

FORWARD

TRAVEL

MARZO 2014 No. 35

6

LUGARES
EN MÉXICO
PARA UNA
FEMINISTA

QUERÉTARO

GUÍA

HEDONISTA
PARA EL VIAJERO
URBANO

ARIZONA

VIÑEDOS
ROCKSTARS Y
PUEBLOS FANTASMA

Hôtel
escondido

SURF Y GLAM LEJOS DE LOS PAPARAZZI



\$39.00 REVISTA EN MÉXICO USD 11.00
revistaforward.com.mx

ARIZONA

ART ROCK, VIÑEDOS Y AMOR POR EL TERROIR

HEMOS LEÍDO HISTORIAS DE VIAJE DE ARIZONA QUE HACEN REFERENCIA A UN DESTINO TURÍSTICO PULCRO, CON CAMPOS DE GOLF, RESTAURANTES Suntuosos dirigidos a ricachones y paisajes naturales sobrecogedores. Pero descubrimos que el estado vecino del norte tiene una pujante vida gastronómica que vibra con el arte urbano local y el heavy metal. POR CINDY AGUSTIN FOTOS PEPE TREVIÑO

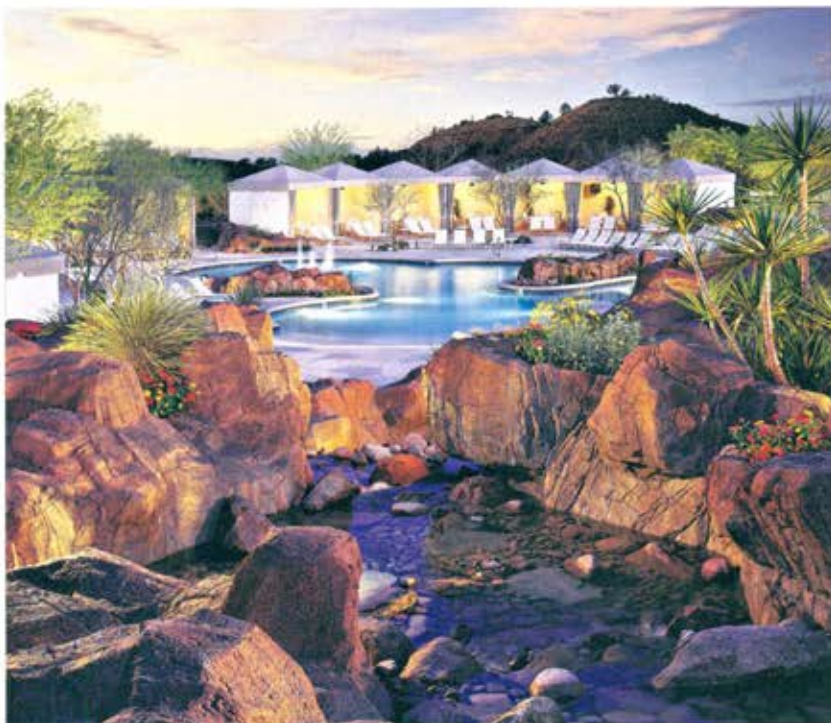


CÓMO LLEGAR

La aerolínea United ofrece vuelos directos a Phoenix, Arizona. El costo del boleto redondo oscila entre los 6,300 pesos. Si viajas en carro hacia Cottonwood saliendo de Phoenix, debes tomar la carretera AZ 260W hacia Arizona 89 A, esta misma te guía a Jerome.

EN LA RED

www.usairways.com
www.azjerome.com
www.oldtown.org
www.visitphoenix.com
www.experiencescottsdale.com



Después de haber visto *Blood into Wine*, un documental protagonizado por Maynard James Keenan, músico y cantante de las bandas Tool y la extinta A Perfect Circle, convertido en productor de vino desde 2009, mi mejor amigo, un melómano obsesivo me endulzó el oído para que lo acompañase a las tierras desérticas de Arizona, Estados Unidos. La idea era simple: localizar el viñedo de este famoso roquero y probar sus vinos. Nunca imaginamos que este tour nos revelaría una visión realmente divertida de la ciudad de Phoenix, pueblitos en la montaña donde lo que sobra es vino y buena música; también Scottsdale con propuestas muy frescas de gastronomía.

Lo primero que hicimos fue rentar un auto de cuatro puertas, nos pareció buena idea pagar 355 dólares para rodar durante siete días por la Ruta Estatal 89 A que nos conduciría hasta Jerome donde se ubica Caduceus Cellars & Merkin Vineyards (cuyo propietario es Maynard); pero antes pasaríamos algunos días en Phoenix. Ubicamos el Café Phoenix Public Market para probar una BBQ Pulled Pork; este restaurante también tiene el servicio de mercado porque vende productos orgánicos y otros artículos culinarios. Si regresábamos para el sábado, su estacionamiento se convertiría en una reunión de comelones esperando su orden debajo de un food truck; aquí es una de las sedes de Phoenix Street Food Coalition, organización que reactiva la comida urbana en esta ciudad.

Durante la comida armamos un itinerario exprés para reconocer la ciudad de Phoenix. Un punto obligado fue la avenida E. Roosevelt, ahí se encuentra una tienda de discos de vinyl, CD y DVD de segundo uso y materiales de audio, Revolver Records. Jamás había visto a una persona apreciar discos de acetato como si fuesen reliquias rescatadas de alguna pirámide. Obviamente comenzaron las primeras salidas de dólares de nuestras carteras.

Cuanto más caminábamos por esta larga avenida, más arte urbano nos detenía el paso. Hasta que llegamos a MonOrchid, es un espacio-galería que ideó el fotógrafo, Robert Wayne Rainey, donde han expuesto varios artistas locales. A 50 metros de distancia nos topamos con el negocio de Cole Reed, diseñadora y creadora de la greenHAUS, una tienda de colecciones antiguas, grabados, muebles que ella diseña y también quien atiende su espacio. Al salir, Cole quien nos despide de mano —con una piel rugosa de quien usa las manos como instrumento—, y nos dice: “Si buscan un lugar íntimo para escuchar música en vivo pueden visitar The Lost Leaf, que también tiene una galería de arte muy cerca de aquí —dijo—. Y si buscan conciertos masivos en el downtown les sugiero Crescent Ballroom”.

Las sugerencias estaban en la lista de los lugares que visitaríamos, pero antes, como buena foodie me adelanté a realizar un reservación en el restaurante Different Pointe of View (del Pointe Hilton Tapatio Cliffs Resort) donde el sommelier Eric Spragett se encargó de equiparar un menú degustación. Lo más curioso es que, a pesar de lo glamoroso del lugar y que este señor lleva trabajando para la marca desde 1987, él mismo se presenta como *The guy wine*, para no mencionar algo tan obvio como su puesto de maestro de cava. Fue al primer hombre que le preguntamos si conocía los vinos Maynard y qué pensaba de ellos. Con la seriedad que asume un conocedor de caldos, comentó que si los ha probado y enfatizó que, si bien es una zona en crecimiento en materia de vinos, su calidad tiene todavía un camino largo por recorrer. El restaurante es distinguido por tener un gran servicio y un menú de alta gastronomía en Phoenix; está en la lista de los que tienen las mejores cartas de vino en la ciudad.



COTTONWOOD
Javelina Leap
1565 Page Springs Rd., Cornville, Arizona
www.javelinaleapwinery.com



RESTAURANTES LOCALES

En Jerome está Flat Iron Café y Vaqueros Grill and Cantinas. En Cottonwood, la pizzeria Bocce y para desayunos Crema Café (917 Main St. Cottonwood, Az.), www.flatironjerome.com, www.boccecottonwood.com, www.vaquerosgrill.com





PHOENIX

The Phoenix Public Market Café
Phxpublicmarket.com

Revolver Records
www.revolveraz.com

The Lost Leaf
914 N 5th Street & Roosevelt
www.thelostleaf.org

Crescent Ballroom
308 N. 2nd Avenue
Phoenix, AZ 85003
www.crescentphx.com

MonOrchid
214 E Roosevelt St, Phoenix, Az
monorchid.com

greenHAUS
222 E. Roosevelt St, Phoenix, Az
www.greenHAUSphx.com



LA BRUJA DEL VINO Y LA AVANZADA ENOLÓGICA

Mi adornado cómplice –Eugene– se despabiló cuando le dije que había contactado a Paula Woolsey, la directora comercial de Arizona Stronghold. “¿Quién? ¿La bruja del vino?”, preguntó Eugene con los ojos más abiertos que el cielo nublado de esa mañana. Paula Woolsey fue en su momento, la directora comercial de Caduceus y Arizona Stronghold –cuando estaban fusionadas-. El sobrenombre *Wine witch* se lo adjudicó Maynard por ser una figura poderosa al realizar el marketing y las ventas de una zona enológica que pide a gritos un rebanada de credibilidad. Paula ha logrado que los caldos se encuentren en las cavas de muchos restaurantes del estado sureño, incluso los ha introducido en el competitivo mercado de California. Ahora, además de su labor comercial es consultora y profesora de Yavapai College.

Con una ininterrumpida lluvia nos presentamos con Paula en Cottonwood, una pequeña ciudad ubicada a 45 minutos de Phoenix; ella será nuestra guía. Al llegar a la primera ubicación, Cynthia Snap, winemaker y dueña de Javelina Leap Winery, nos ofrece una charola de quesos para probar el Syrah. Indiscreto, mi compañero de viaje se acerca y me pide opinión del vino. Con nuestro español que en ese momento no se entiende le digo: “Olores peculiares amilicos y minerales, es equilibrado en taninos y fruta, ligera canela”. Al terminar, Eugene eleva los hombros expresando un poco de confusión y me dice: “A mí me gustó”.

La bodega Javelina Leap produce tres mil cajas anuales. Haciendo un punto de comparación, Arizona Stronghold (una de las bodegas más grandes en Verde Valley) produce 15 mil cajas anuales. Inevitable me resulta comparar estas producciones con las obtenidas en las nuevas bodegas que se han ido integrando en el mercado de vinos en México. Y comienzo a deducir que la situación es muy similar. Ya en una plática más formal con Paula, me lo confirma recordándome

lo complicado que fue obtener 90 puntos en *Wine Spectator*, reconocimiento otorgado en 2013: “Ha sido una verdadera lucha para que los conocedores se sensibilicen con nuestros vinos que tienen un terroir único”, concluye.

Mientras la temperatura ambiente descendía, nuestro calor corporal aumentaba cada vez que probábamos los caldos de otras bodegas. Llegamos a Page Springs Cellars, cuyo fundador y enólogo es Eric Glonski, otro personaje fundamental en la vitivinicultura de Arizona. “Eric –me recuerda Eugene– hacia los vinos anteriores en Caduceus”. Sin embargo, ahora ha formado sus propias empresas, también sigue colaborando para Arizona Stronghold, junto con el director de vinos, Tim White; y Maynard hace lo propio con Caduceus Cellars.

En Page Springs Cellars nos recibe en el área de degustación Luke Bernard, quien con un español pausado nos explica sobre el Vino de la Familia Blanca; un malvasía que descubre olores florales junto con guanábana y piña. “¿También te gustó verdad Eugene?”, le digo sonriendo a mi querido amigo. Ahí también realizamos compras, sobre todo porque la boutique vende playeras, gorras y el DVD, causante de nuestro viaje en pleno invierno.

El día había sido largo, nuestras encías y dientes lucen entintados con el exceso de vino probado y con Eugene eufórico, nos dirigimos a Clarkdale ubicado a 10 minutos de Cottonwood, donde está Four Eight Wine Works, un salón de cata, tienda y a la vez cooperativa para apoyar a enólogos y productores de vino que van iniciando; el propietario es Maynard James Keenan; los otros socios son Joseph Bechard, Michael Pierce, Kent Callaghan, Todd Bostock y Tim White. A principios del siglo xx, este lugar funcionaba como banco nacional, la estructura fue respetada y ahora es –a mi juicio– uno de los salones de degustación con más estilo al norte de Phoenix.

TRAS LOS CALDOS DE MAYNARD

Si antes los minerales que se extraían del subsuelo era el anzuelo para visitar Jerome, ahora es Maynard quien parece haber inyectado ritmo a este pequeño pueblo, cuyo censo de población específica que habitan 444 personas. Aquí es donde se ubica el salón de degustación de Caduceus Cellars, la casa de Maynard.

La música seleccionada en este *tasting room* nos reconfortó, también sus anfitriones. Todos los vinos tienen sus respectivas fichas técnicas y aunque no probamos el vino insignia, Nagual del Judith, sí probamos otras etiquetas que no superan las 230 cajas como Lei Li Nebbiolo Rose, dedicado a su esposa y del cual recuerdo su toque perfumado y notas cítricas.

También la cara radiante (casi infantil) de Eugene que me dijo que cruzando la calle estaba la tienda de Puscifer, otra banda liderada por Maynard y que el mismo creador la define como "un proyecto de evolución, al igual que el vino". Creo que Maynard sabe cómo explotar su propia fama para cumplir otros fines. La visión de empresario, músico y productor de vino la conjuga con la artística, y como tal, el precio sobrevalorado de sus caldos para algunos, representa un esfuerzo del agricultor y visionario, donde Maynard responde a su gran impulso creativo.

Al pasar al siguiente *tasting* de los vinos de Passion Cellar, nos presentaron a Cody Burkett, un "caballero y aventurero" —así se hace llamar— que asegura haber tenido encuentros fantasmales. Entre carcajadas y más vino, la plática se concentra en el Jerome como un pueblo fantasma pues todavía conserva un edificio que alberga a Asylum, un antiguo hospital psiquiátrico convertido en hotel y restaurante. Incluso —donde elegimos hospedarnos, The Connor Hotel, mantiene por fuera y por dentro el diseño que prosperaba en 1898, pero también se rumora que varios se ahogaron en sus vigas.

Cae la noche. Sin fantasmas que impidieran una velada entre buenos amigos, localizamos un restaurante de comida mexicana, Vaqueros Grill and Cantina. Comimos platillos de sazón tradicional hechos por el mexicano José Patrón, a quien convencimos nos acompañara después de su jornada a una de cantina de antaño, The Spirit Room Bar, con el plan de escuchar rock oclentero y platicar de este pueblo que parece olvidado por Dios, pero bendecido por la manos de Maynard James Keenan y sazonado por nuestro paisano.

DEL PLATO A LA RADIO

El último fin de semana en Arizona decidimos visitar Scottsdale. Aquí nuestro itinerario fue culinario 100 por ciento. Un día hicimos el Walking Culinary Tour, un paseo en el Old Town de Scottsdale y con prohibidas de restaurantes que son punto obligado en esta ciudad.

Zach Egedy, nuestro guía comentó datos histórico y en ningún momento sentimos el clásico aburrimiento que caracteriza a algunos tours ciudadanos. Comimos hamburguesitas en el Rusty Spur Saloon, un salón construido en 1921, donde alguna vez albergó al Farmer's State Bank; comida



ARIZONA Y SUS VINOS
EL ESTADO DE ARIZONA
TIENE TRES REGIONES
VITIVINICOLAS: SONOITA
QUE QUEDA AL SUR
DE TUCSON; WILLCOX
UBICADO AL SUROESTE DE
TUCSON; VERDE VALLEY
QUE SE UBICA AL NORTE
DE PHOENIX. CADA UNA
OFRECE RECORRIDOS EN
TREN PARA CONOCER
UNA DECENA DE BODEGAS
CON SUS RESPETIVAS
DEGUSTACIONES.
WWW.ARIZONAWINE.ORG

tailandesa en el Malee's Thai Bistro; Confit de pato con ahondigas acompañado de Foie Gras en el restaurante The House Brasserie. Son seis paradas, suficientes para comer bien de manera lúdica y cultural.

En este viaje Eugene se convenció que la comida vegetariana también es deliciosa si un profesional procura el ingrediente y la técnica. El restaurante FuB está liderado por el empresario Pavle Milic y la chef Charleen Badman que sólo utiliza vegetales, frutos, también granos orgánicos, sobre todo de productores locales para que estén frescos.

Por su parte, Pavle es promotor del vino producido en Arizona, lo demuestra apoyando a la industria en su carta de bebidas y en los blogs donde escribe; ha cumplido la fantasía de maquilar su propio vino, Los Milics, un lote de 1,200 botellas. Además es un melómano que hasta diseñó su propia cabina de radio en el primer piso del edificio para manipular la música que ambienta su restaurante. "Sí, aquí he tenido a Maynard hablando de sus vinos y este lugar enloquece cuando lo llego a organizar", nos platica de manera relajada.

Nuevamente el fantasma de Maynard se cuela en las pláticas durante nuestra estancia en Arizona. Nosotros jamás lo pudimos contactar; tampoco pisamos sus viñedos, pero ahora puedo decir que los vinos de Arizona ya estuvieron por mi torrente sanguíneo y mi memoria olfativa siempre me lo recordará. **E**



DÓNDE DORMIR
POINTE HILTON
11111 North 7th Street
Phoenix, Az.
Tapatio Cliffs Resort
www.tapatiocliffshilton.com
TAVERN HOTEL
904 Main St. Cottonwood, Az.
www.thetavernhotel.com
FOUR SEASONS RESORT
SCOTTSDALE 10600
www.fourseasons.com/scottsdale/
THE CONNOR HOTEL
160 Main Street, Jerome, Az.
www.connorhotel.com
ROYAL PALM RESORT AND SPA
5200 E. Camelback Road, Phoenix, Az.
www.royalpalmresortandspa.com