

VIAJES

Castillos del Loira, el jardín de Francia

♦ María Fernández

Como dijo Balzac, “a cada paso que se da por esta región de ensueño, se descubre un cuadro que enmarca un río, o un óvalo tranquilo que refleja en sus profundidades líquidas un castillo, sus torretas, sus bosques o sus aguas rebotando”.

Considerada como la zona más tranquila de Francia, se presta especialmente para un viaje otoñal, en busca de los placeres tranquilos, los paisajes melancólicos, y los mejores vinos de Francia, al decir de los entendidos.

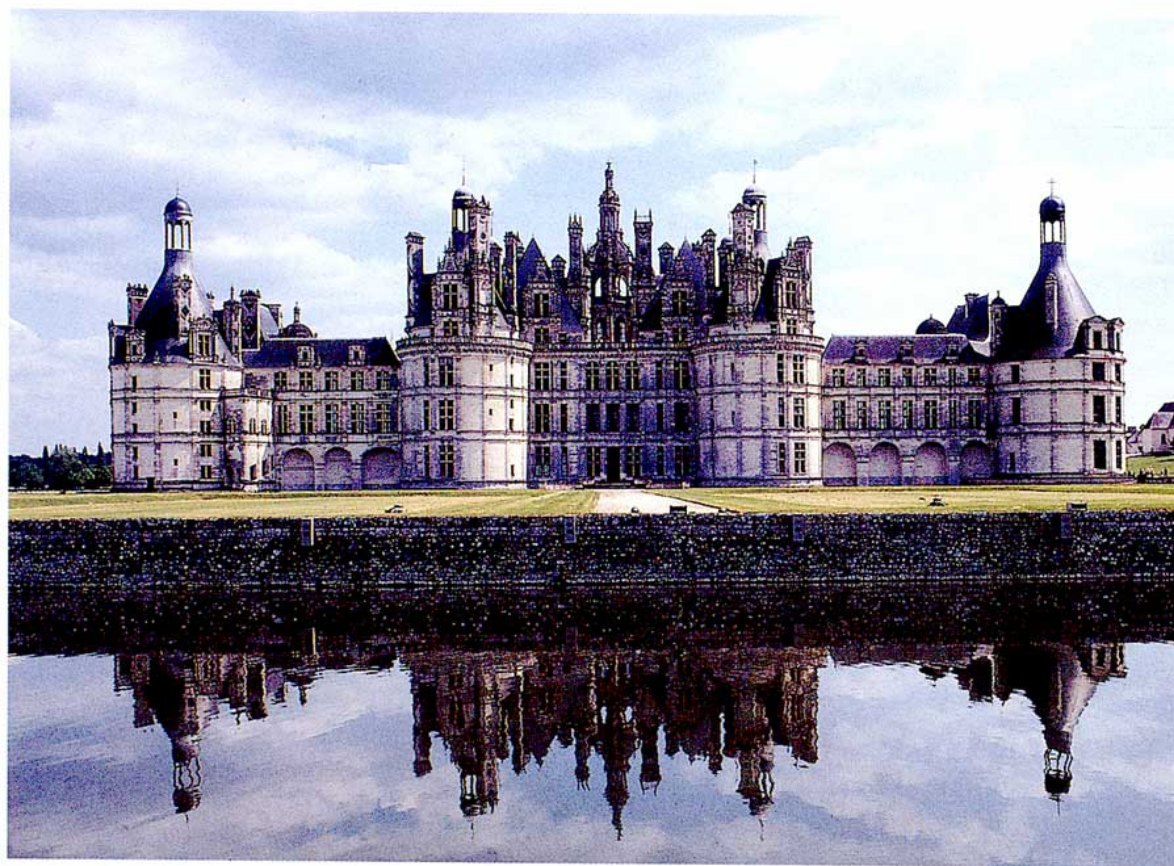
riega del Clos-Luce, donde se puede tener una visión de conjunto de la obra que realizó como inventor.

Alejándose de Tours, puede escogerse una ruta prefijada de visitas a los castillos o, por el contrario, dejarse llevar por la atracción del momento.

La llegada a Chambors está por ejemplo, marcada por la sorpresa. Y desde lejos se divisa esta mansión palaciega, en la que se aprecia más que nunca la diferencia entre los castillos concebidos

para la batalla y los diseñados para lucir el lujo y los placeres de la vida cortesana, incluso en provincias. Su reflejo en el amplio estanque hace el efecto de una aparición o un espejismo.

Es un efecto muy distinto del que produce, por su parte, el castillo de Sarzay, bañado por el Indre, más austero, intimista, encerrado en sí mismo y acuñado por una vegetación que más bien le protege de miradas indiscretas. Como contraste, Montpoupon (entre el Indre y el Loire) vive cotidianamente la vida del pueblecillo cercano, un poco edificado precisamente a su vera para ofrecer al turista todo tipo de interesan-



El Loira, presidido por Tours, muy cercano a la frontera española, ofrece una variedad de puntos de interés.

Centrando nuestra atención en los castillos, hay que dejarse envolver por la historia medieval francesa, sus personajes míticos, su vida cortesana.

Amboise, por ejemplo, es una de las primeras residencias reales dignas de tal nombre. A ella hizo venir Francisco I (encerrado temporalmente en la torre que lleva su nombre en Madrid, cuando fue hecho prisionero por el ejército español) al gran pintor de su época, Leonardo Da Vinci. Este terminó sus días en la casa sola-

te información sobre el castillo. En Montpoupon existe, como en muchos otros lugares de la ruta de los castillos del Loira, una organización de hoteles de ambiente, donde se cuida la atmosfera medieval, junto con una gastronomía adecuada al lugar. En esta organización de los denominados “Relais Chateaux”, los precios son asequibles y al alcance de cualquier bolsillo.

Cosa diferente es el alojamiento en los mismos castillos. Casi todos se pueden visitar durante la mayor parte del año, pero alojarse en algunos que lo permiten puede significar, además de un placer de dioses, un serio disgusto al presupuesto familiar.

Gastronomía: platos regionales

Esta es una zona donde se puede tener la seguridad de comer bien en cualquier parte. Incluso los pequeños pueblecitos permiten asegurar una comida campestre sencilla pero refinada. Espárragos, caza, pescados del Loire, champiñones, embutidos del lugar. Como bebida, se puede degustar con todo placer el Bpurgueil, el Sancerre, Chinon o Vouvray. Los amantes de la sidra tienen a su disposición un ambiente ideal en Perche d'Eure-et-Loire. Otras tentaciones muy a la moda en nuestro país son los licores de cerezas, de ciruela o avellanas, o el aguardiente de pera.

Monumentos e iglesias

En esta zona, en la que el renacimiento escribió parte de la historia de Francia, debido a que fue residencia real con frecuencia, abundan los monumentos y las iglesias, de interés. Además

de los castillos, existen catedrales tan famosas como la de Chartres, las abadías como la de Fontgombault, o el oratorio carolingio de Germigny de Pres.

Cómo ir

— La mayor información en torno al valle del Loira y sus accesos se pueden conseguir en la Oficina de Turismo Francés, c/Alcalá, 63, Madrid.

— Hoteles y Residencias: Recomendamos la adquisición de la guía Michelin, para este caso. Si no, cualquier agencia de viajes puede proporcionar esta información.

No perderse

- Los juegos de luz y sonido
- Las visitas a las cavas vinícolas
- Las ruinas galo-romanas **BIT**

VINOS

Sátiros

Vendimiarios

Como decíamos ayer, o sea hace cuatro años, en el último artículo del BIT para ingenieros bebedores, Richard Ford, intrépido viajero británico, pintaba a nuestros compatriotas de 1830 "alegres y joviales como sátiros" en los días de vendimia. No sé si hoy el fantasma de Mr. Ford volvería a encontrar entre nosotros tan sugestiva imagen, pero yo por mi parte procuro hacer lo posible por estar a la altura de este elevado precedente y hacia estas fechas suelo hacer algún homenaje especial a Baco en rogativa de que nos dé buena uva para el nuevo curso.

Una excelente ocasión para el rito venía siendo en estos años la Mostra dels vins de Catalunya organizada en las calles de Barcelona por el Institut Català de la Vinya i del VÍ uniéndose a la fiesta mayor de Nuestra Señora de la Merced vean ustedes de paso como una vez más la civilización mediterránea hermana en el culto a la fiesta y al vino lo mejor del paganismo clásico y de la verdadera religión. Pues bien, este año, llegado ya en el expreso Costa Brava a tierras catalanas para cumplir mi objetivo, descubrí que la

Mostra había sido aplazada dos semanas en dique seco.

Afortunadamente nuestros dioses y nuestras vírgenes aprietan pero no ahogan y mis buenos amigos catalanes se encargaron de organizar una rica y variada cata particular. No hay que argumentar mucho para concluir que en materia de vinos, más quizás que en ninguna otra, no hay discurso que pueda suplir a la práctica, pero ya que me han comprometido a seguir escribiendo algo sobre el tema voy a contar algo sobre las botellas que me resultaron más curiosas, sin dejar, eso sí, de exhortar a una sana desconfianza de la teoría cuando no esté el servicio de la acción directa.

Los vinos eran todos de la tierra, naturalmente, pero había entre ellos clásicos, elaborados con cepas autóctonas, y otros más aventureros, resultantes de la aclimatación de variedades de uva foránea.

Empezando por los primeros, destacó un blanc de blancs de Naverán, típico Penedés joven del año, combinando las características de la uva Macabeo, fina y suave, Xarelo, más corpulenta y

❖ Manuel Gamella