

California:

Valle de Napa, vinos y buena comida

Carmen Targa

Vice President
Condado Travel, Inc.

544 Aldebarán St, Altamira, San Juan, Puerto Rico, 00920
(787.754.7000 ext. 236 | 787.759.1433 | 787.764.1853
<http://www.condadotravel.com>
carmen.targa@condadotravel.com



Y regresando a las maletas... Luego de adquirir una nueva maleta con espacio para traer 12 botellas de buen vino, nos fuimos a la región vitivinícola de California, *Wine Country*. Pero ¿cuándo es la mejor época para ir a California? Creo que la primavera, para ver los viñedos en flor, o quizás el otoño antes de la vendimia o, después de ella, para disfrutar de los colores de las hojas de parras.

En el *Wine Country* podemos encontrar distintas regiones, todas con un color de tierra distinto, topografía variada y con un olor peculiar, que es lo que le da la distinción a sus vinos; distinción que tiene que ver con su carácter, con su color, con sus aromas y, sobre todo, con su elegancia.

Santa Helena está en el corazón del Valle de Napa, con su famoso *Main Street* y con sus lugares emblemáticos y edificios históricos. La antigua abadía de los Christian Brothers es hoy el instituto Culinaria de America (o *Culinary Institute of the Americas*, o... CIA); y allí también destacan las bodegas de Beringer y Charles Krug.

Seguimos nuestro recorrido por los distintos pueblos, Calistoga con su famoso *Farmers Market* de los días sábados, el Chateau Monte Helena y sus famosos Jardines Japoneses. Calistoga es también famoso por sus baños termales, *spas* con piscinas de aguas minerales naturales y baños de barro, una buena alternativa para recuperarnos después de haber probado las distintas variedades de vinos, blancos, Chardonnay y Sauvignon con sus aromas tan peculiares de la región; tintos, Pinot, Merlot o Cabernet, suaves al paladar y con sabor a frutos secos y especias, sencillos y complejos, tal como es la región. Espumantes, Schram-

sberg, el espumante que se sirve en la Casa Blanca en las cenas de Estado, el distinguido representante de las burbujas americanas. Además están los vinos jóvenes y los entrados en edad y, por supuesto, traviosos a nuestros paladar.

Yountville, la casa de French Laundry, el famoso restaurante del chef Thomas Keller, o la Bottega, el restaurante del reconocido chef Michael Chiarello, donde degusté la mejor pasta que he probado..., fuera de Italia, por supuesto; ¡toda una experiencia gastronómica!

Sonoma, la cuna de William Sonoma, tiene la primera tienda que fundó Chuck William en 1956, que es una casa con sus pisos blancos y negros y todos los utensilios de cocina imaginables. Luego de dar un paseo por el pueblo, llegó la hora de cenar. The Girl & The Fig, donde podemos encontrar locales en los que recomiendan qué pedir con qué vino, a dónde ir y cuál es la bodega nueva con los mejores vinos de esa región.

Y, por supuesto, el Silverado Trail en Napa con la historia del apóstrofe de *Stags' Leap* o *Stag's Leap*. Y de una maleta de 12 pasmos a dos... *La historia de las maletas.* 

