

OSACA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA
Febrero de 2014 - Número 337

VINOS

Calidad a buen precio

EL GRECO

Genio del manierismo

VIAJES

Destinos para San Valentín

FAROS GALLEGOS

VIGÍAS DEL FIN DEL MUNDO

UNA NUEVA FORMA DE ACCEDER AL TREN

DESCARGA LA NUEVA APP
RENFE TICKET



Comprar billetes, consultar horarios, tiempos de trayecto, conocer tus puntos Tempo y muchas cosas más, ya son posibles desde tu móvil con la nueva app Renfe Ticket. Disponible en Apple y Android.



renfe

Conecta tu modo tren



Apple



Android



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE FOMENTO

SUMARIO

NÚMERO 337

'EL GRECO', COMO PROTAGONISTA _10

Toledo celebra el IV centenario de la muerte del genio de la pintura de finales del siglo XVI exhibiendo 200 de sus obras más afamadas procedentes de todas las partes del mundo

FOTO: XULLIO VILLARINO

NÚMERO 337
FEBRERO DE 2014



'FINISTERRAES' _14

Un increíble viaje en imágenes, de la mano del fotógrafo Xullio Villarino, por los faros más singulares de la legendaria costa gallega

JOAQUÍN SABINA, ENTRE GARABATOS _20

El artista destapa su lado más desconocido en una obra que aglutina los dibujos y bocetos elaborados entre concierto y concierto

GASTRONOMÍA _28

La seducción tiene forma de tarta con la fantasiosa repostería de Bea Roque

TENDENCIAS _30

Samsung apuesta por la tabletas más ligeras y funcionales con la nueva Galaxy Tab 3 Lite



Director: Óscar del Hoyo.
Jefe de Fotografía: Alberto Rodrigo.
Redacción: Javier M. Faya, Marta Ruiz, María Albilla, Maricruz Sánchez, Leticia Ortiz, Sofía Esteban, Santi Ibáñez, Cristina Ruiz, Mónica Puras y Javier Villahizán.
Diseño: Cristina Raído y Óscar Párraga.

Edita:
Ópera Prima Comunicación, S.L.

Imprime:
DB Taller de Impresión

Comercializa: Gestión y Comercialización OSACA, S.L.
Dirección: Avda de Castilla y León 62-64. 09006 Burgos.
Teléfono: 947282904 (Redacción).
Fax: 947282906.
Departamento comercial: Alicia Serna.
Teléfono: 947252253 (Publicidad).
Correo electrónico: publicidad@revistaosaca.com



'SUPERVINOS' 2014 _24
Una guía imprescindible de los mejores caldos 'low cost'



A SOLAS CON LEO _18
El DiCaprio más maduro, más cerca que nunca del Oscar



RUMBO AL AMOR _5
Las mejores escapadas por las capitales del romanticismo

Buena energía!

Lo importante no son los deseos,
sino la energía que los hace realidad.

El 82% de nuestra energía en España
está libre de CO₂.

VITORIA
GASTEIZ



IBERDROLA

LAS CIUDADES DEL AMOR

CUANDO HUIR DE LA RUTINA SE CONVIERTE EN UNA NECESIDAD, NO HAY NADA COMO UNA ESCAPADA EN PAREJA PARA RECUPERAR LA CHISPA. UN PLAN IDEAL EN EL QUE, QUIZÁ, LO MÁS DIFÍCIL SEA ELEGIR DESTINO ENTRE LOS MUCHOS LUGARES CON ENCANTO QUE HAY EN EL MUNDO. DE TODOS ELLOS, ESTOS SON ALGUNOS CLÁSICOS IMPRESCINDIBLES.

Si viajar siempre es una buena manera de vivir experiencias nuevas, hacerlo en pareja es la mejor opción para romper la rutina y compartir recuerdos inolvidables con esa persona especial. De hecho, hay tantos rincones con encanto romántico en el planeta que podría decirse que lo más complicado, a la hora de organizar una escapada de este tipo, es decidirse solo por uno.

En cualquier caso, siempre que se viaja en compañía es bueno mentalizarse previamente de qué es exactamente lo que se quiere conocer e ir predispuesto a disfrutar al máximo del tiempo disponible. Una vez allí, tampoco estará de más intentar hacer de cada momento algo mágico, por insignificante que sea, preparando, por ejemplo, sorpresas como comprar entradas para un espectáculo o reservar mesa en un restaurante.

Además, para acertar con la elección del destino es clave tener en cuenta los gustos de cada uno y no desplazarse en temporada alta, ya que el exceso de turistas en algunas ciudades míticas limita la intimidad y las alternativas para poder alojarse en ellas. Así, solo quedará disfrutar de una travesía que, en esencia, puede ser imborrable, poniendo rumbo a una de las muchas capitales del amor.

PARÍS LA GRAN DAMA

Conocida como la ciudad del amor por excelencia, la capital gala ofrece al visitante la posibilidad de disfrutar de momentos verdaderamente mágicos, como abrirse paso entre sus grandes bulevares o cumplir con el ritual del *café au lait* en una de sus braserías, tan míticas como la propia Torre Eiffel, los paseos en barco por el Sena o colgar un candado con una promesa de amor eterno en el *Pont des Arts*. Un *collage* bohemio y sofisticado en el que la iluminación nocturna de sus clubs y principales monumentos reina al caer la tarde. Mientras, durante el día, el sol baña los hermosos jardines de Versalles y la torre de Notre Dame, con sus insuperables vistas panorámicas.

Entre los imprescindibles de la ciudad están los Campos Elíseos, el Arco de Triunfo, la Basílica del Sagrado Corazón, el Panteón, el Barrio de Montmartre y el célebre Barrio Latino, con sus callejuelas adoquinadas. Así, París es un lugar al que es imposible no querer volver.



ROMA

EL CORAZÓN DEL IMPERIO



Por mucho tiempo que pase, Roma siempre será capaz de envolver al viajero en una atmósfera cargada de romanticismo, aunque perfectamente compatible, eso sí, con una agotadora y estimulante jornada turística. Con sus mañanas, llenas de monumentalidad recorriendo la Ciudad Imperial, su ingente número de iglesias o los increíbles Museos Vaticanos; sus tardes, contemplando las sublimes vistas desde el Giannicolo o paseando por la callejuelas del barrio de Trastévere; y, por supuesto, sus noches, disfrutando de los cafés, las terrazas y las *passeggiatas* nocturnas por *piazze* tan irresistibles como la del Popolo, la Navona o la de Spagna (los mejores sitios para degustar una buena porción de pizza *al taglio* o un delicioso *gelatto*), la capital de Italia es, en sí, un verdadero tesoro.

Para aprovechar unos días en pareja en esta hermosa ciudad es imprescindible conocer la Fontana di Trevi, un clásico que es mucho mejor visitar por la noche, admirando su bella iluminación. También el Antico Caffé Greco, cercano a la Piazza di Spagna y que data del año 1760. Atractivo, elegante y lleno de historia, es una buena opción para disfrutar de un ambiente ameno, una pequeña mesa y un café romano. Asimismo, es fundamental acercarse a los Jardines de rosas y naranjos de Parco Savello, por sus espectaculares panorámicas; la Villa Borghese, la mayor zona verde de Roma, con bonitas fuentes, senderos, esculturas y pabellones; y los Jardines de Pincio, ubicados sobre la colina del mismo nombre, que, de estilo neoclásico, fueron diseñados por Giuseppe Valadier a principios del siglo XIX.

Los viejos barrios de la capital lusa, salpicados de miradores y pequeños restaurantes llenos de encanto, la convierten en un acierto seguro para hacer una escapada en pareja. Lo mejor es explorarla en sus tranvías y elevadores, sin privarse, eso sí, de dar largos paseos. Una de las visitas obligadas es la del Castillo de San Jorge, fortaleza que regala las mejores vistas del casco histórico y el estuario del río, siendo, además, el mejor punto de partida para conocer el resto de la ciudad. Desde allí, lo ideal es lanzarse a recorrer las tortuosas callejas del barrio de la Alfama, y descender hasta el gran rectángulo que conforma la Baixa, fruto de la reconstrucción de la localidad por el marqués de Pombal tras el fatídico terremoto que la arrasó en 1755. En ese punto, entre la Plaza del comercio y la del Rossio, y su prolongación por la Avenida da Liberdade, aguarda la Lisboa más noble, salpicada de cafés míticos en los que picar algo y de calles comerciales como las *ruas* Augusta, Aurea y da Prata.

Con el elevador de la Gloria o el de Santa Justa, se accede al Barrio Alto, un lugar bohemio y perfecto para caminar antes de intentar hacerse con una mesa en uno de sus míticos restaurantes. Para los amantes del fado, nada como el Barrio de la Alfama y sus tradicionales tabernas. Imprescindible es, también, conocer el barrio de Belém, al que se accede tras un breve trayecto en tranvía o un largo paseo y en el que se puede visitar su célebre Torre y el soberbio Monasterio de los Jerónimos, declarado Patrimonio de la Humanidad por la Unesco en 1983.



LISBOA

MELANCOLÍA QUE ENAMORA

PRAGA

ATMÓSFERA DE LEYENDA



Praga es, por su ambiente de ensueño y sus manejables dimensiones, el enclave ideal para hacer una breve escapada y dejarse envolver por sus callejuelas y plazas empedradas, sus bucólicos puentes y sus centenarios caserones. Un lugar lleno de color, romanticismo y encanto que maravilla tanto por su arquitectura como por su historia.

Entre las paradas imprescindibles de este destino se encuentra su Castillo, una de las fortalezas medievales más antiguas del mundo, y el Puente de Carlos, corazón de la capital checa, que atraviesa el río Moldava desde la Ciudad Vieja hasta la Ciudad Pequeña. Esta edificación es, desde al amanecer hasta el atardecer, uno de los puntos más concurridos de la localidad.

Otra atracción que no puede dejar de visitarse

es el reloj astronómico, construido en 1490, el más famoso del país y uno de los más populares del mundo. Además, en la conocida como la *ciudad de las 100 torres*, es fundamental callejear por el barrio medieval Stare Mesto, descubrir el barrio bohemio de la Mala Strana y sus puestos artesanos, caminar a través del barrio Vysehrad, y admirar la mejor arquitectura contemporánea checa en edificios como el *Dancing House*, diseñado por el canadiense Frank Gehry.

No obstante, si el día en Praga es especial, al caer la noche ésta se vuelve mágica, iluminada a media luz con sus clásicas y tenues farolas de metal. Un ambiente que invita a las parejas a dar largos paseos subidos en carruajes de época tirados por caballos, escuchando la música de fondo que hacen sonar los artistas callejeros.



VENECIA

EL EMBRUJO DEL MISTERIO



No es, precisamente, casualidad que éste sea uno de los primeros destinos que viene a la mente del viajero cuando se piensa en un lugar para enamorarse. Y es que, más que una ciudad, se diría que la *Serenissima* es un enorme decorado flotante en el que los *palazzos*, las iglesias y las plazas se suceden, opulentos y altivos, sin descanso. Un entramado urbano absolutamente singular por el que perderse al caer la noche, deambulando sin rumbo fijo entre su enigmática maraña de canales y puentes.

Clásico entre los clásicos, se puede arrancar la mañana tomando uno de los *vaporettos* (autobuses acuáticos) que atraviesan el Gran Canal, para disfrutar de la belleza arquitectónica inigualable de los edificios que asoman a su cauce. Una vez concluido el recorrido, la *Piazza San Marco* será la siguiente parada, coronada por su Basílica, el *Campanile* y el Palacio Ducal, así como el lugar ideal en el que tomar un café, a precio prohibitivo, eso sí, en locales tan clásicos como el Quadri y el Florian.

Otra de las visitas obligadas de la ciudad es el colorido mercado de *San Paolo*, junto al Puente Rialto, y los barrios de *Dorsoduro* y *Santa Croce*, que albergan la Iglesia de Santa María de la Salud, el museo de la Colección Peggy Guggenheim y las preciosas salas de *Ca' rezonico*, sin olvidar el típico paseo en góndola por sus canales.

Así hasta que caiga la tarde, el mejor momento para acercarse a las bulliciosas terrazas de la Plaza del Campo Santa Margherita, plagadas de universitarios y en cuyos alrededores abundan las excelentes pizzerías tradicionales.

Situada a orillas del Danubio y al pie de las primeras estribaciones de los Alpes, Viena es la ciudad de los palacios, de la música clásica y el vals. Un destino que esconde estrechas calles medievales, encantadores jardines y plazas imperiales que parecen salidas de un auténtico cuento de hadas.

Capital de Austria y una de las más antiguas de Europa, este enclave es una excelente elección para disfrutar de una estancia romántica o para celebrar el día de San Valentín. Elegante, encantadora, evocadora, nunca le faltarán adjetivos que la colmen de virtudes. Así, una vez allí, lo más recomendable es empezar por descubrir la Viena Imperial, visitando tres palacios de ensueño: el de Schönbrunn, residencia de la famosa dinastía de los Habsburgo y construido con la idea de rivalizar con el Castillo de Versalles en Francia; el Imperial-Hofburg, en el que se encuentra el Museo Sissi; y el Belvedere, junto con su galería de arte, en la que se puede contemplar la emblemática obra *El Beso* del artista austriaco Gustav Klimt.

Caminando por Ring Strasse, la avenida más suntuosa de la ciudad, es fácil descubrir bellos edificios históricos por todos lados. Sin embargo, no hay un atractivo tan indiscutiblemente popular en Viena como el mítico vals de Straus, del que se imparten cursillos para principiantes, en varios idiomas, orientados a los turistas. Una actividad diferente y divertida que puede completarse con una noche en la Wiener Staatsoper, el teatro de la Ópera vienesa, en el que se presentan los mejores espectáculos de danza y ópera del país.



VIENA A RITMO DE VALS



Bali es uno de los destinos turísticos más espectaculares que existen hoy en el mundo. Conocida como la *isla de los dioses*, es todo un regalo de la naturaleza y un deleite para los sentidos de los viajeros con espíritu más aventurero, gracias a sus densas junglas y playas de arena blanca y aguas cristalinas, rodeadas de vegetación y palmeras.

Provincia de Indonesia, es la más occidental de las islas menores de la Sonda, ubicada como está en una cadena, con Java al oeste y Lombok hacia el este. Al igual que estos territorios, este enclave es conocido por sus delicadas artes, que incluyen la danza, la escultura, la pintura, la orfebrería, la peletería y un particular estilo musical conocido como gamelán. Unas peculiaridades que hacen de él, además de un lugar de máximo

interés para los visitantes extranjeros, un punto de encuentro de mayoristas del sector de la moda, la joyería, el calzado, los muebles y la decoración llegados de todas las partes del mundo, que compran allí para exportar después los productos a sus países de origen.

La isla es, pues, el destino perfecto para los amantes de la naturaleza que quieran compartir entre dos el exotismo de su artesanía, la tranquilidad de sus playas o la aventura de pasear por la jungla y visitar miles de templos al más puro estilo *Indiana Jones*. Además, en los últimos años, se ha puesto muy de moda casarse en este lugar. Lo han hecho ya cientos de parejas españolas, algunas famosas y otras anónimas. En algunos casos, la boda por el rito balinés ha sido una segunda ceremonia, tras la realizada en España.



BALI PARAÍSO TERRENAL

TERUEL CIUDAD DE AMANTES



FOTO: JOSÉ LUIS MIEZA



Juan Martínez de Marcilla e Isabel de Segura lograron con su apasionada historia de amor que la capital turolense, situada al sur de la provincia de Aragón, pasara a la historia como uno de los lugares más románticos de España. Un destino ideal para acudir en pareja y descubrir los entresijos de su romance imposible, conocer el mausoleo dedicado a su recuerdo y en el que yacen sus cuerpos, juntos hasta la eternidad, y dejarse mecer por el arrullo de su leyenda. Esta bella ciudad, quizá una de las más desconocidas del territorio nacional, alberga un importante patrimonio artístico mudéjar que envuelve al visitante en una atmósfera de misterio propia de los siglos XI y XII y que otorgan a la urbe un halo de belleza y singularidad únicos.

Entre sus principales atractivos se encuentran El Torico y el centro paleontológico Dinópolis, a los que habría que sumar otros monumentos artísticos destacados como la iglesia de Santa María, la catedral de la diócesis de Teruel, y las torres de El Salvador, San Martín y San Pedro, a cuyos pies se encuentra el templo que recibe el mismo nombre, todo de estilo mudéjar.

Además, Teruel ofrece éste año, del 20 al 23 de febrero, mercados medievales -con su corte de saltimbanquis, cuentacuentos, faquires y otros personajes que parecen salidos de épocas remotas-, y acoge, como plato fuerte, la representación callejera de la leyenda de sus amantes, *Las bodas de Isabel de Segura*, para que no caiga nunca en el olvido la historia de los dos jóvenes que la convirtieron en una de las capitales del amor.

El cineasta norteamericano Woody Allen entendió la Ciudad Condal durante el rodaje de su película *Vicky Cristina Barcelona* como un personaje más y llegó, incluso, a definirla como «un lugar lleno de belleza visual y dotado de una sensibilidad romántica extrema». Algo que no sorprende si se tiene en cuenta que la capital catalana, considerada por muchos como uno de los rincones más cosmopolitas de España, está plagada de espacios ideales para que el visitante deje volar su imaginación.

Un lugar en el que es imprescindible perderse por el Paseo de Gracia, el Barrio Gótico, el anterior Foro Romano, el Parque de la Ciudadela y, como no podía ser de otro modo, que no puede visitarse sin dejarse encandilar por la arquitectura *mágica* de Gaudí. Entre los máximos exponentes del genio del modernismo en Barcelona se encuentra la casa Batlló y la Casa Milá, la Sagrada Familia, el parque Güell y el monte de Montjuïc.

Otro de los grandes clásicos de la ciudad es recorrer las Ramblas, su avenida más famosa, una gran arteria plagada de floristerías, espectáculos callejeros, mercadillos de artesanías y claro está, restaurantes, donde disfrutar de los mejores platos de la gastronomía regional y nacional.

Para concluir la escapada romántica se puede dar un tranquilo paseo hasta la bonita playa de la Barceloneta y el puerto, en el que hay un espectacular teleférico que asciende hasta la cima de la montaña de Montjuïc, desde el que las vistas de la capital y sus grandes monumentos, los cruceros atracados en el puerto, la Villa Olímpica, la Torre Agbar y la zona del Parque del Fórum, serán absolutamente incomparables.

BARCELONA SENSIBILIDAD ROMÁNTICA



20

ARTE Y OFICIO

ESTÁ CONSIDERADO COMO UNO DE LOS GENIOS DEL ARTE UNIVERSAL Y COMO LA GRAN FIGURA DE LA PINTURA DE FINALES DEL SIGLO XVI. SU PARTICULAR ESTILO ES LA SUMA DE TODOS LOS ELEMENTOS QUE DETERMINARON SU FORMACIÓN EN GRECIA E ITALIA, JUNTO CON LA RELIGIOSIDAD Y EL MISTICISMO DE LA ESPAÑA QUE VIVIÓ. EL COLOR QUE UTILIZA DOMÉNICO THEOTOKÓPOULUS ES INIMITABLE. APODADO COMO **EL GRECO**, SE PRESENTA COMO UN AUTOR COMPLETO QUE BUSCA LA INSPIRACIÓN EN LOS GRANDES MAESTROS, PERO LAS NOVEDADES QUE INCORPORA A SU OBRA LE CONVIERTEN EN ÚNICO. FUE TAMBIÉN UN DESTACADO RETRATISTA DE LA ÉPOCA.

1. *Inmaculada Concepcion de Maria* (1608-13).
2. *Santa María Magdalena penitente* (1576-78).
3. *El expolio* (1577-79).
4. *Cardenal Fernando de Guevara* (1600-01).
5. *Martirio de San Sebastián* (1577-78).
6. *El caballero de la mano en el pecho* (1580).



14

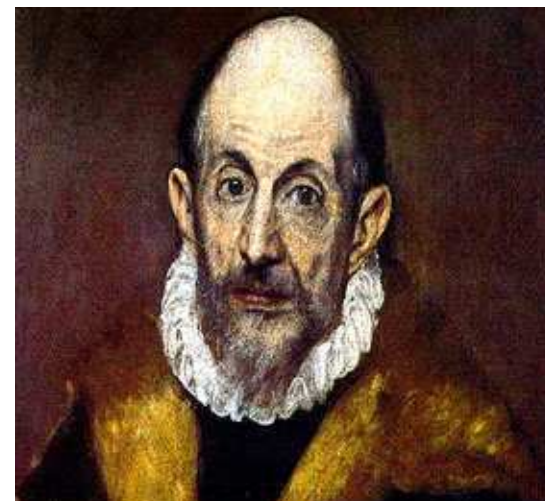
EL REGRESO A LA CIUDAD IMPERIAL

EL ARTE TENDRÁ ESTE AÑO UN PROTAGONISTA SINGULAR: DOMÉNICO THEOTOKÓPOULOS, 'EL GRECO', DEL QUE SE CELEBRA EL IV CENTENARIO DE SU MUERTE. EN TOLEDO, LA CIUDAD IMPERIAL DONDE EL ARTISTA DEL SIGLO DE ORO ENCONTRÓ REFUGIO EN 1577, TRAS SER RECHAZADO COMO PINTOR POR FELIPE II, SE EXHIBIRÁN 200 OBRAS SUYAS PROCEDENTES DE TODO EL MUNDO, QUE AHONDRARÁN EN LA PERSONALIDAD DEL GENIAL AUTOR DE FIGURAS ALARGADAS A QUIEN LE ATRAÍA LA BELLEZA, LA COMPLEJIDAD, LO PARADÓJICO Y LA ORIGINALIDAD A ULTRANZA.

1541 CRETA

Doménico Theotokópoulos, (Candía, 1541 - Toledo, 1614)

Conocido como *El Greco*, fue un pintor del final del Renacimiento que desarrolló un estilo muy personal en su madurez. Hasta los 26 años vivió en Creta, donde fue un apreciado maestro de iconos en el modelo posbizantino. Después, residió 10 años en Italia, donde se transformó en un autor renacentista, primero en Venecia, asumiendo plenamente el arte de Tiziano y Tintoretto, y después en Roma, influenciado por la personalidad de Miguel Ángel. En 1577 se estableció en Toledo, ciudad en la que vivió y trabajó el resto de su vida. Su formación, obtenida en tres focos culturales muy distintos, fue muy compleja. La bizantina fue la causante de importantes aspectos de su creación en la última etapa; la segunda la obtuvo en Venecia, y su estancia en Roma le permitió conocer la obra de Miguel Ángel y el manierismo, que se convirtió en la característica vital de su pintura, interpretada de manera autónoma.



1567 VENECIA

En la ciudad de los canales, donde residió hasta 1570, asumió el estilo de Tiziano y Tintoretto.

1570 ROMA

Tras un viaje de estudios por Italia se instaló en Roma, donde se relacionó con el círculo intelectual del Cardenal Alessandro Farnese.

1576 MADRID

Se trasladó a Madrid. Recibió encargos de Felipe II, que entonces desarrollaba la gran obra de El Escorial.

1577 TOLEDO

Se estableció en Toledo, ciudad que hizo suya y en la que vivió sus años más fructíferos como artista.

La lluvia caía de manera intermitente durante toda la mañana ha dejado los tejados y las calles con un brillo especial y, al abrirse grandes claros a media tarde, las nubes parecen formar parte de la escenografía ideada por Llorenç Barber, el músico que ha aconsejado a ciudadanos y visitantes que no deben quedarse parados en un lugar determinado durante el tiempo que dure el concierto de campanas. El compositor valenciano recaló que sería precisamente el movimiento de los pies el que resaltaría todavía más la singular orquesta con la que Toledo inauguró hace unos días (18 de enero) los actos dedicados al personaje más ilustre de la ciudad en el cuarto centenario de su muerte. Ahí fue donde alcanzó la cima de su arte y allí murió el 7 de abril de 1614 *El Greco*.

Pablo, licenciado en Bellas Artes y profesor de Historia, que, aunque ha cruzado la barrera de los 40 mantiene la costumbre juvenil de construir frases en el aire a las que se aficionó cada vez que creía estar enamorado, elige un lugar discreto cerca de la Catedral, donde ha vuelto, después de recuperar la luz, el cuadro titulado *El expolio*, en el que Cristo aparece como víctima de las pasiones humanas y en el que se aprecia la influencia vene-

ciana del color rojo. Restaurado recientemente en los talleres del Museo del Prado, es uno de los preferidos de Pablo. El óleo, considerado como el más poético y la obra capital en la Historia de la pintura europea, le dio a Doménico Theotokópoulos la oportunidad de hacer algo grande en la Ciudad Imperial recién llegado de Italia en 1577.

Tras el aviso de tres cohetes, la gente enmudece con el inicio del sonido de las 50 campanas que tañen desde una veintena de iglesias, capillas y santuarios. Detrás de ellas, con protectores de oídos y cronómetros, se ocultan 80 músicos, muchos de ellos procedentes de la escuela municipal Eusebio Rubalcaba de Talavera de la Reina.

TORRE ACORAZADA Desde su posición, la fachada oeste de la Seo le parece distinta esta noche festiva, incluso la torre acorazada se le antoja más alta, interminable, y la cúpula, diseñada precisamente por el hijo de *El Greco*, todavía más hermosa. Pablo no cambiaría la Catedral de Toledo por ninguna de las grandes iglesias góticas españolas y europeas, pese a no tener ese juego lucido de arbotantes de Notre Dame ni el frente provocador de la de Burgos.

El profesor levanta la cabeza, descansa su mirada en el infinito, cierra los ojos y, suavemente, pro-

nuncia una vez, otra más, y hasta una tercera, el nombre de *El Greco*. Después, gira sobre sí mismo y, como si quisiera competir con el sonido de los badajos que en este instante se muestran eufóricos, de su garganta surge un enorme chorro de voz al deletrear Doménico Theotokópoulos. Baja el volumen, casi hasta el silencio, y comenta para sí mismo: «El creador único en la Historia de la pintura».

Aunque no es amigo de consejos, sigue las indicaciones de Barber y decide cambiar de escenario encaminándose hacia San Román, donde se proclamó rey de Castilla a Alfonso VIII, pero es tanta la aglomeración de personas en el Casco Viejo, que suben y bajan, preguntando, buscando campanarios, que toma un atajo para llegar hasta San Idelfonso (Jesuitas) donde seis músicos ejecutan las indicaciones de Arturo Moyá.

El concierto concluye después de 50 minutos con una función pirotécnica de Vulcano secuenciada desde el Ayuntamiento, los Jardines de Tránsito y el paseo de Miradero, entre grandes aplausos que se propagan por toda la ciudad.

Abandonar el Casco Viejo le resulta una tarea casi imposible, tan difícil como lo es adentrarse en él. Hay tanta gente como en un soleado Corpus Christi, aunque con la fecha y el horario cambiado.

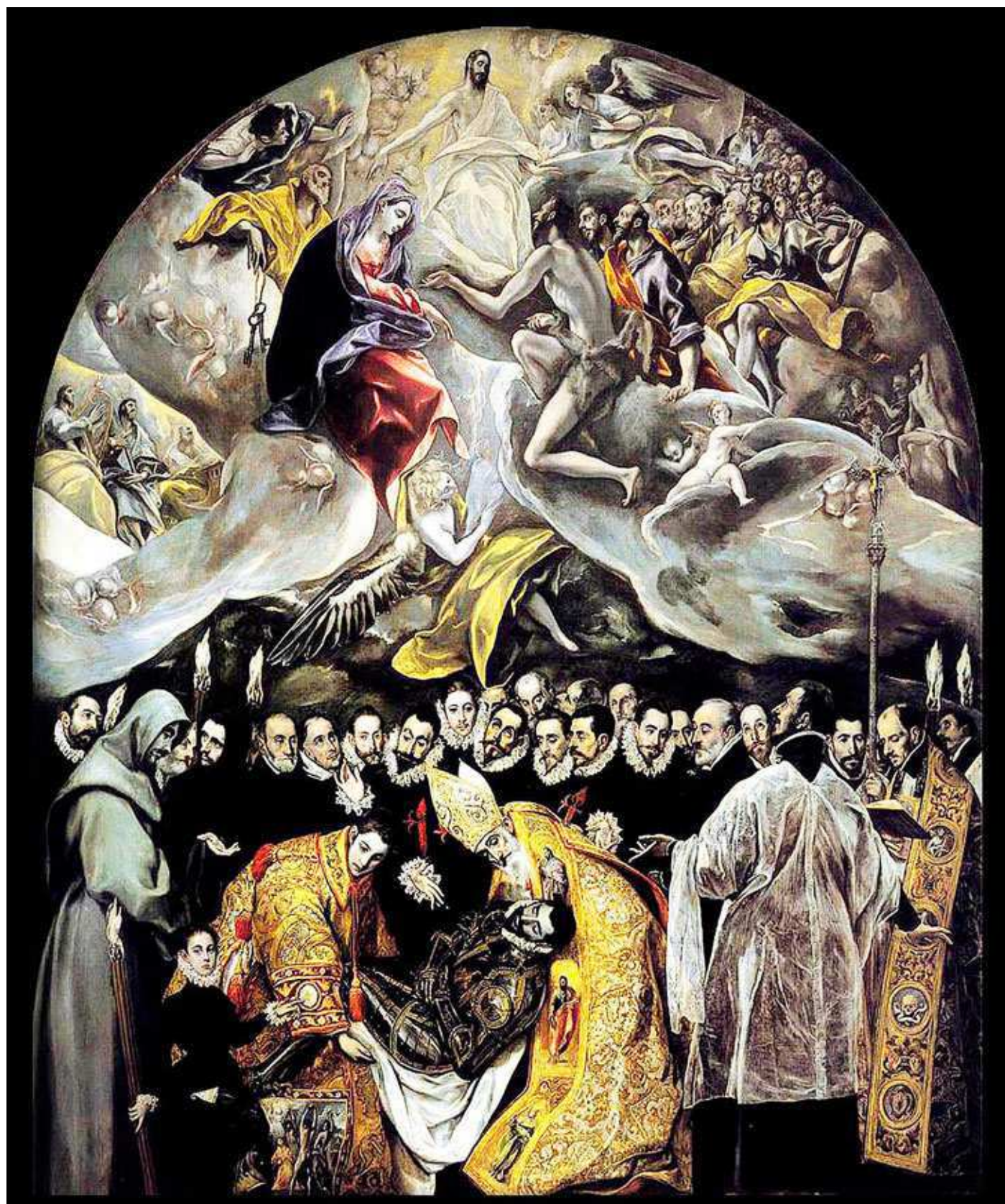
En su trayecto hacia San Román, el profesor

El entierro del Conde Orgaz fue un encargo de la iglesia de Santo Tomé porque el retablo acababa de quemarse. La composición, con ausencia de paisajes, es simétrica y la expresión de los rostros es acorde con los gestos. La influencia veneciana se aprecia en el color y las calidades de los objetos.

distingue al fondo de una de las callejuelas la silueta austera y sobria de la torre mudéjar de Santo Tomé, que tan familiar le resulta, y en cuyo interior se expone *El entierro del Conde Orgaz*, que para él no es solo la creación cumbre del autor sino la obra maestra de la pintura. Realizada en plena madurez artística, representa el primer retrato colectivo del arte español. A él, cuando era niño, le fascinó hasta tal punto lo que le contaron sobre quienes aparecen en la obra que se aficionó a llenar libretas cuadrículadas con historietas salpicadas de dibujos de vivos colores, interpretadas por personajes nobles, letrados, mercaderes, religiosos de rostros alargados y estilizados soldados de la ciudad. Parte de esa serie de viñetas las guarda todavía entre los libros más preciados de su amplia biblioteca y, de tarde en tarde, se refugia en ellas cuando su estado de ánimo pretende arrastrarle a la inocencia.

SENSACIONES EXTRAÑAS Lo que más le impresionó entonces y le continúa fascinando ahora son las antorchas que alumbran el lienzo y la luminosidad de su parte inferior que hacen que la escena parezca real. Aunque suele bromear ante sus alumnos con que él tiene «imaginación para exportar», al contemplar una y mil veces *El entierro del Conde Orgaz*, nunca ha llegado a sentir fenómenos y sensaciones extrañas, como escuchar cantos gregorianos ni creyó ver luces que se desplazan entre pavesas envueltas en perfumes de incienso, como aseguran otros visitantes, e incluso algunos van más allá al afirman haber entrado en éxtasis.

El óleo, en el que el autor incluyó a su único hijo, un niño que señala con un dedo la parte central y a él mismo mirando al espectador, tiene unas dimensiones de 4,80 x 3,60 metros. Fechado en 1578, narra la historia de Gonzalo Ruiz de Toledo, Señor de Ordaz, hombre creyente, piadoso y benefactor de la parroquia, que cuando murió en 1313 dejó una herencia que debían cumplir sus arrendatarios: «Páguese cada año, para el cura, ministro de la parroquia, dos carneros, ocho pares de gallinas, dos pellejos de vino, dos cargas de leña y 800 maravedíes». Al pasar dos siglos más sin que se cumpliera el deseo del fallecido, el entonces párroco de Santo Tomé reclamó y, tras ganar el pleito, recibió una cantidad importante debido a que la



suma ascendió por la acumulación del tiempo transcurrido. Con el dinero recibido le encargó un cuadro a *El Greco*, residente ya en la ciudad.

El clérigo quiso perpetuar para todas las generaciones el caso prodigioso que ocurrió en el sepelio, donde la leyenda cita que en la iglesia de Santo Tomé, San Agustín y San Esteban bajaron del cielo para, con sus manos, transportar el cuerpo de tan piadoso caballero a la sepultura, mientras los sorprendidos asistentes escucharon con nitidez una voz que decía: «Tal galardón recibe quien Dios y a sus santos sirve». La obra es una escenificación del hecho extraordinario que sucedió en aquel lugar sagrado.

El acuerdo entre el párroco, su mayordomo y un

EN SUS
LIENZOS,
AUSENTES DE
NATURALEZA
MUERTA,
NUNCA
BRILLA EL SOL
PORQUE LOS
PERSONAJES
TIENEN LUZ
PROPIA

feligrés apodado *El Greco* fue comprometido en 1586 y se puntualizó de esta manera: «En el lienzo se ha de pintar una procesión con el cura y los demás clérigos que estaban haciendo los oficios para enterrar a don Gonzalo Ruiz de Toledo, señor de la villa de Orgaz, y bajaron San Agustín y San Esteban a enterrarlo, el uno teniéndole de la cabeza y el otro de los pies, echándole de la sepultura y fingiendo alrededor mucha gente mirando, y encima de todo se ha de hacer un cielo cubierto de gloria».

El trabajo duró un año, y en el pago se produjeron discordias porque en aquella época no se fijaba el precio con antelación. Al acabar el encargo se hacía una tasación por expertos nombrados por ambas partes. Al no estar de acuerdo se pleiteó y

LAOCOONTE

Representa la historia y el castigo de Laocoonte a manos del dios Poseidón. Al fondo se aprecia Toledo, y no Troya como se creía. Es una de las últimas obras hechas en el período toledano. Se conserva en la Galería Nacional de Arte de Washington.



APOCALIPSIS

La obra fue pintada en los últimos años de vida de *El Greco*, para un altar de la iglesia de San Juan Bautista de Toledo. La extraña rareza de su composición intrigó al público y contribuyó a su fama entre los modernistas. Actualmente se conserva en el Museo Metropolitano de Arte de Nueva York.

al fin el autor cobró 1.200 escudos, equivalente a 80.000 euros actuales.

Al cruzar el puente de Alcántara, defendido y escoltado por dos torres, una barroca del siglo XVIII, y la otra de doble puerta y rastrillo, construida en 1217, donde se alza el castillo de San Servando, Pablo percibe un ligero olor a fundición y fragua, a alabarda y a espada. El aroma le lleva a visualizar uno de los retratos más conocidos del artista, *El caballero de la mano en el pecho*. En el óleo, el hombre, vestido con elegancia, porta una espada dorada. De oro es también el medallón y la cadena que lleva. Su rostro, distinguido y sobrio, aunque un tanto altivo y melancólico, la postura de la mano en actitud de juramento y, sobre todo, la relación que el personaje establece con el espectador mirándole a los ojos, convirtieron esta obra en la referencia de las esencias de lo español. Pablo se reafirma en que el pintor de estilo manierista que, además de alargar las figuras las hizo más sinuosas buscando posturas retorcidas y complejas, consiguió con sus juegos de sombras y transparencias una producción tan extraordinaria que no creó escuela. En sus lienzos, ausentes de naturaleza muerta, nunca brilla el sol, porque cada personaje tiene luz propia.

CIUDAD ABIERTA Pablo quería haber llegado hasta las orillas del río desde donde se distingue la mole severa y geométrica del Alcázar para redescubrir, como otras veces en sus habituales paseos nocturnos, el baluarte inexpugnable del que habla en sus versos Lope de Vega al definir a Toledo, ciudad abierta a todas las razas, a todos los cultos, pero arrecia el viento y decide desandar lo andado.

Sus pasos se alejan del Tajo, incisivo y curvo, y de la Catedral, guardiana de una obra bellísima, el primer documento que acredita la presencia de Doménico Theotokópoulos en la Ciudad Imperial. Atrás ha dejado la torre de Santo Tomé, la iglesia de San Román, el palacio arzobispal y, junto a su domicilio, la sinagoga de Santa María la Blanca, que, siendo judía, tiene algo de mezquita africana.

Al entrar en casa, el profesor cuelga la cazadora y el foulard en el perchero de madera de los años 50 que hay en el vestíbulo, se frota las manos, se sirve una copa y pone el equipo de música con el volumen al mínimo. De uno de los cajo-

SU PINTURA MÁS MODERNA



LA ANUNCIACIÓN

Algunos estudiosos piensan que lo acabó en Roma, al tener algunos elementos de la pintura italiana contemporánea, como el fondo abierto y los tonos dorados. Otros creen que lo terminó en Toledo por la similitud de la Virgen con obras españolas.



VISTA DE TOLEDO

Es uno de los dos cuadros que, con el mismo título y tema, realizó el autor. Pintado en un estilo manierista, o incluso barroco, representa la ciudad de Toledo. No obstante, la obra se toma algunas libertades en relación con la disposición de la metrópoli.

EL ARTISTA
CONSIGUIÓ CON
SUS JUEGOS
DE SOMBRAS
UNA
PRODUCCIÓN
TAN FUERA
DE LO
HABITUAL
QUE NO CREÓ
ESCUELA

nes del aparador extrae un librito con papel de fumar y un par de filtros y se sienta, cerca de la ventana, en el sillón granate con los brazos raídos por el roce y el paso del tiempo que no tapizará nunca. Sobre la mesa auxiliar, junto al cenicero, hay una revista de Arte, cuya portada anuncia que, además de Valladolid, Madrid se suma a la celebración del IV centenario de la muerte de *El Greco* con exposiciones en el Prado y en el Museo Thyssen.

El profesor lía el primer cigarrillo, le da un par de caladas y sigue con la mirada el juego de las gotas de agua que intentan traspasar el cristal de la ventana herméticamente cerrada. Mientras tanto, como tantas madrugadas, la voz de Luciano Pavarotti llena la estancia con su particular *Nessun Dorma*.

ALGUNAS PROPUESTAS

► **Toledo Contemporánea.** Trece fotógrafos de prestigio internacional homenajean a *El Greco* con instantáneas del Toledo actual. En el Centro Cultural San Marcos. Hasta el 14 de junio.

► **Irrepetible y única.** Por primera vez se presenta una exposición del artista cretense en Toledo. El Museo de la Santa Cruz y Espacios Greco acogen alrededor de un centenar de obras procedentes de todo el mundo. Hasta el 14 de junio

► **Iconos únicos.** *Arte y oficio.* Exhibición de obras del pintor prestadas por coleccionistas extranjeros nunca expuestas en España. Del 8 de septiembre al 9 de diciembre, en el Museo de Santa Cruz.

► **Madrid.** Una selección de 25 óleos del maestro cretense, junto a más de 70 obras modernas, pondrán de manifiesto la complejidad y riqueza de la influencia de Doménico Theotokópoulos en un período de transformaciones radicales de la pintura. Del 24 de junio al 5 de octubre.

> FAROS DE GALICIA

xulio
villarino
fotos

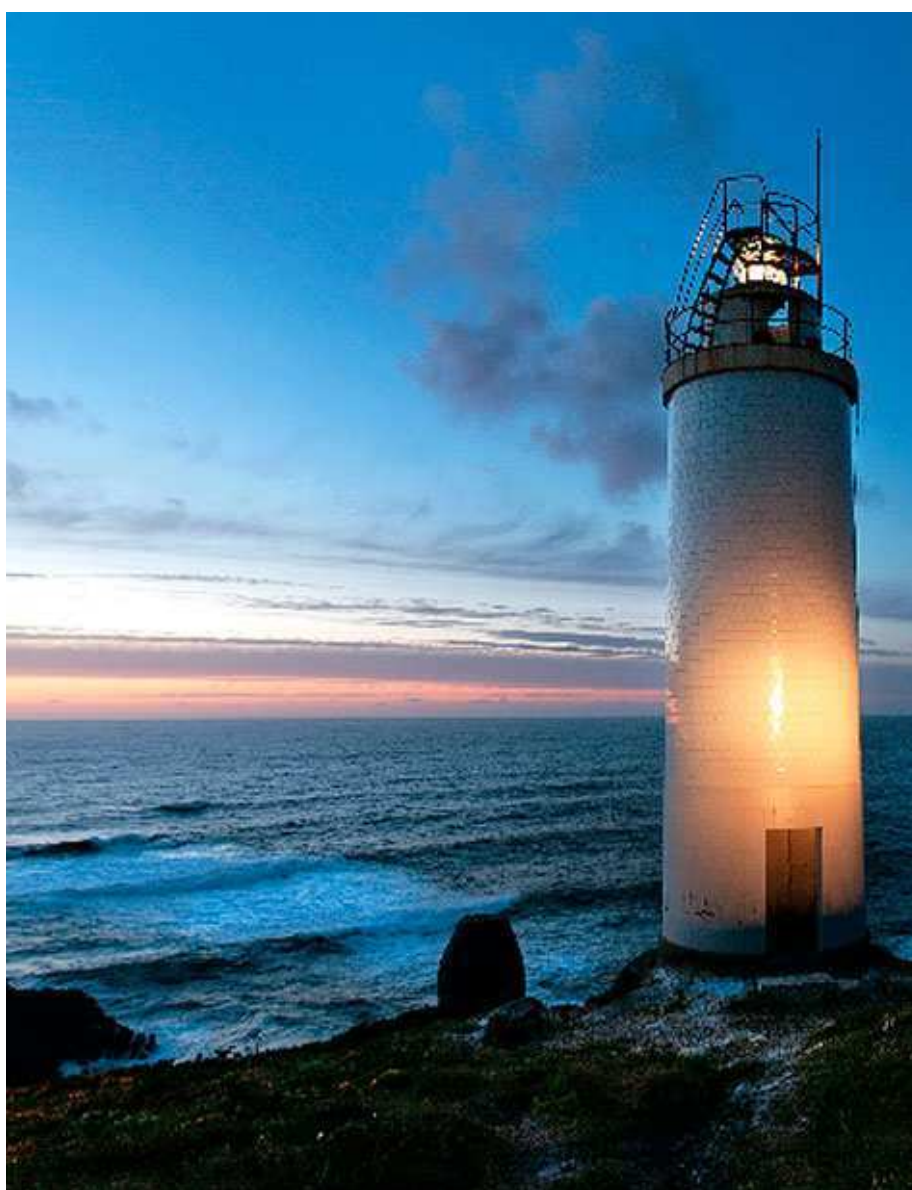
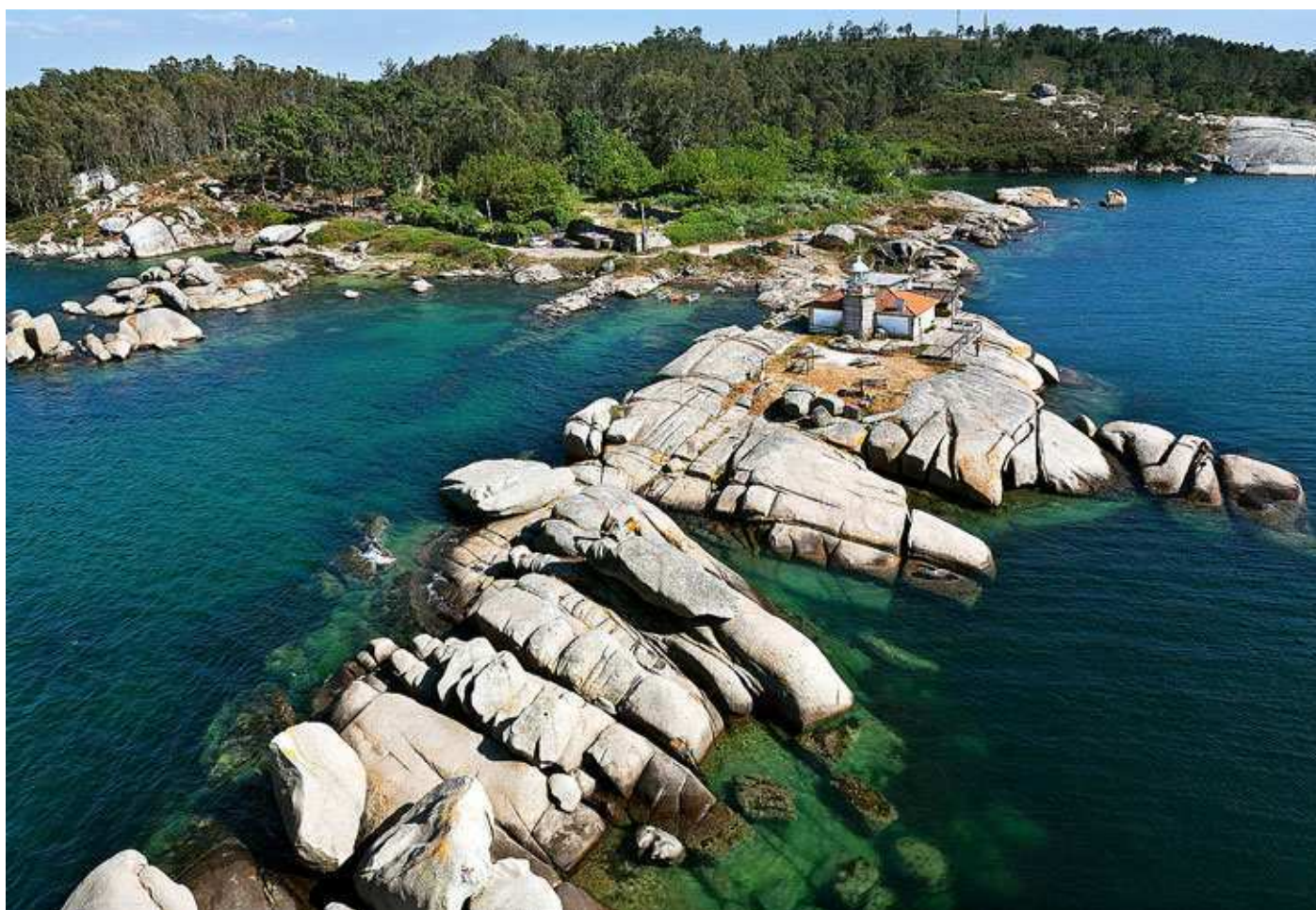
**CABO VILÁN
(CAMARIÑAS)**

La virulencia de los temporales que azotan este tramo del litoral coruñés y su orografía lo sitúan entre los más peligrosos para la navegación. De la memoria de los vecinos surgen nombres como 'Serpent', 'Constancia', 'Luz', 'Cantabria', 'Black Arrow', 'Banora', 'Diligent', 'Brignetti', 'Trebezy', 'Yale Hermoso', 'Yaga', 'Dique Francés', 'Duro', 'Ciampa', 'Trinacria', 'Tumbridge', 'Begona', 'Olympe' o 'Iris Hull', pertenecientes a buques que naufragaron en la zona.



LOS OJOS DEL MAR

ATALAYAS DE LUZ QUE ALUMBRAN EL CAMINO DE LOS NAVEGANTES DESAFIANDO LA FUERZA DEL MAR. TORRES LEVANTADAS POR LA MANO DEL HOMBRE EN RINCONES INHÓSPITOS Y QUE, EN MUCHOS CASOS, ALBERGAN HISTORIAS HUMANAS EN SU INTERIOR. ASÍ SON LOS FAROS. VERDADERAS CAJAS DE SECRETOS QUE AHORA QUEDARÁN INMORTALIZADAS EN UNA OBRA MÁGICA: 'FINISTERRAES' (PRIMERA PERSONA). UN LIBRO DE FOTOGRAFÍAS EN EL QUE XULLIO VILLARINO REÚNE 38 DE ESTOS PUNTOS DE REFERENCIA DE TODA LA COSTA GALLEGA. LA MIRADA INTROSPECTIVA A ESOS MÍTICOS LUGARES DE ENSUEÑO EN LOS QUE, DICEN, ACABA LA TIERRA Y EMPIEZA LA LEYENDA.



**PUNTA CABALO
(A ILLA DE AROUSA)**

Este faro se sustenta en las rocas de Punta Cabalo, en el extremo nordeste de A Illa de Arousa, municipio al que pertenece. La construcción se remonta a 1853, año en el que entró en funcionamiento atendido por dos torreros. Desde este lugar, rodeado de pequeñas calas, muy bonitas y tranquilas, se divisa la playa de Area de Secada y, justo en frente, la conocida como 'ruta de los delfines', el lugar al que acuden estos animales para alimentarse.

**LAXE
(LAXE)**

La torre del faro de Laxe, de 11 metros de altura, fue levantada en 1904. A pocos metros del lugar se erige una escultura realizada en bronce, obra de la artista coruñesa Iria Rodríguez, que rinde homenaje a los marineros desaparecidos.

Donde empieza el fin del mundo, justo al borde del acantilado, junto a los arrecifes rocosos que el mar acaricia, unas veces suave, con su espuma, otras violento, con toda la fuerza de las olas. En el punto exacto en el que la tierra deja paso a la leyenda. Ahí se alzan los faros. Como grandes ojos que otean el horizonte y que sirven de guía a los navegantes desde tiempos remotos. Vigías luminosos que cubren con su poderoso haz las costas abruptas, alertando de sus peligros desde el ocaso hasta el amanecer.

El halo mágico que los envuelve y que trasciende a su propia funcionalidad ha convertido a estas peculiares edificaciones en objetos de deseo y singulares protagonistas de muchas fantasías infantiles. En emblemáticas cajas de secretos que, ya en la madurez, cristalizan, para algunos, en el sacrificado oficio de farero. Así le ocurrió a Mercedes



RONCADOIRA (XOVE)

La luz de la lámpara de este faro, una torre cilíndrica de 12,70 metros de alto y tres de diámetro y perceptible a 21 millas náuticas, emite destellos aislados cada siete segundos y medio.

ILLA PANCHÁ (RIBADEO)

El acceso a este islote de orografía muy escarpada está restringido. Desde el mirador se observan el faro y la isla, con una superficie de poco más de una hectárea.



Aranceta, madrileña del barrio de Chamberí, que no dudó a la hora de alcanzar su sueño y convertirse en torrera. De origen vasco, un buen día abandonó sus estudios de Veterinaria para emprender una vida itinerante, en la que el silbido del viento y el susurro del mar se convirtieron en sus fieles compañeros y que la llevó de Candas (Asturias), al País Vasco, Ribadeo, Estaca de Bares y al Cabo Priorio (el Ferrol). Una ilusión convertida en realidad que nació al contemplar el faro del Monte Igueldo (Guipúzcoa) y que la hizo, finalmente, sucumbir al embrujo de la fuerza del Cantábrico.

A Cristina Fernández, con 40 años de profesión a sus espaldas, la atrapó, en cambio, la energía del Atlántico. Es la farera de Cabo Vilán, en Camariñas, y dejó un trabajo de oficina en el Instituto Social de la Marina «para pasar a salvar vidas humanas y tener mucha más responsabilidad con los pescadores», asegura. «Me gustaba también la

soledad», reconoce, sentimiento compartido con su marido, hijo de torrero y torrero, a su vez, durante casi cuatro décadas en la Costa da Morte. Ahora, muy próxima a la jubilación, reivindica su profesión y mantiene que «la tecnología ha avanzado mucho, aunque cuanta más tecnología más averías», por lo que concluye que, por su propia experiencia, «para dar seguridad y buen servicio al navegante, el farero tiene que estar al pie de faro». Una postura que también comparte su colega en San Cibrao (A Mariña, Lugo), Román Ventoso, que afirma que, «cuando un barco en plena tormenta ve el faro, la tripulación recobra la tranquilidad», al margen de los modernos GPS con los que van equipados hoy en día todas las naves.

Estos son solo algunos de los fabulosos testimonios de los integrantes del antiguo cuerpo de torreros gallegos, hoy técnicos de sistemas de ayuda a la navegación, que recoge Laura Lozano

PUNTA NARIGA (MALPICA)

Diseñado por el arquitecto pontevedrés César Portela, este faro es un ejemplo de integración en el paisaje, ya que la torre parece emerger de entre las rocas.



ILLA DE ONS (BUEU)

En la isla más grande del archipiélago de Ons, dentro del Parque Nacional de Illas Atlánticas, se alza este faro, una torre que se encuentra en la cima del monte Cucarno, a unos 128 metros de altitud sobre el nivel del mar.

en la ría de Corcubión), el de Illa de Rúa (erigido en un lugar paradisíaco, en medio de la ría de Arousa) o el de Estaca de Bares (donde se funden el Cantábrico y el Atlántico).

A VISTA DE PÁJARO Villarino (Fazouro-Foz, Lugo, 1969) necesitó 18 meses de trabajo para materializar un libro que quiere acercar Galicia y sus faros a quien lo contemple. Esta labor lo llevó a recorrerlos con el fin de plasmar toda su belleza y aportar una visión diferente a sus propios habitantes, que nunca antes los habían contemplado a vista de pájaro. «Los enclaves que más me han llamado la atención, los que más he disfrutado fotografiando, son aquellos que se encuentran en un territorio virgen solo erosionado por la acción del viento y el agua, en los que el hombre se ha limitado a levantar esas esculturas con luz que son los faros y que tienen su propia historia».

Un trabajo en el que este fotógrafo, residente en una pequeña localidad coruñesa de pescadores de apenas 60 habitantes (Porto de Bares) y amante de los deportes náuticos (el windsurf y el skysurf) y otros como el vuelo libre en parapente por la zona de los acantilados, vio la mejor oportunidad de descargar ese sentimiento de atracción irremediable que, desde niño, le ha unido al mar y sus enigmáticos vigías.

«En cierto modo me siento identificado con los fareros por esa parte de ermitaños que tienen todos ellos, de amantes del aislamiento, ya que en mi propia aldea me paso días sin ver a nadie. Sin embargo, una de las conclusiones a las que llegué al tomar las imágenes, que hice completamente solo para imbuirme en ese ambiente que se respira en lo alto de la torre, es que estos hombres y mujeres están hechos de otra pasta. En las torres casi nunca hay viviendas en kilómetros a la redonda y son puntos en los que, además de sentir a flor de piel la pequeñez del hombre frente a la naturaleza, dejas de oír los ruidos externos para solo percibir el silbido constante del viento y el oleaje. Y eso sin mencionar los días de tormenta, en los que, además de aguantar las inclemencias del tiempo, uno debe ser consciente de que se trata del lugar en el que vive. Por eso pienso que los torreros son especiales», sentencia.

Quizá por ello, Villarino se suma a la reivindicación de poner en valor unos lugares y un oficio que se está extinguiendo poco a poco y que sigue teniendo una importancia trascendental para los navegantes, al igual que la tuvo en el pasado, pues «en el mar, cualquier indicio que te pueda salvar, te ayuda a seguir y no dejarte vencer por la angustia», mantiene. Una lucha por la supervivencia de los faros pero no a cualquier precio, como ocurre con algunos de estos enclaves a los que, ya en desuso, se les ha dado una utilidad turística. «Los hay que guardan una historia que pervivirá en el tiempo. Pero, a lo mejor, no tiene que ser más que eso. El hombre tiende a urbanizarlo todo, a pensar que puede llegar a cualquier punto por remoto que sea. Sin embargo, hay lugares que es mejor que perduren en la leyenda», sentencia.

ILLAS LOBEIRAS (CORCUBIÓN)

El faro y la vivienda que solían utilizar los torreiros se construyeron directamente sobre las rocas de Lobeira Grande, un territorio habitado por gaviotas y cormoranes. La torre mira al norte, en dirección al faro de Fisterra.

en *Finisterraes* (Primera Persona). El libro que todos los amantes del mar desearon tener alguna vez entre sus manos y que ahora el fotógrafo Xulio Villarino materializa en una obra gráfica que recoge 118 espectaculares imágenes de 38 de los faros más emblemáticos de toda la costa de Galicia. Un trabajo único -con explicaciones en castellano, gallego e inglés- en el que se puede apreciar el ayer y el hoy de un oficio que, aunque ha evolucionado con el paso de los años, sigue siendo muy duro e importante en pleno siglo XXI.

«La profesión te tiene que gustar..., aunque lo más bonito es ver el mar cada mañana y estar sintiéndolo todos los días», confiesa el torrero de San Cibrao. Esa sensación de vivir en un retiro voluntario, a veces a merced del peligro de las fuerzas de la naturaleza, que lejos de condenar a los fareros al destierro, les obsequia con la libertad y les convierte en observadores privilegiados del mismísimo fin del mundo.

Así, *Finisterraes* ofrece al lector una mirada poética y misteriosa de las señales marítimas, referencia para los navegantes y también para los viajeros que quieran conocer el litoral gallego. Desde la milenaria Torre de Hércules a la moderna edificación de Punta Nariga, el faro de Illas Lobeiras, el favorito del autor (emergiendo de las rocas



>ENTREVISTA

LEONARDO DICAPRIO Actor

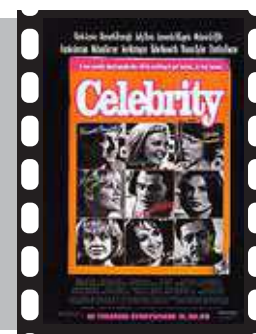
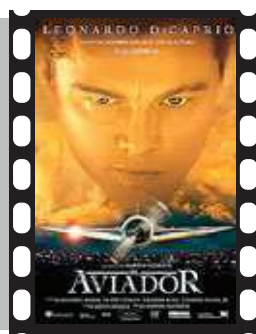
«DESGRACIADAMENTE, LA CODICIA ES ALGO INHERENTE AL SER HUMANO»



Dentro de poco más de un mes, la Academia de Hollywood celebrará su fiesta de los Oscar, y muchas miradas se dirigirán al actor **LEONARDO DICAPRIO** (Los Ángeles, 1974), que está ante su cuarta oportunidad de llevarse la estatuilla a casa por su magistral actuación en *El lobo de Wall Street*, dirigida por su íntimo amigo Martin Scorsese. Parece que fue ayer cuando debutó con solo 17 años rodeado de peludas bolas con púas mortales en *Critters 3*, si bien la fortuna y la gloria le llegaron con *Titanic* en 1997. Al principio, rechazó el papel.

Nunca sabremos qué hubiese pasado si, al final, no hubiese dado vida a Jack Dawson. Hace unos días, se permitió parodiar la mítica escena del abrazo a Kate Winslet con Jonah Hill, que también aspira al galardón por el demoledor filme de *brokers* que nos condenaron a la crisis que padecemos.

SUS PRINCIPALES PELÍCULAS



La gente sale del cine absolutamente estupefacta tras ver *El lobo de Wall Street*. Y no solo por su interpretación, ya me entiende.

Por eso películas como ésta no se hacen. Muchos de estos filmes a gran escala, que son dramas y que tiene todo lo que la censura podría atacar, necesitan navegar fuera del sistema de estudios. La cinta es explícita, obscena, *hardcore* y refleja ese período que narra en Wall Street.

¿Qué aprendió del Jordan Belfort real?

Leí todo el guión con él, cada una de las líneas, y me contaba nuevos detalles que luego analizaba con *Marty* -Martin Scorsese- y lo intentábamos incluir en la trama. Lo que era increíble acerca de Jordan es que él reconoce los errores de un período de su vida donde perdió la cabeza, y solo estaba obsesionado con el dinero, las mujeres y las drogas.

¿Cuál fue la escena más loca?

Las secuencias de orgías. Yo me inspiraba en *Calígula* porque pienso que *El lobo de Wall Street* es como un *Calígula* moderno para esta generación. Es la historia de excesos y libertinaje en personas a las que no les importa nada más que ellos mismos. Y *Marty* fue muy específico en decir que quería hacer una comedia de humor negro, y es divertida, pero el tema en sí no lo es. Lo que esas personas están haciendo no es gracioso. Por eso nos dijo que teníamos que ser tan auténticos como pudiéramos, sin llegar a exagerar con sentimentalismos.

Lleva cinco películas con Scorsese.

Cuando empezamos a trabajar en *Gangsters de Nueva York* (2002), rápidamente nos dimos cuenta de que coincidíamos en el cine que no nos gustaba, y en el tipo de película que no queríamos hacer. Ambos sentíamos un compromiso con la autenticidad, el realismo; un interés por la Historia y por la verdadera naturaleza del alma humana. No nos interesaba la artificialidad. Esa fue la clave de nuestra unión. **También ha trabajado con Boyle, Tarantino, Woody Allen, Nolan, Sam Mendes, Ridley Scott, Eastwood, Spielberg, James Cameron...** Llevo en esta industria desde que tenía 12 años y he tenido muchísima suerte. Rodar con grandes realizadores ha sido como ir a Harvard o Yale.

¿Qué aprendió de Robert de Niro?

A enfocar los personajes.

¿Y de Jack Nicholson?

Tiene un talento para improvisar increíble. Pero el consejo que más valoro y que aprendí casi al princi-

pio de mi carrera es que no importa el esfuerzo que te cueste hacer un trabajo: siempre merece la pena, porque cada película es una obra de arte.

¿Le gustaría probar con Pedro Almodóvar?

¿Pedro Almodóvar? ¡Qué te voy a decir! ¡Le adoro! Siempre he dicho que quiero trabajar con los mejores y quién sabe si algún día será con él.

El año pasado protagonizó *El gran Gatsby*, donde se enfangó en otra crisis económica.

Después de lo que la Historia nos enseñó tras los felices años 20 y el *crack del 29*, seguimos sin asumir que nuestros actos tienen consecuencias. Parece que estamos encerrados en un ciclo en el que la Historia se repite cada 80 años. Olvidamos el pasado, cometemos los mismos errores y nos vuelven a explotar en la cara. Desgraciadamente, la codicia es inherente al ser humano. ¿Seremos capaces de evolucionar y encontrar la forma de vivir en armonía con el prójimo, sin sacar ventaja?

No abundan los valores.

La idea de consumir lo que más se pueda y de querer acaudalar la mayor riqueza que se consiga sin tener respeto por otras personas es la raíz de muchos de los problemas de la sociedad moderna. Hasta que las nuevas generaciones valoren lo que realmente importa en la vida, se van a seguir cometiendo los mismos errores una y otra vez.

Parece que los villanos se le están dando muy bien. Su Calvin Candie de *Django desencadenado* sentó cátedra y no le tiene absolutamente nada que envidiar a su lobo.

Fue un personaje terrible de interpretar. Cuando Tarantino me lo ofreció, dudé, porque no hay nada en el papel que me provocara simpatía. Fue el trabajo más difícil de toda mi carrera. Odiaba a Candie porque no había nada en él con lo que pudiera identificarme. Le odio porque es uno de los personajes más narcisistas y racistas que he leído en toda mi vida.

Ha rodado más de 35 películas, tiene 39 años (la crisis de los 40 la inicia en noviembre) y está a las puertas de su primer Oscar. ¿En qué momento de su carrera se encuentra?

Ahora mismo solo quiero hacer buenas películas, trabajar con grandes directores. Busco algo bastante simple: engancharme emocionalmente cuando leo el guión. Nunca puedo decir qué género, tema o filme voy a interpretar con anticipación. Tengo que leer el guión y sentir algo que me haga responder como actor sin preguntarme nada más.

«YO SOLO DESCANSO EN LA DUCHA O EN EL BOSQUE, LEJOS DE LA CIVILIZACIÓN»

«EL CALVIN CANDIE DE 'DJANGO' ES EL PERSONAJE MÁS DURO QUE HE HECHO»

«DE DE NIRO APRENDÍ A ENFOCAR LOS PAPELES Y DE NICHOLSON A IMPROVISAR»

«EN 2006, UN TIBURÓN BLANCO CASI ME MATA»

«ADORO A ALMODÓVAR. QUIERO TRABAJAR CON LOS MEJORES»

«HAY COSAS PEORES EN LA VIDA QUE LOS 'PAPARAZZIS'»

Lleva un ritmo frenético de películas. ¿No se va a tomar un año sabático?

Yo solo descanso en la ducha. O en un bosque, lejos de la civilización. Es donde estoy más cómodo. En cuanto pueda, me separaré de las cámaras para poder dedicar todo mi tiempo a eso que me interesa, al medio ambiente.

Por eso escribió y produjo *La hora 11*.

Es un documental que aborda el problema del calentamiento global. Di a los científicos como Stephen Hawking la oportunidad de hablar cuanto quisieran. Lucho por restaurar el ecosistema global desde la fundación que creé en 1998 (www.leonardodicaprio.org).

Poco se sabe de ese defensor de causas perdidas. Seguro que está metido en un sinfín de cruzadas. ¿Podría citar otra?

Cuando rodamos en Mozambique *Diamante de sangre*, que denuncia el tráfico de diamantes, fundamos la Fundación Diamante de sangre. Sirve para construir carreteras, escuelas y dar asistencia médica a la gente que no tiene nada. Desde nuestra posición, podemos cambiar sus vidas.

¿Cambiaría algo de la suya?

Solo diré que, aunque he madurado mucho en la última década, aún me siento un adolescente en muchos aspectos.

Por cierto, en el rodaje de esa película estuvo a punto de morir. ¿Dicen que casi se lo merienda un tiburón blanco!

Yo le tenía un gran miedo a los tiburones. Quedé atrapado en una jaula con un tiburón blanco gigante que se había colado. Estuvo a solo unos centímetros de mí, intentando atacarme todo el rato. Me dijeron que en 30 años nunca había pasado nada igual. Lo cierto es que sobreviví.

Quién sabe si eso influyó en usted para que ayudara a una ONG que los protege.

Creo que lo hacen bien.

Otra cosa que hemos averiguado es que siempre le gustó bailar.

Cuando todavía era un niño, soñaba con moverme a lo *gangsta style* (risas).

La última. ¿Se acostumbra uno a ser perseguido a diario por los paparazzis?

No voy a quejarme. Las personas nos acabamos adaptando a todo, sobre todo cuando te das cuenta de que nunca te librarás de ellos. ¿La verdad? Hay cosas bastante peores en la vida, ¿no crees?



POETA ENTRE GARABATOS

UN PAPEL EN BLANCO ES SIEMPRE UN DESAFÍO QUE JOAQUÍN SABINA HA DECIDIDO LLENAR DE COLOR. «EMBORRONANDO» HOJAS DURANTE LOS TIEMPOS DE SILENCIO QUE EL MÚSICO SE AUTOIMPONE ENTRE CONCIERTOS Y ANTE LA INCAPACIDAD DE DAR, POR EL MOMENTO, FORMA A UNAS MEMORIAS EN PROSA, SURGE 'MUY PERSONAL', UN LIBRO PARA LOS MÁS 'SABINEROS' QUE SACA A LA LUZ UNO DE LOS ASPECTOS, HASTA AHORA, MÁS ÍNTIMOS DEL MAESTRO DE ÚBEDA.

Cuando el arte corre por las venas, versos, acordes y trazos se unen en la mano del maestro, quien demuestra su certeza ahora en el silencio de esas horas de espera previas a que su voz, rasgada y ya dolida por el ayer, por el hoy, por la vida, resuene en un teatro abarrotado.

*Piedad para este torpe dibujante
que ni siquiera supo ser cantante
que rompe las cadenas del buen gusto
con un trazo cabrón fugaz injusto*

Nueve gatos son testigos de lo que pasa en esa calle Melancolía de Tirso de Molina en la que Joaquín Sabina guarda sus recuerdos, su presente y los cuadernos y colores que hoy en las páginas de un libro dan forma a ese *pretérito imperfecto* de vívidos tonos y personales dibujos, que no son para él sino simples garabatos que esconden al poeta y la rutina de sus viajes, noticias que le impactan o simples ideas y mujeres que merodean por su pensamiento aportándole esas pequeñas dosis de felicidad que se necesitan en lo cotidiano.

«Dibujar es una actividad más feliz que escribir canciones o poesía. Las canciones y las poesías nacen más del desamor y la desesperación. No se me ocurre ponerme a escribir cuando estoy feliz paseando con mi novia, pero sí cuando me ha dejado, me han dicho que tengo un cáncer de pulmón o he perdido la fortuna de los Sabina al póquer», explicaba irónico y guasón el músico en la

presentación de *Muy personal*, un volumen lleno de alma que, sin embargo, nace de una rendición. Ducho en el arte del soneto y la metáfora, Sabina no ha podido esta vez con la prosa o, más bien, con la disciplina que esta impone. «Resulta que soy un inútil para la prosa», reconoce quien tuvo, sin embargo, en su mano *La canción más bonita del mundo*.

«Había firmado con Planeta un libro de memorias. No una cosa ambiciosa como *Crónicas* de Dylan, más bien un anecdotario. Pasé un mes trabajando y no me da vergüenza reconocer que no me salió nada». Su firma, su contrato, tal vez su honor, le llevaron entonces a ceder esa parte de su intimidad que ha sido hasta ahora el dibujo y que da cuenta de que, como dice su editora, Ángeles Aguilera, «nada escapa a su curiosidad innata, todo le interesa, todo nutre y se ordena en este desconcierto de pensamientos fugaces». Todo vale en su imaginación y todo fluye cuando las musas pérfidas le dejan abandonado. Pero nadie como él mismo para, *A vuelapluma*, presentar sus idas y venidas para las que pide:

*acéptenlo como un
divertimento
juguetón espasmódico
incruento
un modo de quemar las
horas muertas
cuando no llama
Venus a mi puerta*



¿Más razones para dibujar? Claro. Sabina es un poeta. Ciertamente. Pero el alma también se nutre de las sensaciones que nacen de lo físico: «Lo bueno de dibujar o garabatear es que se parece mucho al onanismo y el onanismo a mi edad es más recomendable que el sexo entre dos porque ahí nunca hace uno el ridículo». Genio e ingenio.

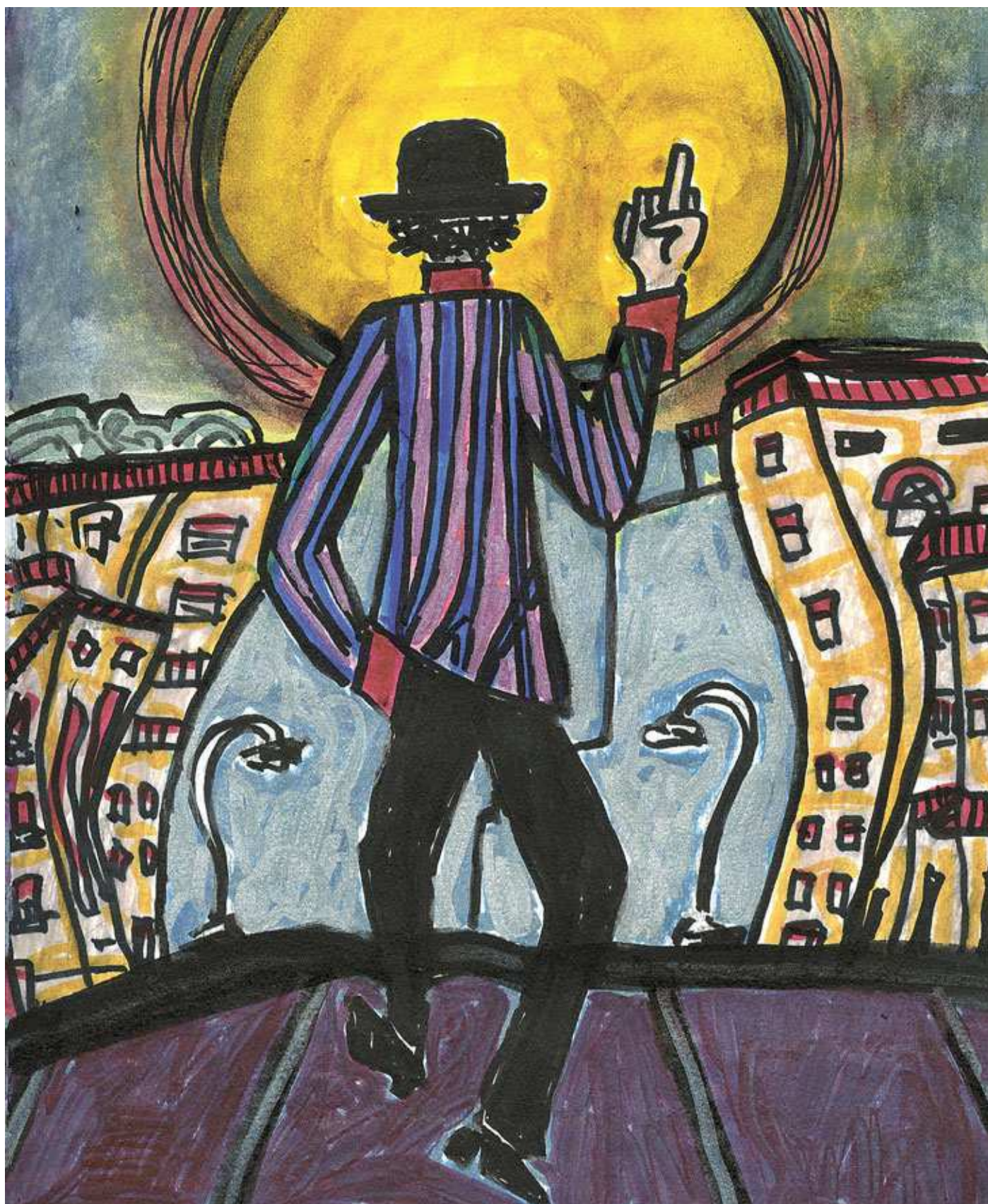
Y los viajes. El flaco juaco es el gallego en Argentina, siempre poeta en Nueva York tras una cena etílica con los chicos, también se estremece después de conocer un terremoto espantoso en Guatemala y dedicarle un dibujo a *La mudanza*. La miseria sigue demasiado presente por todos lados y Por fin el Caribe: qué humedad, qué mar, qué culos, qué calor, qué sabrosura. Los balseros y México y París... Y los toros y los toreros. Y las mujeres. Porque si alguien ha tenido importancia en la vida de Joaquín Sabina ha sido la figura femenina. Inspiradoras en forma de eternas cenicientas de saldo y esquina, novias, amantes, esposa, sus dos hijas, Carmela y Rocío, y su inseparable Jimena desde hace más de una década. Los trazos de sus dibujos recaen en prominentes caderas, voluptuosos pechos y pubis rizados. «Me dejo llevar por ellas. No conduzco ni tengo móvil. Tampoco uso Internet, ¿para qué? Lo importante acaba filtrándose a la prensa de papel, el resto no me interesa. Ni siquiera la pornografía, y eso que siempre defendí las películas guarra. Detesto el porno actual, con esos cuerpos depilados. A mí, dame pubis rizados y braguitas con ligero», recogía Diego A. Manrique tras la presentación del libro. «Con tantos culos y tetas, van a pensar que soy un salido», apostillaba el autor, quien, entre carcajadas, añadía: «Me basta con que reconozcan que soy mejor artista gráfico que Dylan». Es un particular duelo de titanes.

*pero el Dylan que me empujó a cantar
también supo animarme a dibujar
después de ver los cuadros que exponía
confundiéndome el zar con la osadía
me decidí a mostrar mis garabatos
firmados solo por pasar el rato*

LA ACTUALIDAD DUELE Pero al músico de Úbeda (Jaén) también le duele el presente de lo que hoy sucede en el país. De las pinceladas del cantante se desprenden coletazos de una cruda actualidad aliñada, en forma de collage, con los trozos de papel rasgado de las cajetillas de Ducados. *Un bombero en Galicia se niega a desahuciar a una anciana y se une a los manifestantes de Stop Desahucios. Emocionante noticia. ¿Cómo que no servía de nada la lucha en la calle? Díselo a Ada Colau. Guapa.* Al lado, un retrato de la anciana de cana cabellera.

Ya basta hijos de puta. (Visto en Arco, la feria de arte contemporáneo de Madrid). Son letras rojas y negras sobre fondo blanco. «Igual había intencionalidad política, pero yo prefiero verlo como un grito de protesta contra el mundo del arte, las instalaciones, las performances, todo eso...», cuenta. Más notas: *23 F de Tejero a Urdangarín o Ni Corinnas ni coronas.* E indignados.

«España me produce rabia, vómito, asco e indignación. Cada día se despierta uno con una noticia nueva a cual más apestosa. (...) Con este clima



Trazos llenos de color, dibujos con tinte político, la belleza femenina y notas o bosquejos de lo que pudo ser una canción forman parte, junto a apuntes de su cotidianidad, de este peculiar volumen en el que Sabina desnuda un poco más su intimidad.

de desesperación cruzar el mar da mucho gusto, aunque también gusta volver a casa y encontrarse con estos cabrones dictando leyes», apunta.

«Los ministros me inspiran un *puaf*, un perro, un vómito, un Wert, un Montoro», comenta, no sin antes criticar el examen al que el Ayuntamiento de Madrid ha sometido a los artistas callejeros. «Si en la época en la que yo y otros muchos tocábamos en la calle, la señora Botella de la época nos hubiera dicho que teníamos que hacer un examen nos habríamos ido. Yo no hubiera pasado el *casting*. Tampoco Bob Dylan, ni Leonard Cohen, ni Lou Reed».

¿FUTURO DE MÚSICA? Pese a que el desencanto de Sabina se percibe incluso por su percepción de la música -«Hace meses que no escucho un disco», «Veo algún concierto también de bandas nuevas que no me dejaron marca, ni siquiera recuerdo los nombres»-, su potencial creativo como «poeta de guardia, al filo de la actualidad» supera ese aparente desaliento que escupe hacia el mundo y ya tiene un disco en capillas. «Dentro de tres o cuatro meses» podría llegar a las manos de sus incondicionales un nuevo trabajo, tal vez el último, tal vez no; un disco en el que esta atmósfera de desencanto impregna las letras de sus temas.

«En general, las nuevas canciones hablan del deterioro, tanto social como personal. Puede que sean la perfecta excusa para una gira de despedida. Una despedida de verdad, aunque haga luego cosas puntuales, como *Miguelito* (por Miguel Ríos). La verdad es que puedo vivir perfectamente sin volver a pisar los escenarios. Eso hay que dejárselo a los chavales», le decía a Manrique en una conversación recogida por *El País*.

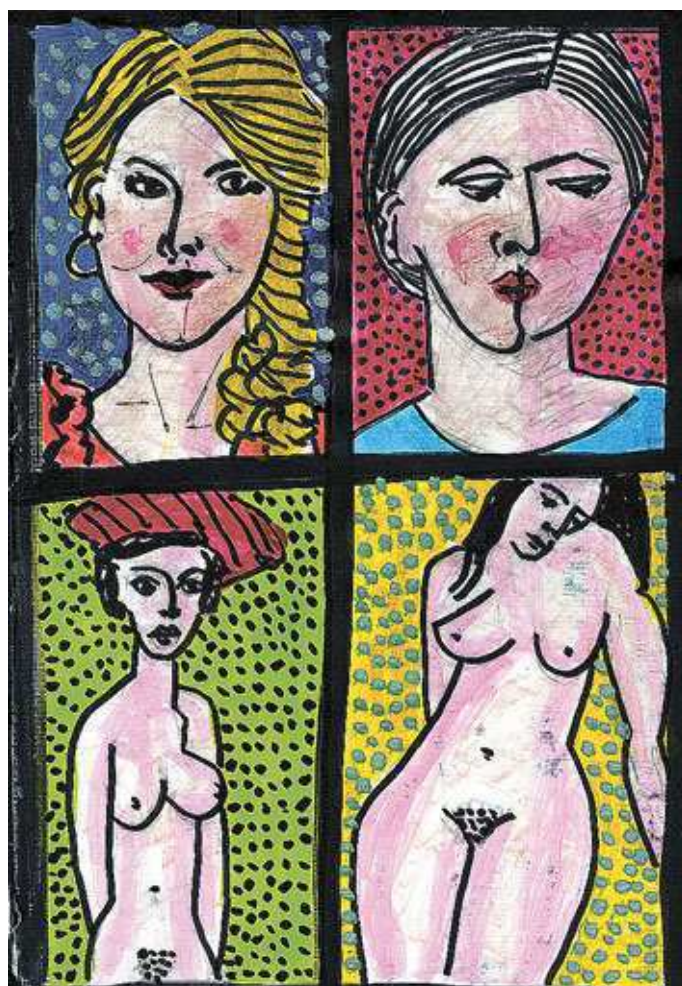
Qué fue de aquel crápula que se bebió Madrid, Buenos Aires y Ciudad de México de bar en bar mordiendo el limón sobre la cadera de sus musas de una noche y se fumó varias vidas en largas juergas llenas de música y desvarío. Dónde está aquel güisqui que alifababa su deambular mundano y que hoy cambia por cerveza sin alcohol... «Estiré como un chicle mi juventud hasta los 50 (el 12 de febrero cumplirá 65). Tenía una foto de Keith Richards sobre la cama y pensaba que es lo que tenía que hacer, hasta que llegó el momento en el que me tenía que cuidar por respeto al público», explica con cierta pesadumbre.

Un infarto cerebral en 2001, o como lo definió entonces, «un *marichalazo* leve», le obligó a frenar aquella vida. Aunque no le quedaron secuelas físicas, tardó tiempo en lamer las cicatrices que le dejó en su forma de vivir, en su manera de pensar, en sus impulsos para actuar... cayó en una depresión de la que su fiel compañera, *la Jime*, le ayudó a salir con ese amor tan de garra del que mucho hablan sus canciones.

El hastío vital, el escepticismo y la melancolía de los que hace gala ahora fueron también los rasgos de grandes como Machado, Unamuno o Baroja, pero solo él tiene la culpa de haber convencido a todos de que *si faltan emociones me las invento*. Ahora queda creerse que vaya a ser él quien acuda a la farmacia a preguntar: *¿Tiene pastillas para no soñar?*

Mientras tanto, *Muy personal*. Porque...

una canción es magia y un dibujo
la munición del aprendiz de brujo



Sabina



Tributo a Picasso.



Una mujer con sombrero

el Greco

es CASTILLA - LA MANCHA



Alma de Castilla-La Mancha



Castilla-La Mancha

EL GRECO 2014





JOYAS A 7 EUROS

LA CANTIDAD Y CALIDAD DE VINOS QUE HAY EN ESPAÑA HACE POSIBLE QUE SE PUEDAN ENCONTRAR EXCELENTES BOTELLAS A PRECIOS ECONÓMICOS EN EL LINEAL DE CUALQUIER SUPERMERCADO. LA GUÍA 'LOS SUPERVINOS 2014', ELABORADA POR EL SOCIÓLOGO LUIS TOLOSA, PLANTEA UN CENTENAR DE REFERENCIAS A PRECIO DE BOLSILLO PARA PODER DEGUSTAR Y DISFRUTAR YA SEA SOLOS O EN COMPAÑÍA.

maría albilla

texto

Hay cosas que solo pueden pasar en un país como España; cosas como encontrar vinos de una calidad excepcional a un precio extraordinario y en lugares tan accesibles como los lineales de un supermercado. ¿Por qué? Las cifras dan una pista. En este país hay aproximadamente 5.000 bodegas, muchas de ellas adscritas a alguna de las 70 denominaciones de origen registradas, que son capaces de hacer cada año entre 20.000 y 30.000 marcas diferentes de vinos. La conclusión la explica Luis Tolosa, un sociólogo *atrapado* desde hace años por el mundo del vino, que asegura que, por tanto, solo en este país se puede elaborar una guía de buenos vinos que cuesten menos de siete euros.

Manos a la obra. Este es el quinto año que Tolosa elabora *Los Supervinos 2014. Guía de vinos del supermercado*, un volumen en el que recomienda 100 marcas a precio de bolsillo (parte de Viña Pati, un blanco de 1,39 euros de Bodegas Antaño, hasta, por ejemplo, los 6,99 del Ermita d'Espielles de Juvé y Camps, o un Ramón Bilbao Crianza, de la bodega riojana homónima, todo un clásico de los tintos). Además, incluye 20 cavas y supercavas a precio razonable y 30 megavinos por menos de 15 euros.

«En cualquier país del mundo se consideran vinos económicos los que están por debajo de los 20 dólares, es decir, unos 16 euros. Nosotros vamos a la mitad. Y hay vinos de cuatro y cinco euros muy buenos que incluso han recibido premios internacionales», explica el autor.

Monteplogar Crianza. Cariñena Vitivinícola. DO Cariñena. Precio: 1,79 euros. De él dice que «este crianza, a pesar de su precio económico, es mucho mejor que el reserva de la misma marca». Fuera tabúes. Los vinos baratos también pueden ser buenos. Pero surge una pregunta: ¿lo puedo llevar el sábado a una cena con amigos o para comer el domingo con mis padres? «Primero pruébalo tú para no arriesgar, porque es en esa franja de precios donde más me la juego. Eso sí, te puedes llevar la sorpresa. Yo lo encontré bueno y sí es cierto que no lo llevaría a una cena de viernes, pero si un día estoy en casa y he cortado un poquito de jamón y me apetece tomarme una copita tranquilo, es más que recomendable».

La calidad no es la única condición que determina el precio del producto. A final de año, en una bodega puede haber un excedente de 100.000 litros de vino que tienen que *sacar* al precio que sea. «Si lo vendes, por ejemplo, a 90 céntimos, llega Mercadona o Lidl y te lo compra todo. No significa que ese vino sea malo, solo que hay que darle salida», determina Tolosa quien, por supuesto, también ha escrito guías hablando de botellas de 80 euros, pero, al final, «los *amiguetes*, los propios

compañeros de trabajo me llamaban desde el supermercado para que les recomendara un vino de unos seis, siete euritos para cenar una noche. Cuando te lo han dicho 25 veces no hace falta ser sociólogo para darse cuenta de que una guía de vinos económicos es algo bastante útil».

LA CRISIS: ANTES Y DESPUÉS

Como en casi todos los aspectos, la crisis económica de los últimos años ha marcado un punto de inflexión también en la forma de comprar y de vender el vino. «En 2010 lo pasé mal para elaborar la franja de precios más baja porque había algunos que eran verdadero vinagre, pero las propias superficies se han dado cuenta de que no compensa tener vinos malos y en la actualidad están montando equipos de cata que seleccionan muy bien el producto», explica este aficionado y ahora profesional de la enología.

Nota para principiantes: detectar un vino malo, independientemente de su precio, puede ser relativamente fácil si se tiene un poco de olfato, «donde rebotan incluso antes de pasar por boca». A veces estos se puede detectar solo destapando la botella. El truco está en detectar el conservante, el sulfuroso. «Huele igual que un baño público después de haberlo limpiado, como a lejía». Así, compara Tolosa, «cuanto más malo es el vino, más sulfuroso necesita» y peor estará.

Una vez terminada la guerra de precios, en la que Lidl y Mercadona han ganado la batalla para quedarse con los más bajos, y erradicadas las promociones del 3x2 y la de la segunda unidad a mitad de precio, «que era algo suicida», las cosas parecen volver a la normalidad y se pueden encontrar sorpresas como Castillo de Liria (Bodegas Gandía), un blanco de 1,79 euros «que sí te recomiendo para una cena. Más aún si sois muchos porque con 10 euritos y una barreño con mucho hielo lo has hecho». Para encontrarlo, fácil. En los 1.300 supermercados Mercadona. Porque si hay una condición para que un vino esté en esta guía, además de su calidad, es que sea fácil de encontrar para el consumidor.

El trabajo de Luis Tolosa para realizar este manual es absolutamente independiente. No recibe muestras de bodega alguna. Para cada edición, monta un equipo de cata formado por aficionados con los que prueba cada botella a ciegas, previo paso por el supermercado. «Hay veces que voy a la caja y llevo más de 40 ó 50 vinos diferentes en el carrito», explica. «Esto me da mucha libertad, que es lo que yo buscaba para hacer este libro».

Aunque lo que más llame la atención es que un vino de aproximadamente dos euros pueda entrar en una guía, en este volumen también hay «*vinazos*», o los que Tolosa llama *vinos excepcionales a precios razonables*, como Baltasar Gracián, un tinto elaborado 100 por 100

EL EXCEDENTE DE MILES DE LITROS QUE CADA AÑO TIENEN LAS BODEGAS ES EL QUE PERMITE TENER VINOS DE GRAN CALIDAD A UN PRECIO BAJO

LOS SUPERMERCADOS APUESTAN POR FORMAR EQUIPOS DE CATA QUE HACEN UN BUEN TRABAJO PARA LOCALIZAR EL MEJOR PRODUCTO



TRUCOS PARA DISFRUTAR

LIDL Y MERCADONA HAN GANADO LA BATALLA DE LOS PRECIOS BAJOS, UN CAMPO EN EL QUE LOS DEMÁS INTENTARON COMPETIR SIN ÉXITO

LA 'LITERATURA' DE LA QUE SE HA DOTADO AL MUNDO DEL VINO HA SERVIDO PARA ALEJARLO DE LA GENTE, QUE SE SIENTE INTIMIDADA ANTE LA RETÓRICA

con uva garnacha de las Bodegas San Alejandro (DO Calatayud) comercializado por Alcampo a, aproximadamente, 6,10 la botella.

Los ejemplos se multiplican en la sección de megavinos (hasta 15 euros) con nombres como Callejo Crianza 2009 (Ribera del Duero), Santiago Ruiz 2012 (Rías Baixas) o el cava Conde de Haro Brut Rosé de las Bodegas Muga de 14,95 euros.

BOTELLAS CON HISTORIA Durante los años de bonanza económica, en los que había «mucho idiota con algo de pasta», la pedertería se instaló en torno al mundo del vino. Al autor de esta guía no le gusta el exceso de poesía y la retórica para presentar un *caldo* (término, por cierto, que jamás utiliza porque «un caldo es una sopa»). De hecho, considera que todos estos adornos no han hecho sino alejar el vino de la gente porque se sienten intimidados. «Para tomarse unas cañitas no hace falta tanta *tontería*. Por eso prefiero hablar sencillo, como se lo recomendaría a un amigo», especifica.

Para Luis, lo que realmente importa detrás de una etiqueta es la historia que esconde, ya sea de la propia marca o la personal. «En las catas que organizo he podido estar hablan-

do de una copa de vino hasta 40 minutos contando historias», especifica. Historias como la de Evohé Garnacha Viñas Viejas (Bodegas Laceranas. Vino de la Tierra del Bajo Aragón. 6,25 euros). «Le encontré en un rincón de Alcampo el año pasado. Estaba en promoción a 3,55 euros y lo habían posicionado encima de una barrica, con una cepa al lado... Como ves, no tiene denominación de origen, pero pensé en probarlo. Estaba cojonudo.



NO SERVIR NUNCA EL VINO AGITADO.

Si tiene una cena esta noche y va hoy mismo a comprar el vino, lo mete en el coche, lo lleva a otra casa... el vino llega *sacudido*. Es mucho mejor comprarlo un par de semanas antes y tenerlo reposado.



CUIDADO CON LA TEMPERATURA.

La gente se confunde mucho en este aspecto. Piensa que hay que tomar el tinto a temperatura ambiente y no es así. Debe estar a 16-18°. El blanco, el rosado y el cava necesitan más frío para servirse a 11°.



ESENCIAL: UNA BUENA COPA.

Son muy importantes. Es muy divertido porque si pones el vino en tres copas diferentes no te vas a enterar de que es el mismo. Cambia mucho de una a otra, por lo que hay que tener unas buenas copas, sobre todo para el tinto porque necesita oxigenarse para desprender los aromas. Debería ser *grandota* con el fin de que cumpla bien esta función.



SERVÍSELO A LOS INVITADOS CON UNA BUENA HISTORIA.

Si tú cuentas en la mesa que el Pruno es el mejor vino del mundo por debajo de los 20 dólares, la gente empieza a salivar. ¡Apréndete las historias y verás que sonrisas!



HAGA SUS PROPIAS NOTAS DE CATA.

Si, por ejemplo, es la guía de *Los Supervinos* la que ha caído en sus manos, haga uso de ella, pero pintándola, escribiendo notas, sensaciones. Compare lo que se dice del vino y lo que usted piensa de él. Califíquelos para una próxima compra y compare de un año para otro lo que pensaba de ellos.



DETECTAR UN MAL VINO SOLO CON EL OLFATO ES FÁCIL, YA QUE EN ESTA GAMA SE SUELEN USAR MUCHOS SULFATOS QUE HACEN QUE 'REBOTE' EN LA NARIZ

EL ETIQUETADO Y LA FORMA DE LAS BOTELLAS SE HAN CONVERTIDO EN CLAVES, YA QUE MUCHAS VECES SE COMPRO SOLO POR LA IMAGEN

Por casualidad, meses después, participé como jurado en el primer concurso que se hacía en el mundo de vinos hechos con uva garnacha y resultó que este fue uno de los que más gustó. Automáticamente, el precio pasó de casi cuatro euros a cerca de siete y si sigue teniendo éxito, pronto doblará su precio», comenta.

Otra historia. La de un *megavino*. Pruno (Finca Villacreces. DO Ribera del Duero. 10,80 euros). Proviene de la finca siguiente de Vega Sicilia. Eso quiere decir que las condiciones de las viñas son muy similares, pero este está a 10 euros. «¿Qué tiene de especial? Que Robert Parker lo probó, le pareció magnífico y flipó con el precio, así que lo calificó como el mejor vino del mundo por debajo de los 20 dólares. ¡Y eso está aquí mismo! ¡En la Ribera del Duero!», apostilla.

El etiquetado y la forma de la botella son claves para comprar y crear estas historias. Por ejemplo, Mil flores Blanco (Bodegas Palacio. DO Ca Rioja. 4,50 euros) es claramente feme-

nino, mientras que San Valentín (Bodegas Torres. DO Cataluña. 5,50 euros) suele ser una adquisición

que hacen los hombres para su *chica* con el fin de convertir una noche cualquiera en un momento romántico. Por cierto, este *rompe* en los países nórdicos.

Elegir bien el vino para acompañar la

mesa es ahora un poco más fácil sin dejarse un dineral por el camino. La literatura, como los tiempos, cambia y ahora se lleva más la historia. Pruebe con la suya en la próxima celebración. Luis Tolosa le ayuda.



> LAS RECOMENDACIONES DE LUIS TOLOSA

UNA GARANTÍA SEGURA

BERONIA CRIANZA

Bodegas Beronia.
DOCa Rioja. 6,75 euros



La Denominación de Origen Rioja vende el 40 por ciento del vino en España, así que vayas donde vayas con un vino de este tipo estarás acertando. Hay cientos de crianzas alrededor de los seis euros en esta DO, pero «siempre que tomo un Beronia sale rico». Es un vino muy suave, que entra muy bien y que suele gustar mucho. Todo un clásico, suave, frutal y con muy buenas notas de madera, frutos secos y tostados.

Por supuesto, también tiene una historia detrás. El nombre de este vino rinde homenaje a la tierra de los berones, el pueblo gueto de origen celta que habitaba en la región en el siglo III a.C. Tienen 850 hectáreas de viñedo alrededor de la bodega al más puro estilo *chateau*.

UN VINO PARA SORPRENDER

HABLA DEL SILENCIO...

Bodegas Habla.
Vino de la Tierra de Extremadura. 10,20 euros



Los vinos de Extremadura no suelen ser muy conocidos y este es genial para sorprender, tanto por cómo es el producto como por su presentación. «Chulo, ¿no?». Es un proyecto de vanguardia que ha revolucionado los vinos de esta región. Se puede encontrar en El Corte Inglés, Hipercor, Carrefour y otros supermercados.

Denso, potente y fresco, es muy goloso. Tiene mucha fruta con ricas sensaciones de grosellas, moras negras y setas del bosque, por lo que suele funcionar bastante bien. Esta bodega elabora vinos de alta gama en ediciones limitadas y ha hecho éste, que es el hermano pequeño de Habla, que cuesta el doble, pero que, sin embargo, conserva muchas de sus virtudes.

UN 'MEGAVINO' ESENCIAL

ROMÁNICO

Teso La Monja
DO Toro. 8,70 euros



Este es asombroso. La elegancia total en la textura de un vino con una bonita historia detrás. Los Eguren son una de las familias más prestigiosas de La Rioja y se han instalado en Toro. El año pasado presentaron Teso La Monja, nacido con la vocación de ser el más caro de España, al módico precio de 900 euros la botella.

Románico es un vino que hay que dejar que se vaya abriendo para disfrutar de su aroma y disfrutarle en boca, donde crece con gustos a ciruela negra y especias de su crianza de seis meses en roble francés. Este tiempo se puede emplear para contar su historia pues, al final, es del mismo enólogo que pensó el de 900 euros, solo que éste, a casi nueve.

LA IMPORTANCIA DEL ROSADO

VIÑA ALJIBES ROSADO

Bodega Los Aljibes
Vino de la Tierra de Castilla. 4,65 euros



«Los vinos rosados son una pasada». Son grandes desconocidos, a pesar de la variedad que existe con gustos y colores muy diversos. Además, van bien con todo porque son muy versátiles. Con un pescado, ciertas carnes suaves como pato, pollo... Son ideales para los arroces, perfectos con pizza. Estupendos para pastas y ensaladas...

El caso de Viña Aljibes es un vino muy goloso hecho con uva syrah que ha ganado varias veces como Mejor Rosado de la Tierra de Castilla. Es muy aromático y sabroso. Destaca que es de un color oscuro, porque está más cerca de un tinto, pero fresquito es muy bueno. «De hecho, yo siempre tengo una segunda botella en la nevera porque siempre hay que ir a buscarla».

BUEN BLANCO, BUEN PRECIO

VIÑA ALBINA FERMENTADO EN BARRICA

Bodegas riojanas
DOCa Rioja. 5,90 euros



Un «vinazo a un precio muy razonable», esta botella es más que recomendable para los amantes de los blancos con madera. Elaborado en Bodegas Riojanas, lleva en un 90 por ciento uva viura, autóctona de La Rioja y un 10 por ciento de malvasía.

La clave para obtener su intenso sabor está en la propia vendimia, que se suele retrasar un poco para lograr unas uvas sobremaduradas. La fermentación natural se realiza en barricas de roble americano.

UN CAVA PARA TODO MOMENTO

TORELLÓ BRUT NATURE

Cavas Torelló Llopart
DO Cava. 11,80 euros



Este cava tiene una extraordinaria relación calidad-precio, ya que se suele encontrar por unos 10 euros. Pero es que la historia de esta casa es genial porque llevan cultivando las mismas tierras desde 1395. Esto no pasa en ninguna parte del mundo. El patrimonio histórico que hay detrás de las viñas es espectacular.

Es un cava delicado, elegante y clásico elaborado con las tres variedades tradicionales con las que se hace el cava: macabeo, xarel·lo y parellada. Ideal para desterrar que los cavas son para el postre.



> GASTRONOMÍA

> EXPLOSIÓN DE COLOR

FRUTA, MEJOR DE TEMPORADA



La equilibrada combinación de sabores frutales y la innovadora fusión de texturas son las señas de identidad de las mermeladas Solal, un producto elaborado en un obrador artesano en la localidad coruñesa de Betanzos (a base de materias primas autóctonas y de temporada), que endulzará los amaneceres más especiales, con confituras tan delicadas como la de fresas y cava; o la de naranja, manzana y canela.

REGALA BESOS

Lékué y el famoso pastelero barcelonés Christian Escribà, cuarta generación de artesanos chocolateros de la familia, lanzan una de las propuestas más originales y románticas para regalar este San Valentín: el *Pop Kiss*, un sugerente kit de besos bombón con forma de piruleta, ideal para sorprender en ocasiones especiales. El formato incluye, además de los dulces, un recetario creativo y 12 accesorios (etiquetas y un colgador), que permiten personalizar el postre con un mensaje que dejará boquiabierto a su receptor.



DULCE ADICCIÓN

COLORIDOS, DIVERTIDOS Y ABSOLUTAMENTE DELICIOSOS, LA 'BLOGUERA' DE REPOSTERÍA MÁS VISITADA DE ESPAÑA SE HA EMPEÑADO EN DEMOSTRAR QUE LOS POSTRES SON MUCHO MÁS QUE UNA TENTACIÓN GOLOSA. POR ESO, HACER DE UNA TARTA O UNAS GALLETAS UNA OBRA DE ARTE YA NO ES UN SECRETO. LA CULPABLE: BEA ROQUE.



Olor a alegría, a fantasía, a un apetitoso dulce recién horneado. Este es el aroma característico de la cocina de Bea Roque, la *bloguera* de repostería más visitada de España. La creadora de un universo de color y sabrosas propuestas culinarias, avalado por 10 millones de usuarios en la red y en el que es fácil encontrar tartas de película o *muffins* que parecen sacados de una merienda de casa de muñecas. Un mundo en el que los colores, las texturas y el cariño son el único secreto de unas creaciones de ensueño.

Amante confesa de la cultura gastronómica anglosajona, Roque acaba de plasmar toda la magia de sus recetas en un libro que hará las delicias de los adictos al dulce y su minuciosa elaboración: *El rincón de Bea* (Planeta). La respuesta a su legión de seguidores sobre cómo nació su idilio con los postres, siendo solo una niña, y el largo camino recorrido desde que creó un *blog*, para acercar su pasión a propios y extraños, hasta que alcanzó el éxito gracias a éste exquisito rincón en Internet.

Responsable de comunicación de una cadena hotelera en el sur de la isla de Tenerife, nunca olvidará como, al intentar hornear sus primeras tartas, no daba con los ingredientes adecuados. «Es como si las recetas las escribieran robots sin alma.

Además, no había fotos de las texturas ni de los acabados», reconoce. Así, hasta que esta incansable coquera-repostera *amateur*, que pasaba horas en una cocina particular de la que salían tantos éxitos como fracasos, tomó la iniciativa y puso en marcha su propio espacio de postres en la red. Un lugar en el que, al principio, las publicaciones llegaban compulsivamente, hasta que www.elrincondebea.com la encumbró al Olimpo del dulce nacional: más de 5.000 visitantes úni-

cos al día y 150.000 mensuales, a los que hay que sumar sus 54.000 seguidores en *Facebook*, lo avalan. Ellos son la mejor prueba de la claridad de sus trucos y el mimo y la dedicación con la que están glaseados sus *bundt cakes*.

En los seis años de existencia de este espacio virtual, delicioso culpable de poner de moda en España los vistosos postres americanos, Roque ha aprendido que no hay platos difíciles, sino mal explicados y con pocos detalles. Y es que, como comentan algunos de sus fans, «Bea ha conseguido que dejemos de soñar con príncipes azules para que lo hagamos con divertidas galletas y tartas de exposición». Por ello, recopilar todos sus consejos en un libro, era, además de un sueño por cumplir, solo cuestión de tiempo. Una ilusión que ahora ve la luz, en forma de 75 recetas de deliciosos *muffins*, *cupcakes*, *cookies*, *foam cakes* y *layer cakes*, entre otros muchos dulces, que resultan espectaculares tanta en sabor como en apariencia.

MATERIA PRIMA Al igual que los coleccionistas atesoran monedas, discos o sellos, Roque no escatima en ingredientes de repostería en casa. De hecho, en su despensa nunca falta harina, azúcar, cacao en polvo, gotas de chocolate, mantequilla, nata líquida o huevos. Eso sí,

en cantidades industriales, porque una de las máximas de esta autora es que, en repostería, no hay que utilizar productos *light* o bajos en grasa, pues los resultados nunca serán los mismos, al igual que no hay que tener remilgos a la hora de degustar los postres.

Además, recuerda que, para lograr el éxito en las recetas, es fundamental repasar bien los ingredientes antes de ponerse a cocinar. «No se debe sustituir un producto por otro y siempre hay que seguir detalladamente los pasos», asevera, contando para ello con una

serie de imprescindibles como una báscula de cocina, bandejas, moldes, boquillas para decorar, un batidor de varillas y espátulas de silicona.

No en vano, en los detalles reside el secreto del éxito de esta *bloguera*, así como en el mimo, el esmero y la gran multitud de propuestas que plantea. Aún así, no duda a la hora de desvelar cuáles su dulce favorito: «Como desayuno, a media mañana o a la hora de la merienda, nunca me canso de los bizcochos. Me hacen feliz».

En cuanto a los postres para las ocasiones especiales, Roque apuesta por cualquier tarta que lleve chocolate, pero insiste: «En la repostería, como en todo en la vida, en la variedad está el gusto. Así que, coge tus moldes y ¡a hornear!».

¿Sabías qué...?

Las equivalencias de las medidas en repostería son mucho más sencillas de lo que parecen. Por ejemplo, una cucharadita, de las pequeñas de café, son 5 ml; asimismo, una taza son 140 gr de harina, 225 gr de azúcar o 240 ml.



ACEITE, QUE TE QUIERO, ACEITE

Extraído en frío de aceitunas de la variedad cien por cien hojiblanca de olivares centenarios situados en una zona de alta montaña del municipio cordobés de Carcabuey, en la frontera con el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, Cladivm no es un aceite cualquiera. Ni por su intenso sabor ni por el exclusivo diseño de su envase, que le han hecho merecedor de numerosos galardones nacionales e internacionales. Una frasco de *oro líquido* ideal para acompañar desayunos con tostadas, realzar aliños de ensaladas y coronar como se merecen los platos más creativos.



JABONES... DE TODOS LOS SABORES

Convierte un plácido baño en toda una aventura gastronómica con la variedad de jabones artesanos de La Chinata, todos elaborados con ingredientes naturales, orientados a satisfacer las necesidades de las pieles más sensibles, y completados con el aporte de aceite de oliva virgen base de todos los productos de la marca *gourmet*. Lo mejor: la gran variedad de opciones entre las que se puede elegir, como el de uva y romero; pomelo y limón; miel y karité; higo y trigo; limoncillo y salvia; aloe y manzanilla; ginseng y lima; y hiedra y algas.



‘BUNDT CAKE’ DE TERCIOPELO ROJO

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 175°. Engrasar un molde de *Bundt* de 18 centímetros con spray especial de desmoldado o con aceite. Batir durante un minuto a velocidad media el aceite, el *butter-milk* (suero de leche o de mantequilla), los huevos, el colorante, el vinagre y el extracto de vainilla, hasta que todos los ingredientes estén integrados. En un bol, tamizar la harina, el azúcar, la sal, el bicarbonato sódico y el cacao en polvo. Añadir los ingredientes sólidos a los líquidos en tres veces, poco a poco y a velocidad baja, para que la masa no se quede grumosa. Dejar de batir cuando esté justo integrada. Verter esta mezcla en el molde de *bundt* engrasado que ya está preparado con capacidad para 10 tazas, asegurándose con una espátula de que la masa entre en todas las hendiduras del recipiente y que no tiene aire. Alisar la superficie. Hornear durante 45 minutos o hasta que al pincharlo con una

brocheta esta salga completamente limpia. Sacar del horno y dejar reposar en el molde sobre una rejilla 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar boca abajo y dejar enfriar totalmente sobre la misma rejilla.

EL DETALLE

Es necesario elaborar esta receta usando colorante en gel o en pasta, pues los colorantes líquidos que venden en el supermercado no sirven. El aceite de oliva empleado es de la variedad Arbequina, aunque sirve cualquiera, siempre que sea de sabor suave o, incluso, el de girasol.



INGREDIENTES

240 ml de aceite de oliva de sabor suave	1 cucharadita de extracto de vainilla
240 ml de buttermilk (suero de leche)	3/4 de cucharadita de sal
2 huevos tamaño XL	1 cucharadita de bicarbonato sódico
2 cucharadas de colorante rojo en gel	40 gr cacao en polvo
1 cucharadita de vinagre	350 gr de harina
	250 gr de azúcar



EL CÓCTEL

GREY GOOSE ‘AMOUR ROUGE’

Este combinado es la propuesta para San Valentín de Grey Goose, la marca de vodka francés. El cóctel *Amour Rouge* es afrutado, ideal para tomar en el aperitivo y muy fácil de preparar.

Ingredientes:

- 1 Parte de Grey Goose Vodka
- 1 Parte de Pineau des Charentes
- ½ Parte de Crema de Cassis
- 2 Cucharadas de zumo de limón
- 1 Tapón de Angostura
- 1 Racimo de grosellas rojas

Preparación:

Llenar una coctelera con hielo e introducir todos los ingredientes. Agita bien y verter el contenido en una copa de cóctel helada. Adornar con la piel de un limón y un racimo pequeño de grosellas.



TARTA PRIMAVERAL

INGREDIENTES

- 250 gr de mantequilla sin sal
- 250 gr de azúcar blanquilla
- 4 huevos de talmafio L
- 210 gr de harina con levadura
- 25 gr de Maizena
- 1 cucharadita de polvo de hornear (levadura química Royal)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 50 ml de leche entera

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 170°. Engrasar con aceite o con spray especial tres moldes desmoldables de 15 cm y prepararlos con papel de hornear en la base. Tamizar la harina, junto con la maizena, el polvo de hornear y reservar. Batir con la pala la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla que haya blanqueado y quede esponjosa. Añadir un huevo, ligeramente batido, a velocidad baja. No añadir el siguiente hasta que el anterior esté totalmente integrado. Incorporar el extracto de vainilla. Sumar la mitad de la harina y batir. Añadir la leche y el resto de la harina. Repartir esta masa uniformemente entre los tres moldes. Es

muy importante que todos tengan exactamente la misma cantidad. Hornear en el horno precalentado durante unos 25-30 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga totalmente seco. Dejar reposar sobre una rejilla durante 10 minutos. Pasado este tiempo, desmoldar, dar la vuelta, y dejar enfriar totalmente sobre una rejilla. Cuando estén totalmente fríos, envolver en papel film y mantener de un día para otro en la nevera para que se asiente la miga.

PRESENTACIÓN

Entre cada capa, añadir un par de cucharadas de Nutella y solamente incorporar una tapa de *buttercream* muy fina para cubrir la tarta. Dejar enfriar una hora en la nevera. Dividir el resto de la cobertura en seis partes y teñir cada una de un color : amarillo, naranja, verde, rosa, azul y violeta. Preparar seis mangas con sus acopladores y una boquilla con punta de estrella. Ir haciendo rosetas aleatoriamente con el *buttercream* de cada tono. Terminar de decorar la tarta con la precaución de que no haya dos rosetas coincidentes del mismo color.





SAMSUNG TE OFRECE LA TABLETA MÁS CÓMODA DE LLEVAR

SAMSUNG GALAXY TAB 3 LITE

Samsung continúa agrandando su catálogo de tabletas que, hasta la fecha, le están dando grandes resultados entre el público y están copando el mercado de este tipo de dispositivos Android. Y lo hace de la mano del nuevo Galaxy Tab 3 Lite, que combina una mejor experiencia multimedia y una mayor facilidad para compartir contenidos en un diseño más ligero y fácil de llevar a cualquier parte.

Este aparato, que se suma a la familia Galaxy Tab 3, presentada el pasado septiembre con tres modelos (de 10,1, ocho y siete pulgadas), viene con una pantalla optimizada de siete pulgadas y resolución de 1.024x600 píxeles y, pese a tener las mismas dimensiones que su predecesor, es más delgado, ligero y compacto, con lo que podrás utilizarlo con una sola mano de manera cómoda y confortable.

Dispone de un potente procesador Dual Core a 1,2Ghz que garantiza una interacción sin interrupciones, viene con una RAM de 1 Gb y una memoria interna de 8 Gb, ampliables con tarjetas microSD.

En su interior también nos encontramos Android 4.2 como sistema operativo y una cámara de 2 megapíxeles, aunque se echa de menos una mayor potencia fotográfica.

Se espera que aparezca por el mercado con la llegada de la primavera y, aunque aún no se ha especificado su precio, todo apunta a que costará menos que los 199 euros que marca su predecesor, el Galaxy Tab 3 de siete pulgadas.

Lo que sí sabemos es que estará disponible en blanco o negro.

Si quieres tener más información, entra en www.samsung.es.



CARACTERÍSTICAS

PANTALLA DE SIETE PULGADAS

PROCESADOR DUAL CORE 1.2 GHZ

CONECTIVIDAD WIFI

MEMORIA RAM 8 G

DIMENSIONES: 116,4X193,4X9,7 MM

PESO: 310 GRAMOS

EL SMARTPHONE EXTRAPLANO

SONY XPERIA Z ULTRA

Aunque parece una tableta, el nuevo Xperia Z Ultra de Sony es un smartphone que bien podría hacer las veces de las cada vez más introducidas en el mercado phablets.

Con una pantalla FullHD de 6,44 pulgadas, este dispositivo es, sin duda, uno de los teléfonos más grandes del mercado, pero también es muy completo.

Con un exquisito diseño, el Xperia Z Ultra es bastante delgado, con 6,5 milímetros de grosor, lo que le convierte en un terminal extremadamente plano y, sobre todo, ligero, pese a su amplia diagonal, que está cubierta

con un cristal reflectante. De hecho, apenas pesa 212 gramos, por lo que es cómodo de transportar.

En su interior nos encontramos una cámara de 8 megapíxeles, conectividad Wifi y un procesador Snapdragon.

Es resistente al agua y al polvo gracias a su carcasa de robusto cristal templado.

De momento solo ha aparecido la versión Wifi, que ha llegado a Japón y que cuesta, al cambio, unos 450 euros. Está previsto un modelo con conectividad LTE, que tendrá un precio algo más alto, pero que tardará aún unos meses en llegar.





LG PRESENTA EL PRIMER MÓVIL CURVADO DEL MERCADO

LG GFLEX

Muchas veces nos hemos planteado por qué no se fabrican teléfonos más ergonómicos que se adapten mejor a nuestra cara cuando hablamos. Ahora, LG nos ha contestado lanzando al mercado el G Flex, un smartphone de gama alta curvado y el primero en cumplir con esa petición.

Su pantalla OLED es de seis pulgadas y resolución de 1.280x720 píxeles y su parte trasera está fabricada en policarbonato autorreparable, haciéndola inmune a los pequeños arañazos y rayones.

Incorpora Android Jelly Bean 4.2.2, una batería curvada de 3.500 mAh y una cámara trasera de 13 megapíxeles (la delantera es de 2,1).

Cuenta con conectividad Bluetooth 4.0, WiFi, LTE y NFC, viene con un procesador Quad-Core Qualcomm Snapdragon a 2,26 Ghz, memoria de 32 Gb y RAM de 2 Gb.

Sus dimensiones son de 160,5 x 81,6 x 7,9 milímetros y pesa 177 gramos.

Por el momento, solo está disponible en Asia, aunque se prevé que a lo largo del primer trimestre llegará a Europa (pero en España se hará de rogar) y será presentado a finales de este mes en el MWC de Barcelona. Más información

CONOCE QUÉ QUIERE TU PERRO

TRADUCTOR CANINO

Muchos son los que dicen entender a la perfección a sus perros, pero otros tantos consideran que el amor de dueño les supera. Por eso, y para evitar cualquier tipo de confusión y saber en todo momento lo que la mascota quiere, un equipo de expertos nórdicos ha desarrollado un aparato que traduce los pensamientos de los canes en palabras.

Este dispositivo, que de momento es un proyecto, pero que, según aseguran sus creadores, saldrá a la venta a lo largo del año, se coloca en la cabeza del animal como si fueran unos cascos para escuchar música y, a través de unas señales eléctricas que se propagan gracias a unos sensores de encefalogramas, descifran los pensamientos y los traducen en palabras por un altavoz acoplado.

Entre los patrones más comunes, nos encontramos «estoy cansado» y «tengo hambre».

Si quieres saber más, entra en www.nomorewoof.com.



EL MEJOR SONIDO, EN CUALQUIER LUGAR

LOGITECH X100

Si lo tuyo es moverte por toda la casa y contar con la mejor calidad de sonido en cualquier parte y en cualquier momento, Logitech te presenta su solución: los altavoces inalámbricos X100, que cuentan con tecnología Crystal Clear y te permiten escuchar lo que quieras donde quieras.

Compactos, con un amplio abanico de colores, con batería recargable que te permite una autonomía de cinco horas, funcionan con tecnología Bluetooth y también pueden utilizarse como manos libres gracias al micrófono que integra.

Llegarán a lo largo de este mes a un precio de 50 euros.

Más información en www.logitech.com/es.



RELIT, MUCHO MÁS QUE UN ALTAVOZ

YAMAHA RELIT

Yamaha se suma a la práctica de que la funcionalidad puede ir acompañada de diseño y, por eso, ha lanzado su nuevo altavoz inalámbrico, que te ofrece el mejor sonido y, a su vez, un atractivo exterior que pueda combinar en cualquier punto de tu salón e, incluso, te sirve de lámpara de pie.

Se trata del Relit, una obra del diseñador Massaharu Ohno y es una columna de sonido coronada por una lámpara de LEDs graduables en seis intensidades. Incluye tres altavoces, dos de ellos de 70 mm y otro de 26, que suman 30W de potencia. Funciona con Bluetooth y se puede conectar a un smartphone para controlar todas sus funciones.

Disponible en negro o marrón, con acabado en cuero, cuesta 700 euros.

Más información en www.europe.yamaha.com.



UNA IMPRESORA PARA TENER EN CASA

3D SYSTEMS CUBE 3

La nueva Cube 3 es la tercera generación de una de las impresoras para imágenes en tres dimensiones más destacadas del mercado creada por 3D Systems y te permite, con un innovador y sofisticado diseño que convierte este dispositivo en más atractivo, conseguir que tus fotos en papel sean lo más reales posibles.

Compacta (pesa menos de ocho kilos) y segura (evita quemaduras), su control se realiza a través de una pantalla táctil, con luces LED y funciona con conectividad WiFi y Bluetooth. Además, viene con una aplicación para Android, iOS y Windows Phone para enviar archivos a través de estos dispositivos.

Aún no se conocen datos oficiales, pero sí que costará menos de 800 euros y que llegará en primavera al mercado.

Si quieres saber más, entra en www.3dsystems.com.



SONY ACTUALIZA SUS CÁMARAS

SONY A5000

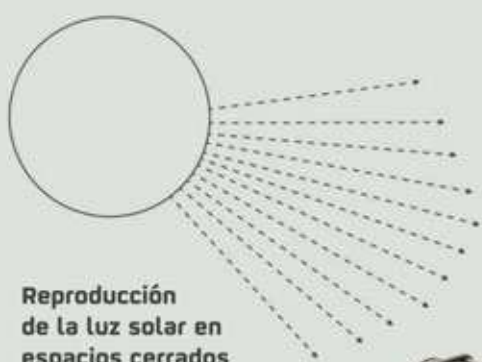
Ahora que se han puesto tan de moda los *selfies* (lo que, hasta el famoso momento protagonizado por Obama, Cameron y la primera ministra de Dinamarca en el funeral de Mandela se conocía como *autofoto*), Sony nos propone su nueva A5000, una cámara con viene con un cómodo agarre y una pantalla LCD con giro de 180 grados que permite enmarcar a la perfección tu instantánea aun teniendo el brazo extendido.

Pero lo más novedoso de este dispositivo no es esa opción, sino que se trata de la cámara de objetivos intercambiables más pequeña y ligera del mercado.

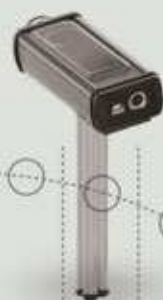
Apenas pesa 210 gramos, es cómoda para llevar en el bolsillo, tiene un diseño elegante y cuenta con un sensor Exmor APS HD CMOS de 20,1 megapíxeles con el que grabar vídeos en alta definición y capturar imágenes con una sensibilidad máxima de 16.000 ISO. Viene con un procesador BIONZ X e incorpora flash y, además, tiene la posibilidad de conectarse a smartphones y tablets a través de WiFi. Su batería se podrá cargar por puerto microUSB e incluye puerto HDMI.

La A5000 de Sony llegará acompañada del objetivo 16-50 de zoom eléctrico y estará en el mercado a partir de marzo a un precio que rondará los 450 euros.





Reproducción
de la luz solar en
espacios cerrados
Proyecto Led Motive



IMPULSANDO EL ESPÍRITU EMPRENDEDOR

Ahora más que nunca es el momento de creer en
nosotros mismos, de confiar en la energía de las personas.
Es el momento de apoyar el espíritu emprendedor.
Por eso, desde el Fondo de Emprendedores de
Fundación Repsol impulsamos proyectos
de eficiencia energética que generan empleo
y construyen una sociedad mejor.

Infórmate en fundacionrepsol.com



REPSOL

Inventemos el futuro

Miniturbina eólica
generadora
de energía
Proyecto Dobgir

