

El Viajero

www.elpais.com/elviajero



24 horas en... Brno

De Villa Tugendhat, obra maestra de Mies van der Rohe, a las cervecerías checas

6

Los aromas ya tienen museo

Cien olores atrapados en Santa Cruz de la Salceda (Burgos). Orégano, hierba o humo

9

EL PAÍS 22.06.12
Número 713

10

Un hotel secreto en Sifnos

La pequeña y elegante isla griega, el lugar perfecto para desconectar del mundo



Bares, qué lugares

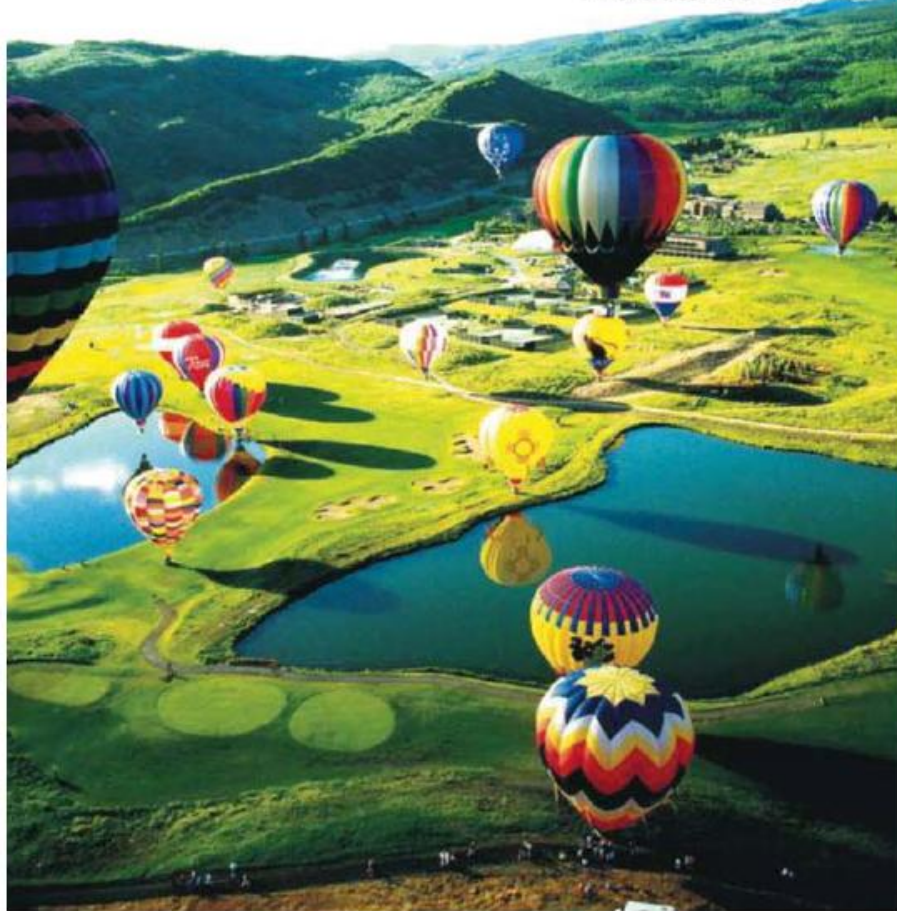
MONOCLE

Leyendas como el barman japonés Mitsugi Yoshida.

Cócteles clásicos o exóticos en el Dragonfly de Beirut, el Cocktail Bar de Barcelona o el Weather Up de Nueva York. Monocle elige cinco locales auténticos que cobran vida a medianoche

El barman Mitsugi Yoshida, en el Y&M Bar Kikling, en Tokio. Hiroshi Yoshino

Búscame ahí...



En el primer vuelo tripulado de la historia, el 17 de septiembre de 1783 en los jardines franceses de Versalles, no hubo piloto ni azafatas, pero sí tres pasajeros: un carnero, un gallo y un pato. que aterrizaron sanos y salvos tras un breve vuelo en un globo de aire caliente diseñado por Joseph y Étienne Montgolfier muy similar a los que sobrevuelan las Elk Mountains durante el Snowmass Balloon Festival (www.snowmassballoon.com), que se cele-

bra desde hace 37 años (el próximo, del 14 al 16 de septiembre) en Snow Village, cerca de Aspen (Colorado, EE.UU.). Han cambiado los materiales —la seda natural, por tejidos sintéticos incombustibles, más ligeros y resistentes; la leña, por el propano—, pero el principio por el que vuelan es el mismo que el del globo de los hermanos Montgolfier: el aire caliente pesa menos que el aire frío. **Isidoro Merino**. Fotografía de Margaret Durrance

Trotamundos

Gorka Postigo • Fotógrafo

Zapatos de Cavalli

Gorka Postigo no conocía Marrakech. Un encargo hizo que el fotógrafo y arquitecto, que hasta el 7 de julio expone *Delusions*, una selección de sus imágenes, en La Fresh Gallery, en Madrid, empacará su equipo y se fuera al desierto a disparar con su cámara.

¿Fotografió dromedarios?

Para uno de los reportajes que fuimos a hacer los necesitábamos. En un momento dado estábamos haciendo la producción de ropa con uno de los modelos y nos dimos cuenta de que uno de los animales se estaba comiendo un vestido.

¿Era de marca?

Sí, pero se lo sacamos de la boca a tiempo. Eso sí, era demasiado tarde para unos zapatos de Roberto Cavalli; el dromedario se había meado sobre ellos.

¿Durmio en un riad?

Estuve en Snaa 13, decorado con elementos marroquíes pero con un estilo minimal. El patio, con su *hessia*, la piscina principal, transmitía una sensación de paz y tranquilidad muy potente.

¿Tallia o *baklava*?

En general, la comida me parece deliciosa. Una noche cenamos en La Palais Rouhl, un restaurante decorado con un estilo colonial muy cuidado.

¿Descubrió el ambiente gay?

No salimos por la noche. El ambiente existe pero no está nada permitido. Un chico nos contó que un amigo suyo tenía un hotel que una guía de Internet cataloga como *gay friendly*. Al poco, la policía empezó a acudir al establecimiento para controlarlo. No permiten ninguna expresión del tema; lo viven pero de puertas para adentro. **Pablo León**

VINOS

Siete años no es nada

BUCAMEL 2008

Tierras de Orgaz. Orgaz. 12. Manzanque (Toledo).
Teléfono: 912 68 22 99. Internet: www.bodegastierrasdeorgaz.com
DO: VT (vinos de la tierra) de Castilla. Tipo: tinto crianza, 14,5%.
Cepas: Tempranillo. Precio: 12 euros.
Puntuación: 9/10.

Carlos Delgado

Tras plantar 40 nuevas hectáreas de viñedo en los montes de Toledo, a una altura media de 850 metros sobre el nivel del mar, Carlos Galdón refunda en 2007 la vieja bodega Tierras de Orgaz. Lo tiene claro: lo pri-

mero es la viña, el resto ya vendrá. Elige cuidadosamente el terreno, un paisaje en pendiente, duro, solano, con la superficie cubierta por una gruesa capa de cantizal que sujeta la temperatura en las frías noches continentales; debajo, la fina capa de arcilla roja, húmeda y esponjosa, cubre a modo de manto la piedra caliza; estratos edafológicos que presagian finura, aromas estilizados, frescor.

Durante años contempla el desarrollo de las cepas. No hay prisa. Deja pasar siete cosechas an-

tes de elaborar la primera añada. Cuenta con el asesoramiento de un director técnico de la talla de Ignacio de Miguel, señor de los mil vinos manchegos, y además, con el buen hacer del enólogo José Carlos Serrano.

Si tenemos en cuenta que estamos en los primeros pasos de un ambicioso proyecto vitivinícola, el resultado es alentador. El vino ya muestra sus rasgos definitivos: aromas maduros de mora silvestre, cereza y especias, en un conjunto de notable fuerza expresiva que refuerza la armonía fruta-madera. Sabroso, su solidez única aconseja algún tiempo más de envejecimiento en botella.



¡Tu eliges... tinto o rosado Cigales!

[*Suelos únicos que guardan viñedos centenarios]

CIGALES

www.do-cigales.es