



Viena y Salzburgo

A ritmo de Mozart

Entrañable, musical y deliciosamente sugerente en términos gastronómicos. Así es la Navidad en Viena y Salzburgo, dos ciudades que gracias a sus encantadores mercadillos navideños y sus tradiciones centenarias, se transforman en dos destinos de cuento de hadas. • Texto David Revelles

1. Mercadillos, la esencia navideña

Antes de que la Navidad impregne los últimos rincones de Viena, su magia empieza a brillar poco a poco a partir de mediados de noviembre con la llegada del Adviento. Este año, la Magia del Adviento Vienés dará comienzo el 17 de noviembre con la inauguración del mercadillo navideño de la ciudad en la plaza del Ayuntamiento y la iluminación, al anochecer, de las 1.000 luces que adornan el tradicional abeto gigante. El mercadillo de Viena, con sus más de 150 puestos, es el más famoso de Austria.

2. Retablo culinario

Si por algo se caracteriza el mercadillo de Viena es por ser un puente entre la tradición gastronómica de ayer y de hoy, ya que desde hace 700 años anima los corazones de sus visitantes con la fragancia de sus frutas



confitadas, las castañas asadas, el vino caliente a la canela, el pan de especias o las famosas galletitas *Weihnachtsbaeckerei*. Por supuesto, otro de los alicientes de recorrer el mercado vienés es comprar alguno de los vinos blancos vieneses, deliciosamente afrutados y suaves, expuestos en los tenderetes. De hecho, Viena es la única capital del mundo con viticultura propia, unas 700 hectáreas de viñedos que se ubican dentro del municipio de la capital austriaca.

3. Delicatessen local

Una escapada a Viena en Navidad no sólo es una buena oportunidad para conocer sus típicos platos y productos de estas Fiestas, sino también para saborear toda la versatilidad de la cocina austriaca. Así, en sus restaurantes merece la pena degustar platos tan representativos como el escalope a la vienesa (*Wiener Schnitzel*), la carne de buey hervida (*Tafelspitz*) o la

trucha a la molinera (*Forelle nach Müllerin Art*). Los más golosos disfrutarán en Viena con los *Palatschinken* (creps), el *Apfelstrudel* (pastel de manzana) o las exquisitas manzanas asadas.

4. Salzburgo tradicional

Si adentrarse en el mercadillo navideño de Viena supone descubrir un sinfín de sensaciones, el Mercado de Navidad de Salzburgo no es menos sugerente. Ubicado en las Plazas de la Catedral y de la Residencia, es el mercado más antiguo de Austria, ya que sus orígenes se remontan a 1491. Paseando por el mercadillo se puede encontrar la suculenta oferta gastronómica de la ciudad en forma de patatas asadas, té y vino caliente, aguardientes naturales, jamones ahumados y el *Sauerkraut* (*chucrut* o col ácida). Sin embargo, el plato estrella es *Salzburger Nockerl*, un apetitoso y suculento soufflé de claras de huevos.

Austria tiene mucho que ofrecer en Navidad. El viajero puede perderse por el tradicional mercadillo navideño de Viena, esquiar en los Alpes y probar la repostería más suculenta, como los deliciosos panes artesanales o las manzanas al horno. Imprescindible es también pasear por las calles adornadas del centro de las ciudades.



Dónde comer

Altwienerhof

Herklotzgasse 6, Viena.

Tel. +43-1-892 6000

www.altwienerhof.at

El menú rezuma influencias francesas, aunque sin olvidar las hondas raíces de la gastronomía vienesa. Menú navideño: 65 euros.

Café Demel

Kohlmarkt 14, Viena.

Tel. +43-1-535 1717

www.demel.at

No es sólo la pastelería más prestigiosa y famosa de

Viena, sino también uno de los enclaves gastronómicos más añejos e ineludibles de la ciudad.

Goldener Hirsch

Getreidegasse 37, Salzburgo.

Tel. +43 (662) 80840

www.starwoodhotels.com

Gastronómicamente hablando, el restaurante es una referencia en Salzburgo gracias a sus creaciones típicamente austriacas. Excelente carta de vinos. Menú: 65 euros.

Hospiz Alm

St Christoph Hnr. 18, A-6580 St Anton am Arlberg

Tel: +43 5446 2611

www.hospiz.com

Desde su inauguración en 1988, se le conoce como el "Punto de encuentro para gourmets de los Alpes", un título que anuncia la succulenta gastronomía que sale de sus fogones. Su cocina, bajo la atenta dirección de Daniela Pfefferkorn y Florian Werner, ha sido premiada con dos gorros Gault Millau.

5. La auténtica noche de paz

Salzburgo, la ciudad donde naciera Wolfgang Amadeus Mozart, traspasa cultura, tradición y, por encima de todo, música. De hecho, cuando sus habitantes empiezan a tararear el conocido villancico *Stille Nacht* (Noche de Paz), compuesto en 1816 por el compositor Joseph Mohr, es el signo más evidente de que la Navidad ha conquistado por completo Austria. Y es que la Navidad en las ciudades austriacas es eminentemente musical como lo demuestran los innumerables conciertos de música clásica y recitales de villancico y el famoso Concierto de Año Nuevo de Viena.

6. Un alto en el camino

Para recobrar fuerzas, nada como saciar el apetito dirigiendo los pasos a algunos de los *Würstelstand* (quioscos), donde comer cualquiera de los tradiciona-



les tentempiés austriacos, tales como los *Frankfurter*, *Käsekrainer* o *Bratwurst*. Otra opción igual de deliciosa y apetecible es recalar en alguna de sus magníficas cafeterías, donde saborear un delicioso café o chocolate junto a algunas de las creaciones tradicionales de la repostería austriaca, como son los pasteles de almendras o la tarta de chocolate Sacher. En Viena no hay que dejar de visitar el Café Landtmann (Dr. Karl-Lueger-Ring, 4) y en Salzburgo el mítico Café Bazar (Schwarzstrasse, 3).

7. El paraíso del esquí

A los que les gusta esquiar, tienen una primera opción en St. Anton am Arlberg, con más de 277 km de pistas, 86 remontes y más 180 km de pistas vírgenes. Otra opción es Kitzbühel, en pleno Tirol oriental: con 75 pistas de esquí alpino y más de 40 km de pistas de esquí de fondo. Y cómo olvidar Saalbach-

Hinterglemm, una de las regiones de esquí más importantes y conocidas de Austria con 200 km de pistas de esquí alpino y 15 km de esquí de fondo.

8. Gastronomía de altura

Recalar en estos enclaves del esquí ofrece también la posibilidad de degustar las delicias de algunos de los templos gastronómicos de gran calidad. En Kitzbühel, el restaurante del Hotel Tennerhof (www.tennerhof.com) es un enclave culinario clásico; en Saalbach la referencia es Bäckstättstall, mientras que en Hinterglemm el mejor restaurante es el lujoso Knappenstube. Aunque para lujo, el restaurante Hospiz Alm del cinco estrellas Arlberg Hospiz Hotel, en St. Anton am Arlberg; bautizado con el apelativo de “punto de encuentro para gourmets en los Alpes”, es un retablo de sorpresas, como por ejemplo su carta de vinos, con más de 5.000 botellas.

La Orquesta Filarmónica de Viena, su ayuntamiento y el árbol de Navidad enfrente del Palacio Schonbrunn son algunas de sus atracciones más emblemáticas.