

ESCAPATE

A DÓNDE IR Y CÓMO VIVIRLO

HIGH TIMES

Las pistas de esquí, los spas y el chocolate caliente son algunos de los atractivos más disfrutables de la temporada invernal en Vail, Colorado.

Por Alizon Izzo

FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DE VAIL RESORTS

Pista de hielo a las puertas de The Arrabelle at Vail Square.



1



3



2

1. El patinaje sobre hielo es otra de las opciones para los visitantes. 2. Atardecer invernal en Vail. 3. The Remedy Bar en el interior del hotel Four Seasons.

Mientras me hundo en un sillón de mediados de siglo hecho de una piel suave como la mantequilla, un pálido rayo de sol de Colorado baña mi cara de calor. No tengo compañía alguna, excepto por el suave crujido del fuego y se me dificulta reunir la motivación para ponerme los esquís y explorar las innumerables pistas que me llaman desde mi cómoda posición en The Remedy Bar, ubicado dentro del Four Seasons Resort and Residences, en Vail. Por otro lado, dado que acabo de tomar el que podría ser el chocolate caliente más decadente jamás creado, un día en las pistas es justamente lo que el doctor me recetaría, así como lo haría —de una forma más reveladora, si pudiera hablar— la pretina de mis pantalones para esquiar.

Es mi cuarto día en esta pintoresca montaña y me pregunto de qué forma volveré a esquiar sin los lujos que el pequeño pero perfectamente equipado pueblo de Vail ha puesto a mi disposición. No habrá ya un Chris que lleve mis esquís desde la base de la pista hasta el departamento de ayudantes para esquiar del Four Seasons, donde el chocolate caliente, las galletas recién horneadas y un armario para botas climatizado estarán esperándome. No habrá nigiris de la talla de Nobu para cenar. Y definitivamente no habrá una enorme piscina de agua caliente al aire libre donde se pueden eliminar los dolores provocados por esquiar, con sólo flotar.

Dejando a un lado las comodidades, estoy aquí para esquiar, así que me despego de dicho sillón para reunirme con mi guía privada, Barb —quien probablemente ha esquiado a lo largo de más pistas que las veces que yo he comprado café para llevar, y eso es mucho— para mi clase privada. Considerando que Vail tiene 193 pistas de esquiar, entrecruzándose a lo largo de más de 11 kilómetros sobre las Montañas Rocallosas de Colorado, agradezco que Barb tome el papel de piloto con confianza. Ella, como la experta que es, toma los mejores caminos para las condiciones climáticas y el tiempo, asegurando que cada día nos regale una nueva vista de fotografía para disfrutar (o para subir la



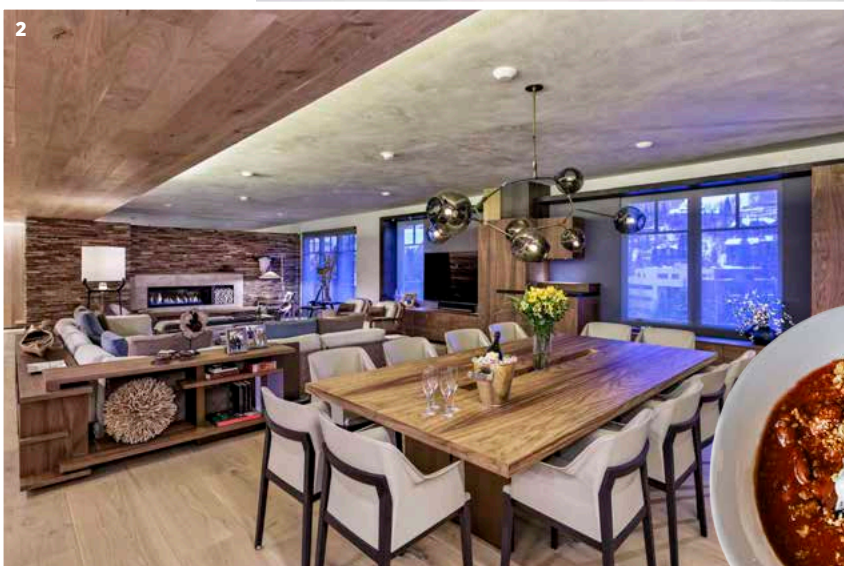
a Instagram #SorryNotSorry) y una pista diferente, perfectamente arreglada para explorar. Gracias a una caída de nieve decente la semana anterior, me sorprende la alta y consistente calidad de las pistas: cubierta sólida con una rociada de polvo, terminada con cielos azules y temperaturas moderadas. Barb se deleita cuando cuenta otra vez un chiste acerca de los reportes del clima locales, que frecuentemente predicen condiciones “parcialmente nubladas” – para cualquiera que no viva en Vail, esto significa un perfecto día “bluebird” (intenso cielo color azul con sol). Aun en la tercera vuelta, no puedo evitar reír con ella, mientras el glorioso sol refuerza su punto.

Si esquiar (o hacer *snowboarding*) no es lo tuyo, existen muchas otras actividades para mantenerte ocupado en Vail. Durante los meses de invierno, la práctica de *snowshoeing*, *snow tubing* y los paseos en trineos llevados por perros proporcionan formas para aprovechar las prístinas condiciones de la nieve al mismo tiempo que se obtiene una dosis de adrenalina. Pero si R&R (descanso y recuperación) es lo que se te antoja, la escena de boutiques para después de esquiar, desde tiendas hasta diferentes opciones para comer y la oferta de spas, se encuentran definitivamente por encima de los estándares encontrados normalmente en destinos de esquí.

Hablando de spas, cualquier spa-ófilo que se respete debe consentirse con el tratamiento insignia del Four Seasons “Alpine Rejuvenation”. Las pantorrillas adoloridas y los hombros tensos se derriten debajo de las hábiles manos de las expertas masajistas del spa, quienes utilizan un toque firme, piedras de río y un embriagador aceite infundido con abeto balsámico, enebro y pino para relajar, refrescar y llenar de energía los cuerpos cansados por la montaña. Para un efecto óptimo, sugiero aprovechar las piscinas, sauna y cuarto de vapor ubicados a un lado del spa como primer paso, dejando pasar por lo menos 45 minutos para hacer el tour completo de inmersión y vapor.

Los pequeños extras en el Four Seasons hacen que la vida en la montaña sea un poquito más fácil de llevar: un humidificador para mantenerte hidratada mientras duermes, la colocación cada noche de una bolsa de calor al pie de tu cama king size y un vestidor casi tan grande como la habitación. De hecho, el mío podría ser un poquito más grande que mi habitación con terraza en Paddington. ¿Será que me puedo mudar aquí? Desde este lugar, mi realidad cotidiana parece un mal sueño, uno al que no quiero volver todavía. Al menos no sin una pista más en un día soleado “bluebird”.

Cuando digo que me pongo los esquís, debo aclarar que lo que hago es esperar mientras mi amigable concierge de esquí australiano, Chris, los carga hasta la parte inferior de la góndola, donde apenas tengo que abrocharlos, sin utilizar las manos. *Thank you, mate!*



1. El restaurante The 10th.
2. Residencia de cuatro dormitorios en el Four Seasons Resort and Residences Vail.
3. Escuela de snowboarding.
4. El restaurante Flame, en el interior del Four Seasons.

ESCÁPATE

EL MEJOR CAFÉ DE VAIL

Estar en los Estados Unidos no quiere decir que debas sufrir los horrores de eso negro y aguado que los estadounidenses llaman café. Encontrar una taza decente de café no es fácil, pero se puede lograr.

Yeti's Grind, en el centro Solaris:

Ignora las infusiones creativas y jarabes que ofrecen y pide un delicado pero fuerte latte clásico o un simple café blanco, en la taza de cuatro onzas (118 ml) del lugar. La precisión a la hora de servir te hará pensar que estás de vuelta en tu café hipster.

Loaded Joe's, bajo la destilería 10th Mountain:

Este simpático cafecito —que se vuelve bar por la noche— utiliza granos Rococo tostados y el resultado es un café lleno de sabor que agrada hasta al más exigente entre los snobs del café.



El bar del restaurante Matsuhisa Vail.

LO MEJOR PARA CENAR

Asegúrate de reservar con tiempo porque estos restaurantes son populares entre los *foodies* alpinos, incluso en temporada baja.

Para llenar tu reserva de carbohidratos con un clásico toque italiano, reserva un lugar junto al horno de leña en

La Bottega. Pide un plato de pasta hecha en casa al llegar. Los raviolos de langosta son famosos por una muy buena razón. Como parte del grupo Nobu, **Matsuhisa Vail** tiene mucho que cumplir —una clientela de la *A-list*, reseñas top, interiores dramáticos— pero este lugar en la montaña cumple y luego ofrece más. El menú japonés moderno está aromatizado con sabores peruanos y argentinos y ofrece un bienvenido descanso de la ubicua y abundante cocina de la montaña. ¿Lo que no te debes perder? El bacalao negro asado y el tataki cola amarilla. Si los largos días en las pistas tienen a tu carnívoro interior gruñendo, dirígete a **Leonora at The Sebastian**. Un menú de tapas se elabora a base de productos orgánicos de origen local y se convierte en comida sofisticada. Empieza con platos compartidos, pero no te vayas sin probar el famoso cordero de Colorado. Para la última experiencia *foodie*, una comida en **Game Creek** es parte esencial de cualquier viaje a Vail. Accesible en invierno únicamente vía snowcat, este restaurante en la montaña lleva la alta cocina a nuevas alturas, literalmente.



Fachada de Game Creek Vail.

EL MEJOR CHOCOLATE CALIENTE

Las ciudades para esquiar toman su chocolate caliente muy en serio. Evita las opciones que encuentras en la montaña y espera a estar de vuelta en el pueblo para obtener tu dosis de azúcar.

The Sebastian Signature Hot Chocolate, dentro del hotel The Sebastian: Creadas por la chef ejecutiva, Rosa Provoste, cada bebida comienza con una esfera de chocolate hecha a mano y cubierta con polvo de oro, se hacen diariamente y siempre están frescas. El café caliente se sirve sobre lo que parece una decoración navideña dorada, soltando una embriagadora mezcla de canela, cardamomo, clavo, anís estrella, caramelo Valrhona Caramelia, “perlas” crujientes de chocolate y malvaiscos hechos a mano sabor vainilla Bailey's. Ésta es más una experiencia que una bebida.

The Haute Chocolate en The Remedy Bar, dentro del Four Seasons: Una mezcla de chocolate suizo fundido y crema es servida sobre una “carpetita” de chocolate colocada sobre un malvaisco gigante. Termina con crema chantilly hecha en casa y ralladura de chocolate amargo, si te atreves.



Una taza de chocolate caliente después de pasar el día en el frío y la nieve.