



Condé Nast Traveler

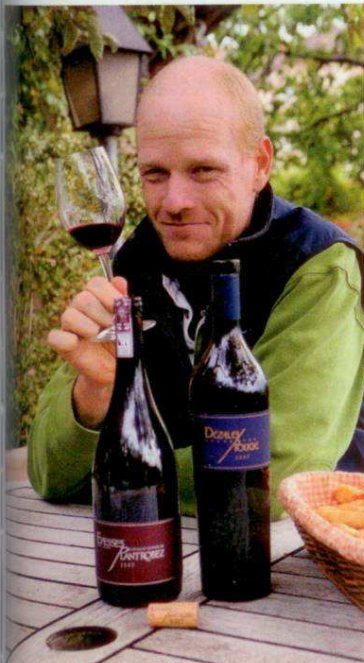
DESCUBRE LOS LUGARES MÁS BELLOS DEL MUNDO

Zúrich, Ginebra,
Jungfrau, Valais, Berna,
lago Lemán, Lausana,
Tesino y Grisonnes...

SUIZA
LA NUEVA ELEGANCIA



ARRIBA: Cully, detalle del pueblo con los viñedos, Patrimonio de la Humanidad.
 ABAJO: el propietario de la bodega Blaise Duboux en Epesses.
 PÁG. IZQDA: zapatos de Charlot en chocolate de Poyet, Vevey.



son hallazgos helvéticos, no en vano Suiza es el principal fabricante y exportador de chocolate del mundo. La aventura suiza con el cacao empezó en 1697 cuando Heinrich Escher, alcalde de Zúrich, probó el chocolate en Bruselas. Fue él quien lo introdujo en su país, pero en pocos años el chocolate adquirió fama de afrodisíaco, por lo que en 1722 lo prohibieron. Con la llegada de los primeros *cioccolateri* italianos el cacao salió del ostracismo y, en el siglo XIX, los turistas que se refugiaban en las montañas suizas se convirtieron en los principales clientes y transmisores del producto. La demanda aceleró que los productores se esmeraran y Daniel Peter marcó el inicio de la revolución chocolatera. Peter inventó el chocolate con leche y provocó la asociación de algunos fabricantes. No obstante, algunos industriales permanecieron independientes.

Actualmente, casi todas las empresas suizas dedicadas a este alimento forman parte de multinacionales, salvo excepciones como el caso de **Lindt**. El fundador del imperio, Rudolphe Lindt es otro de los revolucionarios por descubrir el *conchage*, un procedimiento que permite retirar el gusto amargo del cacao y darle una textura aterciopelada. El chocolate fue un producto de lujo hasta después de la Segunda Guerra Mundial, cuando se convirtió en una mercancía al alcance de todos. Actualmente, Suiza tiene el récord de consumo mundial de chocolate: 11,6 kilos por persona al año. En cada estación o evento importante, la región implicada propone su especialidad. Pascua cuenta con sus huevos y conejos tradicionales; el otoño se endulza con chocolates en forma de seta y de castaña y la primavera con flores. La **Fiesta de la**

Post scriptum Los bombones de Vollenweider (Marktgasse 17, Winterthur) viajaron al espacio con el suizo Claude Nicollier



REGIÓN DEL LAGO LEMAN

LA RIVIERA SUIZA

*El sabor de pueblos y laderas y la sutileza de unos vinos que le han dado
la vida son razones suficientes para acercarse a descubrir por qué tantos
personajes ilustres quisieron regresar aquí tantas veces.*

TEXTO DE CARLOS PASCUAL. FOTOS DE FÉLIX LORENZO

Todo el mundo ha acabado por llamarla *riviera suiza*, más que el título oficial de "región del **lago Lemán**" (www.region-du-leman.ch). Se lo ha ganado a pulso. La orilla norte del lago –tenida como un pañuelo al sol de mediodía– reúne los ingredientes de una *riviera* mediterránea: luz, colorido y alegría de vivir. Aquí reina el vino más que la cerveza boreal, se habla francés, no alemán, y hay más templos católicos que protestantes. Es otra Suiza, definitivamente. Los pueblos de teja roja se escalonan en colinas que ruedan hasta el lago, rodeadas de viñedos contenidos por bancales y albarradas. El lago fue siempre el mejor camino. Hace sólo cien años todavía lo surcaban más de 200 embarcaciones de vela latina cargadas con maderas, costales de sal de Bex, quesos monumentales de Gruyère o l'Étivaz, toneles de vino de Lavaux... Hoy, los veleeros comerciales han desaparecido, aunque alguno queda, como *La Vaudoise*, que estuvo en activo hasta los años cincuenta, y todavía se utiliza como reclamo festivo. Los barcos son ahora de vapor o con paletas (y un poco de truco, o sea, de gasoil); la gente los toma como quien sube a un autobús, pero al tiempo, si no fuera por su puntualidad y frecuencia, podrían pasar por atractivo turístico para comer o merendar plácidamente.

Podría decirse que el mayor de los lagos alpinos 'empieza' por el oriente, puesto que por allí penetra el **Ródano** que lo alimenta (con muchas ayudas, claro); luego, el río 'sale' del lago por **Ginebra** y continúa su curso. El agua tarda doce años en renovarse, ya que el Lemán es largo y hondo; llega a sobrepasar en algún punto los 300 metros de profundidad. Habría que empezar su recorrido en **Aigle**, que está un poco apartada de la orilla, pero es la estampa típica que nos aguarda en adelante: un pueblo pequeño, ni feo ni bonito en este caso, recogido en torno a un soberbio castillo, y todo rodeado de viñedos que llegan casi hasta el agua. El castillo era una avanza-

LA RIQUEZA ESTÁ EN LAS UVAS

Botella de vino blanco de la bodega **Blaise Duboux** en Epesses.
PÁG. DCHA.: Epesses basa su economía en una tradición vitivinícola que se sigue transmitiendo de padres a hijos.

ELIXIR DE ETERNA JUVENTUD

Donde hay ricos y famosos (que suelen ser proyectos), ya se sabe, no faltan clínicas que prometan poco menos que el elixir de la eterna juventud. La más célebre es **La Prairie** (tel. 21 989 33 11; www.laprairie.ch). Desde 1931 acuden allí pacientes de todo el mundo (incluidos algunos españoles 'afortunados': una semana de tratamientos no baja de los 18.000 €) y en este mismo año ha ganado tres premios internacionales, uno de ellos de nuestros colegas Condé Nast de Nueva York. Es

el no va más en cuanto a equipos, posee su propia línea de cosméticos y vigila la dieta (tiene un libro de recetas propias) y los cuidados del paciente incluso después de abandonar el centro. No es la única, tiene por vecinas a **Centre Biotonus Bon Port** (tel. 21 966 58 58; www.biotonus.ch), **Clinique Paul Niehans** (tel. 21 922 62 42; www.paulniehans.ch), **Health Center Lémana** (tel. 21 961 38 12; www.lemana.com) y **Laclinic** (tel. 21 966 70 00, www.laclinic.ch).

