

# CLASSY CALIFORNIA ON THE ROAD

PARA RECORRER EL EXTENSO TERRITORIO DE CALIFORNIA, LOS CADA VEZ MÁS UBICUOS *JETS* PRIVADOS SUELEN SER UN TRANSPORTE OBLIGATORIO. PERO PARA QUIENES DESEAN SABOREAR LENTAMENTE LO QUE OFRECE ESTA TIERRA PROMETIDA DEL OESTE NORTEAMERICANO, NO HAY NADA MEJOR QUE HACERLO POR SUS CARRETERAS.

POR ALFREDO SÁNCHEZ  
FOTOS AINTZA UDAETA

Son más de las dos de la tarde y apenas tomamos la Route 1 de California rumbo a Pebble Beach. Desde nuestra salida en Santa Bárbara nos embarga la incertidumbre por conocer la franja de carretera que, todos cuentan, es el pretexto para hacer un *road trip* por la costa californiana. Hasta este momento del día hemos sido testigos de una colonia de lobos marinos en una playa, y de alguna que otra casa de fin de semana con una vista envidiable al océano. No es bueno sobrellevar la ansiedad con el hambre, así que decidimos detenernos en el primer punto donde vemos un lugar de comida.

Diez segundos después de decidir esto, un letrero de estética muy estadounidense anuncia: 'Bienvenidos a Big Sur'. La emoción detona en una risa de júbilo contenida.

#### DÍA 1 — BEVERLY HILLS UN INICIO GLAMOROSO

Con el mismo entusiasmo con el que los Forty-Niners partían rumbo a San Francisco en busca del oro, nuestra travesía hacia la ciudad cuna de los *jeans* Levi's y de Twitter comenzó en Beverly Hills, aunque el rastro que perseguíamos nosotros tenía que ver más con placeres culinarios y de alimentación del espíritu. Tras un vuelo hacia el aeropuerto de Los Ángeles, nos esperaba una confortable Cayenne apenas digna de esta travesía en un estado diseñado para conocerlo a bordo de cuatro ruedas.

El sitio perfecto para acicalarme y mantenerme presentable durante los días que duraría el viaje, aunque fuera para mi retrospectivo, debía ser **Baxter Finley Barber & Shop** ([www.baxterfinley.com](http://www.baxterfinley.com)), el espacio creado por Baxter Finley hace cinco años, y que marcó la pauta para el nuevo auge de las barberías en el mundo. A mediados de la década de 1960, cuando Finley se mudó de Nueva York a Los Ángeles, se percató de que el Sol californiano no era tan condescendiente como el de la costa Este norteamericana. Tras experimentar con productos para la piel que no le funcionaron, decidió crear los suyos propios, y así fue como, en 1965, nació en Beverly Hills la primera línea de *grooming* para el hombre, la cual lleva su nombre: Baxter of California.

Tras el eficaz corte y la afeitada, emprendemos nuestro camino hacia la terraza del recién abierto **Ocean Prime Beverly Hills** ([www.oceanprime.com](http://www.oceanprime.com)). Ubicada en el 9595 de Wilshire





Boulevard, la sucursal californiana del restaurante original creado en 2006 en Columbus Ohio, ha encontrado ahí el lugar perfecto para su concepto de opulencia de un *super club* clásico. En su menú de almuerzo desfilan cocteles que van desde una Prime Margarita hasta otros con vodka como base, como el Pear Grapefruit frizz. Mientras que para recargar combustible, las opciones son tan variadas como una tártara de atún con *ponzu* de jengibre, una hamburguesa de wagyu y un abanico de comida del mar, muy acorde al Sol que nos recibe. Las calorías no calan lo suficiente en nuestro organismo hasta que pedimos un delirio al paladar: *pie* de chocolate con crema de cacahuete. Ahora sí, estamos en el camino.

Es momento de descansar y relajarnos un poco. Así que nos registramos en el **hotel Sixty** ([www.sixtyhotels.com/beverlyhills](http://www.sixtyhotels.com/beverlyhills)), cuya ubicación cercana a Rodeo Drive es perfecta para nuestra excursión del siguiente día. Su piscina en el *rooftop* es —en un día claro, como el que nos toca— perfecta para dimensionar Beverly Hills y Los Ángeles; incluso se alcanza a ver a lo lejos el famoso letrero de Hollywood. El Sol que cae, junto con un par de cocteles, relaja nuestro espíritu, así que después de un baño es momento de dirigirnos a cenar a **Hakkasan** ([www.hakkasan.com](http://www.hakkasan.com)), el restaurante que ha puesto en el mapa de las estrellas Michelin a la comida cantonesa moderna. No podemos resistimos

a probar su pato Pekín con caviar ni sus formidables *dumplings* crujientes.

Amanece despejado nuevamente y nos disponemos a cargar energías para nuestra excursión por Rodeo Drive con un desayuno en la **Bakery de Bouchon** ([www.thomaskeller.com](http://www.thomaskeller.com)), una extensión del restaurante del afamado chef Thomas Keller. Partimos hacia nuestro Spartan Race de compras en una calle donde el diseño de las *boutiques* las hace lucir como paraísos irresistibles. Saint Laurent, Louis Vuitton o Tiffany, más que marcas, en Rodeo Drive parecieran nombres de evangelizadores de escépticos a la religión del *shopping*. Particularmente llama la atención **Bijan** ([www.bijan.com](http://www.bijan.com)), la *boutique* de ropa a la medida a la que sólo se tiene acceso con cita previa. De cada uno de sus artículos sólo se diseñan dos piezas, lo que garantiza su carácter exclusivo. Como ejemplo, el precio base de un traje a la medida es de 9,000 dólares.

### DÍA 3 — SANTA BÁRBARA

#### DONDE SE OCULTA EL SOL

El trayecto de Beverly Hills hacia Santa Bárbara nos brinda nuestro primer contacto con la bruma del Pacífico, tan característica de las costas californianas. También conocida como la Riviera italiana-americana, debido a su clima mediterráneo y su semejanza con la Costa Azul Francesa, Santa Bárbara funciona como un excelente destino de fin de semana primordialmente para los angelinos, no sólo por lo navegable de sus aguas, sino por ser tierra de producción vinícola.

Luego de conducir un par de horas, damos un breve paseo de reconocimiento por sus calles de fachadas blancas características antes de llegar a nuestro primer destino: una



cueva de sal ([www.saltcavesb.com](http://www.saltcavesb.com)) en pleno centro de la urbe. Ubicada al nivel de sótano de un edificio, esta cueva es un glorioso escape que muchas metrópolis envidiarían. Creada a partir de 45 toneladas de sales de cristal del Himalaya con una antigüedad de 250 millones de años, dentro de ella se ofrecen diferentes terapias. El microclima seco de la cueva, que mantiene una temperatura de 22 °C y 40% de humedad, aunado a las micropartículas de sal que flotan en el ambiente, son óptimas para la relajación, y es precisamente esta opción de *nexneuro vibration* la que elegimos. Además de esta terapia relajante, también ofrecen masajes y tratamientos de exfoliación.

Después de 45 minutos de desconexión absoluta en la cueva, al salir a la calle, el Sol cae a plomo, y decidimos refugiarnos del calor en **Armada Wine & Beer Merchant** ([www.armadasantabarbara.com](http://www.armadasantabarbara.com)), un bar de *wine tasting* en medio del histórico patio de San Marcos, que se siente más como un sitio de encuentro para locales que para turistas casuales. Nos sentamos en la barra, donde Jaime Heer, una de las socias, nos consiente no sólo con los clásicos pinot noirs de la

zona y el resto de California, sino además con un muy decente menú de cervezas artesanales del país.

Para pernoctar elegimos **Belmond El Encanto** ([www.belmond.com](http://www.belmond.com)) por ser un icono desde la década de 1920, y porque aún con su reciente remodelación y expansión —al integrarse a la cadena de hoteles de lujo Belmond—, sigue siendo fiel a sus raíces californianas. La alberca que contempla a lo lejos al Pacífico hace que desees fuera tu hogar. A las 5:30 llegamos a la marina, pues pasaremos dos horas a bordo del lujoso yate privado Catalina de 42 pies ([www.sbsail.com](http://www.sbsail.com)), en espera de la puesta de Sol. Nuestro agradable capitán sortea una competencia de veleros que está ocurriendo, mientras nos divierte con sus anécdotas personales. Esto, junto con una deliciosa Paradise Road Pilsner elaborada por una microcervecera local, vuelven inolvidable la puesta de Sol y las maravillosas vistas del archipiélago del Norte.

Cerramos el día con una cena en la terraza de **The Lark** ([www.thelarksb.com](http://www.thelarksb.com)), el restaurante del chef Jason Paluska, establecido en el edificio del Fish Market de Santa Bárbara, en el corazón de la llamada Funk

Zone. Su menú gira alrededor de productos producidos y cultivados localmente, con ingredientes de temporada y con tendencia a los productos marinos de la costa central de California. Hacemos caso a la recomendación de una local y ordenamos las coles de bruselas crocantes, los betabeles rostizados con burrata y la *porchetta* hecha en casa. Nada decepciona.

### DÍA 4 — BIG SUR.

#### LA JUSTIFICACIÓN DEL ROAD TRIP CALIFORNIANO

Después de un justo descanso y un reparador desayuno en nuestras confortables villas de Belmond El Encanto, partimos rumbo a la capital histórica de California, Monterey. El motor y estabilidad de la Cayenne GTS nos dice que es momento de disfrutar de su conducción en una carretera con curvas.

Luego de conducir durante más de cuatro horas y de almorzar una hamburguesa con sabor a gloria, estamos más que preparados para explorar la majestuosidad natural llamada Big Sur —esa zona escasamente poblada del centro de la costa californiana donde surgen abruptamente del



océano Pacífico las montañas de Santa Lucía. Cualquier expectativa de lo que nos esperaba queda hecha añicos: hay rutas panorámicas asombrosas en Estados Unidos, y más allá, en lo alto, está Big Sur. No hay una parte de esta franja de 160 kilómetros de la Pacific Coast Highway que cierre el paso a la espectacularidad. Es inevitable sentir cierta nostalgia al pensar que esa porción de mágico territorio alguna vez perteneció a México.

Estamos cerca de llegar a nuestro destino para pernoctar, en Pebble Beach. No podemos pasar la noche en mejor lugar: ubicado entre majestuosos pinos y con un campo de golf de estilo escocés que da de frente a una de las líneas costeras más impresionantes del mundo, **The Inn at Spanish Bay** ([www.pebblebeach.com](http://www.pebblebeach.com)) es un refugio al que la palabra *idílico* le queda corta. La carretera y el asombro se han quedado con nuestra carga de energías, así que decidimos dormir.

#### DÍA 5 — NAPA

##### EL LUGAR DEL VINO CALIFORNIANO

Despertamos temprano para desayunar antes de partir a la ruta del vino. Lo hacemos en el restaurante C, situado al nivel de la calle del recién remodelado **Clement Hotel** ([www.theclementmonterey.com](http://www.theclementmonterey.com)), cuyas ventanas de piso a techo dan a un patio al aire libre frente a la bahía de Monterey. En un día despejado es posible avistar ballenas grises —presentes a lo largo de todo el año por estas alturas del Pacífico—. No corremos con tanta suerte.

Una vez con el corazón contento, emprendemos camino hacia la ruta del vino. Primero nos dirigimos hacia Livermore para conocer un viñedo que ha pasado por cinco generaciones de una sola familia: **Wente Vineyards** ([www.wentevineyards.com](http://www.wentevineyards.com)). El Valle de Livermore se encuentra a poco más de 20 kilómetros al este de la bahía de San Francisco. En 1883, CH Wente, inmigrante visionario procedente de Alemania, compró 47 hectáreas en este valle, al percibir que sus días cálidos, noches frescas y suelos de grava eran ideales para el cultivo de uvas. Hoy, 130 años después, Wente sigue siendo de propiedad familiar y operado por la cuarta y quinta generaciones de Wente. Además de los viñedos, la propiedad cuenta con el campo de golf más importante del área de la bahía —diseñado por Greg Norman—, que forma parte del Tour de la PGA.



“Why think about that when all the golden land’s ahead of you and all kinds of unforeseen events wait lurking to surprise you and make you glad you’re alive to see?”  
— **Jack Kerouac, *On the Road***



En cuanto al vino, el enólogo Karl D. Wente continúa el legado de la familia de chardonnay con cuatro estilos diferentes, todos los cuales degustamos y nos dejaron gran sabor de boca.

Viajamos ahora sí, hacia el valle de Napa. Hacemos base en **Silverado Resort** ([www.silveradoresort.com](http://www.silveradoresort.com)), perfecto para quienes comparten dos pasiones: el golf y el gusto por el vino. Es posible elegir una villa ubicada

en alguno de los cuatro barrios distintos, todos con habitaciones *premium* y de lujo, cada uno con su propia experiencia única. Optamos por la comunidad aislada en Oak Creek, donde podemos disfrutar, además de la exclusividad del campo, del acceso a albercas, canchas de tenis y al spa.

Amanecemos muy conscientes de la naturaleza de las actividades a realizar en ruta del





vino, así que elegimos al mejor conductor designado en el valle: **Santa Helena Wine Tours** ([www.shwinetours.com](http://www.shwinetours.com)). Los propietarios, Ken y Barbie, tienen un conocimiento extenso de la región, además de que mantienen relaciones sólidas con bodegas y enólogos locales, por lo que ofrecen una experiencia de viaje de vino diseñado a la medida.

Nos recoge en el hotel un Jaguar de su flota, conducido por una amable dama californiana, para llevarnos a **Cairdean Estate** ([www.cairdeanestate.com](http://www.cairdeanestate.com)), un nuevo destino en Napa fundado y operado por la pareja conformada por Stacia y Ed Williams. Más allá de

una bodega de vinos —concebidos por Stacia y sólo disponibles ahí—, la propiedad congrega dos maravillas culinarias: Butterscots, una especie de deli y tienda *gourmet*, y The Farmer & The Fox, un elegante *gastropub* de estilo europeo enfocado en platos elaborados a partir de los mejores los ingredientes obtenidos de productores y granjas locales. En la cocina está al mando el chef Joseph Humphrey —de fama por su estrella Michelin en Cavallo Point, en San Francisco—, en cuyo menú, por temporada, han desfilado una tártara de cordero, carne con salsa de *whisky* o pichón, muy acorde a la cava disponible. Advierto que sus

*popovers* horneados y servidos cada media hora pueden arruinarle la vida a cualquiera que pretenda encontrar algo lejanamente semejante en otro lugar.

#### DÍA 7 — SONOMA EL DESTINO DEL VINO PARA LOS LOCALES

Nos despedimos de Napa a la mañana siguiente para conducir hacia el valle de Sonoma. El cual posee un ambiente más relajado que su hermano mayor, lo cual quizá lo haga el preferido por los visitantes californianos. Nuestro almuerzo se dividirá en diferentes puntos, pues solicitamos un tour

gastronómico que también nos funciona como un recorrido de reconocimiento del centro de la ciudad. **Sonoma Food Tour** ([www.sonoma-foodtour.com](http://www.sonoma-foodtour.com)) organiza recorridos gastronómicos a la medida y le solicitamos una experiencia que nos dé una idea de la escena culinaria de Sonoma, todo dentro del entorno de su plaza. Así, a lo largo de tres horas, tenemos la oportunidad de degustar la mejor cocina, vinos, quesos, aceites de oliva y chocolates de la ciudad.

En el *tour*, tenemos la oportunidad de conocer a un par de personajes interesantes de Sonoma, como Charles Whittaker, Director y



“Nothing behind me, everything ahead of me, as is ever so on the road.”  
—**Jack Kerouac, On the Road**

entusiasta del vino de **Enoteca** ([enotecadella-santina.com](http://enotecadella-santina.com)), quien nos educa acerca de los vinos locales e internacionales y analiza el arte de la comida y el maridaje. Por otro lado, tenemos la oportunidad de encontrar disponible al propietario de Figone's ([www.figoneoliveoil.com](http://www.figoneoliveoil.com)), la empresa familiar productora de aceite de oliva, quienes nos instruye cuenta la historia de su familia en el negocio mientras nos instruye sobre sus deliciosos aceites de oliva y vinagres balsámicos.

Después de aprender sobre Sonoma y degustar vinos, quesos y chocolates, nuestro cuerpo pide un poco de descanso y apapacho. Así que tras registrarnos en el Sonoma Mission Inn and Spa ([www.fairmont.com/sonoma](http://www.fairmont.com/sonoma)) nos enfundamos en nuestra bata para dirigimos a un merecido tratamiento de masaje. Este complejo se enorgullece de ser uno de los pocos balnearios de lujo en el país con su propia fuente de aguas minerales termales. Elegimos el masaje emblema del spa, que consiste en un baño alcalino de fango dorado, para luego disfrutar de una envoltura de aloe gel nutritivo y masaje de pies que derrite cualquier señal de stress.

Tras recargar energía en el spa y hacer apetito, partimos del hotel para cenar en **Aventine Glen Ellen** ([www.aventinehospitality.com](http://www.aventinehospitality.com)). De los socios que crearon la popular Taverna Aventine en San Francisco, el lugar es el nuevo hot spot para disfrutar de excelsa comida en el Wine Country californiana. Y la fama la tienen bien ganada. Ubicada en Jack London Village, en la pequeña localidad de Glen Ellen, al norte de Sonoma, su menú es una versión moderna de la comida clásica italiana preparada por el chef Adolfo Veronese y que además cuenta con su propia fábrica de cerveza.





Su carta de vinos es muy bien seleccionada, y la comida es magia para el paladar. Particularmente destacan su cremosa burrata, fuera de este mundo y el pollo parmigiano, vasto y en su punto. La comida, junto con el ambiente campirano y relajado hace que las horas adentro parezcan minutos. No hay mejor forma de despedirnos de la ruta del vino.

**DÍA 8 – SAN FRANCISCO**  
**LA URBE DE LA COSTA OESTE**

Nuestro viaje por carretera está por concluir con el plato fuerte. Aproximadamente a las 9 de la mañana partimos del hotel y nos despedimos de Sonoma con un clima nublado, que no hace más que brindarle un halo de misterio al trayecto flanqueado de viñedos que nos acompaña hasta salir del Wine Country. Este clima nos acompaña durante una hora y media, incluso hasta donde el Golden Gate nos brinda una bienvenida majestuosa. Pese a ser un lugar común, y aun en días grises como éste, cruzar el puente en auto debería estar en la *bucket list* de cualquier viajero.

Ya en la ciudad conducimos por sus calles, tan vibrantes, retadoras y sobre todo muy cinematográficas. Pareciera que fueron concebidas para ser las protagonistas de las mejores películas de persecuciones de autos: como aquellas que Michael Douglas realizaba en su disfraz de inspector Steve Keller, en la serie de televisión que lo lanzó a la fama, *Las calles de San Francisco*, o a la magistral secuencia de *Bullit* con Steve McQueen.

Como sea, es imposible quedar indiferente ante esta urbe de topografía caprichosa, concebida alrededor de la Fiebre del oro de mediados del siglo XIX, y en la que hoy sus rentas son de cifras estratosféricas, ya que ahora los coches de lujo que circulan transportan a veinteañeros millonarios hijos de Twitter y la era digital. Así es como llegamos hasta Union Square, su meca del *shopping*, donde se encuentra nuestra última morada; pero antes, una breve parada para el almuerzo.

Tenemos mucha curiosidad de conocer MKT ([www.mktrestaurantandbar.com](http://www.mktrestaurantandbar.com)), el restaurante ubicado en el quinto piso del hotel Four Seasons, pues su reputación lo precede. Desde que uno se sienta, es un deleite: ofrece vistas panorámicas hacia la bulliciosa Market Street, tanto del centro como del distrito financiero. Su chef Chris Aguirre se ha encargado de armar un menú inteligente inspirado en



California, que va desde carnes hasta platos pequeños. Para el almuerzo de este día, nos topamos con opciones sanas, pero también con muchas alternativas *rich & decadent*, como yo describiría su deliciosa hamburguesa de sirloin. En un lugar así no podía faltar una buena cerveza artesanal local. La refrescante opción para esta despedida: una IPA de Lagunitas.

A un par de cuadras, y también en el distrito del SoMa, llegamos a nuestra morada, el Palace Hotel ([www.sfpalace.com](http://www.sfpalace.com)), un icono de San Francisco que está en operaciones desde 1875. Se trata del primer hotel *premier* de lujo de la ciudad, y el cual atraviesa por una meticulosa renovación que ve hacia el futuro y la contemporaneidad pero sin descuidar por un momento los rasgos emblemáticos de la construcción. Hoy en día es parte de la Luxury Collection de Starwood el Palace que, en su momento, abrió sus puertas como el hotel más grande en el mundo. Un verdadero innovador de su tiempo, contaba con 750 habitaciones, muchas de ellas con baños privados. La tecnología moderna

estuvo presente con la comunicación telegráfica en cada una de las siete plantas o ascensores, como los conocemos hoy en día. Durante más de un siglo, el hotel ha hospedado a titanes del mundo empresarial y la élite social, dignatarios y líderes corporativos. Si bien ha sufrido modificaciones, ya sea por tragedias, como el terremoto de 1906, así como restauraciones como la de 1989, todo ello ha sumado para que sea la referencia en el rubro de la hospitalidad de lujo que es hoy en día. Hoy, sus habitaciones cuentan con la elegancia atemporal que va de la mano con elementos de estilo contemporáneo y la funcionalidad tan requerida tanto por quienes viajan por placer como por negocios.

Pese a haber sido muy disfrutable, la intensidad de todo el viaje me pide darme un respiro, así que antes de explorar las *boutiques* de Union Square, me desconecto con un chapuzón en su alberca ubicada en el piso 4, con techo de cristal. Me recuesto y nado de dorso, para no dejar de admirar la desconexión que es posible alcanzar en medio de esta metrópoli.

ILUSTRACIÓN: ALBERTO CAUDILLO