavour in Briones

Cofradía de la Santa Veracruz de San Vicente son los auténticos protagonistas. Vestidos con el hábito, los disciplinantes acuden a la procesión o a la Hora Santa, se arrodillan ante el paso al que hayan hecho la ofrenda, generalmente la Dolorosa o ante el Monumento en la iglesia y rezan una oración. Una vez acabada, el acompañante le retira la capa de los hombros y abre la abertura de la espalda para dar comienzo a la flagelación que se realiza con una “madeja” empuñada con las dos manos y que se balancea entre las piernas, golpeándose la espalda por encima del hombre alternativamente, a izquierda y a derecha, durante un tipo que varía dependiendo de cada disciplinante, pero que suele ser de unos veinte minutos, tiempo en el que reciben entre ocho cientos y mil golpes. Cuando el acompañante y el práctico lo consideran oportuno se lleva a cabo el pinchado. El disciplinante se inclina y coloca la cabeza entre las piernas del práctico que le golpeará levemente tres veces en cada lado de la espalda, en la zona lumbar, para que brote un poquito de sangre, con el

objetivo de evitar molestias posteriores. Este proceso se lleva a cabo con la “esponja”, una bola de cera virgen con seis cristales incrustados de dos en dos, de manera que cada disciplinante recibirá doce pinchazos. Una vez acaba la penitencia, el disciplinante y el acompañante vuelven a la cofradía donde el practicante, con meticulosidad, lava y cura las pequeñas heridas con agua de romero.

La comarca de Haro, corazón económico de La Rioja Alta, es el destino enoturístico más conocido de la región y uno de los más importantes de España. Es arte, cultura, historia, tradición, gastronomía y experiencias, dando forma a uno de los rincones de la Península Ibérica más atractivo y sorprendente que el viajero pueda disfrutar.

<https://www.haroturismo.org/>
<https://www.ayuntamientobriones.org/>
<https://aytosanvicentedelasonsierra.larioja.org/es/turismo>
<https://lariojaturismo.com/>



Guardaviñas cerca de San Vicente de la Sonsierra | “Guardaviñas” near San Vicente de la Sonsierra

la Plaza Mayor y con los seis puntos de visualización de la aplicación de realidad virtual Arkikus-Castillo de San Vicente. El recorrido depara otras sorpresas en forma de grandes murales en los que se representan “Los Disciplinantes de San Vicente de la Sonsierra”, el “Conjunto Arqueológico de Santa María de la Piscina” y los “Guardaviñas de Larra”.

La iglesia de Santa María la Mayor, situada en el recinto amurallado, fue construida en el siglo XVI y en ella destaca el monumental retablo, que cuenta con una pantalla táctil interactiva que permite admirar al detalle esta magnífica obra renacentista de estilo manierista.

Fuera del casco histórico y rodeado de viñedos se encuentra el conjunto arqueológico de Santa María de la Piscina, formado por la iglesia románica del siglo XII, una necrópolis, un poblado con viviendas semirrupestres y restos de fortificaciones y atalayas. Paneles informativos y códigos QR permiten descubrir la historia y curiosidades de este interesante paraje arqueológico. Sobre la iglesia cuenta la leyenda que debía ser una reproducción de la Piscina de Bethesda de Jerusalén que el infante Ramiro pudo admirar cuando participó en la primera cruzada, de la que trajo una astilla de la Vera Cruz y una imagen de la virgen supuestamente tallada por el apóstol San Lucas. En su testamento dejó la petición de que se construyese un templo para venerar la imagen y la reliquia.

Las tradiciones en San Vicente de la Sonsierra tienen tres fechas claves en el calendario: Semana Santa, la Cruz de Mayo y la Cruz de Septiembre en las que los miembros de la



Plaza Mayor de San Vicente de la Sonsierra | Main Square of San Vicente de la Sonsierra



Beautiful temples rise among the vineyards /
Bellos templos se alzan entre los viñedos

We have chosen three towns in the district of Haro for this journey: Briones, San Vicente de la Sonsierra and Haro, the head of the district. Located in the far north-west of the region, the Haro region is characterised by its different landscapes. From the northern mountains, a natural vantage point with incredible viewpoints, deciduous and oak forests and the castles that crown their peaks, to the course of the River Tirón, the southern limit of the district of Haro, which invites you to follow its Wine Trails or the Oja-Tirón Greenway. In between, there is a transitional landscape, the one formed by the river Ebro as it enters La Rioja through a place of singular beauty: the Conchas de Haro. Steep landscapes where the Riscos de Bilibio, the Toloño mountain range or the San Felices viewpoint offer unforgettable images and where hiking routes such as the Long-Distance Footpath 99 that runs along the Ebro Nature Trail or the mountain bike routes take us to ancient villages and their wine-growing tradition. These landscapes share a common element, the vineyards which, due to the variety of reliefs and altitudes, soils and climates, make the region's wines so different from one another.

Spectacular views from the Mirador de San Felices viewpoint /
Espectaculares vistas desde el Mirador de San Felices



The most famous barrels of La Rioja are in the Plaza de la Paz / Las barricas más famosas de La Rioja están en la Plaza de la Paz

Haro, the beautiful “jarrera” city

Historical, monumental and world famous for its wines, the city is the living image of a prosperous and bourgeois 19th century that is reflected in the palaces of Bendaña or Paternina, of the Bezares, of the Counts of Haro, of Tejada, of the Salazars, the one located in the Plaza de la Cruz, of the Sevillanas or the Casa Pisón. The Plaza de la Paz, the heart of Haro and a place where the people of Haro meet and pass through in their daily lives, is also a must for all those who travel here to discover its charms. The Town Hall, with the most famous barrels in La Rioja, shares space with important buildings such as the palace of Bendaña or Paternina or the Torreón, which today houses the Museum of Contemporary Art and the Open-Air Museum, and with terraces where you can experience the atmosphere of Haro. It is also the perfect starting point from which to discover the rest of the city. Calle de la Vega takes us to the Bezares Palace,

the old Bank of Spain, the Bretón de los Herreros Theatre and the old convent of the Augustinians. A pleasant walk that ends at the Jardines de la Vega gardens and the Basilica de la Vega, where the 18th century Baroque altarpiece stands out. Also, from the square you can access the Herradura, an area of bars that runs along Santo Tomás street, San Martín square and San Martín Street where the leisure offer is varied, from the famous “pinchos”, to the wine bars where you can buy typical products, souvenirs and, of course, wine. Here we find the most important monument in Haro, the church of Santo Tomás, which deserves a leisurely visit to admire its slender tower, its impressive façade, the choir with its late 17th century choir stalls, the 18th century organ and the great altarpiece, the largest in the whole of La Rioja. And next to the church, the palace of the Counts of Haro, built in the 16th and 17th centuries with its be Solomonic columns.

*The always lively San Martín square in La Herradura /
La siempre animada plaza de San Martín en La Herradura*



At this point, we cannot omit two of the city's landmark establishments. Nublo Restaurant, awarded a Michelin star, whose cuisine is based on honesty in the kitchen, connection with nature and respect for tradition, placing Haro on the gastronomic map of Spain. The other establishment is Los Caños, which offers carefully selected traditional cuisine with market produce, complemented by tasty desserts and an excellent wine list. In Los Caños there is a curious tradition that dates back to the 1930s. After the "chupinazo", which marks the start of the patron saint's fiestas in June, the town crier rides on horseback to the San Felices brotherhood where he gives the proclamation. Afterwards, he goes to Los Caños where horse and rider, accompanied by neighbours and authorities, enter the premises and once inside the town crier repeats the proclamation. This tradition is immortalised every year with a photograph, many of which can be found decorating the walls of the premises.

It is precisely during the patron saint festivities that the Wine Battle takes place. Every 29th June, the feast of St. Peter, the Riscos de Bilibio are the stage where the participants throw thousands of litres of wine at each

Haro Museum of Contemporary Art / Museo de Arte Contemporáneo de Haro



other without rest, with all kinds of weapons being valid for this harmless battle.

Haro's love affair with wine began in the Las Cuevas neighbourhood, but it was in the second half of the 19th century that the Barrio de la Estación was born, when the railway replaced horse-drawn carriages as a means of transporting wine and coincided with the ravages caused by oidium and phylloxera in French vineyards, forcing winemakers from the neighbouring country to buy wine in La Rioja and to set up their export centres in the area around the provisional railway station.

Almost one hundred and fifty years later, the Barrio de la Estación continues to welcome thousands of wine professionals and amateurs every year who want to enjoy its wines and take part in the wine tourism activities organised by the different wineries.

Church of Santo Tomás de Haro / Iglesia de Santo Tomás de Haro





Slender tower of the Nuestra Señora de la Asunción church /
Esbelta torre de la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción

Briones, authentic medieval flavour

We leave Haro behind us and head for our next stop, the town of Briones, whose name may derive from the ancient Berones, a Celtic people who inhabited these lands before the arrival of the Roman Empire.

Walking through its streets we are immersed in the authentic medieval atmosphere, reaching its full magnitude every July with the celebration of the Medieval Days.

The church of Nuestra Señora de la Asunción, built in the 16th century and whose architectural style ranges from Gothic to Renaissance, is its most outstanding monument. The towering Baroque tower, the Plateresque façade, the impressive sacristy with Baroque mirrors, reliquaries or cornucopias or the baptismal font from the medieval period are the jewels inside this grandiose temple of cathedral dimensions.

Briones' centuries of economic prosperity thanks to wine are reflected in the mansions and palaces of its historic quarter, particularly the palace of the Marquis of San Nicolás, now the Town Hall. And in the Plaza de España itself, opposite the Town Hall, you can admire the house considered to be the oldest in La Rioja, dating from the 16th century.

Palace of the Marqués de San Nicolás / Palacio del Marqués de San Nicolás



We end our visit to the historic centre at the place known as Cercas de las 40, a site from which forty churches or chapels can be seen and where tradition has it that whoever said a prayer from this place was granted forty days of indulgence. Before leaving what for many is the most beautiful village in La Rioja, a visit to the Vivanco Museum of Wine Culture is a must. It is a reference point on the Spanish cultural scene and has been recognised by the World Tourism Organisation as the best wine museum in the world. Surrounded by an incomparable landscape, its more than four thousand square metres tell the story of wine and its relationship with man over the last eight thousand years.

San Vicente de la Sonsierra, watchful from the top of a hill

In addition to its history, which dates back to the 10th century when the Kingdom of Navarre founded a fortress here, San Vicente has an important ethnographic heritage, with more than a hundred wine presses and cave dams, reflecting the rise of the wine culture that has existed here for centuries, not forgetting the vineyard guards that make the vineyard landscapes surrounding the town even more beautiful. In its skyline, probably one of the most recognisable in La Rioja, its impressive walled enclosure stands out, a visit that is completed with the self-guided route that starts in the Plaza Mayor and with the six points of the virtual reality application Arkikus-Castillo de San Vicente.

Half Moon or Conception Gate / Puerta de la Media Luna o de la Concepción



San Vicente de la Sonsierra from the medieval bridge / San Vicente de la Sonsierra desde el puente medieval





Urban Art "Los Disciplinantes de San Vicente de la Sonsierra" | Mural "Los Disciplinantes de San Vicente de la Sonsierra"

The route has other surprises in store in the form of large murals depicting "The Discipliners of San Vicente de la Sonsierra", the "Archaeological Ensemble of Santa María de la Piscina" and the "Larra's vineyard guards". The church of Santa María la Mayor, located in the walled enclosure, was built in the 16th century and features a monumental altarpiece with an interactive touch screen that allows visitors to admire this magnificent Renaissance work in the Mannerist style in detail. Outside the historic centre and surrounded by vineyards is the archaeological site of Santa María de la Piscina, made up of the 12th century Romanesque church, a necropolis, a settlement with semi-burial dwellings and the remains of fortifications and watchtowers. Information panels and QR codes allow visitors to discover the

history and curiosities of this interesting archaeological site. Legend has it that the church must have been a reproduction of the Pool of Bethesda in Jerusalem, which the Infante Ramiro was able to admire when he took part in the First Crusade, from which he brought back a splinter of the True Cross and an image of the Virgin supposedly carved by the Apostle Saint Luke. In his will he left a request that a temple be built to venerate the image and the relic. Traditions in San Vicente de la Sonsierra have three key dates in the calendar: Holy Week, the Cross of May and the Cross of September in which the members of the Brotherhood of the Holy Veracruz of San Vicente are the real protagonists. Dressed in the habit, the disciplinants go to the procession or the Holy Hour, kneel before the paso to which they have made the offering, generally the Dolorosa or before the Monument in the church, and say a prayer. Once finished, the companion removes the cloak from the shoulders and opens the opening in the back to begin the flagellation, which is carried out with a "hank" held in both hands and swung between the legs, hitting the man's back alternately to the left and to the right, for a period that varies depending on each disciplinant, but

Church of Santa María la Mayor. San Vicente de la Sonsierra | Iglesia de Santa María la Mayor. San Vicente de la Sonsierra



Detail of the altarpiece of the church of Santa María la Mayor | Detalle del retablo de la iglesia de Santa María la Mayor

which usually lasts about twenty minutes, during which time they receive between eight hundred and a thousand blows. When the accompanying person and the pilot deem it appropriate, the puncture is carried out. The disciplinant bends down and places his head between the legs of the practitioner, who will hit him lightly three times on each side of his back, in the lumbar area, to draw a little blood, in order to avoid further discomfort. This process is carried out with the "sponge", a ball of virgin wax with six crystals embedded in it in pairs, so that each disciplinante will receive twelve punctures. Once the penitence is over, the disciplinant and his companion return to the confraternity where the practitioner meticulously washes and heals the small wounds with rosemary water.

The district of Haro, the economic heart of La Rioja Alta, is the best known wine tourism destination in the region and one of the most important in Spain. It is art, culture, history, tradition, gastronomy and experiences, giving shape to one of the most attractive and surprising corners of the Iberian Peninsula that the traveller can enjoy.

<https://www.haroturismo.org/en/#>
<https://www.ayuntamientobriones.org/>
<https://aytosanvicentedelasonsierra.larioja.org/en/>
<https://lariojaturismo.com/en>

Church of Santa María de la Piscina and necropolis | Iglesia de Santa María de la Piscina y necrópolis



LA MAGIA DE ARRIBES DEL DUERO

LA VOZ DE UN PAISAJE SINGULAR
THE VOICE OF A UNIQUE LANDSCAPE

Suena la fuerza de la naturaleza desde los rincones escondidos, aquellos que conservan el encanto pristino en dura pugna con la belleza absoluta que derrocha este Espacio Natural, único en la Península Ibérica.

The force of nature sounds from the most hidden corners, those that preserve the pristine charm in a hard fight with the absolute beauty of this Natural Area, unique in the Iberian Peninsula.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cardinalia Comunicación



El oeste de la provincia de Salamanca está dibujado por el río Duero que, encajonado en cañones que llegan a alcanzar los doscientos metros de profundidad, define la frontera con Portugal en un territorio granítico con climatología claramente atlántica y lleno de rincones únicos, cascadas espectaculares y una biodiversidad desbordante. El suave clima exento de heladas y de temperaturas extremas favorecen la proliferación de plantas de todo tipo, desde viñedos hasta olivos, pasando por naranjos, encinas, alcornoques o quejigos, entre otros. Este ecosistema generoso también favorece el rico patrimonio faunístico, por lo que resulta fácil contemplar el vuelo del búitre leonado y las águilas, la esquiva cigüeña negra o búho real, sin olvidar a los muchos mamíferos, anfibios y peces que dan valor al Parque natural Arribes del Duero. Nada eclipsa el asombro que despierta este maravilloso ecosistema, pero más allá de lo evidente hay muchos rincones que cautivan con su explosión natural y en años como este, en el que el clima ha sido generoso en lluvias, el espectáculo sonoro y visual cobra una dimensión especial. A él queremos rendir un homenaje con esta selección de las cascadas que más han atrapado nuestros sentidos.

The west of the province of Salamanca is shaped by the Duero River, which, encased in canyons up to two hundred metres deep, defines the border with Portugal in a granitic territory with a clearly Atlantic climate, and full of unique corners, spectacular waterfalls and an overflowing biodiversity. The mild climate, without frosts or extreme temperatures, favours the proliferation of all kinds of plants such as vineyards, olive trees, orange trees, holm oaks, cork oaks and gall oaks, among others. This generous ecosystem also favours the rich faunal heritage, so it is easy to contemplate the flight of griffon vultures and eagles, the elusive black stork or eagle owl, without forgetting the many mammals, amphibians and fish that give value to the Arribes del Duero Natural Park. Nothing eclipses the astonishment that this marvellous ecosystem awakens, but beyond the obvious there are many corners that captivate with their natural explosion and in years like this, in which the weather has been generous with rainfall, the sound and visual spectacle takes on a special dimension. We would like to pay tribute to him with this selection of the waterfalls that have most captured our senses.



Pozo de los Humos

"Es una de las hermosas caídas de agua, ésta que puede verse entre aquellos adustos tajos. Dividese la cascada mayor en dos cuerpos, debido al saliente de la roca, y va a perderse en un remanso de donde surge el vapor de agua pulverizada por el golpe, que le ha valido al paraje el nombre de los Humos... los siglos de los siglos que habrá necesitado el agua para excavar tales tajos y reducir semejantes cascadas". Así describió Unamuno, tras su segunda visita a este maravilloso rincón, este espectáculo natural en su obra *"Por tierras de España y Portugal"*.

Es el río Uces, en su alocado viaje en busca del Duero, el que se encuentra con el vertiginoso corte producido por una falla geológica, precipitando el curso del agua en una caída de más de cincuenta metros. De manera casi caprichosa, se escenifica una de las más bellas estampas de nuestro país, justo entre las localidades de Masueco y Pereña de la Ribera.

"It is one of the beautiful waterfalls, this one that can be seen between those rough cliffs. The major waterfall is divided into two bodies, due to the protrusion of the rock, and it disappears in a backwater from where the steam of water pulverised by the blow rises, which has earned the place the name of Los Humos... the centuries of centuries that the water must have needed to excavate such a gorge and reduce such waterfalls!". This is how Unamuno, after his second visit to this marvellous spot, described this natural spectacle in his work *"Through the Lands of Spain and Portugal"*. It is the river Uces, on its wild journey in search of the Duero, that encounters the vertiginous cut produced by a geological fault, precipitating the course of the water in a fall of more than fifty metres. In an almost whimsical way, one of the most beautiful scenes of our country is staged, right between the towns of Masueco and Pereña de la Ribera.





Pozo Airón

El arroyo de los Cuernos, muy cerca ya del punto en el que entrega sus aguas al Duero, salva un desnivel de alrededor de veinte metros de manera escalonada en un entorno entrañable, en cuyo fondo la erosión ha excavado una cueva desde la que se puede ver la cascada por detrás. De ahí le viene el nombre de Airón, deidad prerromana relacionada con el inframundo poseedora de una doble cara; por un lado, era el dios del agua, la naturaleza y la vida y por otro lado era el dios de la muerte. Pero esto es mitología y lo que hoy representa este rincón salmantino es un ecosistema en estado puro y un derroche de belleza.

El agradable camino hasta aquí desde Pereña de la Ribera, en el corazón del Parque natural de Arribes del Duero, discurre por un marco de alto valor paisajístico, donde cada estación del año tiene sus propios colores y aromas. Eso sí, frecuentemente bajo la atenta mirada de las decenas de buitres leonados que dominan el cielo.



The Cuernos stream, very close to the point at which it flows into the Duero, climbs a gradual slope of around twenty metres in an enchanting setting, at the bottom of which erosion has carved out a cave from which the waterfall can be seen from behind. This is the origin of the name of Airon, a pre-Roman deity related to the underworld with a double face; on the one hand, he was the god of water, nature and life, and on the other hand, he was the god of death. But this is mythology and what this corner of Salamanca represents today is an ecosystem in its purest state and a wealth of beauty.

The pleasant route from Pereña de la Ribera, in the heart of the Arribes del Duero Natural Park, runs through a highly scenic setting, where each season of the year has its own colours and aromas. Of course, often under the watchful eye of the dozens of griffon vultures that dominate the sky.

Cascada de Piñero

Aunque menos conocida que las anteriores y más modesta en su aporte hídrico, su cascada de quince metros de caída recrea un rincón propio de cuento de hadas, al que sigue el juego plástico de otros ocho metros en los que el agua juega entre las rocas de gratino. Tan mágico es el lugar que hasta tiene su propia cueva. Por un sendero de rocas, en el que las gotas de agua en suspensión y el sonido del arroyo al estrellarse contra el lecho del cortado son capaces de recrear momentos de ensoñación, se accede a la oquedad que hay justo detrás de la cascada, pudiendo disfrutar de la cortina de agua como bambalinas que enmarcan el hermoso valle por el que discurre el cauce. Llegar hasta aquí, tanto desde Masueco como desde Corporario, entre olivares, jarales o encinares, es un espectáculo de biodiversidad realmente genuino que actúa de telonero del festival sensorial que está por comenzar.

Although less known than the previous ones and more modest in its water supply, its fifteen-metre waterfall recreates a fairy-tale setting, followed by the plastic play of another eight metres in which the water plays among the gratine rocks. So magical is the place that it even has its own cave. Along a rocky path, where the droplets of water in suspension and the sound of the stream crashing against the cliff bed are capable of recreating dreamlike moments, you reach the cavity just behind the waterfall, where you can enjoy the curtain of water as a backdrop framing the beautiful valley through which the stream flows. Getting here, either from Masueco or from Corporario, through olive groves, rockrose fields or holm oak groves, is a real spectacle of biodiversity that serves as a backdrop to the sensory feast that is about to begin.





Cascada del Remolino o de Rupurupay

Transitando desde Aldeadávila de la Ribera por uno de los senderos que antaño usaban los contrabandistas en sus correrías hasta el vecino Portugal, en un balcón natural de espectaculares vistas del cañón del Duero, se abre paso el arroyo de Valdelosmaderos en forma de cascada con una veintena de metros de caída.

Además de la indiscutible belleza de este escondite natural y del altísimo valor ecológico, las magníficas panorámicas de la obra escultórica que el Duero ha tallado durante miles de años, formando algunos de los tajos más profundos del parque natural, forman un conjunto de sensaciones imposibles de olvidar, en el que se entremezcla la ensoñación de otros tiempos cuando las gentes se jugaban la vida cruzando el gran río para ganarse el sustento.



Travelling from Aldeadávila de la Ribera along one of the paths once used by smugglers on their raids to neighbouring Portugal, on a natural balcony with spectacular views of the Duero canyon, the Valdelosmaderos stream opens up in the form of a waterfall with a fall of some twenty metres.

In addition to the indisputable beauty of this natural hideaway and the high ecological value, the magnificent panoramic views of the sculptural work that the Douro has carved over thousands of years, forming some of the deepest gorges in the natural park, form a set of sensations impossible to forget, in which the dream of other times when people risked their lives crossing the great river to earn their livelihood is intermingled.

El Desgaldadero

Sin duda la cascada más desconocida del Parque Natural Arribes del Duero, a pesar de sus más de sesenta metros de caída acariciando la roca y de la espectacularidad del paraje. Gracias al aporte del arroyo de la Ribera de Villarino que en este caso buscan desembocar en el río Tormes, las aguas se precipitan en pequeños saltos ladera abajo en un maravilloso juego de formas y sonidos que se funden en la frondosidad del bosque mediterráneo. La belleza incontestable del marco natural de la cascada, como recompensa final del camino, se ve valorizada por la bucólica senda de acceso a la que se llega desde Villarino de los Aires. Un remanso de paz que se enriquece con los restos de antiguas construcciones como los corrales de Guasalvas y chozos de piedra, testigos de otros tiempos dedicados a la ganadería y a la agricultura.

Undoubtedly the most unknown waterfall in the Arribes del Duero Natural Park, despite its more than sixty metres of drop caressing the rock and the spectacular scenery. Thanks to the contribution of the Ribera de Villarino stream, which in this case seeks to flow into the river Tormes, the waters rush down the hillside in small waterfalls in a marvellous play of shapes and sounds that blend into the luxuriant Mediterranean forest. The undeniable beauty of the natural setting of the waterfall, as the final reward of the route, is enhanced by the bucolic access path that can be reached from Villarino de los Aires. A haven of peace that is enriched by the remains of ancient constructions such as the Guasalvas corrals and stone huts, witnesses of other times dedicated to livestock and agriculture.



Cachón de Camaces

Como un capricho dentro de las singularidades del Parque Natural Arribes del Duero, esta cascada de alrededor de cincuenta metros prefiere estar casi oculta entre bloques de granito, como si quisiera preservar su belleza a los ojos de los curiosos, algo difícil de conseguir en las épocas de mayor caudal por el atronador sonido del agua al precipitarse.

Antes de entregar sus aguas al río Huebra, el Camaces salva un importante desnivel en el municipio de Hinojosa de Duero, visible desde el mirador que hay junto a la carretera que comunica Saucelle y Lumbrales por el puerto de La Molinera.

As a whim within the singularities of the Arribes del Duero Natural Park, this waterfall of around fifty metres prefers to be almost hidden between blocks of granite, as if it wanted to preserve its beauty from the eyes of the curious, something difficult to achieve at times of high flow due to the thunderous sound of the water as it rushes down.

Before flowing into the river Huebra, the Camaces river crosses a significant difference in height in the municipality of Hinojosa de Duero, visible from the viewpoint next to the road that connects Saucelle and Lumbrales via the La Molinera pass.





Cachón de la Diabla

Cuenta la tradición que el nombre de este bello y desconocido paraje salmantino le viene por ser el lugar en el que una loba criaba sus camadas.

El curso del río Morgáez de reminiscencias molineras, afluente del Águeda y muy cerca de la localidad de Sobradillo da vida a un singular marco natural lleno de serenidad y belleza. Entre un bosque de ribera el río se desliza plácidamente hasta llegar a lo que en geología se conoce como marmita gigante para describir una gran poza de piedra, justo antes de lanzarse a una corta, pero hermosa, caída serpenteando las rocas.

Culturalmente, el río Morgáez significó el marco de una importante tradición harinera, llegando a contabilizar ya en el s. XIX con nueve molinos que prestaban sus servicios a las localidades cercanas de España y Portugal, lo que habla ya de intercambios económicos y de compartir modos de vida.

Tradition has it that the name of this beautiful and unknown spot in Salamanca comes from the fact that it is the place where a wolf used to raise her litters.

The course of the river Morgáez, reminiscent of mills, a tributary of the Águeda and very close to the town of Sobradillo, gives life to a unique natural setting full of serenity and beauty. In the middle of a riverside forest, the river flows placidly until it reaches what is known in geology as a giant marmite to describe a large stone pool, just before plunging into a short, but beautiful, drop winding through the rocks.

Culturally, the river Morgáez was the setting for an important flour-making tradition, and in the 19th century there were already nine mills that provided services to nearby towns in Spain and Portugal, which speaks of economic exchanges and the sharing of ways of life.

<http://www.salamancaemocion.es/es>





ESTE AÑO NO HAY EXCUSAS.

EQUIPA TU MOTO EN [SW-MOTECH.COM](https://www.sw-motech.com)



VIAJA CON TU **MOTO EQUIPADA.**

OFICINA DE ATENCIÓN EN ESPAÑA: 925 553 614

EL ARTE DE VIAJAR EN MOTO

UNA MIRADA DIFERENTE | A DIFFERENT LOOK

“Nuestro destino nunca es un lugar, sino una nueva manera de ver las cosas”. Esta célebre frase de Henry Miller fue de alguna manera el germen del que nació la idea de un proyecto discreto que buscaba la valorización del patrimonio cultural y turístico, pero visto desde la perspectiva de quienes apuestan por viajar en moto con amplitud de miras.

Lo que en principio se estructuró como una acción vertebradora aplicable en cualquier territorio se ha pulido con el paso del tiempo, se ha dejado reposar como un buen vino y hoy es un producto muy pensado que rueda con el acompañamiento de uno de los más importantes turoperadores a nivel mundial, para quien creamos rutas moteras con el sello “premium” dentro y fuera de España.

De aquella ilusión primigenia surgieron rutas culturalmente fascinantes y muy simbólicas para nosotros, sobre todo estas de las que aquí os dejamos unas pinceladas, caminos que se recorrieron gracias a los destinos y patrocinadores que confiaron desde el principio. Sin ellos habría sido imposible crear un modelo genuino, gracias al cual hoy El Arte de Viajar en Moto sea una realidad más viva, vibrante y sostenible.

“Our destination is never a place, but a new way of seeing things”. This famous phrase by Henry Miller was in a way the germ from which the idea of a discreet project was born, which sought to enhance the cultural and tourist heritage, but seen from the perspective of those who are committed to travelling by motorbike with a broad outlook.

What was initially structured as a backbone action applicable to any territory has been polished over time, has been left to rest like a good wine and today is a well thought-out product that is being rolled out with the support of one of the most important tour operators in the world, for whom we create biker routes with the “premium” seal inside and outside Spain.

From that primordial illusion, culturally fascinating and very symbolic routes emerged, especially those of which we leave you here with a few brushstrokes, routes that were travelled thanks to the destinations and sponsors who trusted in us from the beginning. Without them it would have been impossible to create a genuine model, thanks to which today The Art of Motorcycle Travel is a more lively, vibrant and sustainable reality.

Texto: El Arte de Viajar en Moto – Fotografía: Cardinalia Comunicación | Toni Guerrero





Hotel Marqués de Riscal en Elciego | Marqués de Riscal Hotel in Elciego

Viñas e historia en el paisaje

Un viaje esencial de Vitoria-Gasteiz a Laguardia

El territorio histórico alavés es mucho más que un escenario de buen vivir. Su coqueta geografía es un mosaico patrimonial que hunde sus raíces más allá de la historia escrita, hasta que Plinio el Viejo nos cuenta por primera vez quienes eran y cómo vivían los Caristios. Desde entonces hasta ahora mucho y bien ha cambiado el “skyline” de esta sugerente tierra, mostrando un catálogo cultural de núcleos urbanos en los que las piedras son libros abiertos en medio de un paisaje cambiante que emociona.

An essential journey from Vitoria-Gasteiz to Laguardia

The historic territory of Alava is much more than a stage for good living. Su coqueta geografía es un mosaico patrimonial que hunde sus raíces más allá de la historia escrita, hasta que Plinio el Viejo nos cuenta por primera vez quienes eran y cómo vivían los Caristios. From then until now, the skyline of this suggestive land has changed a lot, showing a cultural catalogue of urban centres in which the stones are open books in the middle of a changing landscape that thrills.



Plaza de la Virgen Blanca, Vitoria-Gasteiz | Virgen Blanca Square, Vitoria-Gasteiz



Dolmen de La Chabala de la Hechicera, Elvillar | Chabala de la Hechicera dolmen, Elvillar



En ruta entre Elvillar y Laguardia | On route between Elvillar and Laguardia

Raíces de Castilla. Burgos

Ruta por los orígenes de Castilla

Algunos territorios parecen tallados con un cincel para crear bellos y sugerentes escenarios de contrastes. Y muy pocos son los territorios que en poca extensión son capaces de condensar arte, cultura, tradiciones, historia y un patrimonio natural genuino. Y sólo uno es capaz de mantener la esencia de una tierra en la que germinaron las “raíces” de un reino.

Route through the origins of Castilla

Some territories seem to have been carved with a chisel to create beautiful and suggestive scenarios of contrasts. And very few territories are capable of condensing art, culture, traditions, history and a genuine natural heritage in a small area. And only one is capable of maintaining the essence of a land in which the “roots” of a kingdom germinated.

Frias, la ciudad más pequeña de España | Frías, the smallest city in Spain



Ermita de Ntra. Sra. de la Hoz, Tobera | Chapel of Nuestra Señora de la Hoz, Tobera





Coliseo de El Djem, el más célebre coliseo romano del norte de África | Colosseum of El Djem, the most famous Roman colosseum in North Africa



De camino a Ksar Hadada | On the way to Ksar Hadada



Ciudad Santa de Kairouan | Holy City of Kairouan

Túnez

Puro impresionismo emocional

Todo viajero experimenta con frecuencia la ensoñación de aquellos lugares que le gustaría conocer hasta desgranar su esencia, destinos ricos en un patrimonio excitante y a veces míticos de los que alguna vez ha oído hablar. Recorrer Túnez, allí donde los horizontes dibujan líneas entre la realidad y el espejismo, donde la naturaleza se desahoga con cuchilladas en la roca esculpiendo cañones en los que la vida brota con ímpetu y la tierra abraza a sus gentes dándoles morada, donde las tradiciones ancestrales se mantienen vivas y se transmiten oralmente, es abandonarse al universo de la luz mágica entre el vergel y el desierto. Así es Túnez, un lienzo multicolor que tapiza un escenario poliédrico con modos de vida genuinos, donde se han escrito muchas páginas de la historia hasta donde alcanza la memoria.

Pure emotional impressionism

Every traveler often experiences the reverie of those places he would like to know until he unravels their essence, destinations rich in an exciting and sometimes mythical heritage that he or she has heard about. To travel through Tunisia, where horizons draw lines between reality and mirage, where nature unburdens itself with slashes in the rock carving canyons where life springs with impetus and the earth embraces its people giving them a home, where ancestral traditions are kept alive and transmitted orally, is to abandon oneself to the universe of magical light between the orchard and the desert. This is Tunisia, a multicolored canvas that covers a multifaceted scenery with genuine ways of life, where many pages of history have been written as far as the memory reaches.

Mos Espa, el planeta Tatooine de La Guerra de las Galaxias |



Mos Espa, the Star Wars planet Tatooine

Llegando a la Tabla de Jughurta | Arriving at the Jughurta Tablet



El mosaico sefardí cacereño. Cáceres

Un viaje a la herencia judía

Es imposible encontrar un país fuera de Israel en el que el judaísmo haya jugado un papel tan importante en la cultura y en el discurso de la historia, como lo hizo en España hasta la expulsión decretada por los Reyes Católicos en 1492. Recorrer en moto estos escenarios de la provincia de Cáceres es adentrarse en ese momento clave de la historia, justo en el cambio de era y de la sucesión de acontecimientos que marcaron el curso de siglos venideros, entre paisajes únicos y rincones urbanos ensoñadores.

A journey into jewish heritage

It is impossible to find a country outside Israel where Judaism has played such an important role in the culture and discourse of history as it did in Spain until the expulsion decreed by the Catholic Monarchs in 1492. To travel by motorbike through these sceneries of the province of Cáceres is to enter that key moment in history, right at the change of era and the succession of events that marked the course of the centuries to come, amidst unique landscapes and dreamy urban corners.



Cementerio Alemán, Cuacos de Yuste | German Cemetery, Cuacos de Yuste



Subiendo el puerto de Honduras | Climbing the pass of Honduras

Judería de Hervás | Jewish quarter of Hervás



Puente romano de Alcántara | Roman bridge of Alcántara



Desierto de Tabernas, Fort Bravo | Tabernas Desert, Fort Bravo

Almería, una tierra de cine

Millas de celuloide para la inmortalidad

Más allá de sus fantásticas playas y sus paisajes únicos, que también, Almería es universalmente conocida por ser el escenario de rodaje de grandes y famosas producciones cinematográficas. Por aquí han pasado estrellas como Clint Eastwood, Sean Connery, Sophia Loren o Harrison Ford, entre otros y todos han dejado su firma en planos secuencia que inmortalizaron lugares que hoy recorreremos.



Paraje El Chorrillo en Sierra Alhamilla | Paraje El Chorrillo in Sierra Alhamilla



Alcazaba de Almería | Alcazaba of Almería

Miles of celluloid for immortality

Apart from its fantastic beaches and unique landscapes, Almería is universally known for being the setting for the filming of large and famous film productions. Stars such as Clint Eastwood, Sean Connery, Sophia Loren and Harrison Ford, among others, have passed through here, and all of them have left their signature in sequence shots that immortalised the places we are going to visit today.



Recorriendo las
carreteras de la
Tebaida Berciana |
Travelling along
the roads of the
Tebaida Berciana

Pinares en la
provincia de Segovia |
Pine forests in the
province of Segovia



Tierra de pinares y los pueblos blancos. Segovia y Valladolid

Un viaje por la Castilla de ladrillo y piedra

Ligada históricamente al aprovechamiento forestal y transformación de la madera y autodefinida desde hace años como “isla mudéjar en un mar de pinares”, este territorio es un ejemplo de belleza natural con personalidad propia.

A journey through the Castilla of brick and stone

Historically linked to forestry and wood processing, and for years it has described itself as a “Mudejar island in a sea of pine forests”, this territory is an example of natural beauty with a personality of its own.

Encontrarás todos los artículos en la web de Go Travel (www.revistagotravel.com), en la pestaña “El Arte de Viajar en Moto”

You will find all articles on the Go Travel website (www.revistagotravel.com), under the tab “The Art of Motorcycle Travel”.



Castillo de los Duques de Alburquerque. Cuéllar, Segovia |
Castle of the Dukes of Alburquerque. Cuéllar, Segovia



La frontera del Duero en Soria El legado de un mundo pasado

Hay lugares en los que el tiempo cinceló la historia y recrea, hoy entre bambalinas de luz, escenarios que atrapan también con sus silencios. Llegar en moto hasta allí significa experimentar una emoción sublime...

The legacy of a world gone by

There are places where time has chiselled history and recreates, today behind the scenes of light, scenes that also trap us with their silences. To get there by motorbike means to experience a sublime emotion...

Una parada Espinoso de Compludo,
bello pueblo de la Tebaida Berciana |
A stop Espinoso de Compludo,
a beautiful village in the Tebaida Berciana

En ruta por Tierras Sorinas | On route through Tierras Sorinas



Plaza Mayor de Morón de Almazán | Main Square of Morón de Almazán



SI INTENTAN ROBAR TU MOTO

PROTEGE

SI QUIERES VIGILAR TU MOTO

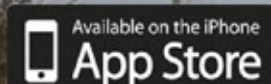
CONECTA

SI SALES DE RUTA

COMPARTE

 **ATLANTIS MOTO**

APP DISPONIBLE EN:



atlantismoto.com



CASA GRAN 1771

BOUTIQUE WINERY HOTEL DE BODEGA MONTRUBÍ

BOUTIQUE HOTEL OF MONTRUBÍ WINERY

En un paraje ensoñador, entre bosques de pino mediterráneo, encinas, olivos y robles, se alza Casa Gran 1771, boutique winery hotel de la prestigiosa bodega MontRubí. Este alojamiento, sólo para adultos, invita a disfrutar de la naturaleza recorriendo sus viñedos y sus bosques y a degustar sus excelentes vinos ecológicos y su deliciosa gastronomía.

Casa Gran 1771, the boutique winery hotel of the prestigious MontRubí winery, stands in a dreamy setting, among forests of Mediterranean pine, holm oak, olive and oak trees. This adults-only accommodation invites you to enjoy nature in its vineyards and forests and to taste its excellent organic wines and delicious gastronomy.

Texto | Text: Elena Figueroa
Fotografía | Photography: Casa Gran 1771





Viñedos de MontRubi desde el Chalet 1902 | MontRubi vineyards from the Chalet 1902

Situada en el barcelonés valle de L'Avellà y a tan sólo sesenta kilómetros de la ciudad de Barcelona, además de sus propuestas enoturísticas y gastronómicas, permite admirar los restos de la antigua ermita de Sant Andreu de L'Avellà del siglo XI, a la que se accede a través de un bucólico sendero que nos acerca al mirador de L'Avellà, brindando unas maravillosas vistas panorámicas de toda la finca.

Casa Gran 1771, delicadeza y comodidad para una estancia inolvidable

Situada en una casa señorial cuyos orígenes se remontan al siglo XIV y que fue reconstruida en el año 1771,

Casa Gran 1771 es el resultado de una profunda y respetuosa reforma integral llevada a cabo en 2021 en la que se conservaron elementos únicos como las arcadas de piedra, vigas originales, molduras renacentistas y hasta una antigua prensa de vino.

El delicado interiorismo y los tonos neutros con los que están decoradas las diez confortables habitaciones del hotel hacen destacar el encanto y la esencia de la piedra, la madera y la luz ambiental, elementos naturales que las integran. Cada una con su propia esencia, todas cuentan con balcón o terraza, otras son románticas suites con bañera exenta y algunas permiten disfrutar de zonas exteriores privadas.



Antigua prensa de vino | Old wine press

Romántica suite con bañera exenta | Romantic suite with free-standing bathtub



Situada en una antigua masia del siglo XVIII | Located in an old 18th century "masia"



Detalle de un baño en Casa Gran MontRubi | Detail of a bathroom in Casa Gran MontRubi

Las estancias de Casa Gran 1771, caracterizadas por la abundancia de luz natural, están completamente equipadas con cafetera, minibar, caja fuerte y amenitis de marca propia elaborados con elementos naturales como el aceite de oliva, extracto de uva y rosa mosqueta. Maravillosa experiencia en Casa Gran 1771 que se completa con la piscina infinity con solarium totalmente integrada en el paisaje y rodeada de viñas, los salones privados con chimenea, el gimnasio habilitado entre paredes de piedra o la sala de masajes con Masaje Californiano.

Deliciosa cocina de mercado

El chalet 1902 de MontRubi, un edificio histórico de principios del siglo XX alberga el restaurante, donde es posible disfrutar de una cocina contemporánea y de mercado en la que el sabor y los productos de temporada son los auténticos protagonistas. Sus elaboraciones, naturales y frescas, son un homenaje al producto de temporada y de kilómetro 0, pues se realizan con

productos de su propia huerta y de agricultores y ganaderos de la zona. Delicias gastronómicas que como es lógico se acompañan de diferentes vinos ecológicos de variedades autóctonas que llevan la firma de MontRubi. Este elegante espacio alberga también el acogedor Salón de Madera, la tienda de vinos y el Wine Bar que, con su magnífica terraza con vistas a los viñedos, se presenta como el marco ideal para para disfrutar con las catas y maridajes con productos locales.

MontRubi, pionera en la recuperación de variedades autóctonas

Para encontrar los orígenes de la elaboración de vino en el valle de L'Avellà hay que remontarse hasta el siglo XVIII, momento en que se funda una bodega dedicada a la elaboración de aguardiente y aceites que son exportados a Cuba.

Las antiguas vigas presentes en las habitaciones | The old beams in the rooms



El Chalet 1902, espacio gastronómico de MontRubi | El Chalet 1902, gastronomic space in MontRubi

Es en el año 1984 cuando la familia Peris reconoce el valor histórico de la bodega y el potencial del territorio, fundando la bodega MontRubi en la que se elaboran vinos de altura de cultivo ecológico. En una finca de cien hectáreas, de las cuales cuarenta son de viña distribuidas en treinta y cinco parcelas, MontRubi es pionera en la recuperación de la variedad autóctona Sumoll, en el pasado muy extendida en Cataluña. El proyecto Gaintus que ha dado forma a la sólida base de la filosofía que ha otorgado el éxito a la bodega, vio la luz en 2001 con el primer monovarietal de Sumoll tinto del mundo.

Restaurante de MontRubi situado en El Chalet 1902 | Restaurant in MontRubi situated in El Chalet 1902



Desde entonces y hasta nuestros días el proyecto de la familia Peris se ha agrandado con hitos como el lanzamiento al mercado en 2010 de la primera añada de monovarietales jóvenes Black & White, exportándose a más de veintidós países; la reforma y ampliación de la bodega, dotándola de la última tecnología y construyendo una nueva sala de crianza en 2018; la inauguración del Chalet 1902 en 2020 y de Casa Gran 1771 en 2021.

Como no puede ser de otro modo, MontRubí propone diferentes experiencias que satisfacen

los gustos e inquietudes de todos sus visitantes. Dentro de los packs eno-gastronómicos encontramos el Standard, el Junior Suite, el Suite Superior y el pack con vuelo en helicóptero a Montserrat. Las experiencias eno-gastronómicas ofrecen Curso de iniciación a la cata para principiantes, Enoturismo al aire libre, Visita MontRubí, cata de vinos y maridajes del territorio y Visita Mont-Rubí con menú degustación con maridaje de vinos.

<https://montrubi.com/>

Sus excelentes vinos son una importante razón para visitar Mpntrubi y Casa Gran 1771 | Its excellent wines are an important reason to visit MontRubí and Casa Gran 1771



Original stone arches or beams from the original construction have been preserved in the renovation | Arcadas de piedra o vigas originales de la construcción original se han conservado en la rehabilitación

Located in Barcelona's L'Avellà valley and only sixty kilometres from the city of Barcelona, in addition to its wine and gastronomic offerings, you can admire the remains of the ancient 11th century chapel of Sant Andreu de L'Avellà, which can be reached via a bucolic path that takes you to the L'Avellà viewpoint, offering wonderful panoramic views of the entire estate.

Casa Gran 1771, delicacy and comfort for an unforgettable stay
Located in a stately house dating back to the 14th century and rebuilt in 1771, Casa Gran 1771 is the result of a thorough and respectful renovation carried out in 2021 in which unique elements such as the stone arcades, original beams, Renaissance mouldings and even an old wine press were preserved. The delicate interior design and the neutral tones in which the ten comfortable rooms of the hotel are decorated highlight the charm and essence of the stone, wood and ambient light, natural elements that integrate them. Each with its own essence, all have their own balcony or terrace, some are romantic suites with free-standing bathtubs, and some have private outdoor areas. The rooms at Casa Gran 1771, characterised by an abundance of natural light, are fully equipped with a coffee machine, minibar, safe and own-brand amenities made from natural elements such as olive oil, grape extract and rosehip.





Warm rooms for an unforgettable stay |
Cálidas habitaciones para una estancia inolvidable

The wonderful experience at Casa Gran 1771 is completed by the infinity pool with solarium, totally integrated into the landscape and surrounded by vineyards, the private lounges with fireplace, the gymnasium set within stone walls and the massage room with Californian massage.

Delicious market cuisine

The Chalet 1902 of MontRubi, a historic building from the early 20th century, houses the restaurant, where you can enjoy contemporary and market cuisine in which flavour and seasonal products are the true protagonists. Their natural and fresh dishes are a tribute to seasonal and kilometre 0 produce, as they are made with products from their own vegetable garden and from local farmers and livestock breeders. Gastronomic delicacies that are naturally accompanied by different organic wines of local varieties that bear the signature of MontRubi.

Rooms that invite you to relax | Habitaciones que invitan a relajarse



Cosy courtyards where you can enjoy a good wine |
Acogedores patios donde disfrutar de un buen vino

This elegant space also houses the cosy Wooden Lounge, the wine shop and the Wine Bar which, with its magnificent terrace overlooking the vineyards, is the ideal setting for enjoying tastings and pairings with local products.

MontRubi, pioneer in the recovery of autochthonous varieties

The origins of wine production in the Avellà valley go back to the 18th century, when a winery was founded to produce eau-de-vie and oils that were exported to Cuba.

It was in 1984 when the Peris family recognised the historical value of the winery and the potential of the territory, founding the MontRubi winery, which produces organically grown high altitude wines.

MontRubi is a pioneer in the recovery of the native Sumoll grape variety, which was once widespread in Catalonia, on an estate of one hundred hectares, forty of which are vineyards distributed over thirty-five plots. The Gaintus project, which has shaped the solid basis of the philosophy that has brought success to the

The Chalet 1902 of MontRubi and infinity pool | Chalet 1902 de MontRubi y piscina infinity

Small details that make your stay more comfortable |
Pequeños detalles que hacen más cómoda la estancia





Beauty is also on the plate |
La belleza también está en el plato

winery, was born in 2001 with the world's first single varietal red Sumoll.
Since then and up to the present day, the Peris family's project has grown with milestones such as the market launch in 2010 of the first vintage of young Black & White single-varietal wines, exported to more than twenty-two countries; the renovation and expansion of the winery, equipping it with the latest technology and building a new ageing room in 2018; the inauguration of the Chalet 1902 in 2020 and Casa Gran 1771 in 2021.
MontRubí offers different experiences to satisfy the tastes and interests of all its visitors. Within the eno-gastronomic packs we find the Standard, the Junior Suite, the Superior Suite and the pack with helicopter flight to Montserrat. The wine and gastronomic experiences offer an introductory wine tasting course for beginners, open-air wine tourism, MontRubí Visit, wine tasting and wine pairings and MontRubí Visit with a tasting menu and wine pairings.

<https://montrubi.com/en/>



Gaintus, the world's first single varietal red Sumoll grape |
Gaintus, el primer monovarietal de uva Sumoll tinto del mundo

Detail of the restaurant of El Chalet 1902 | Detalle del restaurante de El Chalet 1902



Enjoying the MontRubí wines in the gardens |
Disfrutando en los jardines de los vinos de MontRubí



Enjoy its delicious cuisine
with incredible views |
Disfrutar de su deliciosa cocina
con unas vistas increíbles



MAISON PROUST

RETORNO AL PARÍS DEL
SIGLO XIX

RETURN TO 19TH CENTURY
PARIS

Maison Proust nos traslada a la Belle Époque y recupera el esplendor de los salones parisinos frecuentados por reyes, príncipes, emperadores y por la nobleza que residía en el barrio Faubourg Saint-Germain, así como por celebridades de las artes o de la política.

Maison Proust takes us back to the Belle Époque and recaptures the splendour of the Parisian salons frequented by kings, princes, emperors and the nobility who lived in the Faubourg Saint-Germain district, as well as celebrities from the arts and politics.

Texto | Text: Elena Figueroa
Fotografía | Photography: Benjamin Rosemberg



Mobiliario de época y libros antiguos, fundamentales en la decoración de Maison Proust | Vintage furniture and antique books, essential to the decoration of Maison Proust

El 18 de noviembre de 2022, coincidiendo con el centenario de la muerte de Marcel Proust, novelista francés autor de “En busca del tiempo perdido” y considerada una de las obras cumbre de la literatura universal, abrió sus puertas en París Maison Proust. Su privilegiada situación, en el corazón del sofisticado barrio de Marais, lo convierte en el perfecto lugar para descubrir, ya sea a pie o en bicicleta, los rincones más bellos de la capital. A poca distancia encontraremos la Place des Vosges, el Museo del Louvre, los jardines del Palais Royal, la isla de Saint-Louis o Saint Germain des Pres.

Collection Maisons Particuliers

Compuesta por establecimientos diseñados como lujosas mansiones, sus socios fundadores, Sylviane Sanz y Yoni Aïdan, comparten la misma pasión por el arte, la hospitalidad, la búsqueda de la excelencia y la atención al detalle. En la actualidad cuenta con tres establecimientos en París: Maison Souquet situado en Montmartre, Maison Athénée, cerca de la Place Vendôme y Maison Proust. Todos ellos

comparten elementos comunes, son confidenciales e íntimos, reflejando el espíritu y el alma de la capital y su decoración se decanta por lo sensacional frente a lo ostentoso, invitando a sus huéspedes a vivir una experiencia extraordinaria y a disfrutar de un servicio que combina discreción y discernimiento.

Cuando Sylviane y Yoni decidieron acometer el proyecto de Maison Proust contaron con el célebre diseñador francés Jacques García, que ya había diseñado Maison Athénée y Maison Souquet. Este genio del diseño, interiorista y esteta nato está considerado uno de los más grandes diseñadores del mundo. Formado en la Ecole des Metiers d’Art, ha dejado su huella por todo el mundo. Hoteles míticos, grandes palacios y espléndidas residencias privadas tienen su inconfundible sello, que se puede ver desde Tokio a Los Ángeles, pasando por Marrakech, Doha, Nueva York o Londres. Mientras que en Francia participó en la remodelación de los apartamentos privados de Luis XIV en el Palacio de Versalles o en la disposición de las salas dedicadas al mobiliario francés del siglo XVIII en el Museo del Louvre.



Cuadro original de Marcel Proust pintado por Jacques Aymer de la Chevalerie | Original painting of Marcel Proust painted by Jacques Aymer de la Chevalerie

Para llevar a cabo el encargo de Maison Proust centró su trabajo en encontrar cuadros, libros antiguos, objetos y mobiliario de época, con el objetivo de restituir el esplendor de los interiores aristocráticos que tan brillantemente recreo el novelista y que se pueden admirar en los salones, habitaciones y en el spa.

La verdad suprema de la vida está en el arte

Esta frase de Marcel Proust es la máxima que aplican en Collection Maisons Particuliers cuando ponen en marcha un nuevo proyecto. En los salones, habitaciones, suites y spa de Maison Proust se puede admirar un impresionante catálogo de obras de arte que van desde un ejemplar de “Por el camino de Swann” autografiado por su autor hasta una carta de Marcel Proust dirigida a la princesa Soutso, pasando por cuadros de Jacques-Emile Blanche, Jean Beraud, Giovanni Boldini, Auguste Toulmouche, Paul-Albert Laurens, Léon Bonnat, Eduardo León Garrido, Jean Cocteau, Leonardo Gasser, Charles Hermans, François Schommer, René Forget, Madeleine Lemaire,

Ernest Blanc-Garin, Agustin Feyen-Perrin, Paul César Helleu, Charles Lévy, Emma Lowstedt Chadwick, Alfred Emile Leopold Stevens, Eduardo Sánchez Sola, Jean Laudy y Eugène Verdyen así como un retrato de Marcel Proust, obra de Jacques Aymer de la Chevalerie.

Habitaciones y suites, un homenaje a Marcel Proust

Repartidas en seis plantas, las tres primeras están dedicadas a los personajes de la vida parisina, la cuarta a los impresionistas, la quinta a los escritores y la sexta a los apartamentos de Marcel Proust. Los pasillos, bañados por una suave luz y revestidos de cuero cordobés, conducen a cada una de las veintitrés habitaciones y suites, decoradas de forma única con pinturas, telas y colores que encajan perfectamente con el espíritu de las personas que les dan nombre. Los cuadros, los tapices, las alfombras de felpa, los techos con molduras, los cuartos de baño revestidos también en cuero cordobés o las pantallas de las lámparas hechas a medida y decoradas con pasajes de “En busca del tiempo perdido”, convierten las estancias



Suite Junior Edouard Manet | Edouard Manet Junior Suite

En Maison Proust encontrarás los productos de cuidado personal más delicados /
At Maison Proust you will find the most delicate personal care products



en un homenaje a los personajes que poblaron el universo del novelista francés, creando una atmosfera de lujo discreto y de confort. Maison Proust ofrece una variada gama de habitaciones: Habitación Deluxe con una cama de matrimonio y escritorio, Suite Junior, también con una cama de matrimonio, zona de estar y escritorio; Suite de dos dormitorios con dos camas dobles, zona de estar, escritorio y zona de tocador; Suite Ejecutiva con cama de matrimonio, zona de estar, escritorio, biblioteca y zona de tocador; Suite Ejecutiva de dos dormitorios también con dos camas dobles, zona de estar, tocador y escritorio y por último, Suite de 3 dormitorios: una Habitación De Luxe, una Suite Junior y una Suite Ejecutiva, cada una con una cama doble, además de dos salones, bar, biblioteca, zona de estar, tocador, armario y escritorio. Las diferentes estancias presentan elementos comunes como el cuarto de baño con bañera o ducha a ras de suelo y el acceso privado al Salon d'Eau y a su piscina, baño de vapor y zona de tratamientos. En la Habitación Deluxe, Suite Junior, Suite Ejecutiva, Suite de dos dormitorios y Suite Ejecutiva de dos dormitorios, el huésped se encuentra con una agradable sorpresa, regalos de bienvenida perfumados con fragancias de la Maison Proust, agua de azahar y leche de almendras.

Las estancias de Maison Proust ofrecen otras opciones interesantes si se viaja en familia o con un grupo de amigos. La Habitación Deluxe se encuentra junto a una Junior Suite y una Executive Suite, la Suite Junior, contigua a una Habitación De Luxe y una Suite Executive; la Suite Ejecutiva, adosada a una Junior Suite y a una Habitación De Luxe y la Suite de dos dormitorios al lado de una Junior Suite y a una Habitación De Luxe.

Salones de Maison Proust, un romántico viaje a la Belle Epoque

De las cenas a los estrenos de teatro o de las veladas musicales a las poéticas, Marcel Proust fue, en la primera parte de su vida, un asiduo asistente a los salones parisinos. Interesante vida nocturna y social que fue fuente de inspiración para el novelista. A finales del siglo XIX, los salones de la ciudad tenían como objetivo reunir a personajes de la alta sociedad, artistas y escritores en veladas cuyo prestigio dependía de la fama de sus invitados. Reputación, que como dijo Proust, también procedía de los nombres que no eran invitados, ya fueran burgueses, Dreyfusards –defensores del capitán Alfred Dreyfus condenado por espionaje y antisemitismo, suceso que entre los años 1894 y 1906 conmocionó a la sociedad de la

época–, aburridos chocarreros con sus chistes o dichos groseros o provincianos.

Con elementos decorativos que son herencia de Belle Epoque, Maison Proust cuenta con tres salones: bar, biblioteca y jardín de invierno y están abiertos para los huéspedes a cualquier hora del día, mientras que los no residentes pueden acceder a ellos a determinadas horas.

Con una monumental chimenea adornada con atlantes y entre cálidas maderas y ricos cortinajes, el Bar ofrece una carta de pequeños platos y una amplia selección de licores y cócteles de autor que lo han convertido en uno de los bares de hotel para reputados y bellos de París. Disfruta de un agradable momento en este espacio mientras admiras la acuarela Le Printemps de Edouard Manet.

Cada viernes, el Bar de Maison Proust da la bienvenida a un invitado de lujo, Colin Field, para regalarnos una experiencia única y refinada. Reconocido como el Mejor Barman del Mundo por las prestigiosas revistas Forbes y Travel + Leisure, ha brillado durante casi tres décadas en el Bar Hemingway del Hotel Ritz de París. Igual que Marcel Proust cautivó a la élite parisina con sus

La Biblioteca es uno de los tres salones de Maison Proust | The Library is one of the three rooms of Maison Proust



nóvelas, Colin enamora al mundo contemporáneo con sus cócteles. Deliciosas elaboraciones como Serendipity, Picasso Martini, Highland Cream, Clean Dirty Martini, Le Temps Retrouvé, una creación inspirada en la célebre Madeleine de Proust y, asociado al año del fallecimiento del autor Armagnac Château Laubade en 1922, con los ricos aromas de las trufas negras de Périgord y la chispeante frescura de un Champagne Barons de Rothschild Brut Nature.

En el Jardín de Invierno, damas y dandis de la Belle Époque representados en maravillosos cuadros que ilustran el universo de Proust, paredes revestidas de cuero cordobés, el dosel dorado del techo y las luces con borlas ornamentales, recrean un ambiente sutilmente elegante y a la vez cálido, donde es posible disfrutar de una partida de backgammon, de ajedrez o de dominó o de un libro que tomaremos prestado de su fantástica biblioteca.

Precisamente, la biblioteca es la joya arquitectónica de los salones de Maison Proust. Una rotonda con el techo estrellado de pan de oro, que evoca la soleada rotonda de la Ópera Garnier, lugar festivo preferido por la aristocracia parisina de la época, guarda un centenar de libros que nos trasladan al universo de Proust, una rara carta manuscrita y una primera edición.

Spa Le Mer, la parte más mágica de Maison Proust

Refinamiento frente a ostentación y lujo discreto frente a opulencia, es el resultado del perfecto encaje entre Le Mer y Maison Proust; excelencia y autenticidad para ofrecer lo mejor de su savoir-faire, en homenaje a la belleza que como dijo el novelista, “puede ser la más noble de las firmas”.

Bajo un techo de madera envuelto en sombras, donde los faroles proporcionan un sutil juego de luces que se reflejan en los suelos de mármol y hacen brillar el agua de la piscina, el spa es el lugar más secreto y mágico de Maison Proust. Con las sutiles fragancias de un Oriente olvidado que flotan en el ambiente, Spa Le Mer cuenta con una piscina de diez metros entre elegantes columnas de azulejos, además de una sala de vapor y tres suites de tratamientos

Inspirado en el orientalismo de los salones de la tía Léonie, donde Marcel Proust pasó parte de su infancia, todos los huéspedes pueden disfrutar de un acceso privado al Salon d'Eau.

Maison Proust es mucho más que un hotel, es un espacio que cobra vida, en el que han conseguido revivir el espíritu mismo de Marcel Proust.

<https://www.maison-proust.com/>

Maison Proust reflects the spirit and soul of Paris / Maison Proust refleja el espíritu y el alma de París

On 18 November 2022, coinciding with the centenary of the death of Marcel Proust, French novelist and author of “In Search of Lost Time”, considered one of the greatest works of world literature, Maison Proust opened its doors in Paris.

Its privileged location, in the heart of the sophisticated Marais district, makes it the perfect place to discover, either on foot or by bike, the most beautiful corners of the capital. The Place des Vosges and the Louvre Museum are within walking distance, the gardens of the Palais Royal, the Ile Saint-Louis or Saint Germain des Pres.

Collection Maisons Particuliers

Composed of establishments designed as luxurious mansions, its founding partners, Sylviane Sanz and Yoni Aïdan, share the same passion for art, hospitality, the pursuit of excellence and attention to detail. It currently has three establishments in Paris: Maison Souquet in Montmartre, Maison Athénée near Place Vendôme and Maison Proust. All of them share common elements, they are confidential and intimate, reflecting the spirit and soul of the capital. Their décor is sensational rather than ostentatious, inviting guests to live an extraordinary experience and enjoy a service that combines discretion and discernment. When Sylviane and Yoni decided to undertake the Maison Proust project, they enlisted the help of the famous French designer Jacques Garcia, who had already designed Maison Athénée and Maison Souquet. This design genius, interior designer and born aesthete is considered one of the world's greatest designers. Trained at the Ecole des Metiers d'Art, he has left his mark all over the world. Legendary hotels, grand palaces and splendid private residences bear his unmistakable stamp, which can be seen from Tokyo to Los Angeles, Marrakech, Doha, New York or London. In France he was involved in the remodelling of Louis XIV's private flats in the Palace of Versailles and in the layout of the rooms dedicated to 18th century French furniture in the Louvre Museum. To carry out Maison Proust's commission, he focused his work on finding paintings, antique books, objects and period furniture, with the aim of restoring the splendour of the aristocratic interiors and which can be admired in the salons, rooms and spa.



Relajantes y sutiles fragancias de un Oriente olvidado en Spa Le Mer / Relaxing and subtle fragrances of a forgotten Orient at Spa Le Mer





"Le Billet" by Auguste Toulmouche in the room Marcel Proust De Luxe | "Le Billet" de Auguste Toulmouche en la habitación Marcel Proust De Luxe



Passages from "In Search of Lost Time" decorate lampshades | Pasajes de "En busca del tiempo perdido" decoran las pantallas de las lámparas

The supreme truth of life is in art

This quote by Marcel Proust is the maxim that Collection Maisons Particuliers applies when launching a new project. In the salons, rooms, suites and spa of Maison Proust you can admire an impressive catalogue of works of art ranging from a copy of "On the Road to Swann" autographed by its author to a letter from Marcel Proust addressed to Princess Soutso, paintings by Jacques-Émile Blanche, Jean Beraud, Giovanni Boldini, Auguste Toulmouche, Paul-Albert Laurens, Léon Bonnat, Eduardo León Garrido, Jean Cocteau, Leonardo Gasser, Charles Hermans, François Schommer, René Forget, Madeleine Lemaire, Ernest Blanc-Garin, Agustin Feyen-Perrin, Paul César Helleu, Charles Lévy, Emma Lowstedt Chadwick, Alfred Emile Leopold Stevens, Eduardo Sánchez Sola, Jean Laudy and Eugène Verd-yen and a portrait of Marcel Proust by Jacques Aymer de la Chevalerie.

Rooms and suites, a tribute to Marcel Proust

Spread over six floors, the first three are devoted to the characters of Parisian life, the fourth to the Impressionists, the fifth to writers and the sixth to Marcel Proust's

De Luxe Room Robert de Montesquiou | Habitación de Luxe Robert de Montesquiou



flats. The corridors, bathed in soft light and lined with Cordovan leather, lead to each of the twenty-three rooms and suites, uniquely decorated with paintings, fabrics and colours that perfectly match the spirit of the people after whom they are named. The paintings, the tapestries, the plush carpets, the moulded ceilings, the bathrooms also covered in Cordovan leather or the made-to-measure lampshades decorated with passages from "In Search of Lost Time", all of which make the rooms a tribute to the characters that populated the universe of the French novelist, creating an atmosphere of discreet luxury and comfort.

Maison Proust offers a wide range of rooms: Deluxe room with a double bed and desk, Junior Suite, also with a double bed, seating area and desk; Two-bedroom suite with two double beds, seating area, desk and vanity

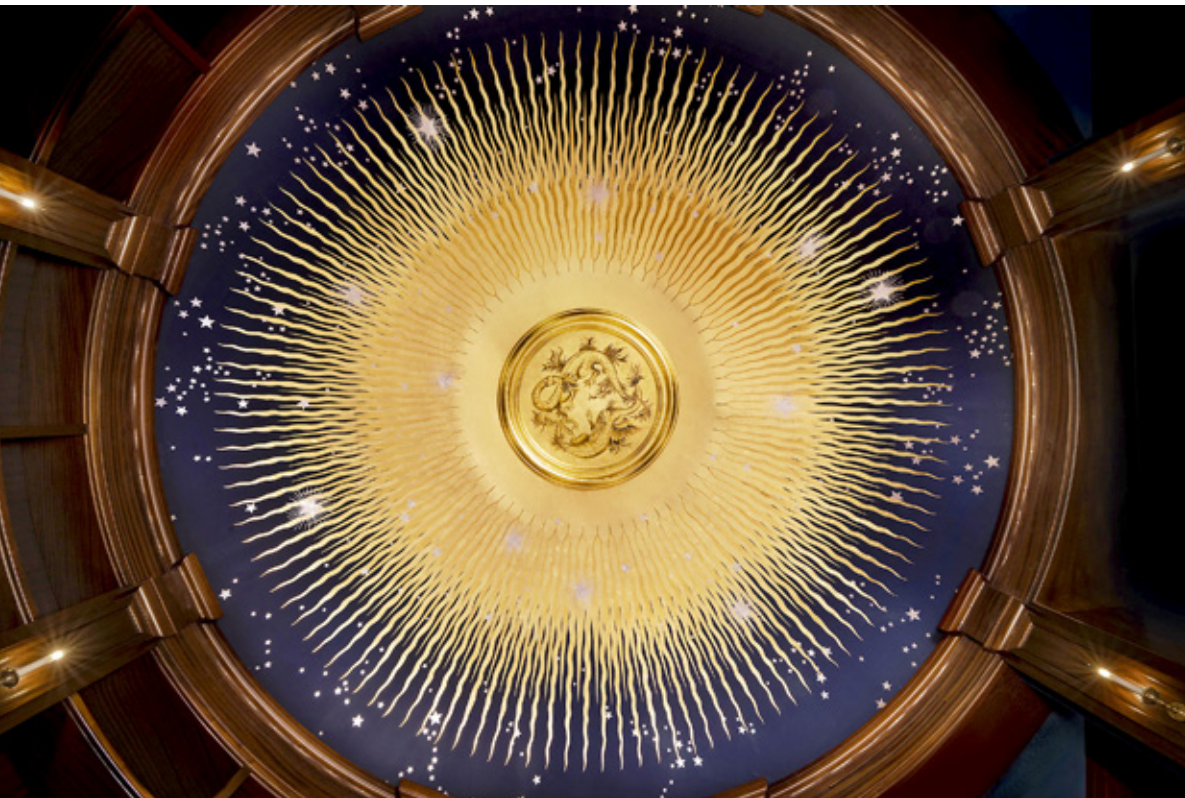
area; Executive suite with double bed, sitting area, desk, library and vanity area; Two-bedroom Executive Suite also with two double beds, sitting area, dressing table and desk and finally, 3-bedroom suite: a De Luxe Room, a Junior Suite and an Executive Suite, each with a double bed, plus two lounges, bar, library, sitting area, dressing table, wardrobe and desk.

The different rooms have common elements such as a bathroom with bathtub or walk-in shower and private access to the Salon d'Eau and its swimming pool, steam bath and treatment area. In the Deluxe Room, Junior Suite, Executive Suite, Two-Bedroom Suite and Two-Bedroom Executive Suite, the guest is in for a pleasant surprise, welcome gifts scented with Maison Proust fragrances, orange blossom water and almond milk. The stays at Maison Proust offer other interesting options if you are travelling

with your family or a group of friends. The Deluxe Room is located next to a Junior Suite and an Executive Suite, the Junior Suite, adjoining a De Luxe Room and an Executive Suite; the Executive Suite, attached to a Junior Suite and a De Luxe Room and the two-bedroom Suite next to a Junior Suite and a De Luxe Room.

Salons of Maison Proust, a romantic journey back to the Belle Époque

From dinners to theatre premieres and from musical evenings to poetry evenings, Marcel Proust was, in the first part of his life, a regular visitor to the Parisian salons. Interesting nightlife and social life was a source of inspiration for the novelist. At the end of the 19th century, the city's salons were intended to bring together high society figures, artists and writers in soirées whose prestige depended on the fame of their guests.



Gold leaf starry ceiling of the Library, architectural jewel of Maison Proust /
Techo estrellado de pan de oro de la Biblioteca, joya arquitectónica de Maison Proust



Colin Field, World's Best Bartender by Forbes and Travel + Leisure magazines /
Colin Field, Mejor Barman del Mundo para las revistas Forbes y Travel + Leisure

elite with his novels, Colin charms the contemporary world with his cocktails. Delicious creations such as Serendipity, Picasso Martini, Highland Cream, Clean Dirty Martini, Le Temps Retrouvé, a creation inspired by Proust's famous Madeleine and, associated with the year of the author's death, Armagnac Château Laubade in 1922, with the rich aromas of black truffles from Périgord, and the sparkling freshness of a Champagne Barons de Rothschild Brut Nature. In the Winter Garden, dames and dandies of the Belle Époque represented in wonderful paintings illustrating Proust's universe, walls covered in Cordovan leather, the golden canopy of the ceiling and the ornamental tasselled lights recreate a subtly elegant yet warm atmosphere where you can enjoy a game of backgammon, chess or dominoes or a book borrowed from the fantastic library. The library is the architectural jewel of the rooms at Maison Proust. A rotunda with a starry gold leaf ceiling, reminiscent of the sunny rotunda of the Opéra Garnier, the favourite festive place of the Parisian aristocracy of the time, holds a hundred books that take us back to Proust's world, with a rare handwritten letter and a first edition.

Spa Le Mer, the most magical part of Maison Proust Refinement versus ostentation and discreet luxury versus opulence, this is the result of the perfect match between Le Mer and Maison Proust; excellence and authenticity to offer the best of their savoir-faire, in homage to the beauty that, as the novelist said, "can be the noblest of signatures". Under a wooden ceiling shrouded in shadows, where lanterns provide a subtle play of light that reflects off the marble floors and makes the water in the pool sparkle, the spa is Maison Proust's most secret and magical place. With the subtle fragrances of a forgotten Orient wafting through the air, Spa Le Mer features a ten-metre pool set between elegant tiled columns, a steam room and three treatment suites. Inspired by the orientalism of Aunt Léonie's salons, where Marcel Proust spent part of his childhood, all guests can enjoy private access to the Salon d'Eau. Maison Proust is much more than a hotel, it is a space that comes to life. in which they have managed to revive the very spirit of Marcel Proust.

<https://www.maison-proust.com/>



Winter Garden, elegance and warmth to enjoy an unforgettable evening /
Jardín de Invierno, elegancia y calidez para disfrutar de una velada inolvidable

Good reputation acquired also thanks to the people who were not invited, whether they were bourgeois, dreyfusards, dullards or scoffers with their jokes or rude or provincial saying. With decorative elements that are Belle Epoque heritage, Maison Proust has three lounges: bar, library and winter garden and are open to guests at any time of the day, while non-residents can access them at certain times. With a monumental fireplace adorned with atlantes and amidst warm wood and rich draperies, the Bar offers a menu of small plates and a wide selection of spirits and signature cocktails that have made it one of the most reputable and beautiful hotel bars in Paris. Enjoy a pleasant moment in this space while admiring the watercolour Le Printemps by Edouard Manet. Every Friday, the Maison Proust Bar welcomes a luxury guest, Colin Field, for a unique and refined experience. Recognised as the World's Best Bartender by the prestigious Forbes and Travel + Leisure magazines, he has shone for almost three decades at the Hemingway Bar at the Ritz Hotel in Paris. Just as Marcel Proust captivated the Parisian



Royal salmon roe / Huevas de salmón real



Cocktail Saint Loup / Cóctel Saint Loup

FINCA MONTE LA REINA

ENTENDER LA TIERRA COMO
EL ORIGEN DE TODO
UNDERSTAND THE EARTH AS THE
ORIGIN OF EVERYTHING

Vino, campo y ocio, estos son los pilares sobre los que se sustenta la filosofía de Monte la Reina, la bodega de la familia Inajara situada a poco menos de diez kilómetros de la localidad zamorana de Toro (España). Un lugar mágico que atrapa por su belleza y que es garantía de éxito si es elegido para celebración de cualquier evento, además de un referente de elegancia, modernidad y versatilidad.

Wine, countryside and leisure: these are the pillars on which the philosophy of Monte la Reina, the Inajara family winery located just under ten kilometres from the town of Toro in Zamora, Spain, is based. A magical place that attracts by its beauty and that is a guarantee of success if chosen for the celebration of any event, as well as a reference of elegance, modernity and versatility.

Texto | Text: Javier Gutiérrez
Fotografía | Photography: Finca Monte la Reina | Sergio Marijuan





Viñedos y encinas para crear un hermoso paisaje | Vineyards and holm oaks to create a beautiful landscape

Monte la Reina debe su nombre a una conce-
sión real otorgada Toro en el siglo XI por la Coro-
na de Castilla en agradecimiento a su fidelidad y
apoyo. Un privilegio concedido al pueblo por el
que adquirirían el permiso para explotar el monte.
Ocho siglos después, el conde de Villapadierna
construye en la finca un palacio neogótico que
en la actualidad acoge la Posada Real.
Un salto en el tiempo nos lleva hasta 1983, mo-
mento en que aparecen los actuales propie-
tarios. Es en este año cuando el agricultor va-
lisoletano don José Miguel Inajara de la Calle
adquiere la finca en propiedad y rehabilita el
palacio como residencia familiar, comenzando
posteriormente la construcción del complejo
que podemos disfrutar hoy en día.
Apoyados en el auge que estaba tomando la D.O
Toro y el desembarco de sus vinos en el mer-
cado internacional, toman la decisión de dedi-
carse también a la viticultura, plantando viñas en
la Finca Monte la Reina. Las primeras cosechas
de uvas se destinaron a la venta a otras bodegas
de la denominación, hasta que deciden apostar
por su propio proyecto y construyen la bodega

para elaborar sus propios vinos, saliendo a la luz
la primera añada en el año 2004.
Pioneros del enoturismo en la zona, el siguien-
te paso fue abrir el restaurante, uno de los más
grandes de la provincia y adornarlo con unos in-
creíbles jardines, además de transformar la resi-
dencia familiar en hotel boutique y actualmente
Posada Real.
Monte la Reina ocupa una extensión de 1.400
hectáreas, de las que 300 están dedicadas a vi-
ñedos, además de campos con diferentes culti-
vos, el restaurante, el castillo donde se ubica el
hotel y la bodega, integrada acertadamente en el
paisaje que la rodea.

Vinos transgresores y vanguardistas

Precursora en la elaboración de verdejo en la
comarca de Toro y Alfoz, Monte la Reina es uno
de los referentes más importantes de la D.O. Toro
por sus vinos tintos. Empresa vinícola muy perso-
nal, de carácter familiar y proyectada con sumo
cuidado y esmero, destaca por buscar la diferen-
ciación a partir de un estilo de elaboración más
moderno.

Las 300 hectáreas de viñedos se
encuentran repartidas en dos fincas,
Finca Monte la Reina y Finca Vi-
llaester de Arriba. De esa superficie,
200 hectáreas están dedicadas a la
Tinta de Toro (Tempranillo) y 100 a
uva Verdejo. Cuentan también con
una pequeña parcela de Chardon-
nay que destinan a la elaboración de
espumosos.
Como curiosidad hay que contar
que el tipo de terreno arenoso de
la zona evitó la propagación de la
filoxera que arrasó Europa a fina-
les del siglo XIX, por lo que pueden
presumir de contar con algunos de
los viñedos más antiguos de Espa-
ña, con más de 100 años, y cuyas
uvas se utilizan para la elaboración
de vinos de alta gama.
Con la Tinta de Toro elaboran seis
vinos tintos que se caracterizan por
ser intensos en aroma y color, sien-
do los vinos jóvenes, frescos, estruc-
turados y con gran intensidad de

color propio de la zona, mientras que los vinos envejecidos
en barrica presentan matices agradables, de fruta madura,
toques torrefactos y tostados que aporta la crianza en barrica.
Por otro lado, con la uva Verdejo elaboran dos vinos blancos
que se caracterizan por ser vinos intensos, frutales y vibrantes
con aromas a piña o a manzana, propios de esta variedad,
pero en este caso, en una versión más madura, aportando
volumen en boca y dando como resultado vinos potentes y
estructurados con un final de boca largo y persistente.
El catálogo de propuestas que hacen desde Monte la Reina
se completa con el vino espumoso Claudia, intenso en aro-
mas y una chispeante burbuja que le aportan dulzura natural
y acidez agradable; los Frizzantes, vinos con baja graduación,
muy afrutados, frescos y equilibrados, pero con mayor canti-
dad de azúcares residuales que proporcionan un agradable
dulzor acompañado de un goloso final de boca y por último,
la Sangría y el Tinto de Verano Premium con aromas frutales
naturales y una delicada burbuja que los hacen refrescantes,
sabrosos y divertidos.
Un gran edificio vanguardista que se asemeja a una cámara
de fotos en la que se puede identificar el visor, el flash y el
disparador acoge la bodega. Diseñada así por Jesús Juárez
pues sintió que el paisaje que ofrece Monte la Reina es tan
mágico que merece la pena fotografiarlo cada día, está cons-
truida con materiales nobles y naturales, en armonía con la

Vanguardista y original bodega | Avant-garde and original winery



*Los vinos tintos de Monte la Reina, referencia de la D.O. Toro |
Monte la Reina red wines, a reference of the Toro D.O.*

naturaleza y semienterrada en la colina, con el objetivo de que la
estética y los fines técnicos conjuguen a la perfección, logrando
una buena temperatura dentro de las diferentes naves.

Carolina Inajara, la bodeguera más joven de la D.O Toro

“Gracias al vino he aprendido a ser más feliz, a vivir con pasión, a
entender mejor quién soy y hasta dónde puedo llegar. El vino es
más que un alimento, es un producto que traspasa fronteras para
estar siempre en los mejores momentos de la vida de las personas.
El vino genera sensaciones, despierta sentimientos. Te enseña los
valores de una tierra, te traslada a un país, te deja saborear un
clima. Es el tema de muchas conversaciones. Llena fotos y suscita
seguidores. Se mimetiza con las modas, pero nunca pierde su tra-
dición”. Con esta pasión se expresa Carolina cuando habla de vino.
Pasión y meticulosidad que pone diariamente en su trabajo, le gusta



Carolina Inajara, directora de Bodegas Monte la Reina |
Carolina Inajara, Director of Monte la Reina Winery

estar presente en todos los procesos de elaboración del vino y con la colaboración de su mano derecha, el enólogo José Nuño, busca la excelencia vinícola de esta tierra. Integrante de la conocida como “generación cero del vino”, Carolina es la primera de la familia que se dedica profesionalmente a la elaboración del vino, –sus dos hermanos se ocupan de otras labores, ella centrada en los eventos y él en la agricultura–. Licenciada en Administración y Dirección de Empresas e Investigación en Técnicas de Mercado por la Universidad San Pablo CEU, cuenta con el nivel 3 de Wine & Spirit Education Trust y es experta en Gestión de Empresas Vitivinícolas por la Cámara de Comercio de Valladolid, en todo este tiempo ha pasado por diferentes puestos de la empresa, departamento de contabilidad, proceso de embotellado del vino y departamento comercial formando su propio equipo de trabajo, hasta que en 2012 tomo las riendas de la bodega ocupando el puesto de directora.

Experiencias ecoturísticas en Monte la Reina

Monte la Reina te invita a traspasar sus puertas, adentrarte en su bodega y conocer todos sus secretos con las diferentes experiencias ecoturísticas. Las opciones son variadas y de ellas puede disfrutar todos, familias con niños, parejas o grupos de amigos.

Acogedora Habitación Doble De Luxe | Cozy De Luxe Double Room



Experiencia Aromas y Esencias: Visita a la Bodega y Cata de dos vinos. Visita a los viñedos y a la bodega acompañados por una persona del equipo para descubrir las curiosidades de sus vinos y la historia de la bodega, aprender a distinguir las fases de análisis de una cata profesional y cata de dos vinos, uno blanco y otro tinto. Cata para niños (sin alcohol). Visita a los viñedos y a la bodega acompañados por una persona del equipo con explicaciones adaptadas a los más pequeños y taller en el que experimentarán con los cinco sentidos y probarán diferentes productos para conocer y diferenciar el olor y el sabor de cada tipo de vino. Experiencia Tradición y Tecnología: Visita a la bodega, Cata de vino de depósito y Cata de tres vinos. Visita a los viñedos y a la bodega acompañados por alguno de



Un picnic para disfrutar de los paisajes de Monte la Reina | A picnic to enjoy the landscapes of Monte la Reina

nuestros enólogos, descubriendo la parte más técnica de sus elaboraciones, las curiosidades de los vinos y la historia de la bodega y cata profesional de tres de sus mejores vinos. Picnic al aire libre en cualquier punto de la finca. Cesta compuesta de un picoteo; salado, dulce... y todo lo necesario para disfrutar de una maravilla velada en familia, en pareja o grupo de amigos y por supuesto, sus deliciosos vinos, a elegir entre blancos y tintos. Además, la excelencia, el mimo y el asesoramiento de su equipo de profesionales garantizan el éxito de cualquier evento que organicen. Todo ello con las maravillosas vistas de la Vega de Duero y su palacio rodeado de viñedos que lo convierten en un paraje de ensueño.

Un palacio neogótico convertido en un cómodo hotel

Lo que fue residencia de la familia se convirtió hace unos años en hotel boutique y Posada Real. Con una decoración en la que maridan a la perfección elementos vanguardistas y contemporáneos, cuenta con ocho habitaciones, algunas equipadas con camas King Size

o bañera de hidromasaje y en todas ellas, amenidades orgánicas. Y en el exterior, una magnífica piscina en la que relajarse y refrescarse en verano. Además, Monte la Reina es establecimiento Dog Friendly —para perros de hasta 10 kilogramos, para otros pesos consultar–, por lo que tu mascota será bien recibida. Y si tu medio de transporte es eléctrico, el alojamiento cuenta con puestos de recarga. La cocina cuenta con un “Honesty Bar” con diferentes snacks y vinos a disposición de los clientes, que de esta manera podrán disfrutar de un aperitivo siempre que lo deseen. Con la Vega del Duero ante nuestros ojos podemos disfrutar de la deliciosa gastronomía del restaurante, en la que la materia prima de gran calidad y un punto de creatividad sorprende a los comensales. Gastronomía tradicional castellana que la han llevado a otro nivel en el que la cocina típica y las técnicas más modernas se fusionan para conseguir sabores originales.

<https://montelareina.es/>

Monte la Reina owes its name to a royal concession granted to Toro in the 11th century by the Crown of Castile in gratitude for its loyalty and support. A privilege granted to the people by which they acquired permission to exploit the forest. Eight centuries later, the count of Villapadierna built a neo-Gothic palace on the estate, which now houses the Posada Real. A leap in time takes us back to 1983, when the current owners appeared. It was in this year that the Valladolid farmer José Miguel Inajara de la Calle acquired the property and renovated the palace as a family residence, and subsequently began the construction of the complex that we can enjoy today. Supported by the boom that was taking place in the Toro D.O. and the arrival of their wines on the international market, they decided to also dedicate themselves to viticulture, planting vines on the Monte la Reina estate. The first harvests of grapes were destined to be sold to other wineries in the appellation, until they decided to go for their own project and built a winery to make their own wines, the first vintage was released in 2004. Pioneers of wine tourism in the area, the next step was to open the restaurant, one of the largest in the province, and to decorate it with incredible gardens, and transforming the family residence into a boutique hotel and now Posada Real. Monte la Reina occupies an area of 1,400 hectares, 300 of which are dedicated to vineyards, as well as fields with different crops, the restaurant, the castle where the hotel is located and the winery, which is integrated into the surrounding landscape.



Claudia sparkling wine, another of Monte la Reina's products |
Vino espumoso Claudia, otra de las elaboraciones de Monte la Reina

Monte la Reina dominates the lands of Zamora from the top of a hill |
Monte la Reina domina las tierras zamoranas desde lo alto de un cerro



Transgressive and avant-garde wines

A forerunner in the production of Verdejo in the Toro and Alfoz region, Monte la Reina is one of the most important references in the Toro D.O. for its red wines. A very personal, family-run winery, designed with the utmost care and attention to detail, It stands out for seeking differentiation based on a more modern style of winemaking. The 300 hectares of vineyards are spread over two estates, Finca Monte la Reina and Finca Villaester de Arriba. Of this surface area, 200 hectares are dedicated to Tinta de Toro (Tempranillo) and 100 to Verdejo grapes. They also have a small plot of Chardonnay which they use to produce sparkling wines. As a curiosity, the sandy soil of the area prevented the spread of the phylloxera that devastated Europe at the end of the 19th century, so they can boast of having some of the oldest vineyards in Spain, more than 100 years old, and whose grapes are used for the production of high quality wines. With the Tinta de Toro they make six red wines that are characterised by their intense aroma and colour, the young wines being fresh, structured and with a great intensity of colour typical of the area, while the barrel-aged

wines have pleasant nuances of ripe fruit, roasted and toasted touches that come from the barrel ageing. On the other hand, with the Verdejo grape they make two white wines that are characterised by being intense, fruity and vibrant wines with aromas of pineapple or apple, typical of this variety, but in this case, in a more mature version, providing volume in the mouth and resulting in powerful and structured wines with a long and persistent finish. The catalogue of proposals from Monte la Reina is completed with the sparkling wine Claudia, intense in aromas and a sparkling bubble that provides natural sweetness and pleasant acidity; the Frizzantes, wines with low alcohol content, very fruity, fresh and balanced, but with a higher amount of residual sugars that provide a pleasant sweetness accompanied by a sweet finish and finally, the Sangria and the Tinto de Verano Premium. with natural fruity aromas and a delicate bubble that make them refreshing, tasty and fun. A large, avant-garde building that resembles a camera in which the viewfinder, flash and shutter release can be identified and houses the wine cellar. Designed in this way by Jesús Juárez because he considered that the landscape offered by Monte la Reina is

so magical that it is worth photographing it every day. It is built with noble and natural materials, in harmony with nature and semi-buried in the hill, with the aim of perfectly combining aesthetics and technical purposes, achieving a good temperature inside the different rooms.

Carolina Inajara, the youngest winemaker of the Toro D.O.

"Thanks to wine I have learned to be happier, to live with passion, to understand better who I am and how far I can go. Wine is more than a food, it is a product that crosses borders to be always in the best moments of people's lives. Wine generates sensations, awakens feelings. It teaches you the values of a land, takes you to a country, lets you taste a climate. It is the subject of many conversations. It fills photos and attracts followers. It blends in with fashions, but never loses its tradition". This is the passion with which Carolina expresses herself when she talks about wine. Passion and meticulousness that he puts into his work on a daily basis, he likes to be present in all the winemaking processes and with the collaboration of his right-hand man, the oenologist José Nuño, he seeks the wine excellence of this land. A member of what is known as the "wine generation zero", Carolina is the first of the family to dedicate herself professionally to winemaking -her two brothers are involved in other tasks, she focusing on events and he

Wine tourism experiences in Monte la Reina. Visit to the winery |
Experiencias Enoturísticas en Monte la Reina. Visita a la bodega





Wine tourism experiences in Monte la Reina. Tasting for children (non-alcoholic) | Experiencias Enoturísticas en Monte la Reina. Cata para niños (sin alcohol)

A 19th century neo-Gothic palace houses the boutique hotel and Posada Real | Un palacio neogótico del siglo XIX alberga el hotel boutique y Posada Real



Monte la Reina's cosy lounge |

on agriculture-. She has a degree in Business Administration and Management and Market Techniques Research from the San Pablo CEU University, has a level 3 Wine & Spirit Education Trust qualification and is an expert in Wine Business Management from the Valladolid Chamber of Commerce. Throughout this time she has worked in different positions in the company, in the accounting department, the wine bottling process and the sales department, forming her own team, until 2012 when she took over the reins of the winery as director.

Ecotourism experiences in Monte la Reina

Monte la Reina invites you to step through its doors, enter its cellar and discover all its secrets with the different ecotourism experiences. The options are varied and can be enjoyed by everyone, families with children, couples or groups of friends.

Aromas and Essences Experience: Visit to the winery and tasting of two wines. Visit to the vineyards and the winery accompanied by a member of the team to discover the curiosities of the wines and the history of the winery, learn to distinguish the stages of analysis of a professional tasting and taste two wines, one white and one red.

Tasting for children (non-alcoholic). Visit to the vineyards and the winery accompanied by a member of the team with explanations adapted to children and a workshop in which they will experiment with their five senses and they will taste different products to get to know and differentiate the smell and taste of each type of wine.

Acogedor salón de Monte la Reina

Tradition and Technology Experience: Visit to the winery, wine tasting and tasting of three wines. Visit to the vineyards and the winery accompanied by one of our oenologists, discovering the most technical side of their elaborations, the curiosities of the wines and the history of the winery and professional tasting of three of their best wines.

Open-air picnic anywhere on the estate. Basket consisting of a snack; savoury, sweet... and everything you need to enjoy a wonderful evening with your family, your partner or a group of friends. and of course, their delicious wines, to choose between white and red.

In addition, the excellence, care and advice of their team of professionals guarantee the success of any event they organise.

A neo-Gothic palace converted into a comfortable hotel

What was once the family residence was converted a few years ago into a boutique hotel and Posada Real. With a décor that perfectly combines avant-garde and contemporary elements, it has eight rooms, some equipped with king-size beds or hydromassage bathtub and all of them with organic amenities. Outside, there is a magnificent swimming pool where you can relax and cool off in summer. Furthermore, Monte la Reina is a Dog Friendly establishment -for dogs up to 10 kilograms, for other weights please consult-, so your pet will be welcome. And if your means of transport is electric, the accommodation has charging stations.

The kitchen has an "Honesty Bar" with different snacks and wines available for guests to enjoy an aperitif whenever they wish. With the Vega del Duero before our eyes we can enjoy the restaurant's delicious gastronomy, in which the high quality raw materials and a touch of creativity surprise diners. Traditional Castilian gastronomy that has been taken to another level, where typical cuisine and the most modern techniques are fused to achieve original flavours.

<https://montelareina.es/>



Room Tempranillo V | Habitación Tempranillo V

Traditional Castilian cuisine with avant-garde touches | Cocina tradicional castellana con toques vanguardistas



RHUDO MADRID

ARTE, ENTRETENIMIENTO Y POR SUPUESTO, DELICIOSA GASTRONOMIA
ART, ENTERTAINMENT AND, OF COURSE, DELICIOUS GASTRONOMY

El barrio de Salamanca de Madrid es el privilegiado escenario donde Rhudo Madrid muestra todo su arte. Tanto en el local, en el que Archidom Studio ha fusionado estética y funcionalidad para crear espacios minimalistas y cómodos, muy expresivos, como en la cocina, hermanando la mediterránea con la latina para dar forma a una carta muy sabrosa y perfecta para compartir, siempre con el sello del chef Paco Roncero.

The Salamanca district of Madrid is the privileged setting where Rhudo Madrid shows all its art. Both in the premises, where Archidom Studio has fused aesthetics and functionality to create minimalist and comfortable spaces that are very expressive, and in the cuisine, which combines Mediterranean and Latin cuisine to create a very tasty menu that is perfect for sharing, always with the stamp of chef Paco Roncero.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Rhudo Madrid | Javier Peñas



*De izquierda a derecha: Paco Roncero, Álex González, Marcos Llorente, Miguel Ángel Silvestre y Antoine Griezmann /
From left to right: Paco Roncero, Álex González, Marcos Llorente, Miguel Ángel Silvestre and Antoine Griezmann*

La historia de Rhudo Madrid se inicia en los salones del restaurante del Casino de Madrid, en los que cuatro amantes de la buena mesa, dos futbolistas —Antoine Griezmann y Marcos Llorente— y dos actores —Álex González y Miguel Ángel Silvestre—, coinciden un buen día, acaban juntos pasando la sobremesa y se produce la magia. A este elenco se une el galardonado chef con dos estrellas Michelin, para escribir las primeras páginas de este proyecto, en el que cada uno aporta su experiencia y gustos. Ese día nació Rhudo Madrid, algo más que un restaurante, un punto de encuentro para ver y ser vistos, con el mejor ambiente en el que cada visita es diferente a la anterior.

*Entrada a Rhudo Madrid, templo de la gastronomía y el ocio /
Entrance to Rhudo Madrid, a temple of gastronomy and entertainment*



Templo gastronómico y diversión garantizada en Rhudo The Club

La propuesta del reconocido chef se aleja de la cocina de vanguardia y gira en torno a la fusión del recetario mediterráneo y el latino, influenciado por países como México, Venezuela y Colombia. En este último, Paco Roncero fue juez de Master Chef y Bake Off durante varios años. De los fogones de Rhudo Madrid salen cada día platos especialmente pensados para compartir, generosos en colores y matices, con salsas y aliños que nos transportan a otras latitudes, que transforman y enriquecen un producto de primera calidad mediante especias y frutas de ultramar.

El arroz lo presentan elaborado de diferentes maneras: con pulpo a la brasa, con costilla de ternera a baja temperatura, con tuétano y solomillo de ternera y con calamar a la brasa. Destacan también la hamburguesa Rhudo con pan brioche, chuleta madurada, queso cheddar, pepinillos encurtidos en mezcal y su salsa secreta y la boloñesa de marisco con bogavante. La excelente carta se completa con refrescantes ensaladas como la de tomates de temporada, burrata y mermelada de higos y dos refrescantes sorbetes, de tomillo limón y de mango maracuyá.

Ideales para disfrutarlos en cualquier momento del día, la carta presenta también nuevos y versátiles platos como

*Las ostras,
al natural o con
diferentes aliños,
una de las propuestas
estrella de Rhudo Madrid |
Oysters,
either natural or with
different dressings,
one of the star offerings
at Rhudo Madrid*



Estética y funcionalidad para disfrutar plenamente de la cocina de Rhudo Madrid | Aesthetics and functionality to fully enjoy the kitchen of Rhudo Madrid



*Arroz con tuétano y
solomillo de ternera |
Bone marrow and beef
tenderloin steak rice*



Cóctel Ambar. Cachaça Leblon, fruta de la pasión, cordial de lima, rosas y pomelo | Ambar cocktail. Cachaça Leblon, passion fruit, lime cordial, roses and grapefruit



ostra frita en salsa negra y ajo frito; atún rojo con hummus de cacahuete y ensaladilla de encurtidos y ligeramente picante; dados de corvina crujiente rebozados en hojuelas de patata sufladas, salsa tártara y limón con tajín de hibiscus; lubina madurada y holandesa de recado blanco; arroz meloso con setas y presa ibérica; pulpo a la brasa con patatas, queso idiazábal y salsa de chiles; costilla de ternera con reducción de sus jugos; lobster roll o rodaballo con sofrito de encurtidos mediterráneos. Y de postre, la deliciosa chocotorta, torta con base de galletas remojadas en Baileys, crema de mascarpone, dulce de leche y helado de leche merengada. El equipo que cada día hace posible que traspasar las puertas de Rhudo Madrid se convierta en una inolvidable experiencia culinaria se completa con Bruno Serenelli como director de sala y el sumiller Angelo Casali, ambos procedentes de Lío Ibiza. En la bodega guardan con mimo más de quinientas referencias con etiquetas nacionales e internacionales a partes iguales, procedentes de los mejores productores de España, Italia, Francia, Australia, Argentina, Sudáfrica o Estados Unidos. Es aquí donde los futbolistas Llorente y Griezmann, grandes apasionados del vino han aportado su granito de arena, pues suyas son las sugerencias de incluir en la carta de vinos caldos como Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2012, diferentes añadas de Vega Sicilia Único o iconos de Château Petrus o Château Margaux, algunas de las cuales se ofrecen en grandes formatos, como Impériale de seis litros, Salmanazar de nueve litros o Baltazar de doce litros.

No podemos olvidarnos del mixólogo Miguel Pastor, responsable en Rhudo Madrid de una selección de cócteles de autor, pensados para maridar a la perfección con la propuesta culinaria y con una fuerte presencia de ingredientes latinos y dando importancia a las texturas. Cócteles con alcohol como "Atila" con tequila, hierbabuena, chile, aguacate y lima; "Casio" con base de ron, piña asada, miel, almendra y cilantros o "Rhudo" con whisky Toki, vermut y licor casero de frambuesa, hibisco y pimienta y sin alcohol como "Ares" con ginger beer, extracto de pepino, hierbabuena, lima y solución salina; "Virgin Mojito" con lima, hierbabuena, soda y Angostura o "Shirley Temple" con soda de lima, lima, granadina y guinda en Marrasquino, son algunas de las propuestas que encontramos en una carta compuesta por más de treinta elaboraciones.

Además del servicio de almuerzos y cenas, Rhudo Madrid regala un ambiente divertido y animado durante la madrugada, de lo que se encargan los Dj's. Emoción e intriga están aseguradas con las sorpresas que convierten cada noche en algo impredecible y diferente.

<https://rhudo.world/es>



From left to right and from top to bottom: actors Miguel Ángel Silvestre and Alex González, footballer Marcos Llorente, the chef Paco Roncero and the footballer Antoine Griezmann | De izquierda a derecha y de arriba a abajo: los actores Miguel Ángel Silvestre y Alex González, el futbolista Marcos Llorente, el chef Paco Roncero y el futbolista Antoine Griezmann



This incredible bar welcomes us when we arrive at Rhudo Madrid | Esta increíble barra nos da la bienvenida al llegar a Rhudo Madrid

The story of Rhudo Madrid begins in the halls of the Casino de Madrid restaurant, where four lovers of good food, two footballers –Antoine Griezmann and Marcos Llorente– and two actors –Álex González and Miguel Ángel Silvestre–, meet one fine day, end up spending the after-dinner conversation together and magic happens. This cast is joined by the award-winning chef with two Michelin stars, to write the first pages of this project, in which each one brings their experience and tastes. That day Rhudo Madrid was born, something more than a restaurant, a meeting point to see and be seen, with the best atmosphere in which every visit is different from the previous one.

Gastronomic temple and guaranteed fun at Rhudo The Club

The renowned chef's proposal moves away from avant-garde cuisine and revolves around the fusion of Mediterranean and Latin recipes, influenced by countries such as Mexico, Venezuela and Colombia. In the latter, Paco Roncero was a judge on Master Chef and Bake Off for several years. Every day, Rhudo Madrid's kitchens produce dishes specially designed for sharing, generous in colour and nuances, with sauces and dressings that transport us to other latitudes, transforming and enriching a top quality product with spices and fruits from overseas.

The rice is presented in different ways: with grilled octopus, with veal rib at low temperature, with marrow and beef tenderloin and grilled squid. Other highlights are the Rhudo burger with brioche bun, aged cutlet, cheddar cheese, pickled gherkins in mezcal and its secret sauce and the seafood bolognese with lobster. The excellent menu is completed with refreshing salads such as the one with seasonal tomatoes, burrata and fig jam and two refreshing sorbets, lemon thyme and mango maracuyá.

Ideal to enjoy at any time of the day, the menu also features new and versatile dishes such as fried oyster in black sauce and fried garlic; red tuna with peanut



Slightly spicy red tuna ,Join crudo with peanut cream | Atún rojo, hummus de cacahuete y ensaladilla de encurtidos

Fried oysters in black sauce and fried garlic | Ostra frita en salsa negra y ajo frito



Helios cocktail. 1888 Brugal Rum, lime, blackberry preparation, heavy cream, panela and nutmeg. | Cóctel Helios. Ron 1888 Brugal, lima, preparado de moras, crema de leche, panela y nuez moscada.



hummus and pickled and slightly spicy salad; crispy sea bass cubes battered in souffléed potato flakes, tartar sauce and lemon with hibiscus tajine; aged sea bass and white recado hollandaise; mellow rice with mushrooms and Iberian prey; grilled octopus with potatoes, idiazábal cheese and chilli sauce; veal rib with a reduction of its juices; lobster roll or turbot with sofrito of Mediterranean pickles. And for dessert, the delicious chococake, a cake with a base of biscuits soaked in Baileys, mascarpone cream, dulce de leche and meringue milk ice cream.



The same warm atmosphere in two different spaces /
El mismo ambiente cálido en dos espacios diferentes



The team that every day makes it possible for passing through the doors of Rhudo Madrid to become an unforgettable culinary experience is completed by Bruno Serenelli as head waiter and sommelier Angelo Casali, both from Lío Ibiza. In the cellar they carefully store more than five hundred references with national and international labels in equal parts, from the best producers in Spain, Italy, France, Australia, Argentina, South Africa and the United States. This is where the footballers Llorente and Griezmann, great wine lovers, have contributed their grain of sand, as theirs are the suggestions to include in the wine list wines such as Castillo Ygay Gran Reserva Especial 2012, different vintages of Vega Sicilia Único or icons of Château Petrus or Château Margaux, some of which are offered in large formats, such as Impériale of six litres, Salmanazar of nine litres or Baltazar of twelve litres.

We cannot forget the mixologist Miguel Pastor, responsible at Rhudo Madrid for a selection of signature cocktails, designed to pair perfectly with the culinary proposal and with a strong presence of Latin ingredients and giving importance to textures. Alcoholic cocktails such as “Attila” with tequila, mint, chilli, avocado and lime; “Casio” with a base of rum, roasted pineapple, honey, almonds and coriander, or “Rhudo” with Toki whisky, vermouth and homemade raspberry, hibiscus and pepper liqueur and non-alcoholic drinks such as “Ares” with ginger beer, cucumber extract, peppermint, lime and saline solution; “Virgin Mojito” with lime, mint, soda and Angostura or “Shirley Temple” with lime soda, lime, grenadine and Maraschino cherry, are some of the proposals of a menu of more than thirty cocktails.

In addition to the lunch and dinner service, Rhudo Madrid offers a fun and lively atmosphere during the early hours of the morning, which is taken care of by the DJ's. Excitement and intrigue are assured with surprises that make every night unpredictable and different.

<https://rhudo.world/en>



Turbot with Mediterranean pickles | Rodaballo con Sofrito de Encurtidos Mediterráneo

Lemon Thyme sorbet | Sorbete Tomillo Limón



Chococake | Chocotarta





SHMONÉ

TEMPLO GASTRONÓMICO DE GREENWICH VILLAGE GREENWICH VILLAGE FOOD TEMPLE

Con un menú neolevantino de temporada, de mercado y arraigado en los valores culinarios fundamentales del chef israelí Eyal Shani, Shmoné abrió sus puertas en Nueva York en mayo de 2022 consiguiendo un rotundo éxito desde el principio, que se vio refrendado en noviembre de 2023 con una estrella Michelin.

With a seasonal, market-driven, neo-Levantine menu rooted in the culinary core values of Israeli chef Eyal Shani, Shmoné opened in New York in May 2022 and was a resounding success from the outset, earning a Michelin star in November 2023.

Texto | Text: Ernesto Cabrera
Fotografía | Photography: Max Flatow Photo



Nadav Greenberg, chef ejecutivo de Shmoné | Nadav Greenberg, Shmoné Executive Chef

Situado en la calle Octava del barrio Greenwich Village de Manhattan, Shmoné, que en hebreo significa ocho quizá como un homenaje a su ubicación, ofrece un concepto de restaurante único en Nueva York, una experiencia culinaria íntima y en constante evolución impulsada por el dinamismo que ha hecho famoso al chef israelí.

Más de treinta años de experiencia y cuarenta locales

La pasión por la cocina, un regalo que le hizo su abuelo, despertó en el chef Eyal Shani siendo un niño y con él descubrió además el fascinante mundo de los mercados, los campos y los viñedos. En 1989 abrió en Jerusalén su primer restaurante,

Oceanus, un local dedicado al marisco y en el que desarrolló una cocina basada en productos mediterráneos como el aceite de oliva, el pescado, el tahini, las verduras frescas de temporada o el tomate. Desde entonces han pasado más de treinta décadas y Shani es una de las principales figuras de la cocina israelí, además de la inspiración y el chef líder de más de cuarenta restaurantes de éxito repartidos por todo el mundo. Junto a su socio Shahar Segal crearon Good People Group, desde el que dirigen Port Said, Romano, Miznon, North Abraxas, HaSalon y Malka en Tel Aviv y Miznon en Viena, París, Melbourne, Singapur, Nueva York y Boston, entre otros.

La decoración en tonos cálidos y relajantes garantizan una agradable velada |
The warm and soothing décor ensures a pleasant evening

Un restaurante íntimo con un ambiente muy divertido

Con un servicio estelar, al igual que la comida, Shmoné tiene la ventaja de ser un local relativamente pequeño con capacidad para cincuenta comensales. La cocina abierta, pieza central del local con barras y mesas alrededor, permite a los comensales observar el trabajo del equipo de cocina liderado por el chef ejecutivo Nadav Greenberg. El mejor asiento de la casa para ver como preparan tu comida mientras interactúas con el chef y te sorprendes con el ritmo frenético de la cocina. Además, para el chef Eyal Shani la cocina abierta ofrece interesantes oportunidades para que aflore la creatividad de los chefs, para que sigan su instinto y así poder satisfacer sus inspiraciones y los deseos de los comensales.

Otra parte del restaurante que invita a pasar un momento inolvidable es la barra en forma de L, el lugar ideal para pasar el tiempo, tomando una copa o degustando sus propuestas gastronómicas.

El interior ofrece un ambiente íntimo y a la vez festivo, pero sobre todo inmejorable, en el que la decoración juega un papel importante; moderna y a la vez sencilla, con tonos relajantes y las paredes desnudas que combinan a la perfección con el verde intenso de las sillas.

Delicias mediterráneas con una visión poética

Shmoné nos sorprende con una gastronomía israelí contemporánea de primer nivel que gira en torno a productos de temporada, de mercado y de Oriente Medio, modernizada y con sabores muy logrados. Platos con una dosis extra de creatividad, con el tamaño justo, lo que los convierten en ideales para compartir y elaborados con las mejores carnes,



mariscos y productos frescos suministrados por un selecto grupo de productores de la zona. Todos indudablemente “*taim*”, que en hebreo significa sabroso. Como dice el chef Eyal Shani: “Cocinaremos con lo que encontremos cada mañana y dejaremos que los platos seduzcan y deleiten ante nuestros ojos”. La original carta se divide en cuatro secciones con estos nombres: “Criaturas de trigo”, “Criaturas de la tierra”, “Criaturas del océano”, “Criaturas animales” y “Dulces criaturas”. En la primera destaca la deliciosa Bagel caliente de Jerusalén con limón en conserva y Za’atar, pan elaborado con harina de trigo. En la segunda sección, “Criaturas de la tierra”, las verduras más frescas son las protagonistas y con las que elaboran platos como

el delicioso filete de berenjena blanca con yogur de oveja a las hierbas aromáticas, la sorprendente milhojas de remolacha roja, perfume de remolacha y crema de rábano picante o los inigualables espárragos blancos cocinados al carbón y rociados con crema agria. De los mares más profundos llegan “Criaturas del océano” en la que los pescados y mariscos más exquisitos se dan cita en la cocina de Shmoné para regalarnos propuestas culinarias tan sugerentes como pulpo a la brasa con garbanzos fundidos y acelgas, la caballa española con perfume de remolacha y las gambas salvajes de roca cocinadas suavemente con el mejor aceite de oliva y pimientos picantes, entre otros. Los apasionados de las carnes encuentran aquí su paraíso particular con “Criaturas animales” donde pueden elegir

Bagel caliente de Jerusalén con limón en conserva y Za’atar | Hot Jerusalem Bagel with preserved lemon and Za’atar



Filete de berenjena blanca con yogur de oveja a las hierbas aromáticas | White eggplant steak with aromatic herb sheep yoghurt



variadas y apetecibles opciones como las jugosas y tiernas 76 capas de plancha de Wagyu sobre un acero muy afilado, las costillas de ternera de las que nos dicen que nunca probaremos otras más deliciosas o la bruschetta de mollejas de ternera que recordaremos durante mucho tiempo. Y como colofón, “Dulces Criaturas” que sin duda alguna harán las delicias de los más golosos con postres como Panna cotta de aceite de oliva, piñones confitados y Za’atar fresco, Némesis de chocolate, helado de leche, crumble de cacao y Praliné de pacanas o Tarta de miel, crema de Labneh y sirope de miel salada.

La bodega de Shmoné y su variada carta de cócteles
En la carta de vinos encontramos una cuidada selección internacional con etiquetas francesas, italianas, australianas, de Estados Unidos, concretamente de California, así como de Israel o Líbano. Además de champagnes franceses de primera y cervezas internacionales.

Costilla de ternera, ¡te prometo que nunca has probado una así! | Beef Short Rib, I promise you’ve never had one like this!





Bruschetta de mollejas de ternera | Veal Sweetbread Bruschetta

Sugerentes cócteles de Shmoné | Suggestive cocktails from Shmoné



Una excelente manera de empezar, o de acabar, esta maravillosa experiencia gastronómica es con un delicioso y refrescante cóctel que en Shmoné centran en las bebidas espirituosas mediterráneas como el cóctel “Chamo-Marg”, elaborado con Tequila Blanco con infusión de manzanilla, sirope de jengibre y zumo de limón; “What She’s Having” que incluye Vodka, St. Germain, Aperol, zumo de limón, zumo de pomelo y clara de huevo; “The Red Sea” con Arak, zumo de granada, zumo de limón y menta; “The No Name” que se elabora con Mezcal, Fernet Branca, Campari, zumo de pomelo y lima; “Mediterranean Martini” compuesto por Vodka o ginebra con aceite de oliva y vermut seco; “Cardamom Espresso Martini”, Vodka, Kahlua, Espresso y Cardamomo; “WestSide” que lleva Ginebra, St. Germain, puré de pepino, sirope de menta y zumo de limón y “Summer Spritz” realizado con Vermut blanco Poli Gran Bassano y tónica.

<https://www.shmonenyc.com/>



The open kitchen allows you to enjoy the creativity of the chefs live | La cocina abierta permite disfrutar en directo de la creatividad de los chefs

Located on Eighth Street in Manhattan’s Greenwich Village neighbourhood, Shmoné, which in Hebrew means eight perhaps as an homage to its location, offers a unique restaurant concept in New York, an intimate and constantly evolving dining experience driven by the dynamism that has made the Israeli chef famous.

More than thirty years of experience and forty premises

Chef Eyal Shani’s passion for cooking, a gift from his grandfather, awoke in him as a child and with him he also discovered the fascinating world of markets, fields

and vineyards. In 1989 he opened his first restaurant in Jerusalem, Oceanus, a seafood restaurant where he developed a cuisine based on Mediterranean products such as olive oil, fish, tahini, fresh seasonal vegetables and tomatoes. Since then, more than thirty decades have passed and Shani is one of the leading figures in Israeli cuisine and the inspiration and head chef of more than forty successful restaurants around the world. Together with their partner Shahar Segal they created Good People Group, from which they run Port Said, Romano, Miznon, North Abraxas, HaSalon and Malka in Tel Aviv and Miznon in Vienna, Paris, Melbourne, Singapore, New York and Boston, among others.



Some of the proposals we found in Shmoné | Algunas de las propuestas que encontramos en Shmoné



76 layers of Wagyu flat iron on a very sharp steel | 76 capas de plancha de Wagyu sobre un acero muy afilado

An intimate restaurant with a fun atmosphere

With stellar service, as well as food, Shmoné has the advantage of being a relatively small venue with seating for fifty diners. The open kitchen, the centrepiece of the venue with bars and tables all around, allows diners to observe the work of the kitchen team led by executive chef Nadav Greenberg. The best seat in the house to watch your meal being prepared while interacting with the chef and being surprised by the frenetic pace of the kitchen. In addition, for chef Eyal Shani, the open kitchen offers interesting opportunities for the chefs' creativity to flourish, to follow their instinct and thus to satisfy their inspirations and the diners' desires.

Another part of the restaurant that invites you to spend an unforgettable moment is the L-shaped bar, the ideal place to pass the time, having a drink or tasting its gastronomic proposals.

The interior offers an intimate yet festive atmosphere, but above all an unbeatable one, in which the décor plays an important role; modern yet simple, with soothing tones and bare walls that blend perfectly with the deep green of the chairs.

Mediterranean delicacies with a poetic vision

Shmoné surprises us with contemporary, top-notch Israeli cuisine that revolves around seasonal, market and Middle Eastern products, modernised and with very successful flavours. Dishes with an extra dose of creativity, just the right size, making them ideal for sharing and made with the finest meats, seafood and fresh produce supplied by a select group of local producers. All undoubtedly "taim", which in Hebrew means tasty. As chef Eyal Shani says: "We will cook with what we find every morning and let the dishes seduce and delight before our eyes".



Red beet Millefeuille wiht beet perfume and harseradish cream /
Milhojas de remolacha roja con perfume de remolacha y crema de rábano picante

The original letter is divided into four sections with these names: “Wheat creatures”, “Earth creatures”, “Ocean creatures”, “Animal creatures” and “Sweet creatures”. The first is the delicious hot Jerusalem Bagel with preserved lemon and Za’atar, a bread made from wheat flour. In the second section, “Earth creatures”, the freshest vegetables are the protagonists, with which they prepare dishes such as the delicious white eggplant steak with aromatic herb sheep yoghurt, the surprising red beet mille-feuille, beet perfume and horseradish cream or the incomparable white asparagus cooked over charcoal and sprinkled with sour cream. From the deepest seas come “Ocean creatures” in which the most exquisite fish and seafood come together in Shmoné’s kitchen to offer us such suggestive culinary proposals as charcoal grilled octopus with melting chickpeas and swiss



Shmoné’s kitchen in the midst of creative process /
La cocina de Shmoné en pleno proceso creativo

chard, Spanish mackerel with beetroot perfume and wild rock shrimp gently cooked with the best olive oil and spicy peppers, among others. Meat lovers will find their own particular paradise here with “Animal creatures” where they can choose from a variety of appetising options such as the juicy and tender 76 layers of Wagyu flat iron on a very sharp steel, the beef ribs that we are told we will never taste more delicious or the veal sweetbread bruschetta that we will remember for a long time to come. And to top it all off, “Sweet Creatures”, which will undoubtedly delight the sweet tooth with desserts such as Olive oil Panna cotta, candied pine nuts, & fresh Za’atar, Chocolate Nemesis, milk ice cream, cocoa crumble and pecan Praliné or Honey cake, Labneh cream and salty honey syrup.

Shmoné’s wine cellar and its varied cocktail list

The wine list features a carefully selected international wine list with French, Italian, Australian, American and Californian labels, as well as those from Israel and Lebanon. As well as premium French champagnes and international beers. A great way to start, or end, this wonderful dining experience is with a delicious and refreshing cocktail that in Shmoné focuses on Mediterranean spirits, such as the Chamo-Marg cocktail, made with Tequila Blanco infused with chamomile, ginger syrup and lemon juice; What She’s Having which includes Vodka, St. Germain, Aperol, Lemon Juice, Grapefruit Juice and Egg White; The Red Sea with Arak, Pomegranate Juice, Lemon Juice and Mint; The No Name, which is made from Mezcal, Fernet Branca, Campari, Grapefruit Juice and Lime; Mediterranean Martini consisting of Olive Oil washed Vodka or Gin and Dry Vermouth; Cardamom Espresso Martini, Vodka, Kahlua, Espresso y Cardamomo; WestSide with gin, St. Germain, cucumber puree, mint syrup, lemon juice and Summer Spritz made with Poli Gran Bassano White Vermouth and Tonic.

<https://www.shmonenyc.com/>



Charcoal grilled octopus
with melting chickpeas
and swiss chard /
Pulpo a la brasa con
garbanzos fundidos
y acelgas suizas



ÁNGEL GONZÁLEZ PIERAS

**DIRECTOR GENERAL DE TURISMO
DE CASTILLA Y LEÓN**
**DIRECTOR GENERAL OF TOURISM
OF CASTILLA Y LEÓN**

Ángel González derrocha entusiasmo y vitalidad en su puesto al frente de la Dirección General de Turismo de Castilla y León, por lo que no extraña que su mesa se parezca mucho más a un campo de trabajo que a la de un despacho oficial.

Posgrado en Ingeniería de Organización Industrial y Máster en Dirección Económica y Financiera de Empresas, entre otras titulaciones que le aportan una formación académica extraordinaria, es en el campo del turismo y la comunicación donde ha desarrollado una magnífica trayectoria profesional de más de tres décadas, ocupando cargos de máxima responsabilidad.

Ángel González exudes enthusiasm and vitality in his position at the head of the Directorate General of Tourism of Castilla y León, so it is not surprising that his desk looks much more like a work camp than an official office.

Postgraduate in Industrial Organisation Engineering and Master in Economic and Financial Management of Companies, among other degrees that provide him with an extraordinary academic training, it is in the field of tourism and communication where he has developed a magnificent professional career of more than three decades, occupying positions of maximum responsibility.

Texto | Text: José Manuel Gutiérrez
Fotografía | Photography: Cadinalia Comunicación

González Pieras se reconoce como un gran amante de la cultura de la región y un ferviente defensor de las diferentes singularidades de Castilla y León, aquellas que hacen de este extenso territorio uno de los más atractivos de Europa, con especial énfasis en los valores patrimoniales, naturales y enogastronómicos. Desde su llegada al timón de la Dirección General de Turismo de Castilla y León en mayo de 2022, uno de los principales objetivos que marcan su hoja de ruta es no bajar la guardia y caer en la relajación a causa de las buenas cifras que sitúan a Castilla y León por encima de la media nacional. En consecuencia, trabaja incansablemente para consolidar a la región en la posición de liderazgo nacional e internacional como destino de interior y de turismo rural, escuchando a todos los actores de la escena turística, participando activamente en el diseño de nuevas estrategias de promoción y estando presentes en todos los eventos que influyan en la toma de decisiones por parte del turista objetivo.

P.- Castilla y León es una de las unidades administrativas más grandes y heterogéneas de Europa. ¿Qué líneas de trabajo se están siguiendo para luchar contra la actividad clandestina, el intrusismo y la competencia desleal en un territorio tan extenso?
R.- La Junta de Castilla y León tiene dos herramientas fundamentales que son la propia normativa y la policía administrativa. La primera para regular la propia actividad turística, entendiendo como tal todo servicio profesional dirigido a la atención de toda demanda exterior y con una contraprestación económica, contribuyendo así a la creación de riqueza en el territorio.

Como policía administrativa se entiende el conjunto de inspectores que prestan sus servicios desde cada una de las delegaciones territoriales de la Junta de Castilla y León. Además, hemos solicitado recientemente a los ayuntamientos con policía local que nos ayuden en las tareas de vigilancia contra la lacra del intrusismo, ya que esta práctica perjudica tanto a la economía de los profesionales como a las propias arcas de la Administración. Confiamos en que esta iniciativa tenga una buena respuesta por parte de las administraciones locales.

P.- En la medida de que el turismo puede generar un desarrollo transversal de la economía rural de Castilla y León, ¿qué pasos se están dando en materia de infraestructuras para luchar contra la despoblación?
R.- Nuestro principal objetivo es ayudar a la prestación de servicios y a la creación de infraestructuras que mejoren la demanda externa, generando un impacto en la economía interna y después hay otras derivadas. Es lo que denomino creación de destino turístico. A mí no me gusta mucho hablar de territorio rural o de turismo rural. Prefiero hablar de turismo de interior, aunque es cierto que la primera es una marca ya muy desarrollada. Pues bien, nuestra actuación en materia de promoción de infraestructura se va a desarrollar en varias líneas:
- Tenemos una Orden para ayudas a infraestructuras turísticas dirigidas a entidades locales de menos de 20.000 habitantes.
- Como novedad, hemos sacado una convocatoria, cuyo plazo de presentación de solicitudes terminó el pasado 27 de marzo con



muchísimo éxito, para la creación de productos de interés turístico regional de todo tipo, tanto de oferta primaria como complementaria.
- Mantenemos vivo nuestro programa Caltur de fomento de calidad turística para entidades con ánimo de lucro, es decir, sociedades mercantiles que buscan la mejora de la calidad de sus servicios. En esta convocatoria nos hemos centrado mucho en una de las cuestiones que entendemos fundamental, pues incide directamente en los costes de explotación, como es la eficiencia energética. Yo animo a todas las empresas del sector a que se lea la convocatoria, principalmente a la hostelería y restauración, pues significa cambiar hacia un balance energético positivo, como por ejemplo sustituir un sistema de refrigeración antiguo de alto consumo por otro nuevo de bajo consumo, implantar un sistema de gestión energética más eficiente o instalar fuentes alternativas, como placas solares.
- Hace unos días se ha publicado la orden para la convocatoria de ayudas para algo que nos parece muy importante. Estamos hablando de la gestión de destinos o de productos turísticos, pues ponemos mucho hincapié en la calidad, que está muy bien; en la reducción de costes, que está estupendo; en las infraestructuras, que está muy bien también, pero muchas veces nos olvidamos de la gestión y nos hemos dado cuenta de que en ese papel tienen mucha importancia las organizaciones sin ánimo de lucro, es decir, asociaciones y fundaciones que desempeñan su labor en el ámbito turístico de manera excelente. De esta manera, con esta nueva convocatoria cerramos el círculo de ayudas a todos los actores que concitan su actividad en la oferta turística de Castilla y León. Esta es nuestra forma de contribuir a que la calidad de la oferta y de la gestión vayan acordes con una demanda tan cambiante y particular como la que venimos observando desde el año pasado y después de haber superado una pandemia tan determinante como la que nos tocó sufrir.

P.- ¿Cómo valora la realidad actual en materia de derechos de los turistas?
R.- Me enorgullece mucho decir que Castilla y León es una de las comunidades autónomas en las que el turista está más protegido en todos los sentidos. Yo que vengo del otro lado, es decir, de ser oferente de productos y gestor de empresas turísticas, reconozco con satisfacción lo proteccionista que es la normativa con el cliente.

P.- ¿Qué papel juega la seguridad y la digitalización en el marco turístico?
R.- Para nosotros, como Administración, es fundamental saber dónde nos colocamos frente a un mercado turístico muy internacional y abierto, en el que Castilla y León tiene que jugar sus bazas.



Camino si olvidamos su esencia como ruta de peregrinación para el crecimiento espiritual, pero desde mi cargo debo velar para que el turista de hoy sea el peregrino de mañana o que el peregrino de hoy sea el turista de mañana. Esto no debe desviarnos hacia una mala utilización de los términos o hacia una excesiva comercialización que se está haciendo desde otras regiones muy queridas por nosotros. Lo que no debemos es dejar que algo pierda su esencia y si el Camino de Santiago pierde su esencia como vía de peregrinación habrá perdido todo su valor fundamental.

En Castilla y León hay otros catorce caminos de peregrinación, entre tradicionales e históricos que no debemos olvidar.

A mi llegada a la Dirección General de Turismo lo primero que hemos hecho ha sido un análisis del Camino de Santiago francés y se presentó el Plan Director con lo que es nuestra concepción de lo que debe ser las líneas de trabajo para la salvaguarda de la esencia de esta importante ruta de peregrinación.

Con relación a los otros Caminos de Santiago, mantengo regularmente reuniones con los miembros de todos ellos, a los que les he sugerido que se transformen en una única asociación para trabajar en un objetivo común y evitar el disgregar esfuerzos hacia intereses individuales. La creación de esta nueva asociación me ha supuesto una gran alegría y que se hagan eco de

Castilla y León se apuesta decididamente por la sostenibilidad y la sustentabilidad. Por mi experiencia profesional de muchos años, lo que me da miedo es que nos perdamos en los conceptos. Una oferta turística tiene que ser sostenible y sustentable de forma real y práctica. Lo que me interesa es que haya empresas turísticas, ofertas y destinos turísticos coherentes con el mercado, que respeten el patrimonio, la cultura y la naturaleza, lo cual ya es “*per se*” sostenible y que, además, sea sustentable por una buena gestión. Si este binomio no se hace realidad, todo quedará en el vacío y en la demagogia.

P.- En términos cuantitativos, ¿cuáles son las previsiones turísticas para el 2024 tanto en volumen de negocio como en creación de empleo?

R.- El 2023 lo podemos calificar como muy bueno, batiendo incluso algún récord histórico como en creación de empleo turístico, por ejemplo. Aquí quiero hacer una reflexión: no nos perdamos en los números, en la cantidad de viajeros, aunque me preocupan algunos matices como son las estancias medias en alojamientos turísticos y en esto debemos seguir trabajando. No obstante, en lo que debemos poner el mayor esfuerzo es en la calidad más que en la cantidad. La calidad en la prestación del

El punto de partida es hacer un análisis para conocer perfectamente a la demanda. En este momento vemos que la tendencia es hacia un turismo “yoísta”, muy individual y en detrimento del turismo de masas. Incluso se está superando ya el concepto del turismo de ocio.

Por eso nosotros apostamos por un turismo singular, ese tipo de viajeros que valora mucho la experiencia, lo que nos lleva a poner en valor un modelo de turismo sensorial y muy acorde con la calidad de la oferta de Castilla y León. Somos líderes internacionales en turismo patrimonial y campeona nacional en turismo enogastronómico, algo que armoniza perfectamente con esa expectativa sensorial de nuestros clientes.

El turista que visita Castilla y León valora mucho la seguridad, tanto física como jurídica. Prueba de ello son los últimos informes de criminalidad que sitúan la región entre las más bajas de España en comisión de actos delictivos. En cuanto a la seguridad jurídica, uno de nuestros compromisos de legislatura es cambiar la normativa, algo en lo que ya estamos trabajando, con la redacción de hasta nueve normas para redundar en la experiencia segura del cliente.

En cuanto a la digitalización, tenemos un programa con tres planes territoriales, 21-24, 22-25 y 23-26 financiados con fondos Next Generation con un capítulo dirigido exclusivamente a la digitalización. Además, junto con Segitur potenciamos mucho la consolidación de destinos inteligentes.

En este escenario digital nos ayuda muchísimo a establecer un *feedback* entre la oferta y la demanda. Hace unos días hemos presentado una nueva página web muy interactiva y estamos trabajando en la creación de una ambiciosa plataforma digital con un presupuesto cercano a los cinco millones de euros, con la que se busca poner en conexión la oferta y la demanda de manera eficaz, así como ser una herramienta avanzada que permita un análisis prospectivo permanente de las tendencias del futuro y adelantarnos a la propia evolución de los mercados emisores.

P.- El Camino de Santiago vertebra Castilla y León. ¿Cómo afecta este hito secular en la región que más kilómetros tiene en España y que acciones se están adoptando desde el gobierno autonómico para consolidar la tendencia ascendente?

R.- Como Comisario de los Caminos de Santiago y, antes incluso, como peregrino yo puntualizaría que peregrino es quien va a Santiago de Compostela, como romero es quien va a Roma o crucero en quien va a Santo Toribio de Liébana a venerar el “lignum crucis”, por cierto, una reliquia muy ligada a nuestra región, pues fue llevada por un monje palentino desde Astorga a su ubicación actual en San Martín de Turieno en el valle cántabro.

Yo pienso que el Camino de Santiago es el alma espiritual y cultural de Europa, junto a la de San Martín de Tours y la de Roma. Desde este punto de vista, creo que nos cargamos el

las convocatorias de concurrencia competitiva para la obtención de la subvención destinada a entidades sin ánimo de lucro que anteriormente mencioné. Así mismo, espero su colaboración en la elaboración del nuevo Plan Director para los otros caminos de peregrinación que surcan Castilla y León. Al hilo de lo comentado en otra pregunta, lo relativo a la señalización que puedan necesitar estas vías, existe la línea de ayudas a las entidades locales de menos de veinte mil habitantes, las cuales pueden solicitarlas para esta mejora de infraestructuras en régimen de concurrencia competitiva, sin necesidad de esperar a que esté terminado el citado Plan Director. Es necesario matizar que esta línea de ayudas es aplicable, además, a otras rutas turísticas reconocidas y todas aquellas que conformen un producto turístico homologado por la Administración.

P.- Recientemente la Junta de Castilla y León ha puesto en marcha una iniciativa para impulsar 14 planes de sostenibilidad turística. ¿En qué consisten y en qué medida son un paso más hacia un concepto global de turismo sostenible?

R.- Dentro de los planes territoriales 23-26 que comenté con anterioridad, desde la Junta de





servicio supone una determinada dimensión crítica hacia la captación de un turista de mayor poder adquisitivo, lo cual tiene un efecto directo en el aumento de la generación de rentas en el territorio.

La parte fundamental de la sostenibilidad es la calidad en el servicio sobre una masa crítica, dirigida a una demanda con mayor capacidad de gasto. Esa es para mí la obsesión por encima de los números absolutos y por tanto es tan importante tener claro lo que significa una masa crítica en la oferta y la demanda, así como el no perder la oportunidad de desarrollar importantes proyectos turísticos por déficit de personal cualificado o por la escasez de viviendas en lugares espectaculares por sus recursos primarios. Esta realidad me preocupa especialmente y de ahí que le estemos dando tanta importancia a los proyectos de interés turístico regional. Debemos pensar en el medio y largo plazo.

P.– ¿Qué papel juegan las Posadas Reales en los objetivos de excelencia turística?

R.– Recién llegado a mi puesto, la primera reunión que tuve fue con las confradías de Semana Santa. Después fue con las Posadas Reales y me encontré con un colectivo defraudado, dividido y falto de confianza, algo que personalmente achaco a la trayectoria pasada de la propia Dirección General de Turismo.

Posadas Reales es marca propia de la Consejería y a la vista de la realidad existente me propuse cambiar las tornas, algo que creo que estamos logrando. Desde el punto de vista de la oferta turística de Castilla y León es una de las joyas de la corona por combinar el turismo patrimonial con nuestra apuesta enogastronómica. Esto se consigue gracias al servicio de calidad, a su contribución en la conservación del patrimonio fuera de las ciudades, por establecer una imagen de marca patrimonial y gastronómica y por contribuir al consumo de productos km 0.

Para mí es un orgullo pensar que muy pronto Posadas Reales contará con una nueva página web y que los empresarios podrán hacer una comercialización conjunta. Además, al haberse constituido como asociación, podrán acceder a las ayudas que ya hemos comentado para la gestión por parte de entidades sin ánimo de lucro. Ahora bien, de manera coherente con nuestro planteamiento de apuesta clara por la calidad, los estándares de calidad aplicados a las Posadas Reales son innegociables

P.– El Turismo de Naturaleza es otro de los activos de la región por su incontestable valor ecológico. ¿Cómo se está actuando para la conservación del medio natural en armonía con la sostenibilidad de este nicho de mercado y en el desarrollo del Turismo Rural?

R.– En primer lugar, creo que hay que definir bien lo que es Turismo de Naturaleza y cuáles son los requisitos para hacer una oferta y dar un servicio en este campo, pues hasta ahora se confundía con lo que entendemos como Turismo Activo. Vamos a ser la primera comunidad autónoma con un Decreto exclusivo para regular el Turismo de Naturaleza. Con ello se pretende diferenciar claramente los requisitos que las empresas deberán cumplir para prestar un servicio de Turismo de Naturaleza o de Turismo Activo, sobre todo ahora que se están poniendo tan de moda actividades como el Turismo de observación, el Turismo estelar, por ejemplo.

Por cierto, el Turismo de Naturaleza, el Turismo Activo y el Turismo Rural han sido los protagonistas de la reflexión que se ha hecho sobre el sector en las primeras Jornadas de Turismo Activo y de Naturaleza que tuvieron lugar el pasado mes de mayo en Cervera de Pisuerga con el patrocinio de la Consejería de Cultura, Turismo y Deporte de Castilla y León, en colaboración con la Diputación de Palencia. En este mismo relato se pone en valor nuestra apuesta decidida por el relanzamiento de Naturcyl, la feria de turismo de naturaleza que se celebrará en el Real Sitio de la Granja de San Ildefonso el próximo mes de septiembre con un carácter muy internacional. Además, en la nueva página web se pueden visitar de manera virtual las treinta y cuatro Casas del Parque repartidas por todos los espacios naturales de la región.

P.– Con la mirada puesta a medio y largo plazo, ¿dónde le gustaría ver a Castilla y León en el contexto mundial?

R.– El turismo es la unión de destinos turísticos formados por productos turísticos y, a su vez, éstos son el resultante de la combinación de recursos primarios y complementarios. Matizado esto, hay que reconocer que Castilla y León es una región muy rica en recursos primarios impresionantes: tenemos alrededor de quinientos castillos, fortalezas, *oppidum*, atalayas, cuatrocientos monasterios, más del 20% de nuestro territorio tiene algún tipo de protección medioambiental, ciento treinta cascos urbanos declarados Conjuntos Históricos, nueve lugares Patrimonio de la Humanidad, unos recursos gastronómicos fantásticos, las mejores Rutas del Vino, la mejor Semana Santa de la Cristiandad. Todo ello en su conjunto nos coloca en una posición de liderazgo incontestable, por lo que mi mayor deseo es que todos estos recursos estén bien gestionados y que la oferta complementaria de calidad acompañe en armonía y proporcionalmente a nuestro tesoro patrimonial de manera experiencial, sensorial, digital, sostenible y sustentable. Y, por supuesto, que el esfuerzo de todos contribuya a paliar la despoblación y que tantísimos rincones que son maravillosos no se queden simplemente en un plano nostálgico

<https://www.turismocastillayleon.com/>



González Pieras recognises himself as a great lover of the region's culture and a fervent defender of the different singularities of Castilla y León, those that make this extensive territory one of the most attractive in Europe, with special emphasis on its heritage, natural and enogastronomic values.

Since his arrival at the helm of the Directorate General of Tourism of Castilla y León in May 2022, one of the main objectives that mark his roadmap is not to lower his guard and not to relax because of the good figures that place Castilla y León above the national average. Consequently, it works tirelessly to consolidate the region's position as a leading national and international destination for inland and rural tourism, listening to all the players on the tourism scene, actively participating in the design of new promotional strategies and being present at all the events that influence the decision-making process of the target tourist.

Q.- Castilla y León is one of the largest and most heterogeneous administrative units in Europe. What lines of work are being followed to combat clandestine activity, intrusion and unfair competition in such an extensive territory?

A.- The Junta de Castilla y León has two fundamental tools, which are its own regulations and administrative police. The first is to regulate tourism activity itself, understood as any professional service aimed at meeting all external demand and with an economic consideration, thus contributing to the creation of wealth in the territory.

The administrative police is understood to be the group of inspectors who provide their services from each of the territorial delegations of the Junta de Castilla y León. In addition, we have recently asked local councils with local police to help us in the tasks of surveillance against the scourge of intrusion, as this practice harms both the economy of professionals and the Administration's own coffers. We hope that this initiative will be well received by local administrations.

Q.- Insofar as tourism can generate a transversal development of the rural economy of Castilla y León, what steps are being taken in terms of infrastructures to combat depopulation?

A.- Our main objective is to help the provision of services and the creation of infrastructures that improve external demand, generating an impact on the internal economy, and then there are other derivatives. This is what I call destination creation.

I don't really like to talk about rural territory or rural tourism. I prefer to talk about inland tourism, although it is true that the former is already a highly developed brand. Well, our action to promote infrastructure will be developed along several lines:

- We have an Order for aid for tourist infrastructures aimed at local entities with less than 20,000 inhabitants.
- As a novelty, we have launched a call for applications, which ended on 27 March with great success, for the creation of products of regional tourist interest of all kinds, both primary and complementary.

- We are keeping alive our Caltur programme for the promotion of tourism quality for for-profit entities, i.e. commercial companies seeking to improve the quality of their services. In this call we have focused a lot on one of the issues that we consider fundamental, as it has a direct impact on operating costs, namely energy efficiency. I encourage all businesses in the sector to read the call, especially in the hotel and catering industry, as it means changing towards a positive energy balance, such as replacing an old energy-intensive refrigeration system with a new energy-efficient one, implementing a more efficient energy management system, and so on. or installing alternative sources, such as solar panels.
 - A few days ago the order was published for the call for grants for something that seems to us to be very important. We are talking about the management of tourist destinations or products, because we put a lot of emphasis on quality, which is very good; on cost reduction, which is great; on infrastructures, which is also very good, but we often forget about management and we have realised that non-profit organisations play a very important role in this, that is to say, associations and foundations that carry out their work in the field of tourism in an excellent way.
- In this way, with this new call for applications, we are closing the circle of aid to all those involved in tourism in Castilla y León. This is our way of helping to ensure that the quality of supply and management is in line with the changing and particular demand that we have been seeing since last year and after having overcome a pandemic as decisive as the one we have had to suffer.

Q.- What is your assessment of the current situation in terms of tourists' rights?

A.- I am very proud to say that Castilla y León is one of the autonomous communities in which tourists are most protected in all respects. Coming from the other side, i.e. as a product provider and manager of tourism companies, I am happy to recognise how protective the regulations are of the customer.

Q.- What role do security and digitalisation play in the tourism framework?

A.- For us, as an Administration, it is essential to know where we stand in a very international and open tourism market, in which Castilla y León has to play its trump cards. The starting point is to make an analysis to get to know the demand perfectly. At the moment we see that the trend is towards a selfish tourism, very individual and to the detriment of mass tourism. Even the concept of leisure tourism is now being superseded. That is why we are committed to unique tourism, that type of traveller who values the experience, which leads us to value a model of sensory tourism that is very much in line with the quality of what Castilla y León has to offer. We are international leaders in heritage





tourism and national champions in food and wine tourism, something that harmonises perfectly with the sensory expectations of our customers. Tourists visiting Castilla y León place a high value on security, both physical and legal. Proof of this are the latest crime reports, which place the region among the lowest in Spain for the commission of criminal acts. On legal certainty, one of our legislative commitments is to change regulation, something we are already working on, with the drafting of up to nine pieces of legislation to enhance the safe customer experience. In terms of digitisation, we have a programme with three territorial plans, 21-24, 22-25 and 23-26 financed by Next Generation funds with a chapter exclusively dedicated to digitisation. In addition, together with Segitur, we are also promoting the consolidation of smart destinations. In this digital scenario it helps us a lot to establish a feedback between supply and demand. A few days ago we presented a new highly interactive website and we are working on the creation of an ambitious digital platform with a budget of nearly five million euros, which aims to connect supply and demand in an efficient way, as well as to be an advanced tool that allows a permanent prospective analysis of future trends and to anticipate the evolution of the issuing markets themselves.

Q.- The Camino de Santiago is the backbone of Castilla y León. How does this secular milestone affect the region with the most kilometres in Spain and what actions are being taken by the regional government to consolidate the upward trend?
A.- As Commissioner for the Pilgrims' Routes to Santiago de Compostela and, even before that, as a pilgrim, I would point out that a pilgrim is someone who

goes to Santiago de Compostela, as a "romero" is someone who goes to Rome or a cruiser is someone who goes to Santo Toribio de Liébana to venerate the "lignum crucis", a relic closely linked to our region, as it was taken by a monk from Palencia from Astorga to its present location in San Martín de Turieno in the Cantabrian valley. I think that the Way of St. James is the spiritual and cultural soul of Europe, along with that of St. Martin of Tours and Rome. From this point of view, I believe that we are destroying the Camino if we forget its essence as a pilgrimage route for spiritual growth, but from my position I must ensure that today's tourist is tomorrow's pilgrim or that today's pilgrim is tomorrow's tourist. This should not divert us into misuse of terms or into the excessive commercialisation that is taking place in other regions dear to our hearts. What we should not do is let something lose its essence and if the Camino de Santiago loses its essence as a pilgrimage route it will have lost all its fundamental value. In Castilla y León there are fourteen other pilgrimage routes, both traditional and historical, which we should not forget. When I arrived at the Directorate General for Tourism, the first thing we did was to analyse the French Way of St. James and the Master Plan was presented with our conception of what should be the lines of work to safeguard the essence of this important pilgrimage route. In relation to the other Caminos de Santiago, I have regular meetings with the members of all of them, to whom I have suggested that they become a single association to work towards a common goal and avoid disintegrating efforts towards individual interests. The creation of this new association has been a great joy for me, as well as the fact that they are echoing the competitive calls for applications to obtain the subsidy for non-profit organisations that I mentioned earlier. I also look forward to your collaboration in drawing up the new Master Plan for the other pilgrimage routes that cross



Castilla y León. In line with what was mentioned in another question, regarding the signposting that these roads may need, there is a line of aid for local entities with less than 20,000 inhabitants, which can apply for this infrastructure improvement on a competitive basis, without the need to wait for the Master Plan to be completed. It should be clarified that this line of aid is also applicable to other recognised tourist routes and all those that make up a tourist product approved by the Administration.

Q.- The Junta de Castilla y León has recently launched an initiative to promote 14 tourism sustainability plans. What do they consist of and to what extent are they a further step towards a global concept of sustainable tourism?
A.- Within the territorial plans 23-26 that I mentioned earlier, the Junta de Castilla y León is firmly committed to sustainability and sustainability. From my professional experience of many years, what scares me is that we get lost in the concepts. A tourism offer has to be sustainable and sustainable in a real and practical way. What interests me is that there should be tourism companies, offers and tourist destinations that are coherent with the market, that respect heritage, culture and nature, which is already "per se" sustainable and that, in addition, is sustainable through good management. If this pairing does not become a reality, everything will remain empty and demagogic.

Q.- In quantitative terms, what are the tourism forecasts for 2024 in terms of both turnover and job creation?
A.- We can describe 2023 as a very good year, beating even some historical records, such as in the creation of tourism employment, for example. Here I would like to make a reflection: let us not get lost in the numbers, in the number of travellers, although I am concerned about some nuances, such as average stays in tourist accommodation, and we must continue to work on this. However, it is quality rather than quantity that should be the main focus of our efforts. The quality of service provision implies a certain critical dimension towards attracting tourists with higher purchasing power, which has a direct effect on increasing the generation of income in the territory.



The key part of sustainability is the quality of service over a critical mass, targeted at a demand with a higher spending capacity. That for me is the obsession above absolute numbers and therefore it is just as important to be clear about what a critical mass in supply and demand means, as it is to not miss the opportunity to develop important tourism projects because of a shortage of qualified personnel or a shortage of housing in places that are spectacular for their primary resources. This reality is of particular concern to me and that is why we are attaching so much importance to projects of regional tourist interest. We must think in the medium and long term.

Q.- What role do the Posadas Reales play in the objectives of tourism excellence?

A.- When I first arrived at my post, the first meeting I had was with the Easter Week confraternities. Then it was on to the Posadas Reales and I found a disappointed, divided and lacking in confidence, something I personally attribute to the past track record of the Directorate General for Tourism itself. Posadas Reales is the Department's own brand, and in view of the existing reality I set out to turn the tables, something I believe we are achieving. From the point of view of tourism in Castilla y León, it is one of the jewels in the crown for combining heritage tourism with our commitment to food and wine. This is achieved through its quality service, its contribution to heritage conservation outside the cities, by establishing a heritage and gastronomic brand image and by contributing to the consumption of km 0 products. I am proud to think that very soon Posadas Reales will have a new website and that entrepreneurs will be able to do joint marketing. In addition, having been constituted as an association, they will be able to access the aids that we have already mentioned for management by non-profit organisations. However, in line with our clear commitment to quality, the quality standards applied to the Posadas Reales are non-negotiable.



Q.- Nature tourism is another of the region's assets due to its undeniable ecological value. How are you working to conserve the natural environment in harmony with the sustainability of this niche market and the development of rural tourism?

A.- First of all, I think that we need to define what Nature Tourism is and what the requirements are for making an offer and providing a service in this field, as until now it has been confused with what we understand as Active Tourism. We are going to be the first autonomous community with an exclusive decree to regulate Nature Tourism. The aim is to clearly differentiate the requirements that companies must meet in order to provide a Nature Tourism or Active Tourism service, especially now that activities such as Observation tourism and Star tourism, for example, are becoming so fashionable. By the way, Nature Tourism, Active Tourism and Rural Tourism have been the protagonists of the reflection on the sector in the first Conference on Active and Nature Tourism that took place last May in Cervera de Pisuerga with the sponsorship of the Regional Ministry of Culture, Tourism and Sport of Castilla y León, in collaboration with the Provincial Council of Palencia. In this same report, we highlight our firm commitment to the relaunch of Naturcyl, the nature tourism fair to be held at the Real Sitio de la Granja de San Ildefonso next September with a very international character.

In addition, the new website offers a virtual tour of the thirty-four Park Houses spread throughout the region's natural areas.

Q.- Looking to the medium and long term, where would you like to see Castilla y León in the global context?

A.- Tourism is the union of tourist destinations formed by tourist products, which in turn are the result of the combination of primary and complementary resources. Having said that, we must recognise that Castilla y León is a region very rich in impressive primary resources: we have nearly five hundred castles, fortresses, oppidum, watchtowers, four hundred monasteries, more than 20% of our territory has some kind of environmental protection, one hundred and thirty urban centres declared Historic Sites, nine World Heritage Sites, fantastic gastronomic resources, the best Wine Routes, the best Easter Week in Christendom. All of this together puts us in a position of undisputed leadership, so my greatest wish is that all these resources are well managed and that the quality complementary offer accompanies our heritage treasure in harmony and proportionally in an experiential, sensorial, digital, sustainable and sustainable way. And, of course, that everyone's efforts contribute to alleviating depopulation and that so many marvellous places do not simply remain on a nostalgic level.

<https://www.turismocastillayleon.com/en>



WELOJETS ATERRIZA EN EUROPA

LA COMPAÑÍA DE AVIACIÓN
PRIVADA SE CONSOLIDA EN EL
MERCADO EUROPEO

THE PRIVATE AVIATION COMPANY
CONSOLIDATES ITS POSITION IN
THE EUROPEAN MARKET

Con sede en Madrid y oficinas en Buenos Aires, Miami y Boston, la compañía de aviación privada Welojets, fundada en 2018 por Alfredo Lisdero y Martín Baldelomá, aterriza en Europa reforzando su posición y ofreciendo experiencias de viajes exclusivas y seguras.

With headquarters in Madrid and offices in Buenos Aires, Miami and Boston, the private aviation company Welojets, founded in 2018 by Alfredo Lisdero and Martín Baldelomá, lands in Europe strengthening its position and offering exclusive and safe travel experiences.

Texto | Text: Elena Crespo Troncoso
Fotografía | Photography: Welojets





La firma apuesta por España, que debido a su posición geográfica estratégica se configura como un punto clave para las conexiones entre Europa, África y América, así como un punto fundamental en la revolución de la movilidad aérea y la aviación verde. Actualmente la actividad del sector de la aviación ejecutiva en España ha superado el 25% del volumen de los vuelos pre-pandemia, correspondiendo a casi 35.000 vuelos internacionales durante el periodo vacacional de verano. De esta forma, el mercado español se convierte en uno de los epicentros de la aviación privada. Sólo las Islas Baleares representan aproximadamente el 20% del tráfico europeo, lo que implica una fuerte inversión del pasajero internacional de más de 450 millones de euros destinados a volar hacia España. Esta fuerte inyección de capital, que se ve reflejada en todo el sector turístico, supone una ventaja competitiva para Welojets, siendo uno de sus objetivos el impulso de una aviación ejecutiva desde y hacia el mercado europeo.

En este sentido, Welojets se ha posicionado como una de las compañías de aviación privada con mayor proyección de futuro, aumentando un 34% en 2023 y con una previsión de crecimiento del 42% para el 2024. Esto se refleja en su apuesta por la expansión global, formalizando, por un lado, la apertura de una nueva oficina en Boston (Estados Unidos), que permitirá una atención más efectiva en el mercado estadounidense; y por otro, la consolidación de su presencia en el mercado europeo.

Además, la apertura de la oficina en Boston marca un hito emocionante para Welojets y supone un avance significativo para los vuelos que ofrece la compañía con Europa ya que Estados Unidos es el mercado más potente en el sector de la aviación ejecutiva.

Con acceso a más de 7.300 aviones, la compañía trabaja desde 2018 para mantener la excelencia en todos sus servicios asociándose exclusivamente con operadores certificados, con el objetivo de garantizar los estándares más altos de calidad y la máxima seguridad en cada vuelo. Desde jets privados y helicópteros, hasta una ventajosa línea de Group Charter, la compañía ofrece una amplia gama de opciones para satisfacer las necesidades de sus clientes más exigentes.





Con capacidad para 14 pasajeros, el Gulfstream G550 es una de las aeronaves más destacadas del sector de la aviación ejecutiva, con la capacidad de volar más de 12.000 kilómetros de distancia, con una autonomía de 13 horas, brindando a sus pasajeros un vuelo sin interrupciones.

Con una velocidad de crucero de 889 km/h, este jet puede volar más rápido que muchas otras aeronaves de su clase, reduciendo significativamente los tiempos de viaje. Además, su capacidad para alcanzar altitudes de hasta 51.000 pies no solo proporciona una experiencia de vuelo más suave al evitar el tráfico aéreo congestionado, sino que también optimiza el consumo de combustible, lo que resulta en costos operativos más bajos a largo plazo.

Posicionándose como una de las compañías de aviación privada con mayor proyección de futuro, Welojets consolida su presencia en el mercado europeo con la incorporación de esta aeronave, a la que se le sumará en los próximos meses un BOEING 737 500 con capacidad para 90 pasajeros, destinado a grandes grupos de charter que también estará basado en Madrid.

<https://www.welojets.com/>



Aviación verde

Una de las máximas de Welojets es su compromiso con la innovación y la sostenibilidad. Así, la compañía que está a la vanguardia de la revolución de la aviación eléctrica se ha asociado recientemente con Electra Aero, compañía fabricante de aviones híbrido-eléctrico cuya misión es descarbonizar el sector de la aviación. En este sentido, la compañía trabaja en la misma línea para poder ofrecer vuelos más limpios y eficientes en el futuro. Su objetivo, ser los primeros en adoptar la aviación eléctrica, para lo que ya hay varias compañías certificando aeronaves que empezarán a operar en los próximos años. Desde Welojets están comprometidos con la innovación en este sentido y sus recientes asociaciones así lo demuestran, trabajando en pro de descarbonizar la aviación y ofrecer vuelos más limpios y eficientes en el futuro.

Además, Welojets reafirma su compromiso con la seguridad y la excelencia al ser reconocido por ARGUS, gracias la aplicación eficaz de las mejores prácticas del sector durante sus operaciones de vuelo, además de ser miembro de The Air Charter Association (The ACA) y de National Business Aviation Association (NBAA) de Estados Unidos (USA). Estas afiliaciones reflejan los más altos estándares de conducta y profesionalidad que la compañía mantiene en el mercado de la aviación.

Gulfstream G550

La última incorporación a la flota de aeronaves de Welojets es el Gulfstream G550, el primer jet de la compañía basado en Madrid, que supone una pieza clave para el mercado trasatlántico e intercontinental permitiendo conectar Europa con Estados Unidos, América Latina y Asia.





The company is committed to Spain, which due to its strategic geographical position is configured as a key point for connections between Europe, Africa and America, as well as a fundamental point in the revolution of air mobility and green aviation. Currently, business aviation activity in Spain has exceeded 25% of the pre-pandemic flight volume, corresponding to almost 35,000 international flights during the summer holiday period. The Spanish market has thus become one of the epicentres of private aviation. The Balearic Islands alone represent approximately 20% of European traffic, which implies a strong investment by international passengers of more than 450 million euros destined

to fly to Spain. This strong capital injection, which is reflected throughout the tourism sector, is a competitive advantage for Welojets, one of its objectives being the promotion of business aviation to and from the European market. In this sense, Welojets has positioned itself as one of the private aviation companies with the greatest future projection, increasing by 34% in 2023 and with a growth forecast of 42% by 2024. This is reflected in its commitment to global expansion, formalising, on the one hand, the opening of a new office in Boston (United States), which will allow for more effective service in the US market; and on the other, the consolidation of its presence in the European market.



In addition, the opening of the Boston office marks an exciting milestone for Welojets and is a significant step forward for the company's flights with Europe as the United States is the strongest market for business aviation. With access to more than 7,300 aircraft, the company has been working since 2018 to maintain excellence in all its services by partnering exclusively with certified operators, with the aim of guaranteeing the highest standards of quality and maximum safety on every flight. From private jets and helicopters to an advantageous Group Charter line, the company offers a wide range of options to meet the needs of its most demanding customers.

Green Aviation
One of the maxims of Welojets is its commitment to innovation and sustainability. Thus, the company that is at the forefront of the electric aviation revolution has recently partnered with Electra Aero, a hybrid-electric aircraft manufacturer whose mission is to decarbonise the aviation sector. In this sense, the company is working along the same lines to be able to offer cleaner and more efficient flights in the future. Their goal is to be early adopters of electric aviation, for which several companies are already certifying aircraft that will start operating in the next few years. Welojets is committed to innovation in this regard and their recent partnerships demonstrate this, working



towards decarbonising aviation and delivering cleaner, more efficient flights in the future. In addition, Welojets reaffirms its commitment to safety and excellence by being recognised by ARGUS for the effective application of industry best practices during its flight operations, as well as being a member of The Air Charter Association (The ACA) and the National Business Aviation Association (NBAA) of the United States (USA). These affiliations reflect the highest standards of conduct and professionalism that the company maintains in the aviation market.

Gulfstream G550

The latest addition to Welojets' fleet is the Gulfstream G550, the company's first jet based in Madrid, which is a key player in the transatlantic and intercontinental market, connecting Europe with the United States, Latin America and Asia. With seating for 14 passengers, the Gulfstream G550 is one of the most outstanding aircraft in

the business aviation sector, with the ability to fly more than 12,000 kilometres, with a range of 13 hours, providing its passengers with a seamless flight.

With a cruising speed of 889 km/h, this jet can fly faster than many other aircraft in its class, significantly reducing travel times. In addition, its ability to reach altitudes of up to 51,000 feet not only provides a smoother flight experience by avoiding congested air traffic, but also optimises fuel consumption, resulting in lower long-term operating costs.

Positioning itself as one of the private aviation companies with the greatest future projection, Welojets consolidates its presence in the European market with the incorporation of this aircraft, which will be joined in the coming months by a BOEING 737 500 with capacity for 90 passengers, destined for large charter groups, which will also be based in Madrid.

<https://www.welojets.com/>



TOYOTA RAV4 GR SPORT

EL SUV DEFINITIVO THE ULTIMATE SUV



Tres décadas de constante innovación sin perder la esencia de identidad original de este SUV, pero haciéndolo aún más eficaz, seguro, fiable y cómodo, han hecho del RAV4 un todocamino icónico. La incorporación de la última tecnología híbrida enchufable lo convierten en un referente de eficiencia en todos los campos.

Three decades of constant innovation without losing the essence of the SUV's original identity, but making it even more efficient, safe, reliable and comfortable, have made the RAV4 an iconic SUV. The incorporation of the latest plug-in hybrid technology makes it a benchmark for efficiency in all areas.

Texto | Text: Redacción
Fotografía | Photography: Toyota Motor Corporation |
Hans Berggren | Cardinalia Comunicación



Con más de catorce millones de unidades vendidas en todo el mundo desde su lanzamiento, avalando así las excepcionales cualidades del RAV4, la última entrega del fabricante nipón en el segmento SUV da un paso de gigante hacia la excelencia con una evolución versátil, divertida y fácil de conducir, además de excelentes prestaciones y un compromiso claro con la eficiencia y la seguridad. Este año ha llegado la última versión de la quinta generación del RAV4 híbrido enchufable con un carácter más deportivo sin renunciar a sus dotes ruterías.

Un exterior espectacular

Con una imagen robusta, su estética está llena de detalles diferenciadores que remarcan su carácter deportivo, como su contundente frontal o la amplia parrilla con las exclusivas siglas GR. Los grupos ópticos más grandes y el paragolpes rematado en color gris oscuro metalizado refuerzan el espíritu dinámico que encierra la elegante carrocería. En la zaga del RAV4 llama la atención la luna trasera enmarcada por un embellecedor en negro brillante y un generoso alerón superior, así como las aberturas de ventilación que mejoran el rendimiento aerodinámico. Por su parte, las exclusivas llantas de 19" y cinco radios dobles han sido diseñadas específicamente para aligerar el peso y mejorar la rigidez. Acabadas en negro brillante y con múltiples detalles mecanizados en los márgenes de los radios, aportan un incontestable toque deportivo.



La combinación bitono de colores también está pensada en consonancia con el resto del diseño, siguiendo las directrices estéticas del rojo, negro y blanco de la escudería automovilística Toyota Gazoo Racing. Opcionalmente se puede elegir entre pintura metalizada Plata luna, Gris Grafito y Mica Azul Orión, con posibilidad de combinarlos con negro brillante en el techo, pilares centrales y alerón trasero.

Un interior de alto nivel

El espacioso habitáculo del Toyota RAV4 GR Sport despliega todo el equipamiento que la marca puede ofrecer, es amplio en todas sus cotas, cuidadosamente ergonómico y está rematado con materiales de muy alta calidad, por lo que el confort está asegurado. Los guarnecidos interiores y la tapicería están realizados en una combinación de ante negro y cuero sintético rematados con costuras en gris, que acentúan el agradable tacto, así como una buena sujeción de los ocupantes en orden de marcha, algo que también se debe a la acertada arquitectura de los asientos. En cuanto a los acabados, todos de gran calidad, llama la atención el toque exclusivo de los detalles metálicos en gris oscuro del volante, las rejillas de ventilación y de la consola central alrededor de la palanca de cambio. El equipamiento de serie incorpora en el GR Sport la regulación eléctrica de los asientos delanteros y una nueva versión del monitor de visión panorámica, que incluye una perspectiva desde la parte inferior del vehículo para un mejor control del suelo por el que se circula a bajas velocidades en conducción offroad. Resulta muy sencillo encontrar la posición de conducción ideal con todos los mandos e información a mano.



El cuadro de instrumentos digital de 12,3" ofrece muchísima información de manera clara e intuitiva, pudiéndose personalizar en función de las preferencias personales o de las características del viaje.

El RAV4 GR Sport incorpora el más avanzado sistema multimedia de la marca, el Toyota Smart Connect, perfectamente accesible a través de una pantalla de 10,5" situada en la zona central del salpicadero, pudiendo conectarse de manera inalámbrica si se usa una Apple CarPlay® o por cable para Android Auto®. Este avanzado sistema multimedia permite la navegación con información actualizada en tiempo real del tráfico, así como toda la información necesaria para la planificación de rutas, reconocimiento de señales de tráfico, información meteorológica o la alerta de zonas de bajas emisiones, entre otras funcionalidades. La interacción por voz es ahora más fácil gracias al asistente "Hey Toyota", a través del cual se puede ajustar el climatizador, seleccionar funciones multimedia, realizar llamadas telefónicas o abrir y cerrar las ventanillas, por ejemplo. Esta función está diseñada para entender el desarrollo conversacional y reaccionar al mensaje a través de frases cortas y directas tanto del propio conductor como del pasajero delantero. De esta manera se consigue una conducción más segura con menos acciones de distracción, a la vez de una experiencia de viaje mucho más agradable. Las actualizaciones del software tampoco son un problema, pues a través del módulo de datos del propio coche, DCM Data Communications Module, se pueden realizar en remoto sin la necesidad de acudir a un taller autorizado.



En orden de marcha

El RAV4 GR Sport híbrido enchufable dispone de una motorización de 2,5 litros de cubitaje Hybrid Dynamic Force que, de manera combinada combustión-eléctrico, rinde 306 CV capaces de lanzar los 1.910 kg de peso de 0 a 100 km/h en 6 segundos.

En cuanto a la autonomía eléctrica, llega a los 75 km y un máximo de 135 km/h gracias a una moderna batería que se recarga en un máximo de tres horas al 100%.

La suspensión es otro apartado dinámico que ha experimentado sustanciales cambios que favorecen el tacto de la conducción. Los muelles delanteros y traseros son ahora más rígidos, mejorando la agilidad y las respuestas más certeras. Estos cambios conllevan un ajuste de la fuerza de los amortiguadores, equilibrando perfectamente el compromiso entre confort y seguridad. La incorporación de serie del sistema de tracción integral inteligente AWD-i favorece un menor consumo urbano, un funcionamiento silencioso en altas velocidades y un mejor agarre en suelos deslizantes. Este innovador sistema genera más par motor a partir de la propia mecánica del coche, a la que se suma un motor eléctrico adicional situado en el eje trasero, aprovechando mejor la energía, reduce el peso y optimiza el funcionamiento de la tracción integral.

La distribución del par motor entre ambos ejes varía de forma autónoma según las condiciones específicas del momento para conseguir la mejor motricidad, la estabilidad y el rendimiento del motor.

La Gestión Integrada 4x4 (AWD Integrated Management), una característica única del RAV4, ajusta de manera automática todos los sistemas del vehículo como son la dirección asistida, el control del freno y acelerador, la caja de cambios y la distribución del par según sea el modo de conducción seleccionado: normal, eco o sport.

Fuera de carretera, el sistema AWD-i incorpora un control automático del diferencial de deslizamiento limitado, una herramienta fundamental para conseguir los mejores niveles de agarre sobre cualquier tipo de terreno o condiciones de conducción adversas.

El paquete Toyota Assist incorpora prestaciones avanzadas de seguridad y asistencia a la conducción como el sistema de seguridad presolisión con capacidad de activar los frenos para evitar el impacto.

Otra novedad es la Dirección asistida de emergencia que ayuda a esquivar a peatones en la calzada, manteniendo el coche dentro del carril y bajo control total.

El Toyota RAV4 GR Sport es una magnífica propuesta polivalente para todos los niveles de exigencia y para todas las necesidades, tanto como vehículo recreacional como de familia, gracias a sus buenas capacidades de carga de maletero, a su ergonómico habitáculo, a su excelente rendimiento dinámico y a la exquisita experiencia de conducción.

www.toyota.es



With more than fourteen million units sold worldwide since its launch, underlining the RAV4's exceptional qualities, the Japanese manufacturer's latest SUV takes a giant step towards excellence with a versatile, fun-to-drive and easy-to-drive evolution, and a clear commitment to efficiency and safety.

This year saw the arrival of the latest version of the fifth generation RAV4 plug-in hybrid with a sportier character without sacrificing its road-going qualities.

A spectacular exterior

With a robust image, its aesthetics are full of differentiating details that emphasise its sporty character, such as its powerful front end or the wide grille with the exclusive GR lettering.

The larger light clusters and the bumper finished in dark grey metallic colour reinforce the dynamic spirit of the elegant bodywork.

At the rear of the RAV4, the rear window framed by gloss black trim and a generous rear spoiler are striking, as well as aerodynamic performance-enhancing vents.

The unique 19" five-twin-spoke wheels have been specifically designed to reduce weight and improve rigidity. Finished in gloss black and with multiple machined details on the edges of the spokes, give them an unmistakably sporty touch.

The two-tone colour scheme is also in keeping with the rest of the design, following the red, black and white aesthetic guidelines of the Toyota Gazoo Racing team. A choice of Moon Silver, Graphite Grey and Orion Blue Mica metallic paint is available as an option and can be combined with gloss black on the roof, centre pillars and rear spoiler.



A high-level interior

The spacious cabin of the Toyota RAV4 GR Sport is fully equipped, spacious throughout, carefully ergonomically designed and finished with high quality materials, so comfort is assured.

The interior trim and upholstery is in a combination of black suede and synthetic leather with grey stitching, which accentuates the pleasant feel, as well as providing good occupant support in running order. This is also due to the cleverly designed seat architecture.

In terms of finish, all of which are of high quality, the exclusive touch of dark grey metallic detailing on the steering wheel, air vents and centre console around the gear lever is particularly striking.



Standard equipment on the GR Sport includes electric front seat adjustment and a new version of the panoramic view monitor, which includes a view from underneath the vehicle for better control of the ground at low speeds in off-road driving.

It's easy to find the ideal driving position with all the controls and information close at hand. The 12.3" digital instrument cluster provides a wealth of information in a clear and intuitive way, and can be customised to suit personal preferences or trip characteristics.

The RAV4 GR Sport features the brand's most advanced multimedia system, Toyota Smart Connect, which is easily accessible via a 10.5" screen located in the central area of the dashboard, and can be connected wirelessly via Apple CarPlay® or via cable for Android Auto®.

This advanced multimedia system enables navigation with real-time traffic information, as well as all the necessary route planning and traffic sign recognition, weather information and low-emission zone alerts, among other functionalities.

Voice interaction is now easier thanks to the "Hey Toyota" assistant, through which you can adjust the climate control, select multimedia functions, make phone calls or open and close the windows, for example. This function is designed to understand the conversational development and react to the message through short, direct sentences from both the driver himself and the front passenger. This results in safer driving with fewer distracting actions, and a much more pleasant driving experience.

Software updates are not a problem either, via the car's own DCM Data Communications Module, can be carried out remotely without the need to visit an authorised workshop.

In running order

The RAV4 GR Sport plug-in hybrid is powered by a 2.5-litre Hybrid Dynamic Force engine that combines combustion and electric power, produces 306 hp capable of launching the 1,910 kg vehicle from 0-60 mph in 6 seconds.

As for electric range, it reaches 75 km and a maximum of 135 km/h thanks to a modern battery that recharges in a maximum of three hours to 100%.

The suspension is another dynamic area that has undergone substantial changes to improve the driving feel. The front and rear springs are now stiffer, improving agility and more accurate responses. These changes lead to an adjustment of the damping force, perfectly balancing the trade-off between comfort and safety.



The standard AWD-i intelligent all-wheel-drive system helps to reduce urban fuel consumption, quiet operation at higher speeds and better grip on slippery surfaces. This innovative system generates more torque from the car's own mechanics, plus an additional electric motor on the rear axle, making better use of the energy, reduces weight and optimises all-wheel drive operation.

Torque distribution between the two axles varies autonomously according to the specific conditions of the moment to achieve the best driveability, stability and engine performance.

WD Integrated Management (AWD Integrated Management), a unique feature of the RAV4, automatically adjusts all vehicle systems such as power steering, brake and throttle control, gearbox and torque distribution according to the selected driving mode: normal, eco or sport.

Off-road, the AWD-i system incorporates automatic limited-slip differential control, an essential tool for achieving the best levels of grip in all types of terrain and adverse driving conditions.

The Toyota Assist package incorporates advanced safety and driving assistance features such as the pre-collision safety system with the ability to activate the brakes to avoid impact.

Another new feature is Emergency Power Steering which helps to avoid pedestrians on the road, keeping the car within the lane and under full control.

The Toyota RAV4 GR Sport is a great all-rounder for all levels of demand and for all needs, both as a recreational vehicle and as a family vehicle, thanks to its good load capacity and ergonomic cabin, excellent dynamic performance and an exquisite driving experience.

<https://www.toyota.co.uk/>



DISFRUTA TUS LÍMITES

Descubre el neumático
perfecto para tu aventura en
WWW.CONTI-MOTO.ES



NUEVO

ContiAttack SM 2

ContiScoot

ContiRoad

ContiRoadAttack 4

ContiSportAttack 4

TKC 70 Rocks

TKC 80

Descubre el universo ContiMoto en
www.conti-moto-blog.es

¡Síguenos!
@contimotoesp



cáceres

living la vida relax



DIPUTACIÓN DE CÁCERES