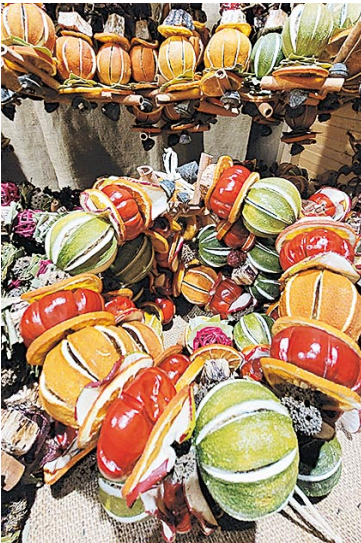


Navidad con sabor a mandarina

Recorrer los mercadillos es una excusa ideal para descubrir la Viena más hogareña, que huele a galletas y celebra la vida con vino caliente

Como si de un Belén viviente se tratara, las luces comienzan a tintinear, una por una, al caer la noche. El reloj apenas marca las 16:00 horas y la visión desde el café situado al final de los jardines zigzagueantes de la Glorieta de Schönbrunn parece diseñada para hechizar. Con una taza de chocolate caliente y nata entre las manos, la compañía de un apple strudel y una cristalera algo empañada, de la que cuelgan angelotes de porcelana, el entorno no puede ser más

POR
LALI ORTEGA
CERÓN



En uno de los palacios más visitados de la capital austriaca, la que fuera la imponente residencia de verano de los Habsburgo, donde nació el emperador Francisco José y el pequeño Mozart despertó al interpretar algunas piezas, no podía faltar un mercadillo de Navidad. Además de la indiscutible belleza barroca del entorno de Schönbrunn y del placer de merodear entre sus diversos puestos, son muchos los que agradecen entonar el cuerpo con una sopa de

goulash, o de ajo, servida en el rezo de un pan mullido. Cada uno de los 23 distritos concéntricos de Viena, y sus innumerables plazas, cuentan con su propio tributo a estos días que comienzan a prepararse en el mes de noviembre. Es entonces cuando los que disponen de esos bienes llamados tiempo y ganas, compran las ramas naturales en los diferentes mercadillos de la ciudad para dar forma a su propia corona de Adviento, cuyas velas se irán encendiendo, paulatinamente, hasta el último domingo antes del nacimiento del Niño Jesús.

No obstante, los diferentes puestos ubicados por la ciudad cuentan con todo tipo de diseños. Incluso las hay ecológicas, como las de Parpar Art en el corazón de Maria-Theresien-Platz, muy llamativas por su olor y por los colores vivos de las cáscaras de

mandarina insertadas entre bayas, ramas de canela y eucalipto. Este es, sin duda, uno de los más destacados a ambos lados del Danubio, tanto por su ubicación entre la Ringstrasse y los Museos Gemelos, como porque hasta allí acuden artesanos de todos los



puntos de Europa. Entre velas, cuadernos artesanales y confituras de frutos silvestres, destaca la simpatía del siciliano Bartolomeo, cuyos artículos de madera procedente de olivo no faltan a esta cita centroeuropea desde hace 15 años.

Para aquellos que no viven en la campaña austriaca, cumplir con una de las costumbres más arraigadas en el país es fácil. Más caros en el centro y económicos en la periferia, en los mercados de los diversos barrios se pueden adquirir abetos naturales que oscilan

entre los 30 y los 200 euros. Los más codiciados son los grandes. Una vez se extingue el reflejo de las fiestas, se depositan en distintos puntos limpios de recogida en Viena, en un intervalo de tiempo concreto. De ahí, su nueva vida será generar energía y calor.

Antes de apagar la última luz navideña y de retomar la rutina, hay fechas clave que se tachan en el calendario de diciembre. El primer día del mes, se abre una de las veinticuatro ventanas del calendario de Adviento. El 6, San Nicolás se cuela en las casas cargado

de nueces, mandarinas y galletas. Y el 24 de diciembre, se honra el nacimiento de Jesús. Es precisamente en la Nochebuena cuando, por arte de magia, una campanilla suena y un árbol sale de su escondite para que los más pequeños de la casa descubran que, a los

pies del abeto del salón, hay algún que otro regalito. En las familias más tradicionales se lee el evangelio de Navidad y, en general, si alguno de los miembros toca un instrumento, se interpreta y se canta un repertorio de villancicos en el que no falta Noche de Paz.

Como es de suponer, en las calles de la capital austriaca la música contribuye a este ambiente llamativo. Es el caso del centro de la ciudad, una de las zonas decoradas con más mimo. A las 16:00 horas, un cuarteto de cuerda enciende la noche en el mercado Halewiler Christkindlmarkt, cerca del Palacio Imperial de Hofburg y de las antiguas ruinas romanas de la ciudad. Una melodía muy espiritual acompaña los pasos de los curiosos entre bollos rellenos de chocolate, verduras frescas o un puesto de quesos de colores rojos y verdes, donde no faltan referencias como el Pecorino o un bio DierCäse. Actividades paralelas como teatro, marionetas, talleres de galletas o de coronas, completan una de las tradiciones más especiales de la capital.

OFICINA DE TURISMO DE VIENA-JULIUS HIRTZBERGER

El Mercado de Navidad en la Plaza del Ayuntamiento es una visita imprescindible



La capital de Austria ilumina con elegancia las calles y los futuros recuerdos de un año que se va

Un punch entre besos

El Palacio del Belvedere Superior, donde «El Beso» de Klimt desafía el tiempo junto a más de 400 obras de artistas como Egon Schiele, Kokoschka o Monet, cuenta con un motivo más para descubrirlo: su mercado navideño. No resulta especialmente grande, pero sí lo suficientemente acogedor para ser uno de los puntos de encuentro para tomar un vino caliente o comprar una de las 200.000 bolas mágicas que, desde hace tres generaciones, la familia Perzy elabora en su fábrica vienesa. El secreto de la nieve suspendida sobre innumerables motivos tras un juego de muñeca (desde chupetes y ángeles, hasta jugadores de fútbol y edificios sobresalientes de la capital), sigue siendo un secreto que embelesa y también se busca en el concurrido Rathausplatz del Ayuntamiento.

Los besos y los encuentros por Navidad también se suceden en los nuevos locales de moda y en otros históricos. Conviene reservar, porque la vida en Viena es especialmente intensa en esta época. Es el caso de Labstelle, en Lugeck 6, un restaurante de diseño muy próximo a la iglesia de San Esteban (cuya oda a la Navidad tiene su encanto), con productos

ecológicos y pan horneado in situ. Sofisticado, con unas vistas impresionantes y un jardín encantador a la altura de su gastronomía, es el nuevo Restaurante Neue Hohenheit Brasserie del Hotel Rosewood. Un poco más lejos, en Praterstrasse 54, con la referencia de la noria immortalizada en la película «El Tercer Hombre», acaba de abrir sus puertas un moderno concepto del chef Lukas Stagl, mitad posada, mitad carnicería, y 100% sostenible.

La huella de Beethoven

Obligada también resulta la visita a Neo Gasthaus, un edificio protegido en el distrito seis: allí residió Beethoven y se sirve cocina vienesa interpretada con un toque moderno. Más clásico, situado al lado de la Ópera, el café

Schwarzenberg, fundado en 1861 y fuente de inspiración para el compositor de la Novena Sinfonía, destaca por su ambiente nostálgico. Mirar por la ventana y observar a los caminantes más allá del imponente árbol de Navidad de la entrada, resulta un pasatiempo interesante.

No obstante, si algo impresiona en Viena son las atmósferas de contrastes, que sin duda habrían inspirado un cuento de Navidad de Dostoievski o Dickens. La primera enmarcaría a sus personajes con un delicioso vino caliente en las manos, con gallegas y castañas, en la terraza del céntrico Hotel Leo Grand. Disfrutarían del momento tapados con una manta, antes de subir a sus elegantes habitaciones. La segunda sería bien distinta. Tras subir a un carruaje de caballos con orejeras rojas, los protagonistas de su historia solicitarían que su conductor con capa austriaca los trasladara, entre la bruma y el frío del anochecer, al distrito cuatro. Allí observarían a la abuela Susy, que imparte semanalmente cursos para elaborar postres o las galletas Vanillekipferl, típicas en estas fechas, dentro del programa Vollpension, que contribuye a incrementar sus ingresos durante la etapa de la jubilación. Entre un irresistible olor a hogar y familia, es su manera de escribir, un año más, su particular cuento de Navidad en Viena.