



La armonía del buen gusto

FINCA CORTESÍN PRESUME DE UN AMBIENTE REFINADO Y UNA ACOGEDORA ARQUITECTURA TRADICIONAL ANDALUZA

FOTOS: FINCA CORTESÍN

Finca Cortesín ha sido galardonado como el mejor Resort de España en los 2024 Readers Choice Awards de Condé Nast Traveler

Málaga

LALI ORTEGA CERÓN. MÁLAGA

René Zimmer conoce mejor que la palma de su mano cada recoveco de Finca Cortesín Hotel Golf & Spa, los aromas del exuberante jardín maduro en las distintas estaciones, la frescura de su campo de golf de 18 hoyos (premio Acosol 2022 y sede de la Solheim Cup 2023) y, como buen madrugador que es, el silencio histórico de la Torre de la Sal que custodia la playa desierta, la que recorre cuando despuntan los primeros rayos, los mismos que no osarían atravesar los

cortinajes de cuatro metros que mantienen inalterable el sueño de los huéspedes. René también podría describir el crisol histórico de un mobiliario elegantemente escogido, la calidad y procedencia de las delicadas telas (y tapices) que decoran las dependencias sin quebrar la armonía y la luz que se cuela por los ventanales palaciegos de las 67 suites. Y, cómo no, el managing director de Cortesin Hotels podría relatar la belleza que derrocha la Sierra Bermeja, la que sabe encandilar, con el duende de sus ocasos fucsias y bermellones, a quienes la observan desde la terraza de la maravillosa habitación 37: no falta sobre la mesa de diseño un tarjetón con una bienvenida de caligrafía impecable, fruta jugosa, flores y una maceta con piruletas de choco-

late que, si no fuera porque estamos en Finca Cortesín, harían peligrar la compostura. Tanto conocimiento se debe a su confesable entusiasmo por un libro de viaje que ha escrito con criterio y al que le sigue dedicando, 15 años después, la experiencia y su mejor versión. Si bien este alemán con fuerte arraggio emocional en España quería ser biólogo o actor, finalmente optó por los estudios internacionales que le permitirían asumir papeles protagonistas en los hoteles más exclusivos del mundo. «Me gusta inspirarse y aprender de las personas que me rodean. Es importante escuchar con sencillez, tanto a los clientes que recibimos en Finca Cortesín, a los que dedicamos todo nuestro tiempo para que la experiencia sea única y exclusiva,

como a todo el equipo, que en la actualidad supera las 350 personas». La paciencia también ha sido determinante: cuando en 2009 fue nombrado director de Finca Cortesín, no dudó en trasladarse durante varios meses a este enclave ubicado entre Marbella y Sotogrande. Fueron muchos los días, y las noches, que René Zimmer dedicó a meterse en la piel de cada habitación, a perfilar sus posibilidades. Donde otros veían una evidente locura de 215 hectáreas, él intuyó un futuro prometedor en el que merecía la pena dejarse el alma: un resort elegante que expresara, con calidez, el buen gusto. El lugar donde los clientes encontrarán un parentés vital para descansar, reconquistar la energía, recuperarse de «esos bofetones que a veces da la

vida», disfrutar o planear el futuro. Parece que funciona: el 50%, vuelve.

Confuncio y alta decoración

Nada es fruto del azar en este oasis de bienestar, donde el mimo por el detalle es el lenguaje que todos los huéspedes, con independencia de su nacionalidad, comprenden cuando pisan la alfombra empedrada que se adentra en un hotel escrito para los sentidos. Con elegancia y sin estridencias, la arquitectura de Roger Torras e Ignacio Sierra va conquistando sin avisar, al igual que el paisajismo de Gerald Huggan y el gusto que las hermanas Calderón derrocharon en las 67 habitaciones exclusivas, que oscilan entre los 50 y los 200 metros.

La dama de la alta costura Coco Chanel o Rothschild se encontraban entre el selecto círculo del decorador portugués Duarte Pinto Coelho, cuyo último proyecto dedicó a Finca Cortesín. Se aprecia su sello equilibrado entre arte moderno y piezas de coleccionismo. Un desenlace palaciego, único y ecléctico, personal y natural, en el que la armonía se compone de contrapuntos muy elocuentes: desde muebles de época castellanos y otros procedentes de distintos países, pasando por retratos reales que observan una lejana azulejería lusa, hasta telas impolutas, tapices y alfombras árabes que se acompañan de cojines vivaces y libros antiguos.

En la actualidad, la impronta de Lorenzo Castillo se deja ver en el restaurante Don Gio-

vanni del chef Andrea Tumbarello, Sol Repsol por su cuidada atmósfera y por la interpretación de la cocina italiana. No es el único templo culinario que disfrutaron en Finca Cortesín. Bajo el aroma de las glicinias violetas y blancas que trepan por el cenador, El Jardín de Lutz es ideal para iniciar el día con un desayuno relajado o para despedirlo, bajo el fulgor prudente de sus ocho lámparas de cristal de murano, con una carta tradicional española diseñada con producto de proximidad. Sí, el arraigo a la tierra es firme. A mediodía, The Pool Restaurant es idóneo para una comida informal y, si se desea apreciar el punto perfecto de un sabido arroz con bogavante (de postre, por favor, un helado de coco), hay que dirigirse al Beach Club, que cuenta con 6.000 m² y la posibilidad de practicar diversos deportes náuticos.

La noche en Finca Cortesín no sería la misma sin la fusión mediterránea y japonesa de REL. Parece que aquella máxima de Confucio «si sirves a la Naturaleza, ella te servirá a ti» ha calado incluso en los comedores que no están alojados y que llegan al 50%. Navajas gallegas en sashimi con emulsión de aguacate ahumado, ralladura de lima y un aire de yuzu terminado con brotes de guisante es uno de los títulos que resumen una cocina sobresaliente, basada en la gratitud y el respeto hacia el producto de temporada. El chef Luis Olarra y su equipo se dejan ver, mientras cocinan arte, ante un público expectante. La sala no está a oscuras, sino bajo un luminoso ambiente refinado con ese toque tan Cortesín: el que es capaz de que el minimalismo nipón armonice, entre un exquisito centro floral, con piezas portuguesas. La guinda, un cóctel de diseño en Blue Bar, bajo cuatro alegorías convencionales y música en directo.

Rodeada de un jardín mediterráneo, la brisa se cuela en Arani. Un entorno íntimo y minimalista ideal para la práctica meditativa

Yoga Nidrá, que aporta una relajación profunda y claridad mental, o para abandonarse a los relajantes baños de sonido. Este halo de tranquilidad es una constante en los 2.200 m² de Finca Cortesín Spa, donde no falta un gimnasio con el último equipamiento Artis by Technogym, una piscina interior climatizada de agua salada, tres zonas termales, una cabina de nieve y una sugerente carta de tratamientos faciales y corporales. Los terapeutas provienen de Bali, Sri Lanka o España.

¿Infinity pool? Las hay y son perfectas incluso más allá del verano, porque ya se sabe cómo es el clima en el sur. El recuerdo de la sucesión de palmeras reflejada en la piscina de adultos, donde se cuela alguna libélula y lo único que rompe la tranquilidad es un ligero vientecillo que ondula el agua cristalina sobre el fondo verde de los azulejos, se agradece de vuelta a la rutina.

En este entorno privilegiado, son muchos los huéspedes que prefieren disfrutar de sus días en paz. Pero puede ser que, mientras se degusta un té en el salón árabe que recrearon artesanos restauradores de la Alhambra, o mientras se pasea entre los patios andaluces, el antojo pase por el disfrute de algún plan en la zona. El pintoresco pueblo de Casares, donde se han puesto en marcha interesantes proyectos culinarios como la brasa andaluza de Sarmiento. Descubrir la Serranía de Ronda o avistar cetáceos en el Estrecho con un biólogo marino; indagar, con el guía adecuado, en el interesante legado romano de Marbella... No hay experiencia que no planifique al detalle el equipo de Finca Cortesín Hotel Golf & Spa. ¡Incluso los apasionados del motor pueden soñar con las 26 curvas del circuito de Ascar! Definitivamente, este destino de ensueño, que con igual maestría abraza granados y quisquales de color cereza, solo tiene un inconveniente... Dejar de escuchar la armonía de su buen gusto.

