

GENTLEMAN

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

NÚMERO 82. 1,98€

La herencia de

Fellini

RECUPERAR EL ESPÍRITU
DE LA DOLCE VITA

EL AMOR EN LAS CIUDADES
Y OTRAS HISTORIAS DE ALCOBAS

ESPECIAL NIEVE

ESTACIONES, MODA

COMPLEMENTOS, BAZAR

GASTRONOMÍA

LA INVASIÓN ITALIANA

VIAJES, TECNO, MOTOR

GENTLEMANÍA, RELOJES

ANDORRA 4€, PORTUGAL 4€





En esta página, sala del restaurante Andanza, del Hotel Casa de Sierra de Nevada, en San Miguel de Allende. A la derecha, barricas de la bodega de José Cuervo, con la rúbrica de las personalidades que la han visitado.

Damaajuanas de Tequila
elaboradas en
1890-1900



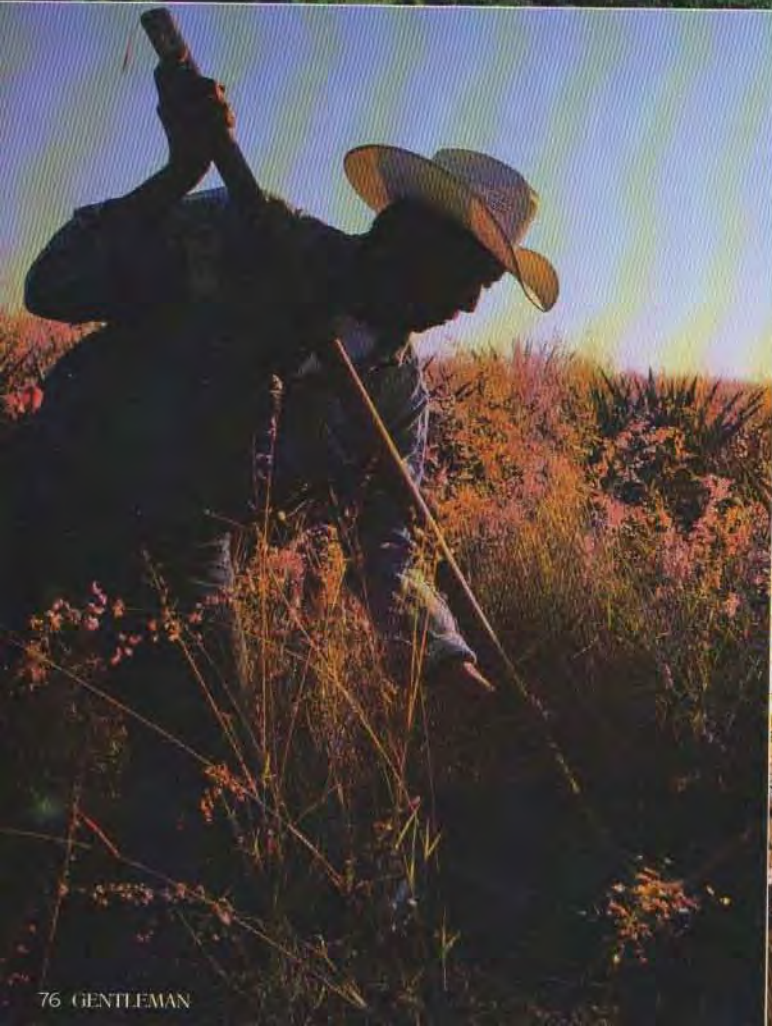
TEQUILA
ALMA DE MÉXICO

VIAJE A LA ESENCIA DEL
TEQUILA, AL JALISCO DE
LAS PLANTACIONES DE
AGAVES, LAS DESTILERÍAS
Y LAS HACIENDAS LLENAS
DE ANTIGUA MAGIA,
CON COLOFÓN EN SAN
MIGUEL DE ALLENDE.

Texto ALICIA ARRANZ
Fotografía JUAN SERRANO CORBELLA

Reserva
DE LA FAMILIA

Reserva
DE LA FAMILIA
Alejandro Alvarez
Films.



ABRE PUERTAS, CIERRA
TRATOS, ACORTA
ESPERAS, CURA LA
TRISTEZA, LEVANTA
EL ÁNIMO MEJORA LA
DIGESTIÓN. DE TODO
ESO (Y DE MUCHO MÁS)
ES CAPAZ EL TEQUILA

Quita la angustia, extingue la culpa, hace olvidar, suelta la lengua, arregla corazones rotos, acerca amigos, apresura desenlaces, causa rubores, elimina la timidez, levanta el ánimo y hace compadres. También abre puertas, cierra tratos, acorta esperas, cura la tristeza, mejora la digestión, causa rubores y liga comadres. De todo eso (y de mucho más) es capaz el tequila, ese venerado elixir que junto con los charros y los mariachis representa el colmo de la *mexicanidad*. Curiosamente, los tres iconos tienen sus raíces en el mismo estado, el de Jalisco, que ensalzan los corridos más famosos que suenan a todo volumen en las cantinas de Amatitán, El Arenal, Teuchitlán, Tequila y Magdalena, los pueblos que comprende esta ruta.

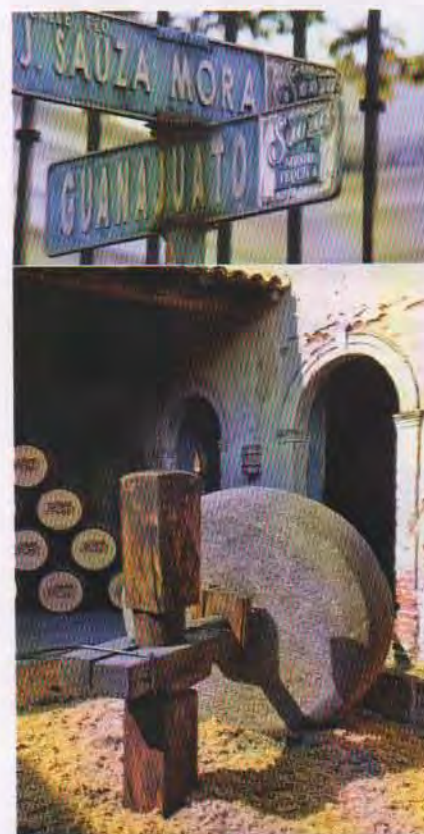
Para llegar hasta aquí hay que enfilear hacia el noroeste la autopista 15 desde Guadalajara, la capital del estado y segunda ciudad en importancia del país, con 11 millones de almas. Recorridos unos 50 kilómetros, el paisaje comienza a tornarse azulado y la vista, a perderse por las onduladas colinas y las infinitas hileras de agave, que asemejan a extraños viñedos, la planta milagrosa de la que se obtiene el tequila. La importancia de este paisaje en la historia, cultura y economía mexicana, es tan grande que, desde 2006, está catalogado como Patrimonio Mundial por la Unesco. Comoquiera que el *Agave Tequilana Weber Azul* (su voz científica) crece en terrenos casi desérticos y tiene pencas afiladas, hay quien la toma por una especie de cactus; en realidad, es de la familia de las agaváceas.

El agave, que en griego significa “admirable”, es una planta endémica que se resiste a ser cultivada en otras latitudes, cuyas fibras eran usadas por los antiguos pobladores de Mesoamérica para hacer cuerdas y tejidos. Una leyenda náhuatl cuenta que un día cayó un rayo en un montón de piñas haciendo hervir su savia y convirtiéndola en un néctar muy dulce, con propiedades maravillosas, que servía para comunicarse con los dioses; aunque lo más probable es que el tequila surgiera cuando llegaron los españoles, con sus alambiques y sus sueños de generar una fructífera sinergia entre las tradiciones prehispánicas y los avances tecnológicos europeos heredados de los árabes. Aquel primer aguardiente sirvió además para hacer más llevaderas las soledades de los conquistadores en aquellas tierras tan remotas, así como para proporcionar una vía de escape para los indios colonizados.

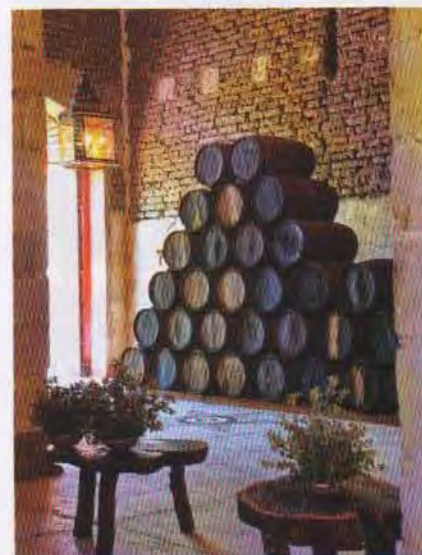
Tequila Tour

El de Tequila no es un pueblo grande, pero lo tiene todo para enamorar a cualquiera: calles empedradas, con casas de fachadas multicolores (a las que no les iría mal una buena mano de pintura); una plaza con una iglesia y árboles a cuya sombra platican sus habitantes; un mercado (al que hay que ir a desayunar sus platillos más típicos, como las puntas de ternera con chilaquiles o los huevos rancheros) y unas cuantas cantinas por las que los mariachis hacen sus rondas cada bendita tarde.

Como el tequila ha resultado ser un



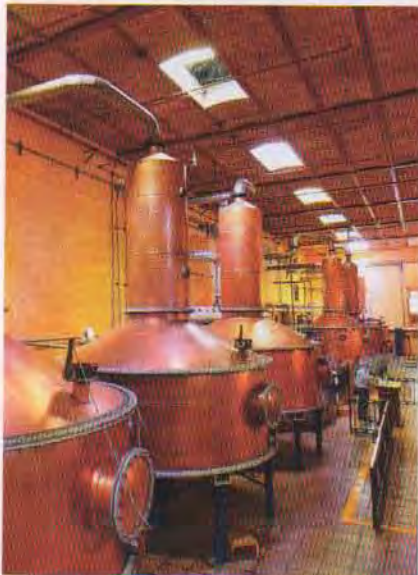
En la página anterior, en orden de lectura: paisaje agavero; jimador pelando los agaves; detalle de horno para piñas de agave en La Cofradía. A la derecha de estas líneas, desde arriba: carteles indicadores de Sauza; antiguo molino-prensa de Mundo Cuervo; pasillo de El Carmen en Ahuualulco de Mercado (www.haciendaelcarmen.com.mx).



EL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL TEQUILA EMPIEZA POR ESPERAR ENTRE SIETE Y DIEZ AÑOS A QUE LAS PIÑAS ALCANCEN SU PUNTO ÓPTIMO DE MADURACIÓN



De arriba abajo: la cuidada decoración colonial de la Hacienda El Carmen; alambiques de cobre y bodega centenaria en la La Rojeña de Mundo Cuervo. En la siguiente página, vista panorámica de San Miguel de Allende y una calle del centro.



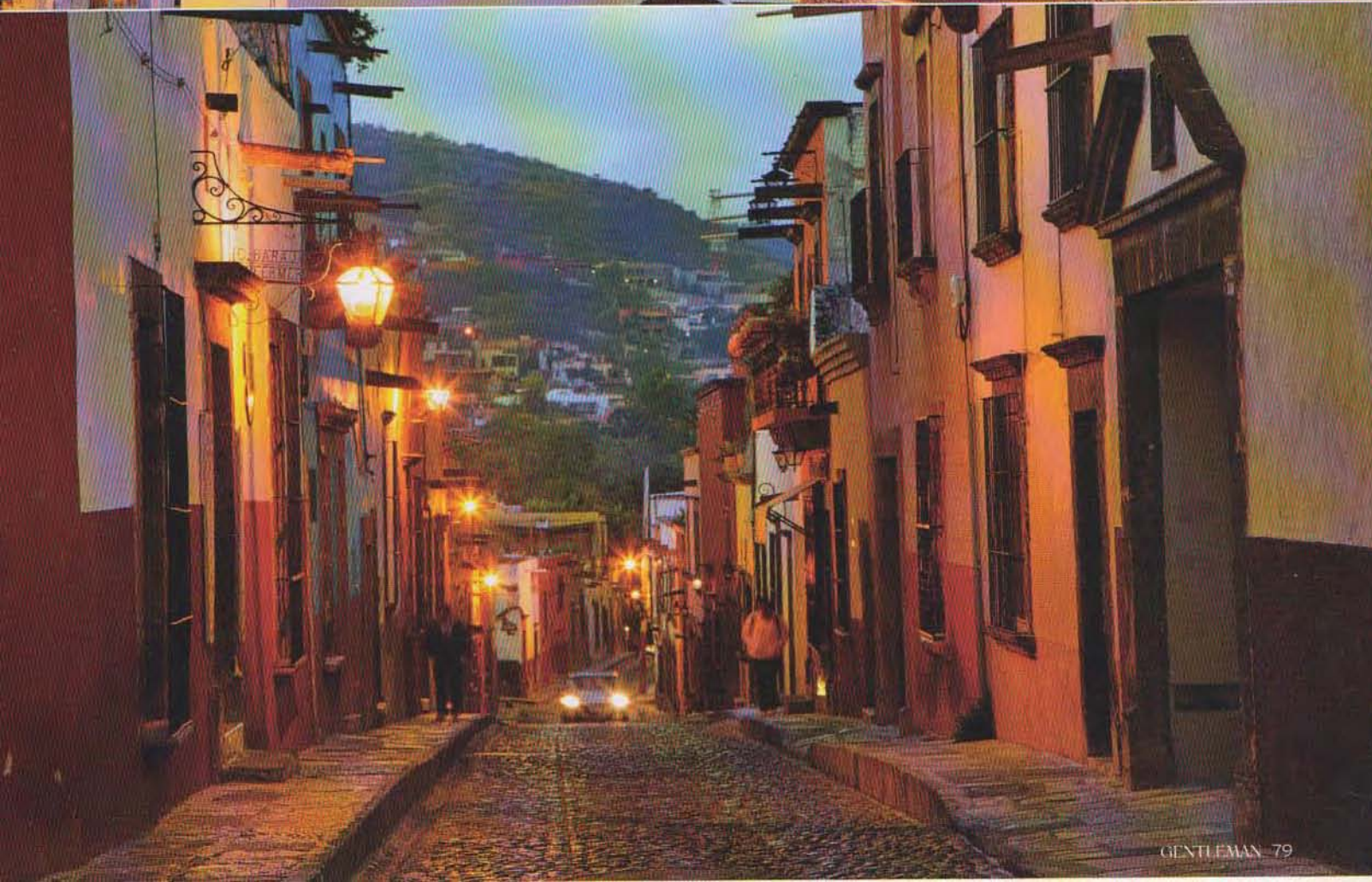
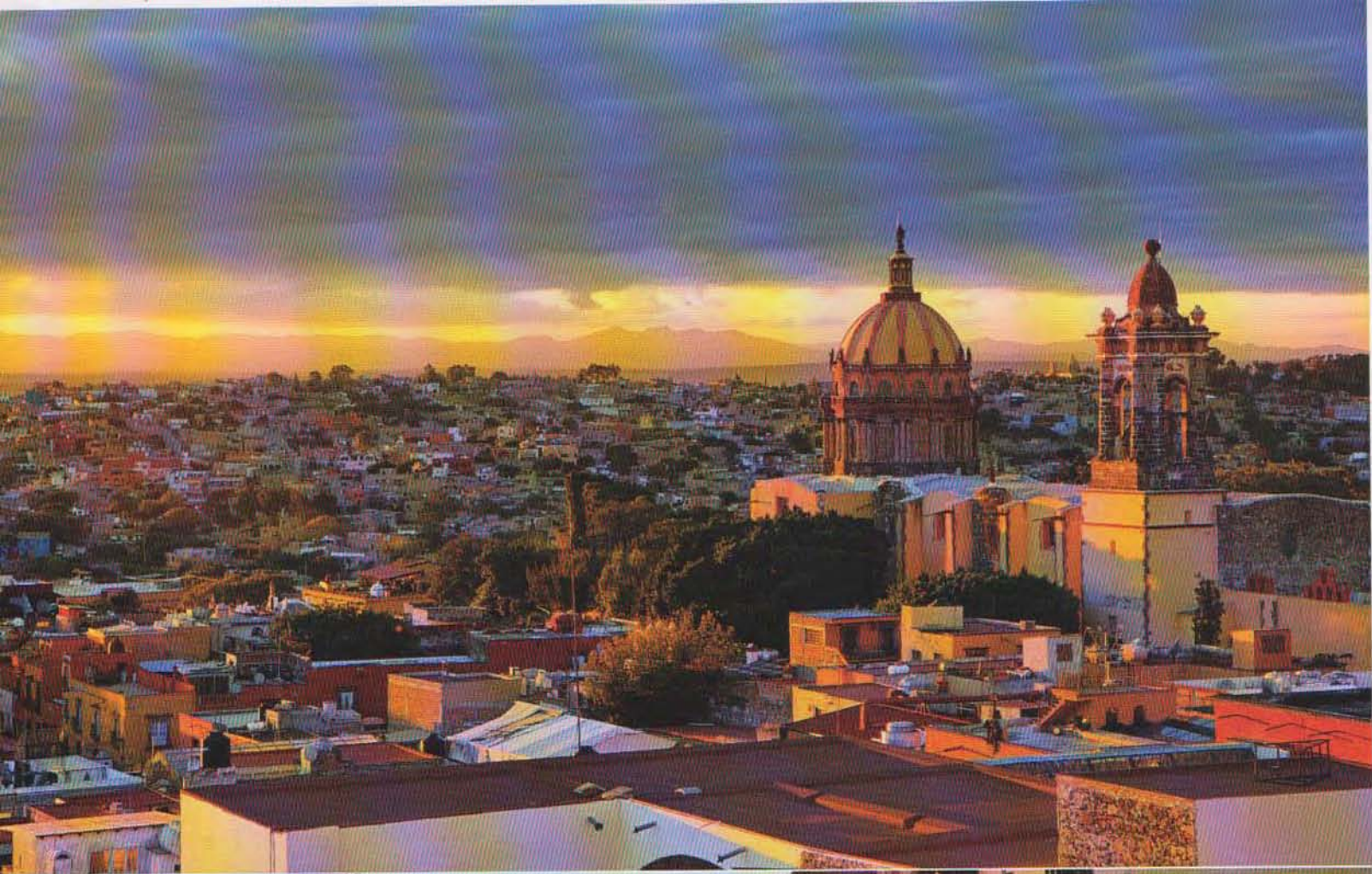
atractivo turístico de primer orden también hay un autobús con forma de botella que para en las principales destilerías y un museo en el que se cuentan la historia y todos los detalles del laborioso proceso de elaboración. Que empieza por esperar entre siete y diez años para que las piñas alcancen su punto óptimo de maduración, cuando miden unos 50 cm y pesan entre 20 y 100 kilos. La parte más dura del trabajo la asumen los jimadores, que salen al campo al amanecer, a cortar las hojas de los agaves y desenterrar las piñas con la coa, una especie de pala plana que produce un sonido parecido a un gemido (de ahí "jimar"). Tras cocerlas en hornos gigantescos, las piñas son exprimidas y se separan las mieles —que deben representar un 51 % de la mezcla total de azúcar, melaza, glucosa y fructosa para poder llamarse propiamente tequila—. Las levaduras tienen que fermentar durante al menos 24 horas antes de proceder a la destilación, que en este caso es doble, pues tras este paso ya se obtiene un tequila blanco listo para consumir. El reposado necesita, en cambio, entre dos meses y un año de barrica, de encina o roble blanco, para adquirir su ligera tonalidad ambarina y sus notas de madera y vainilla. En cuanto al añejo, con un mínimo de un año de envejecimiento y un máximo de diez, es, lógicamente, el que proporciona matices más refinados y un color más oscuro.

Todo esto se aprende, por ejemplo, en la Hacienda La Rojeña de Mundo Cuervo,

donde se asiste, en grupos guiados, a la elaboración de los destilados de la célebre marca José Cuervo, fundada en 1795. En esta y en casi todas las casas tequileras, los *tours* pueden incluir un recorrido por las plantaciones y siempre culminan con la consabida cata; aunque en este caso también puede finalizar saboreando unos *margaritas* en la Fonda la Cholula, el restaurante del complejo, o adquiriendo algún souvenir en la tienda. Sauza es otro de los pesos pesados de esta industria, desde el S.XVII una de las principales de este estado de Jalisco, que mide unos 80.000 km² y tiene, en la actualidad, unos siete millones y medio de habitantes. Y la tercera imprescindible es la Hacienda de San José del Refugio, donde pueden descubrirse los secretos del tequila Herradura, aunque para ello hay que desplazarse hasta Amatitán. Para experiencias aún más "cercanas", se puede entrar en alguna de las de gestión familiar —como La Cofradía, a las afueras de Tequila—, con coquetas habitaciones entre agaves y, en cualquier caso, un trato mucho más directo y distendido.

Te recuerdo España

Aunque radicada en Jalisco, la Denominación de Origen de Tequila abarca también municipios de otros cuatro estados mexicanos: Michoacán, Tamaulipas, Nayarit y Guanajuato, al que saltamos ahora, volando primero a Ciudad de México. Y es que a menos de 200 kilómetros al norte de la capital se encuentra San





EL CASA DE SIERRA NEVADA ES PARTE INDISOLUBLE DEL CORAZÓN DEL CASCO HISTÓRICO DE SAN MIGUEL, LO QUE LE CONFIERE UNA LUZ AUN MÁS ESPECIAL A SU INCREÍBLE BELLEZA

Miguel de Allende, Patrimonio de la Humanidad, una de las ciudades más hermosas de México, la segunda en apoyar el levantamiento contra el dominio español, que estalló en la vecina Dolores la noche del 15 de septiembre de 1810, cuando resonó el histórico Grito de Independencia de Hidalgo, el cura criollo artífice del inicio de la revolución; una ciudad cuyo cautivador casco antiguo conserva todo su esplendor colonial, en forma de iglesias barrocas, mansiones, casas palaciegas, haciendas, parques, plazas ajardinadas... La razón que, desde Tequila, nos ha traído hasta San Miguel es un hotel, el Casa de Sierra Nevada: a la postre, una experiencia tan extraordinaria que el viaje hubiera valido la pena aunque estuviese en Marte. El Casa de Sierra Nevada es parte indisoluble del corazón del casco histórico de San Miguel, lo que le confiere una luz aun más especial en esta perla de 60.000 habitantes, que amanece cada día envuelta en la tranquilidad más absoluta, que de hecho, de unos años a esta parte ha atraído hasta aquí a un buen

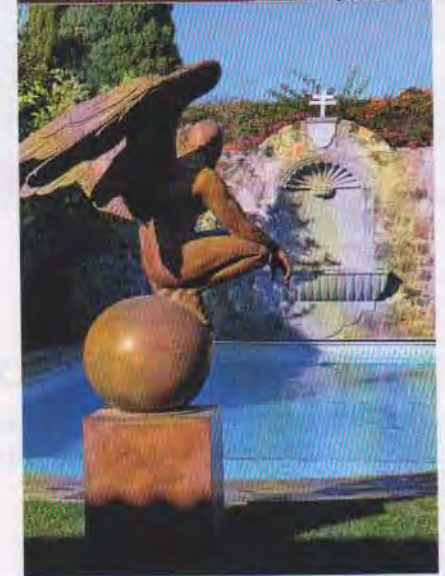
número de estadounidenses, que viven en San Miguel su retiro soñado.

Con ellos se han instalado también muchos artistas, anticuarios y restauradores, que han hecho de sus locales espacios dignos de ser fotografiados por las mejores revistas de decoración. Hoteles *boutique*, restaurantes con encanto y cafés de los que invitan a pasar una tarde entera saboreando la atmósfera y las vistas se encuentran a cada paso en los alrededores de la plaza principal, del colorido mercado y del Centro Cultural Ignacio Ramírez "El Nigromante", en la Escuela de Bellas Artes –en la que en su día impartieron clase grandes artistas nacionales, como Diego Rivera, David Alfaro Siqueiros o Pedro Martínez, y donde hoy se pueden visitar atractivas exposiciones temporales. El tiempo en San Miguel se dilata y los días dan para mucho; y con un buen tequila de cuando en cuando incluso para más. ©

MÁS INFORMACIÓN:
Ruta del Tequila: www.rutadeltequila.org.mx y Consejo Regulador del Tequila: www.crt.org.mx

CASA DE SIERRA NEVADA, LA PERFECCIÓN

El Hotel Casa de Sierra Nevada, de la prestigiosa cadena Orient-Express, se cuenta entre los hoteles más exclusivos de México. Dispone de 15 habitaciones deluxe y ejecutivas, 22 suites repartidas en cuatro casonas aledañas y otra más, Casa Parque. Todas las estancias son distintas, resultado de la magistral forma de armonizar los detalles, del que se deriva un lujo con elementos locales tales como muebles antiguos, obras de arte y detalles de artesanía local. La mayoría de las estancias cuentan con terrazas privadas, algunas con jacuzzi. Todas ofrecen una gran sensación de intimidad y estremecedores atardeceres sobre campanarios en un mar de tejados rojos. Se aconseja reservar al menos un almuerzo y una cena en sus soberbios restaurantes Casa Parque y Andanza, y un tratamiento a base de hierbas naturales en el fabuloso Laja Spa. *Los precios para las habitaciones dobles arrancan en 150 € aprox. Información: www.casadesierranevada.com



En la página anterior, arriba, sala de acceso al Restaurante Andanza; abajo, estancia principal de la suite Colonial, en Casa Limón. A la derecha de estas líneas, desde arriba, terraza de la suite presidencial, con vistas a una piscina rodeada de esculturas a la que se accede por una evocadora puerta antigua, de hierro forjado.

