

# El Cronómetro

NO 8 DO

Nº 6



LA FAMILIA SANCHÍS FUNDADORA Y PROPIETARIA DESDE 1901



## ¿POR QUÉ AZUL?

Ese es el color de nuestra espiral Parachrom, una **importantísima guardiana de la precisión cronométrica del reloj**. Presentada en 2005, con diseño y elaboración enteramente propios, se acerca al culmen de lo que pueden ofrecer las espirales de aleación metálica. La escala de la imagen puede llevar a engaño. En realidad, su borde es más fino que un cabello, su peso es una fracción del de una perla y, una vez enrollada, su diámetro no pasa de unos pocos milímetros. Está protegida de agresiones externas por una caja tan hermética que, con gran acierto, fue bautizada como «Oyster». Lógicamente, es raro que podamos posar nuestros ojos sobre una espiral Parachrom.

Entonces, ¿qué importa el color que tenga? Lo cierto es que ese tono azul representa nuestra tradición de excelencia relojera: es el color exacto que adquiere nuestra aleación exclusiva de niobio, circonio y oxígeno cuando se ha anodizado para detener el proceso de oxidación. Ese azul es esencial para nosotros, porque simboliza la durabilidad que define a nuestras creaciones. Además, esta espiral es insensible a los campos magnéticos, se muestra inquebrantable ante las variaciones de temperatura y resiste tanto a los golpes como a la corrosión. El latido de un Rolex con espiral Parachrom siempre será uniforme y perpetuo.

*#Perpetual*

  
**ROLEX**



PENELOPE CRUZ



CHANEL.COM

# CHANEL

J12  
UNA CUESTIÓN DE SEGUNDOS

24



9 MUSAS

66



EL TIEMPO AL RITMO DE LA ALTA COSTURA

57



COLORES DEL MUNDO

06

SEVILLA TIENE UN COLOR ESPECIAL

10

HOTEL ARCO DE LA SEDA

18

HOTEL COLÓN GRAN MELIÁ

22

OYSTER PERPETUAL GMT – MASTER II

30

AETHOS ERICEIRA

38

EL BALCÓN DE RÍO GRANDE

42

RESTAURANTE SAN FERNANDO

44

LAS MÚLTIPLES FACETAS DE LA RIVIERA

50

DANI GARCÍA

60

LA PATAGONIA

74

UNIVERSO GYPSET

80

TESOROS ENOLÓGICOS

83

GLASGOW ESSENTIALS

92

LA ELECCIÓN DE JAMES

104

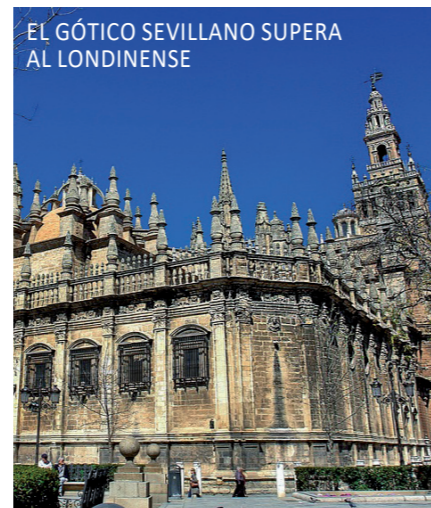
NÍTIDO. PURISTA. BAUHAUS

109

VIAJE AL UNIVERSO PATEK PHILIPPE



15



12

# El encanto del tiempo: Sevilla a través de El Cronómetro

En el corazón de Andalucía, donde la historia y la modernidad se entrelazan, Sevilla emerge como un destino destacado por su cultura, turismo y gastronomía, bajo la sombra de sus emblemáticos naranjos, tan esenciales como sus históricas edificaciones. Esta rica tradición también se refleja en EL CRONÓMETRO. Desde su fundación en 1901, esta relojería ha sido testigo del paso del tiempo y de la evolución de nuestra ciudad. Con más de un siglo de historia, ha sabido combinar la precisión relojera con el arte y la pasión andaluza. Cada reloj es más que un instrumento de tiempo; es una pieza de historia y un símbolo de Sevilla.

En la portada de nuestra revista número seis, rendimos tributo a Andalucía con un dibujo que cap-

tura la majestuosidad de la Catedral de Sevilla, la Giralda, la Alhambra de Granada, los pueblos blancos de las sierras, y la serenidad del Mediterráneo y el Atlántico. Este homenaje refleja la riqueza cultural y natural de nuestra región, una fuente inagotable de inspiración y orgullo.

Este editorial celebra el legado e innovación que definen tanto a Sevilla como a EL CRONÓMETRO. Rinde tributo a los naranjos con su aroma a azahar, a la pasión gastronómica presente en cada rincón, y al arte en nuestros museos. Sevilla sigue siendo un faro cultural en el sur de Europa, donde el tiempo se detiene para ser admirado.

En EL CRONÓMETRO, capturamos no solo las horas, sino la esencia de una ciudad que nunca deja de sorprender y enamorar.

ENRIQUE SANCHÍS  
FERNÁNDEZ-MENSAQUE

Edita:  
GLOBAL LUXURY COMMUNICATIONS  
Pº de la Castellana, 171 4º Izda. (28046) Madrid  
Teléfono: 91 598 02 27  
D.L.M.-38.073-2003  
ISSN 1696-8



## Sevilla tiene un color especial

Texto: IRENE NAVARRO

**Entre arquitectura gótica, melodías flamencas y folclore, los naranjos tiñen Sevilla de un color especial. La capital hispalense no solo es conocida por su feria y su impresionante catedral, también es la ciudad con más naranjos del mundo.**

Más de 50.000 naranjos adornan la ciudad con sus flores y la impregnan con su singular aroma a azahar en primavera. Los orígenes de este árbol frutal se remontan a los marineros genoveses, que expandieron su cultivo por toda Europa, ya que en Asia se relacionaban con la felicidad de quien los plantaba. Por esta creencia, se popularizaron por los jardines y los patios burgueses durante la Edad

Media. Los musulmanes continuaron esta tradición para embellecer la ciudad y convertirla en la capital mundial del perfume.

El sabor amargo de sus frutos los convierte en el ingrediente perfecto para la mermelada favorita de la casa real británica. 20 kilos de naranjas vuelan desde El Alcázar hasta Buckingham Palace cada año para elaborar esta confitura. Aunque el origen de esta tradición es incierto,



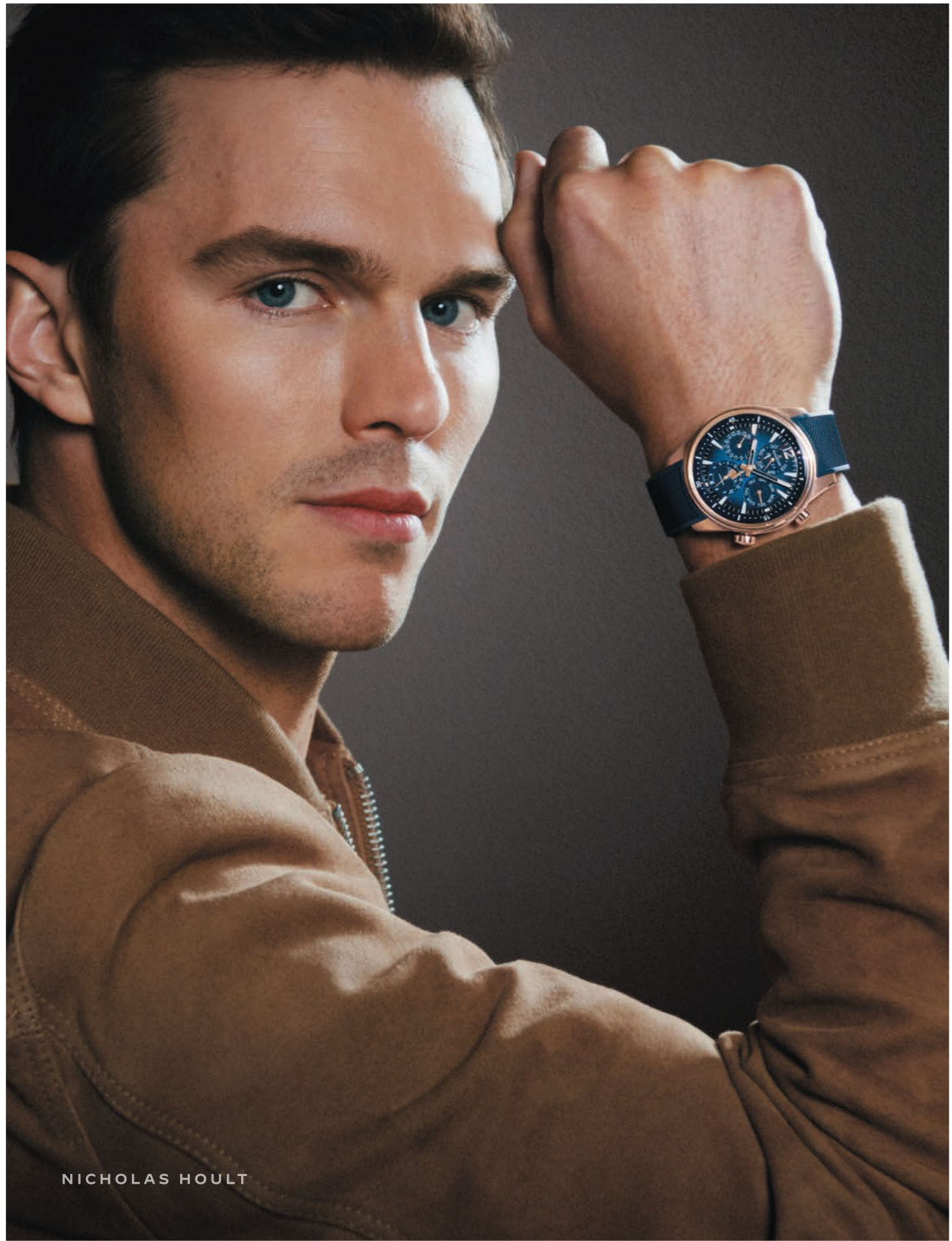
se cree que fueron los reyes Alfonso XIII y Victoria Eugenia de Battenberg los que iniciaron este gesto. Actualmente, es el embajador británico en España el que cocina esta mermelada, siguiendo una receta familiar y compartiendo el proceso de elaboración en sus redes sociales.

La naranja amarga es protagonista de infinidad de recetas, aunque también tiene una gran variedad de usos, desde medicinales, hasta licores, cosméticos o incluso combustible para generar electricidad. En 2020, un proyecto piloto de la empresa EDAR (Estación depura-

dora de aguas residuales) aprovechó 35 toneladas de naranjas para producir gas y electricidad para la depuración de aguas. Su objetivo es conseguir la autosuficiencia y utilizar las naranjas sobrantes para otros proyectos, como la movilidad de autobuses.



**En el emblemático Patio de los Naranjos hay 80 naranjos, el más antiguo de ellos fue plantado por Pedro I y tiene más de cinco siglos**



NICHOLAS HOULT

  
**JAEGER-LECOULTRE**

THE WATCHMAKER  
OF WATCHMAKERS



CALIBRE 868

**POLARIS**



## Arco de la Seda

C/ Hernando Colón, 18. Centro histórico (Sevilla)

Texto: R. MORENO

**Se ubica en un lugar privilegiado, en la Calle Hernando Colón nº18, a tan solo unos pasos de La Giralda. Dispone de 11 habitaciones decoradas al detalle y un restaurante con mucha personalidad.**

El Hotel Arco de la Seda es uno de los hoteles con más encanto de la ciudad. Su estructura exterior es propia de las casas señoriales de Sevilla. En su interior, alberga cerámicas pintadas por Arellano en 1987 junto con techos decorados con pinturas sobre las jáce-

nas. Esta propiedad, fue residencia del Conde de Torralba. El hotel cuenta con 11 habitaciones, decoradas al detalle, con mimo y mucha delicadeza. Combinando la tradición con la modernidad, cada una de sus estancias destaca por altos te-

chos en arco con una cuidada iluminación y un mobiliario de alta calidad. Sus habitaciones se distribuyen en tres plantas y se dividen en, dobles (de cama doble y dos camas), individuales, habitación con sofá cama y una suite en la planta superior.

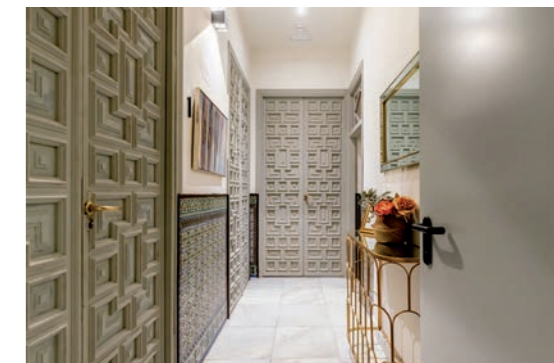


**Combinando la tradición con la modernidad, sus estancias destacan por altos techos en arco con una cuidada iluminación y un mobiliario de alta calidad**

Al compartir espacio con el restaurante, especializado en atún, 9 Musas, sus clientes pueden disfrutar de un descuento del 10% en el mismo. Además, también tienen acceso a la terraza con vistas a la Catedral y la Giralda que este edificio alberga en su última planta.

### Alegoría de los azulejos

Los azulejos que ornamentan la casa proceden de la fábrica Viuda de Gómez ubicada en el barrio de Triana conocido por su gran tradición en alfarerías y fábricas de cerámicas. El pintor de estos azulejos fue Manuel Arellano Campos y datan del año 1897. La temática es alegórica y mitológica. Podemos ver representado a Zeus y sus 9 musas, hijas suyas y de Mnemosine.





# El gótico sevillano supera al londinense

Texto: IRENE NAVARRO

**Cada vez más turistas se sienten atraídos por la ciudad que huele a azahar e irradia folclore en cada callejón. Su emblemática catedral recibió más de 2 millones de visitantes en 2023, superando a la abadía de Westminster.**

Frente al millón y medio de personas que acudieron a la Abadía británica el año pasado, por su impresionante arquitectura gótica y las tumbas de numerosos personajes históricos, la Catedral de Sevilla acogió a más de 2 millones, superando también a los Reales Alcázares y las catedrales de Burgos y Córdoba. Con 6 siglos de historia y el récord de la catedral gótica más grande del mundo, la Catedral de Sevilla también acoge la tumba de ilustres personajes como Cristóbal Colón y Alfonso X El Sabio. Solo en el mes de mayo, más

de 200.000 personas disfrutaron de este Patrimonio de la Humanidad: se deleitaron al ver El Retablo Mayor, pasearon por el emblemático patio de los naranjos y ascendieron por las 35 rampas de la Giralda. Desde el 1 de mayo, además, pudieron disfrutar del recorrido nocturno guiado por las cubiertas. Sevilla se mantiene como una de las 5 ciudades españolas turísticas más visitadas, con más de 3 millones de viajeros en 2023, por su agradable clima, su vivo patrimonio cultural y la calidez de sus habitantes.



Abadía de Westminster

  
**TUDOR**

**BORN TO DARE**

¿Qué es lo que nos hace grandes? ¿Enfrentarse a lo desconocido, aventurarse por lugares inexplorados y arriesgarlo todo? Este es el espíritu del que nació TUDOR y que vive dentro de todos los hombres y mujeres que llevan este reloj en sus muñecas. Sin ellos, no hay historia, ni leyenda, ni victoria. Es el espíritu que motiva a **David Beckham** cada día y es el espíritu que encarnan todos los relojes TUDOR. Algunos prefieren seguir lo establecido. Otros se arriesgan.



**BLACK BAY**





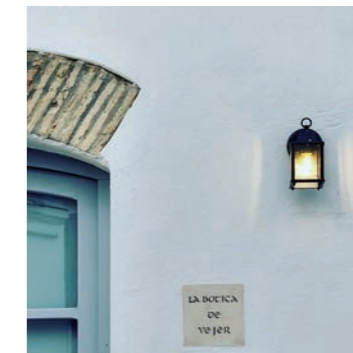
# Black Bay, certificación Master Chronometer

Texto: R. MORENO

**Llega la tercera evolución del Black Bay. Un modelo que aúna tecnología relojera de vanguardia con elementos de diseño inspirados en un legado de casi siete décadas de TUDOR en la creación de robustos relojes de submarinismo profesional.**

El nuevo modelo Black Bay presenta elementos de diseño evolucionados, un cierre «T fit» y la Certificación Master Chronometer otorgada por el Instituto Federal Suizo de Metrología. La línea Black Bay es el resultado de la sutil combinación de estética tradicional y relojería contemporánea. Su diseño neovintage va acompañado de unas técnicas de fabricación y una fiabilidad, robustez y calidad de sus acabados que satisfacen los requisitos actuales más rigurosos. En su último modelo la caja mantiene proporciones originales, de

41 mm, con un perfil más delgado. La ergonomía también ha evolucionado, con una corona rediseñada, reminiscencia de las curvas de las coronas de los históricos relojes técnicos de la marca. El Black Bay está equipado con un brazalete de acero inoxidable de 3 eslabones completamente satinado o con un brazalete también de acero con acabado pulido y satinado de 5 eslabones ovalados. También hay disponible una correa de caucho negro, disponible en tres tamaños, con el cierre de TUDOR «T fit» para un ajuste perfecto.

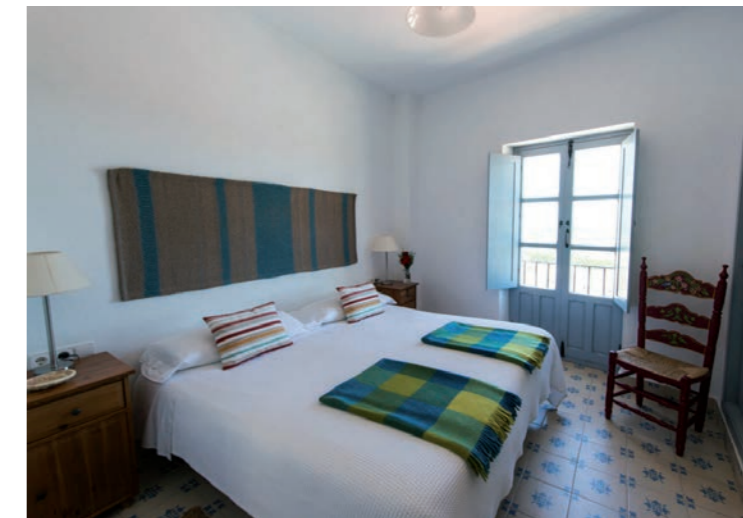


## La Botica de Vejer

C. Canalejas, 13.  
Vejer de la Frontera, Cádiz  
@labotica devejer

Texto: IRENE NAVARRO

**Un rincón de paz en el centro del pueblo, ajeno al bullicio, ideal para sumergirse en la estética tradicional andaluza en uno de los pueblos más bonitos del país.**



Casas blancas, arquitectura medieval y millones de años de historia: así es Vejer de la Frontera, el pueblo gaditano en el que han vivido tartessos, romanos, musulmanes y cristianos. Pasear por allí es involucrase de su historia y encanto, desde su amurallado Casco Antiguo, declarado Conjunto Histórico-Artístico; hasta sus vehementes callejuelas, cuya arquitectura es un vivaz símbolo de todas las civilizaciones que habitaron allí. Entre arte y coloridas flores, se

encuentra La Botica de Vejer. Lo que en el siglo XVIII era una farmacia, ahora es un hotel que combina perfectamente la tradición y la modernidad. Sus doce habitaciones, nombradas en memoria a antiguas escuelas de boticas y decoradas con cariño, giran en torno al corazón del edificio: su patio interior. Conserva el suelo original de piedra de Tarifa y el carácter de los patios andaluces, por eso, es el lugar favorito de los huéspedes para desayunar y disfrutar de un

momento de lectura o de charla. Gracias a su céntrica ubicación, su azotea ofrece unas inolvidables vistas: desde la Iglesia del Divino Salvador, el Parque Los Remedios y el Castillo de Vejer de la Frontera, hasta las playas de El Palmar y de Caños de Meca, a 20 minutos en coche. La Botica de Vejer es el rincón perfecto para descansar después de una ruta por el Parque Natural Los Alcornocales, una tarde en la playa o un paseo por el casco antiguo del pueblo.

# PANERAI



EXTEND YOUR INTERNATIONAL LIMITED WARRANTY FOR UP TO 8 YEARS ON PANERAI.COM

L U M I N O R  
M A R I N A  
A N I T A L I A N L E G E N D

# Hotel Colón Gran Meliá

C. Canalejas, 1 (Sevilla)  
[www.melia.com](http://www.melia.com)

Texto: IRENE NAVARRO

**Un edificio histórico con casi 100 años rodeado de los mayores puntos de interés de Sevilla: así es el Hotel Colón, un reflejo de la cultura sevillana que combina la calidez de la ciudad con una oferta de experiencias únicas.**



cia gastronómica culmina en El Bar del Colón, el corazón del hotel bajo la cúpula modernista, donde probar los artísticos cócteles del galardonado Antonio Naranjo.

**La librería de Colón es el espacio para envolverse de la cultura sevillana a través de piezas históricas. Cada estantería está dedicada a un aspecto de su tradición**



## El arte del buen vivir

El Área Wellness Spa ofrece una plena revitalización, equipada con una ducha terapéutica, una cálida sauna, una terraza solárium y una piscina boutique climatizada con vistas a la ciudad. En la línea de su ética “El buen vivir”, el Hotel Colón también ofrece una colección de actividades inolvidables que pone en contacto a los huéspedes con la artesanía y la naturaleza andaluzas. Para los amantes del aire libre, el hotel brinda un paseo por una finca repleta de olivos y viñedos, una escapada al reino Nazarí de Granada en avioneta y una visita a la finca del torero Espartaco. La artesanía y la gastronomía ocupan un lugar importante en esta colección: los huéspedes podrán acompañar a un maestro orfebre de arte sacramental, adentrarse en el diseño de trajes flamencos, catar quesos ecológicos y disfrutar de una sesión de vinoterapia.



Un edificio histórico con casi 100 años rodeado de los mayores puntos de interés de Sevilla: así es el Hotel Colón, un reflejo de la cultura sevillana que combina la calidez de la ciudad con una oferta de experiencias únicas.

Una elegante alfombra roja guía a los huéspedes hacia las habitaciones, el espacio perfecto para descansar disfrutando de las vistas panorámicas de Sevilla. Decoradas con tonos dorados, todas cuentan con bañera, cafetera, televisión de pantalla plana y amenities de baño de lujo. El servicio RedLevel eleva la experiencia al máximo nivel: atención personalizada, acceso a las mejores áreas reservadas y otras ventajas como el servicio de desayuno exclusivo o el planchado de cortesía.



La estancia es una total inmersión en la cultura y la gastronomía andaluza. En los dos restaurantes del hotel, El Burladero y La Abacería del Colón, los huéspedes podrán disfrutar de un surtido de tapas rodeados de decoración taurina o del mejor jamón del país. La experien-



## IWC PORTUGIESER. A TRIBUTE TO ETERNITY.



Portugieser Perpetual Calendar 44, Ref. IW503701

Desde su aparición hace casi 40 años, el calendario perpetuo de IWC estableció un nuevo nivel de eficacia y facilidad de uso. Todas las indicaciones están sincronizadas perfectamente y se ajustan cómodamente mediante la corona. Además, hemos calculado una indicación de las fases de la luna tan precisa que solo se desviará un día tras 577,5 años. En el Portugieser Calendario Perpetuo 44, hemos integrado la ingeniosa complicación en una caja con un anillo más fino y lentes de zafiro en forma de caja que la hacen aún más ligera y elegante. Dicho esto, ahora le toca a usted seguir luciendo su reloj durante los próximos siglos.

IWC. ENGINEERING BEYOND TIME.

**IWC**  
SCHAFFHAUSEN



DISCOVER  
MORE.



## Oyster Perpetual GMT - Master II, el eco de las emociones

Texto: MARÍA SILVA

La aguja 24 horas del Oyster Perpetual GMT-Master II indica mucho más que un segundo huso horario: evoca un lugar que sintoniza con la vida del usuario, reflejando las emociones que embargan a cualquier viajero.

Rolex presenta dos nuevas modalidades en acero Oystersteel del Oyster Perpetual GMT-Master II. Ambas disponen de un disco de bisel Cerachrom graduado 24 horas bicolor de cerámica gris y negra en el que la graduación se resalta depositando platino mediante una técnica PVD (depósito físico en fase vapor). La primera modalidad está provista de un brazalete Oyster y la segunda, de un brazalete Jubilee.

La esfera lacada negra luce la inscripción GMT-Master II en verde, en consonancia con el color de la aguja 24 horas, una de las piezas insignia de este modelo con su punta triangular. El GMT-Master II está equipado con calibre 3295, un movimiento de vanguardia de la tecnología relojera, que le permite mostrar la fecha y un segundo huso horario con formato 24 horas, además de las horas, los minutos y los segundos. Como todos los relojes Rolex, el Oyster Perpetual GMT-Master II cuenta con la certificación de Cronómetro Superlativo, que garantiza su exce-

lente rendimiento en la muñeca. La caja Oyster del GMT-Master II, de 40mm de diámetro garantiza una hermeticidad de hasta 100 metros de profundidad. Por otro lado, el calibre 3285, con el que cuenta este modelo, dispone de un sistema de cuerda automática por rotor Perpetual. Gracias a la arquitectura de su barrilete y al rendimiento superior de su escape, posee una reserva de marcha de aproximadamente 70 horas.

**El estatus de Cronómetro Superlativo se simboliza mediante el sello verde que incluyen todos los relojes Rolex**





# 9 Musas

C/Hernando Colón 18 (Sevilla)  
[www.9musassevilla.com](http://www.9musassevilla.com)

Texto: R. MORENO

El restaurante se encuentra en el hotel Arco de la Seda, nuevo Hotel Boutique ubicado en la calle Hernando Colón, 18. Las cerámicas que envuelven el restaurante dividido en tres espacios las pintó Manuel Arellano en 1897.



El restaurante 9 musas surge de la mano de cuatro socios con amplio conocimiento del mundo de la hostelería sevillana; Álvaro Sanchís, Borja e Ignacio Aspe y Roberto Vázquez. Con foco en el Atún de Barbate, y teniendo como empresa aliada a Gadir, 9 Musas surge como un concepto gastronómico que se sale de la norma sevillana, dándole prioridad a los productos del mar, pero también contando con productos cárni-

cos de alta calidad. A la cabeza de la cocina de 9 Musas, su chef, José Juan Gómez Gómez, mezcla tradición y vanguardia combinando una alta gama de productos con la ejecución de creaciones diferentes. El restaurante se distribuye en tres espacios; Salón principal, se encuentra en el centro de la estancia y cuenta con mesas bajas para que los comensales puedan disfrutar de una experiencia gastronómica distendida. Sa-

**Los motivos alegóricos y mitológicos dan sentido a la estructura y composición de este nuevo proyecto que se suma a la oferta de ocio sevillana**



lón de mesas altas, ubicado en el lateral del edificio, de forma rectangular. En él se combinan diferentes mesas altas en la que los huéspedes pueden tapear diferentes opciones de la carta durante la semana, dando pie a una visita más informal. Los fines de semana esta estancia comparte la misma carta que el salón principal. Y por último, la Terraza, se sitúa en la última planta y tiene unas maravillosas vistas a la Catedral y La Giralda, es una opción perfecta para tomar el aperitivo, almorzar/cenar, o tomar una copa tras la comida.





**BAUME & MERCIER**

MAISON D'HORLOGERIE GENEVE 1830



**YOU DON'T NEED A PASSPORT  
TO SEE THE RIVIERA**

*since '73*

**RIVIERA** *baume-et-mercier.com*  
Automático, 42mm

Distribuidora oficial para Iberia B.O.T.M. T. +34 656 89 87 96



# Panerai, en busca de un rendimiento que rompa barreras

Texto: ALONSO TERRER

La travesía de Panerai con la Copa América, símbolo de excelencia e innovación náutica, determina un capítulo significativo en la historia de la firma y en Auckland, en 2021, Panerai reforzó sus vínculos náuticos con el equipo italiano de vela.

La relación comenzó en 2017, cuando Panerai dio sus primeros pasos en la élite del deporte de la vela y se convirtió en socio oficial de la prestigiosa competición de vela y en patrocinador de los equipos Oracle Team USA y Softbank Team Japan. El anuncio del patrocinio oficial del Luna Rossa Prada

Pirelli en 2019 durante la 36 Copa América presentada por Prada y celebrada en el golfo de Hauraki en Auckland en 2021, Panerai reforzó sus vínculos náuticos con el equipo italiano de vela. Esta asociación surgió de forma natural para una marca como Panerai que hace del rendimiento y la innovación tecno-



Panerai Luna Rossa Team



Serie Submersible QuarantaQuattro Luna Rossa Ti-CeramitechTM, PAM01466

lógica sus símbolos distintivos. Durante estos seis años de preciosa colaboración, Panerai ha desarrollado una serie de colecciones de relojes técnicos, una por cada año de preparación antes del desafío final. Las tecnologías y materiales utilizados en la Copa América y los conocimientos y necesidades del equipo Luna Rossa Prada Pirelli inspiran el desarrollo de estos relojes. “Nuestra asociación con el equipo Luna Rossa Prada Pirelli conecta fuerte con la herencia marítima de Panerai y nuestra búsqueda de un rendimiento que rompa barreras. Esta colaboración es una extensión natural de los valores fundamentales de nuestra marca”, explica el CEO de Panerai, Jean-Marc Pontroué. En la antesala de la 37a Copa América que se celebrará este año en Barcelona, Panerai reafirmará por segunda edición consecutiva su compromiso como Patrocinador Oficial, en perfecta armonía con el equipo Luna Rossa Prada Pirelli.

**“La nueva serie Submersible QuarantaQuattro Luna Rossa Ti-CeramitechTM, personifica nuestra dedicación a las nuevas tecnologías y el espíritu audaz del barco Luna Rossa”**





## Aethos Ericeira

Rua da Estalagem 2640-255. (Encarnação)  
[www.aethos.com](http://www.aethos.com)

Texto: **RICARDO RODERA**  
 Fotografía por: **FRANCISCO NOGUEIRA** y **PION STUDIO**

**Aethos, el grupo hotelero internacional enfocado en la nueva generación de viajeros de lujo, inauguró en septiembre de 2022 un hotel en Ericeira, la meca del surf en Portugal.**



A 30 minutos de Lisboa se encuentra Ericeira, una pintoresca villa pesquera con una enorme tradición marítima, donde las playas se extienden por kilómetros y las olas invitan a varios deportes acuáticos, principalmente el surf. Fue en esta villa pesquera donde el grupo hotelero Aethos inauguró uno de sus hoteles, en lo alto de un acantilado, a solo 40 metros del mar. Gracias a su ubicación privilegiada, es posible disfrutar de vistas deslumbrantes sobre el Océano Atlántico. Este nuevo

refugio y destino de estilo de vida está rodeado de algunas de las mejores y más increíbles playas de Europa. El enfoque en el bienestar es uno de los puntos clave del hotel, que ofrece comidas saludables y deliciosas, junto con clases diarias de yoga y meditación, un equilibrio que el grupo Aethos se esfuerza por mantener en todas sus propiedades. La firma Aethos, en este proyecto específico, es particularmente visible en la forma en que apoya y se relaciona con la comunidad local.

“Estamos creando cultura. Tenemos una comunidad de agentes de cambio influyentes y emprendedores, y usamos Aethos como una plataforma para promover cambios positivos, tanto en nuestros huéspedes como en la propia comunidad”, explica Benjamin Habel, fundador y CEO del grupo Aethos. “Creo que lo más emocionante sobre Aethos es nuestra capacidad de escuchar a la comunidad local, escuchar a nuestros huéspedes, y actuar en consecuencia.



Benjamin Habel, fundador & CEO de Aethos Hotels y Jeff Coe, co-fundador & CDO de Aethos Hotels

Muchas de las ideas que implementamos surgieron de conversaciones que tuvimos con estas personas. Y, por supuesto, de nuestra comunidad global. Y esa es la belleza de construir un hotel desde cero. No somos hoteleros tradicionales; somos propietarios-operadores que pueden ver un hotel como un lienzo completamente en blanco, ya que no tenemos que seguir ninguna directriz de otras personas, y no tenemos a nadie diciéndonos lo que tenemos que hacer: solo debemos hacer lo que creemos que es la mejor experiencia para nuestros huéspedes”, añade. Astet Studio y el arquitecto portu-

### Las experiencias disponibles en el hotel están diseñadas para una nueva comunidad de viajeros de lujo y apasionados por el surf

gués Luís Pedra Silva son los responsables de la creación del espacio que concilia las texturas, la diversidad y el espíritu del paisaje circundante: la combinación de los tonos de la arena en constante mutación con el azul intenso del Atlántico y los colores cálidos del acantilado. La propiedad cuenta con 50 habitaciones y suites, un sendero de

madera en la orilla del acantilado, una plataforma para yoga y meditación, y una zona para fogatas. Además de una piscina de agua salada climatizada, el spa incluye un hammam, salas de tratamiento y un gimnasio. Las bicicletas eléctricas y buggies a disposición permiten a los huéspedes explorar los senderos y playas de la zona.

## Born in Havana. Crafted in Switzerland.



Desde su fundación en 1882 en La Habana, los relojes Cuervo y Sobrinos siempre han sido fabricados en Suiza. Cuervo y Sobrinos rinde homenaje al ex Primer Ministro británico, que siempre mostró su aprecio por la isla caribeña. Todos los relojes Churchill son ediciones limitadas.

Churchill 1895 GMT 2811.1GMTA  
www.cuervoysobrinos.com

Información: monicaripoll@mrmdt.com | +34 609264618



# Jaeger-LeCoultre

## Duometre Chronograph Moon, la nueva joya

Texto: R. MORENO

**Con motivo del lanzamiento de tres nuevos modelos Duometre, Jaeger-LeCoultre ha diseñado una caja nueva para la colección. Una interpretación contemporánea de los relojes de bolsillo savonette creados por la Maison en el siglo XIX.**

En 2007, Jaeger-LeCoultre lanzó el innovador mecanismo Duometre en forma de cronógrafo, la complicación que encarna el concepto de la precisión. En 2024, la Maison aplica el concepto Duometre a un reloj completamente nuevo combinando la alta precisión de un cronógrafo con el atractivo de una complicación celeste. El Duometre Chronograph Moon, con un práctico diámetro de 42,5 mm, impulsado por el nuevo Calibre 391, presenta un intrigante contraste

entre el rápido funcionamiento del cronógrafo, que puede cronometrar intervalos tan pequeños como 1/6 de segundo, y el ritmo pausado de la luna para completar su ciclo en 29,53 días, complementado por una indicación del día y la noche. Jaeger-LeCoultre presenta el Duometre Chronograph Moon en dos versiones: una caja de platino que contrasta con una esfera color cobre y una caja de oro rosa ensalzada por la discreta elegancia de una esfera plateada. Ambos modelos se real-



**La nueva caja y las nuevas esferas del Duometre Chronograph Moon expresan la elegancia contemporánea con un estilo distintivo**



zan con una correa de piel de aligátor cosida a mano y un forro de piel de aligátor con pequeñas escamas.

**Un calibre completamente novedoso**

Para el Calibre 391, los ingenieros de Jaeger-LeCoultre comenzaron desde la base para desarrollar un movimiento totalmente integrado que combina un cronógrafo monopulsador de cuerda manual con fases lunares y complicaciones de día/noche, así como dos indicado-

res de reserva de marcha y una indicación del seconde foudroyante (segundero volante).

En el lado de la esfera del Duometre Chronograph Moon, dos secciones caladas ofrecen intrigantes destellos del mecanismo, sugiriendo la belleza mecánica del calibre. En el reverso, que se revela completamente bajo el fondo de cristal transparente, gran parte del movimiento es calada, y una serie de puentes parecen flotar sobre las ruedas y palancas, atrayendo la mirada hacia el mecanismo.



# ORIS

HÖLSTEIN 1904



Aquis Date

**Go your own way**



# El Balcón de Río Grande

C/ Betis, s/n (Sevilla)  
[www.grupocarbon.es](http://www.grupocarbon.es)

Texto: RICARDO RODERA

**El Balcón es el perfecto complemento del Restaurante Río Grande. Con una carta más desenfadada, permite ofrecer la mejor calidad gastronómica en un ambiente cálido y acogedor. Puro arte sevillano.**



Río Grande acaba de abrir sus puertas con un amplio concepto de restauración y un espacio que se presta a todo tipo de momentos. El restaurante está en manos del madrileño Grupo Carbón (Larrumba Holding) y cuenta con la participación de destacados socios andaluces como GAT Inversiones o el empresario Miguel Gallego. Mariano Barrero es el chef

ejecutivo del grupo y gestiona las cocinas de los veintiséis establecimientos con que cuenta este entramado gastronómico. Barrero, hijo de madre sevillana, asegura que en su cocina no suelen faltar recetas del sur. La carta comienza con un apartado de mariscos, un producto esencial en este nuevo establecimiento. Ostra francesa al natural o con aliño cítrico, gamba blanca extra de Huelva o almeja fina de carril son algunos de ellos. Entre los entrantes fríos destacan su ensaladilla de gambas y atún en aceite, patatas aliñadas, su gilda de boquerón, anchoa y piparra o unos tomates con ventresca de atún del Estrecho. El recetario sigue haciendo guiños a la tradición sevillana con espinacas con garbanzos, carrillada o patatas aliñadas. Hay entrantes calientes como buñuelos de queso manchego, croquetas de jamón ibérico o calamar de anzuelo a la

brasa, además de verduras del estilo de berenjena a la brasa con salsa romesco o flores de alcachofa a la parrilla. Además, tienen arroces secos en paella, pero el elemento fundamental de su cocina son las brasas. Pescados como corvina de Isla Cristina, entrecot de atún de almadraba, lubina de estero de Barbate o rodaballo del Cantábrico conviven en la carta con carnes como pluma ibérica, solomillo de ternera o chuleta madurada de lomo alto de vaca Frisona. Los acompañamientos van desde pimientos del padrón a patatas panaderas o ensalada de lechuga y cebolleta. El recetario dulce está integrado por algunas especialidades ya emblemáticas en el Grupo Carbón, como su tarta de queso, una tarta fina de manzana o una tarta árabe de crema pastelera y almendras garrapiñadas. En cuanto a la bodega, cuentan con unas 75 referencias 'top'.





**FREDERIQUE CONSTANT**  
**GENEVE**

*Live your passion*

**MANUFACTURE**  
Classic Moonphase Date

**BEYOND CONVENTIONS**



[frederiqueconstant.com](http://frederiqueconstant.com)

# Restaurante San Fernando

C/San Fernando, 2 (Hotel Alfonso XIII), Sevilla  
[www.restaurante-sanfernando.com](http://www.restaurante-sanfernando.com)

Texto: RICARDO RODERA

**El Restaurante San Fernando va en consonancia con la línea lujosa que siguen otros servicios del hotel. El 'brunch' de los domingos, que se sirve en forma de bufé y al que acompaña el piano en directo, es uno de los más reconocidos.**



**Situado en el magnífico patio del Hotel Alfonso XIII, el Restaurante San Fernando ofrece una experiencia culinaria única en el corazón de Sevilla**

El Hotel Alfonso XIII es, sin duda, el más majestuoso de Sevilla y acoge al Restaurante San Fernando. Su fachada data de los años veinte del siglo pasado y en ella los detalles arquitectónicos, los colores vivos y los balcones se manifiestan como un revulsivo de una gran belleza. Todo para lucir señorial y cuidado hasta el más mínimo detalle: los pasillos, las mesas, la fuente, la vegetación. Su restaurante, por tanto, va en consonancia con la línea lujosa que siguen otros servicios del hotel. El 'brunch' de los domingos, que se sirve en forma de bufé y al que acompaña un piano en directo y de fondo, es uno de los más reconocidos de la ciudad. Se trata de una extensa selección de delicias dulces y saladas para saborear en un marco incomparable: el patio central y las galerías que conforman el corazón de este hotel.

La cita tiene lugar los domingos de 13:30 a 16:00 horas, y se incluyen los cavas y una amplia variedad de zumos. Situado en el magnífico patio de estilo andaluz del Hotel Alfonso XIII, a Luxury Collection Hotel, el Restaurante San Fernando ofrece una experiencia culinaria única en el corazón de Sevilla. El almuerzo y la cena se

convierten en todo un evento, gracias a su carta de interpretaciones actuales de clásicos de la cocina española idealmente maridados con una gran selección de vinos. Como platos destacados del restaurante podríamos apuntar el salmorejo con piña asada, el carpaccio de gambas y esferas de aceite de oliva, el ravioli de cola de



toro con puré de coliflor, espinacas y trufa, la ensalada verde con alcachofas, espárragos, tomate seco, parmesano y vinagreta de Jerez, el carpaccio de atún de almadraba con ensalada de verduras mediterráneas y ajo blanco o solomillo de ternera de Betanzos con compota de tomate y estragón, las chalotas, el café de París y las patatas rostitas. El Hotel Alfonso XIII, establecimiento en el que se ubica el Restaurante San Fernando, fue construido entre 1916 y 1928. Alfonso XIII mostró un gran interés en la consecución de las obras y estableció indicaciones sobre cómo debían de concluirse algunas zonas. Esta lentitud propició las críticas que planeaban sobre esta construcción. El programa de partida requería la construcción de un hotel que se realizaría en dos



fases, una primera que posibilitaría hasta 200 habitaciones, y que se podrían ampliar definitivamente hasta las 300 en una siguiente fase. Finalmente, el 28 de abril de 1928 se inaugura este suntuoso hotel con una gran celebración presidida por el rey Alfonso XIII y la reina Victoria Eugenia.



Riviera Esqueleto

# Las múltiples facetas de la Riviera

Texto: **MARÍA SILVA**

**Baume & Mercier presenta los nuevos modelos de la colección Riviera. Rinde homenaje a las diferentes facetas de la Riviera francesa: el mar, las montañas, el cielo y la arquitectura depurada de las villas modernas.**

Baume & Mercier te invita a una escapada inolvidable al corazón de la Riviera francesa con tres de sus seis nuevas piezas de la colección.

## Riviera Esqueleto

Este reloj es una obra maestra del diseño moderno. Presen-

ta un diseño minimalista con movimiento esqueleto visible a través de una caja de acero inoxidable de 42 mm. Su esfera negra calada y facetada, con agujas recubiertas de Super-LumiNova blanca, destaca con un acabado cepillado ver-

tical. Equipado con un movimiento automático exclusivo, tiene una reserva de marcha de 38 horas y es hermético hasta 100 m. La correa de caucho negro, intercambiable sin herramientas, añade comodidad y versatilidad.

**Desde hace cerca de 200 años, Baume & Mercier perpetúa el saber hacer en materia de diseño y la experiencia relojera con una mezcla brillante de forma y función**



Riviera con calendario perpetuo

Riviera con Diamantes

## Riviera con Diamantes

Este reloj de 33 mm, engastado con 44 diamantes, evoca el esplendor nocturno de la Riviera. Su esfera azul noche lacada, con acabado "soleil" y motivos de ondas, combina elegancia y sofisticación. Un movimiento de cuarzo con 10 años de autonomía y una hermeticidad de 50 m, garantizan precisión y durabilidad. El brazalete de acero inoxidable, con un sistema intercambiable sin herramientas, facilita su ajuste

## Riviera con Calendario Perpetuo

Una maravilla de la precisión, este reloj de 40 mm celebra los 50 años de la colección con un diseño limitado. Con funciones de calendario perpetuo y fases lunares, ofrece una legibilidad superior y un estilo sobrio. Equipado con el movimiento Baumatic, garantiza una reserva de marcha de 5 días y protección contra campos magnéticos. Su brazalete de acero inoxidable, intercambiable sin herramientas, complementa la sofisticación técnica y estética.





# Restaurante Hoyo 16

Avda. de Jerez, s/n (Real Club Pineda)  
www.rcpineda.com

Texto: GABRIEL ÁLVAREZ  
Foto: MARÍA GUERRA

Desde diciembre de 2022 el Real Club Pineda de Sevilla dispone de un nuevo restaurante, Hoyo 16, que ha otorgado un plus de excelencia al prestigioso espacio deportivo.



Hoyo 16 es el nuevo espacio gastronómico del Real Club Pineda de Sevilla, una exclusiva entidad que está consagrada como uno de los mejores clubs deportivos de España. Es una apuesta para la que se han cuidado todos los detalles: desde la vajilla hasta la cubertería pasando por la mantelería y, por supuesto la decoración del local, integrada per-

fectamente en el entorno donde está ubicado, frente a uno de los puntos más atractivos del club. El restaurante está situado en una sala completamente acristalada que permite al comensal disfrutar de unas vistas panorámicas del campo de golf y del entorno natural que lo rodea. Su decoración transmite un ambiente acogedor y apacible, siguiendo una

**En Hoyo 16 se puede saborear una cocina tradicional renovada magistralmente por el chef Jorge Manfredi**



**Está situado en una sala acristalada que permite disfrutar de unas vistas panorámicas del entorno natural que lo rodea**

línea estética en la que predominan los tonos verdes, grisáceos y ocres que juegan con un mobiliario adornado con tapizados, tejidos de lino y grandes espejos.

Sentarse a la mesa en el restaurante Hoyo 16 supone disfrutar de una completa experiencia gastronómica. La cocina que ofrece es tradicional con toques de su autor, el chef Jorge Manfredi, quien ha diseñado una carta basada en sus gustos y vivencias, utilizando recetas tradicionales y poniendo en valor los sabores de Andalucía. Una de las peculiaridades de la cocina del Hoyo 16 es que dispone de dos brasas, una para cocinar carne y otra para el pescado, alimentadas con madera de encina lo cual le proporciona un sabor muy característico. Destaca también la bodega de vinos con

más de 100 referencias nacionales, incidiendo en los caldos andaluces y, de nuevo, poniendo por delante el sabor de lo nuestro. Como detalle curioso, tienen su propio huerto así que de ahora en adelante los platos tendrán ingredientes de temporada, ya que la carta no es estática, sino que irá cambiando para ofrecer siempre lo mejor de la gastronomía española. La sala del Hoyo 16 tiene capacidad para 38 comensales que son atendidos por camareros que no solamente se limitan a trasladar los platos de la cocina a la mesa, sino que los

sirven de forma cuidada y con maestría. Se ha recuperado la figura del camarero tradicional, quien te trincha la carne, te explica lo que estás comiendo y te atiende de forma exquisita y profesional. Desde la dirección del restaurante, al frente de la cual se encuentra Mónica Urtasun, se muestran muy satisfechos y agradecidos por la aceptación de esta nueva oferta gastronómica por parte de los socios del Real Club Pineda, quienes lo utilizan tanto para sus eventos personales o familiares, como para sus reuniones de empresa.

# NOMOS GLASHÜTTE



Club Campus endless blue. Head off into the blue? Absolutely—with this watch in the color of endless good humor. It is a daily reminder to take a deep breath and the ideal introduction to the world of mechanical timepieces. This sporty, robust watch is highly precise and reliable, as it is powered by our in-house built, hand-wound Alpha caliber, made in Glashütte, Germany. The 36-millimeter stainless steel case is water resistant to 10 atm and offers plenty of space for a personal engraving on the back. This NOMOS watch for the class of 2024 comes with a vegan strap. It is also available with a 38.5-millimeter diameter and in nonstop red at selected retailers, such as El Cronometro. More online: [elcronometro.com](http://elcronometro.com) and [nomos-glashuette.com](http://nomos-glashuette.com)

# Dani García

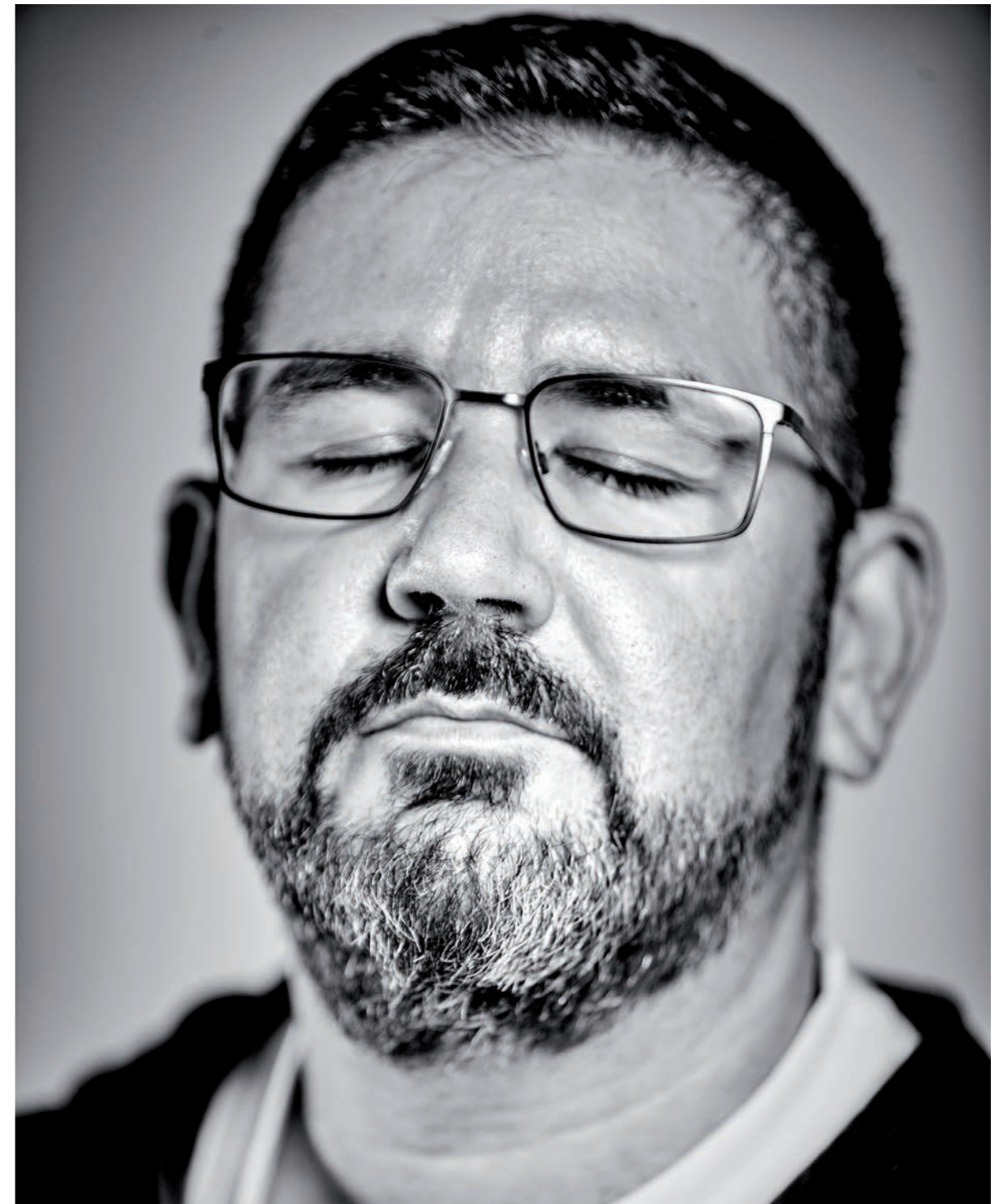
Texto: GABRIEL ÁLVAREZ • Foto: JAVIER PEÑAS CAPEL

**Desde que obtuvo su primera estrella Michelin, el chef marbellí no ha dejado de apostar por nuevas propuestas gastronómicas, Smoked Room, Leña, BiBo, Dani Brasseri y su nueva ostería típica italiana, Alelí, que aterriza en Budapest. Pero como sus ansias por abrir espacios es infinita, a esa nómina de locales habría que incluir Tragabuches o su particular oda a los sabores andaluces, esos que han inundado su paladar desde que dio sus primeros pasos.**

Un 30 de diciembre de 1975 Dani García vio la luz. Ocurrió en Marbella. Desde muy pronto los aromas de esas recetas que deambulaban por su casa le abrieron, nunca mejor dicho, su apetito. “Desde pequeño he disfrutado en casa de la comida de mis padres, ambos eran apasionados de la cocina y sin duda ha sido algo que he heredado, siempre iba con ellos al mercado de Marbella, eso me llenaba de interés y siempre me atrajo. Ellos me inculcaron esa pasión por la cocina que, a día de hoy, permanece y sigue aumentando. Ya no solo me enseña-

ron de pequeño, sino que aún sigo aprendiendo recetas que me enseña mi madre y, que incluso, aplico en alguno de mis restaurantes”. La vida fue transcurriendo en las callejuelas y playas de esa localidad que se convirtió en centro neurálgico del famoseo y las ‘celebrities’, años dorados al que acudía todo el que quería ver y ser visto. Pero no nos desviemos de las andanzas de nuestro protagonista. Iba al colegio, luego al instituto, pero “hasta que no terminé bachillerato no sabía realmente a qué dedicarme, supongo que al final viví cada épo-

ca correspondiente a mi edad [recuerda esta pregunta con sonrisilla sarcástica]”. Con el recuerdo de las cazuelas de fideos o los buñuelos de bacalao que preparaba su madre y “que me alegraban el día”, Dani se apuntó a la prestigiosa Escuela de Hostelería de Málaga La Consuela y en 1996 empezó sus prácticas junto a Martín Berasategui, “con quien comparto ADN como cocinero. Ese grupo de compañeros que se formó allí son ahora colegas y amigos míos en este mundo de los fogones. Allí me di cuenta de lo que era realmente el mundo de la





gastronomía y que me apasionaba”. Trastear entre sartenes, productos, fuegos y platos le enganchó como un pescado a un anzuelo: “Cocinar es el porqué de mi profesión y de lo que soy. La cocina es un mundo que ofrece mil posibilidades y la libertad de creación es algo que me apasiona y hace que quiera estar en constante innovación. Por otra parte, crear cada carta para los nuevos restaurantes es un reto el cual me encanta afrontar”. Esos retos le llevaron a unirse al proyecto familiar Trabaguches (de 1998 a 2004), en donde consiguió su primera estrella Michelin. Más tarde monta Calima y se convierte en el primer chef biestrellado de Andalucía, galardones que consigue en Smoked Room en Madrid y las tres

estrellas de Dani García Restaurante, en Marbella. No se podía llegar más alto. A las tres semanas de asesorar estos premios, lo manda todo, bueno, casi todo, al carajo. Vida nueva. Renuncia a la guía Michelin y cambia de rumbo: “La decisión fue muy meditada. Fue cuestión de egos. Con Dani García Restaurante ya habíamos llegado al máximo de un restaurante gastronómico. Quería llevarle mi comida a mucha más gente y afrontar retos personales”. Estos nuevos senderos le conducen a experiencias como Alelí, también en su ciudad natal. Restaurante que cierra pero que posteriormente abre, en mayo de 2024, en el corazón de Budapest, en el hotel Dorothea, en la plaza Vörörsmarty. Siguiendo esta línea

### **Alelí es una osteria italiana en Budapest donde el encanto de la cocina mediterránea cobra vida a través de la inspiración y las recetas del chef andaluz**

conceptual, Alelí representa la auténtica cocina italiana. Una osteria italiana donde el encanto de la cocina mediterránea cobra vida a través de la inspiración y las recetas del chef andaluz. El espíritu del dulce far niente se palpa en el aire y la carta invita a los comensales a un viaje por diferentes regiones de



**“La cocina es un mundo que ofrece mil posibilidades y la libertad de creación es algo que me apasiona y hace que quiera estar en constante innovación”**



Italia, como Piamonte, Lombardía, Lacio, Campania o Sicilia con platos clásicos de la cocina mediterránea, elaborados con los mejores ingredientes húngaros e italianos. Una típica ostería en la que el comensal puede disfrutar de platos como la lasaña, pastas frescas, rissotos, pizzas en horno de leña, el ‘vitello tonnato’, o dulces como sus profiteroles XXL o el clásico tiramisú. “A nivel de gastronomía, trabajamos platos del Piamonte, Lombardía, Lazio, Campania o Sicilia. Nos hemos querido ceñir a la Italia más pura, el restaurante es un trocito del país de la ‘bota’ incrustado en Budapest”. En Alelí combinan la gastronomía de Andalucía con las tradiciones e ingredientes de la cocina del mundo, presenta con Alelí un concepto

inspirado en la Dolce Vita de Fellini o La Grande Belleza de Paolo Sorrentino. La cocina italiana encarna el concepto de cocinar con el corazón y el alma, con una profunda conexión con las personas y el respeto por los ingredientes. El chef principal de Alelí, el reconocido italiano Giorgio Cavicchiolo, encarna a la perfección todo lo que se esconde en el corazón de la cocina italiana. Pero si hay algo que verdaderamente caracteriza al restaurante Alelí es la autenticidad de los ingredientes que se utilizan para preparar sus platos. Esto incluye la obtención de ingredientes directamente de Italia para garantizar una experiencia italiana verdaderamente auténtica: salami Parmigiano-Reggiano, quesos de Bolonia y vinos del sur de Italia.

Este trabajador incansable no para de recibir premios y menciones, el último, la nueva estrella Michelin conseguida para el restaurante Smoked Room, que abrió hace unos meses en el lujoso hotel St. Regis Gardens en la isla Palm Jumeirah de Dubai. Con este galardón se ha convertido en el primer español en obtener una estrella Michelin en este emirato árabe. Smoked Room ofrece una experiencia culinaria donde el humo gira alrededor de toda su cocina. Pero, ¿cuándo se relaja este hombre? “Muchas veces es necesario el descanso y sin duda es un placer poder estar en casa tranquilo con mi familia, de igual manera no soy muy perezoso y en cualquier hueco libre me voy al club de golf a hacer un poco de deporte”.



# Black Ceramic

Texto: ALONSO TERRER

**Por primera vez Bell & Ross utiliza la cerámica en su línea urbana junto su color favorito, el negro. Este material adorna ahora sus tres llamativos modelos BR 05.**

Los nuevos relojes BR 05 de cerámica negra cuentan con una baza más: un poder estético cautivador. Teñida en la masa, la cerámica adquiere un brillo constante que ningún arañazo comprometerá en el caso del BR 05 Black Ceramic y del BR 05 Skeleton Black Ceramic, con su precioso acabado pulido satinado. La caja del

BR 05 Skeleton Black Lum Ceramic, con dimensiones de 41 mm y un grosor de 11,2 mm, junto con su brazalete, presenta una superficie mate de cerámica arenada. Este acabado juega con el carácter efímero del material, otorgándole un aspecto más deportivo y decididamente gráfico. Aunque comúnmente se acepta que “el negro no es un color”, tanto los amantes del arte contemporáneo como los entendidos en aeronáutica reconocerán que este fascinante tono es a la vez atemporal, deportivo y elegante. Los nuevos BR 05 de cerámica no se desvían de este enfoque funcionalista. La versión esqueleto de cerámica mate opta por índices rellenos de material luminescente verde para mejorar la legibilidad por la noche, cuando la caja y el brazalete adquieren un carácter sigiloso. Con los fondos de cristal de zafiro, los tres BR 05 de cerámica también muestran los acabados en rutenio negro de su movimiento mecánico automático, con una reserva de marcha de 54 horas.



BR 05 Skeleton  
Black Lum Ceramic



BR 05 Black  
Ceramic



# Colores del mundo

Texto: MAIKEL TAPIA

**CaixaForum Sevilla muestra, hasta el 12 de enero de 2025, setenta instantáneas de reputados fotógrafos de ‘National Geographic’ que plasman la paleta de colores de la que se compone el mundo. Profundiza en la importancia y las connotaciones de cada color.**

‘Colores del mundo’, como se denomina la exposición, acerca la enorme variedad cromática que nos rodea, los tonos y matices que esconden animales, costumbres, tareas, las ciudades o la propia naturaleza. Desde la foca de Groenlandia sobre el hielo hasta la estrella de mar en pleno océano, pasando por un marinero que trepa sobre la jarcia de un barco al caer el sol o unas mujeres yemeníes con sombrero de paja sobre el campo verde del trébol que recogen para el ganado. Se puede ver también el contraste entre la mano negra de un pescador artesanal de Tanzania y los calamares y se-

pías blancos, o el azul intenso de la indumentaria de un tuareg que integra la caravana de la sal frente a los tonos suaves de su camello y el desierto de Níger. A través de las poderosas imágenes firmadas por Joel Sartore, Steve McCurry, Michael Nichols, Lynn Johnson, Jodi Cobb, Paul Nicklen o Frans Lanting, entre otros, podremos entender la esencia multicolor de paisajes, culturas y tradiciones de todo el planeta: Papúa-Nueva Guinea, República Democrática del Congo, Italia, Chile o Estados Unidos. El visitante pasará por siete ámbitos dedicados a siete colores elegidos, y cada uno incluye

diez fotos y pequeños textos para reflexionar sobre el significado, las cualidades y el simbolismo de esos colores a lo largo de la historia: amarillo, naranja, rojo, azul, violeta, verde y blanco.



# Seiko Presage Classic: texturas, colores y materiales del arte tradicional japonés

Texto: ALONSO TERRER

La caja de los nuevos modelos Seiko Presage Classic está construida con superficies suaves y curvas, mientras que el cristal de zafiro de doble curvatura añade más profundidad al diseño final.

Desde el lanzamiento de la colección en 2016, Seiko Presage se ha caracterizado por fusionar el arte japonés con la alta relojería mecánica. Con la presentación de la nueva serie Classic, la firma da un paso más allá basándose en los colores, materiales y texturas de la artesanía tradicional nipona con el fin de expresar el carácter suave y gentil del diseño japonés.

La línea Seiko Presage Classic debuta con cinco nuevas creaciones que aúnan la belleza clásica de Japón con la tecnología e innovación propia de la relojería

**Las nuevas creaciones incorporan el reciente movimiento Seiko 6R, que proporciona una reserva de marcha de 72 horas**



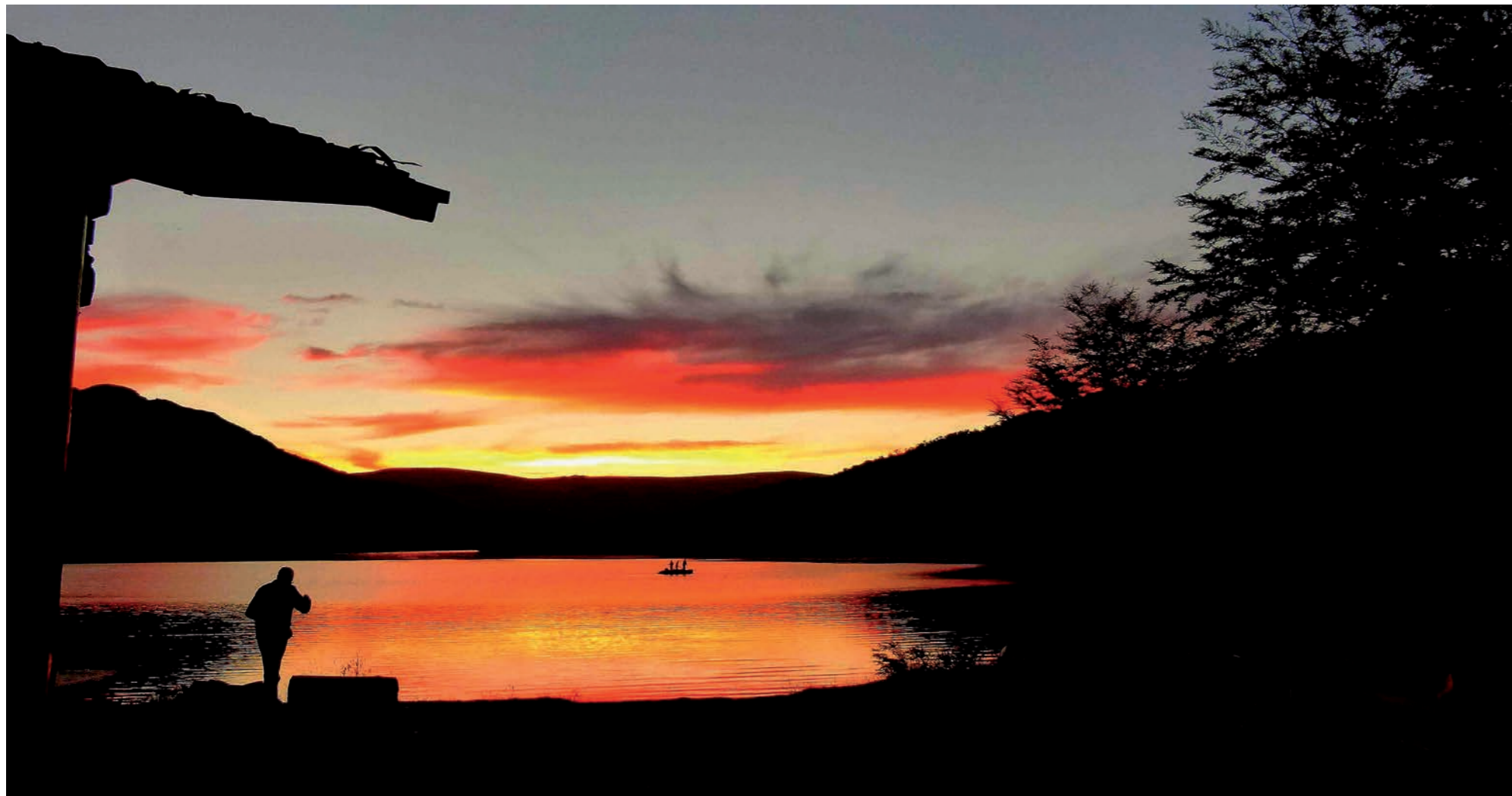
Seiko. La serie destaca por incorporar distintas texturas tradicionales en sus esferas, eludiendo a la suavidad de los tejidos naturales propios de la cultura japonesa, como son las telas de seda lustrosas o el hilo de seda cruda. Gracias a su curvatura y a los patrones de texturas intrincadas, los relojes capturan y reflejan la luz ambiental para crear una mayor sensación de profundidad. Cada uno de los modelos expresa un color tradicional japonés: desde el shiro-iro (tejido natural crudo) hasta el sensaicha (verde oscuro propio del Período Edo), el aragaki (caqui lavado y decolorado) o el sumi-iro, un negro grisáceo utilizado originalmente en las prendas de los monjes.

**Una caja suavemente curvada y una pulsera diseñada para brindar la máxima comodidad**

Los relojes incorporan un brazalete de varias hileras inspirado en la década de 1970, el cual proporciona al usuario una sensación delicada y cómoda en la muñeca. Además, los eslabones de la pulsera cuentan con una forma ergonómica gracias a su superficie superior curvada, consiguiendo un ajuste más funcional y una estética mejorada.

De la nueva serie Classic, tres de los relojes presentan la clásica configuración de tres agujas con segundero central y fecha, mientras que los dos restantes disponen de una escala de 24 horas y una esfera que se abre al movimiento a las 9 horas.





**Es uno de esos privilegiados entornos que ha conservado una riqueza natural y medioambiental, lo que la ha convertido en la tierra prometida para muchos pescadores**

# La Patagonia

## El olimpo de la pesca a mosca

Texto: ANDRÉS PUCH • Foto: SALVELINUS

**La llegada de la primavera austral abre la temporada de pesca en los ríos y los lagos de la Patagonia argentina y chilena. Unos meses en los que este escenario de monumental belleza, de rocas quebradas y bosques agrestes, se convierte en un paraíso al que llegan pescadores del mundo entero.**

El mítico pescador Mel Krieger después de recorrer los ríos de medio mundo y cuando su cabeza cana ya rondaba la ochentena decía que “sólo se podía comprender lo que era y significaba la pesca a mosca cuando se conoce la magia de las aguas de la Patagonia”. La pesca a mosca es la modalidad deportiva más pura y compleja de las que se practican. Un juego entre el pescador y la naturaleza, que mantiene intacto el reto ancestral entre el cazador y la presa, en el que el conocimiento del medio, las corrientes, el comportamiento de los animales, y la observación son

las cartas de la inteligencia frente al instinto. Hoy el delicado equilibrio ecológico de los ríos y los lagos, cada vez más amenazados en gran parte del planeta por las actividades humanas y la extensión incontrolada del turismo, restringe los lugares que reúnen las condiciones óptimas para la práctica de este deporte que para sus incondicionales es todo un arte. La Patagonia es uno de esos privilegiados entornos que ha conservado una riqueza natural y medioambiental, lo que la ha convertido en la tierra prometida para muchos pescadores que esperan durante todo el año que

lleguen los días para reencontrarse con los parajes de Coyhaique o del río Transparente para entregarse a esta pasión difícilmente explicable para quien no ha sentido alguna vez la satisfacción de introducir en el salobre esa pieza que parecía imposible cobrarse. En estos lienzos recorridos por aguas prácticamente vírgenes, torrentes, riachuelos y lagos abundan las truchas arco iris, marrón y de arroyo, el salmón encerrado y del pacífico registrándose algunas de las capturas más grandes del mundo. La boca del río Chimehuín, el lago Huechulafquen a los pies del volcán





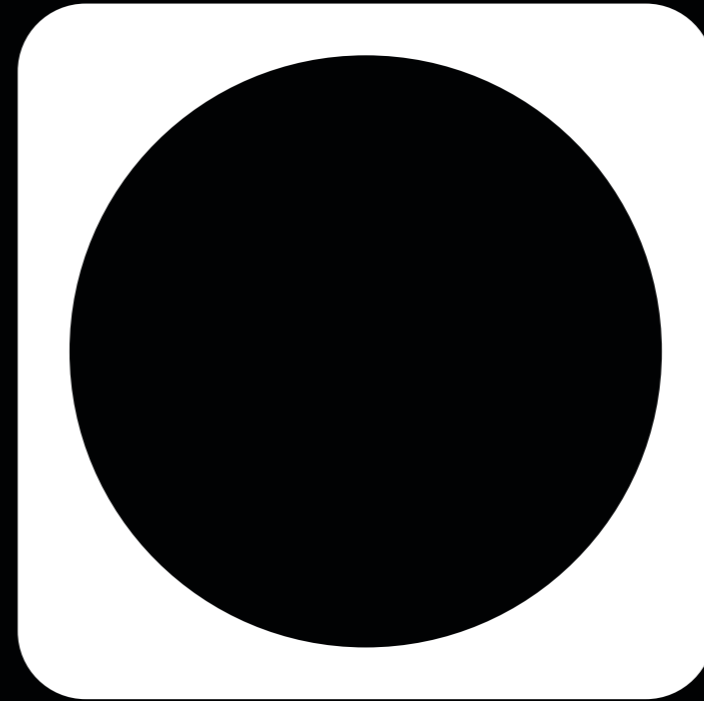
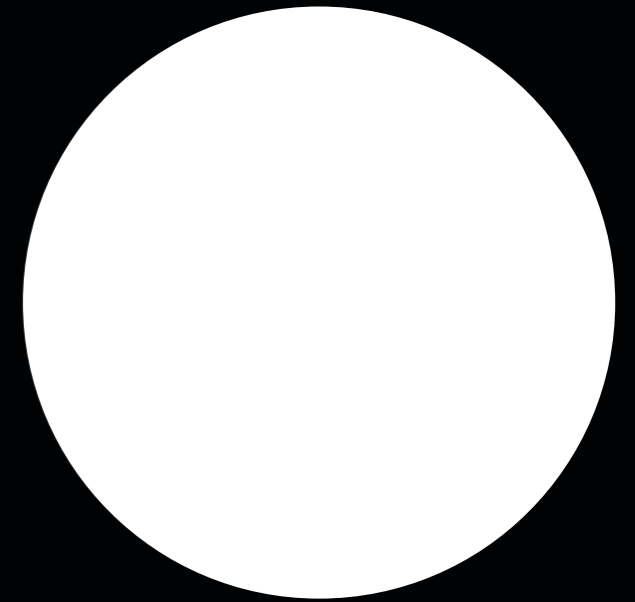
**En los últimos años al intrínseco magnetismo natural y deportivo de este pedazo del cono sur se ha unido una oferta turística especializada**



Lanín, el río Limay o el Lago Perdido son algunos de los lugares en los que disfrutar de una jornada de pesca, desde las primeras luces del alba al crepúsculo que cada día se tiñe con un manto diferente, es una experiencia difícilmente equiparable a otros destinos. La majestuosidad de las puntiagudas sierras andinas presidiendo el horizonte, las aguas cristalinas que permiten observar las miles de piedras de diferentes formas y colores que pavimentan el lecho de los cauces, o la sobrea-bundancia de capturas son algunas de los atractivos que sólo se encuentran en la Patagonia. Ilustres pescadores como Ernest Hemingway han quedado generación tras generación hechizados por la atmósfera de unos lugares donde la pesca a mosca es sobre todo una filosofía de vida y una actitud ante la naturaleza. En los últimos años al intrínseco magnetismo natural y deportivo de las estepas y selvas de este pedazo del cono sur se ha unido una oferta tu-

rística especializada que partiendo del respeto de este patrimonio único ofrece una amplia gama de posibilidades para conjugar el universo de la pesca a mosca con la gastronomía, la cultura de las haciendas o las rutas por los parajes patagónicos más salvajes. Una de esas empresas es la española Salvelinus, especializada en el diseño de viajes en torno a la pesca a mosca, que gracias a la expe-

riencia sobre el terreno de su equipo de guías, liderado por Iván Tarín, el conocimiento de los secretos de las especies y las aguas fluviales de la región ofrece programas a medida para que el pescador disfrute sin preocuparse de nada más que de exprimir esos momentos irrepetibles combatiendo con una huidiza presa con el agua por la cintura y la caña combada.



**NEW BR 03 DIVER  
TIME INSTRUMENT**

**Bell & Ross**

BR03 DIVER CERAMIC BLACK MATTE - 300M WATER-RESISTANCE - POWER RESERVE 54H - BELLROSS.COM

# 50 relojes por los que suspiran amantes de la literatura y la relojería

Texto: IRENE NAVARRO

Cuervo y Sobrinos colabora con Hemingway Limited para crear esta colección de relojes que encarna la autenticidad y la exclusividad. 50 piezas numeradas individualmente que comparten la elegancia de la marca con el atemporal legado de Ernest Hemingway.



La colección consta de dos relojes: un bicompa argente y un modelo GMT negro. Ambos, de 40 mm de diámetro, tienen una placa de oro de 18 quilates en la caja lateral a las 9 horas que indica el número de edición exclusivo. Su elegancia no reside solo en su exquisito embalaje de acero inoxidable y su estética vintage; sino también en sus detalles artesanales, como la corona del grabado interior a las 12 horas con la emblemática cita del autor: "Cada día es un nuevo día, es mejor tener suerte".

El reloj bicompa luce el distintivo logotipo de Hemingway en el fondo y presenta una correa de piel marrón coordinada. El GMT, en cambio, luce una caja abierta para entrever su mecanismo interior, el logotipo del novelista en su masa oscilante y un brazalete metálico. Para mayor versatilidad, ambos relojes incluyen una correa de piel negra en el conjunto. Cuervo y Sobrinos rinde homenaje a esta emblemática figura del siglo XX reflejando su profundo afecto por Cuba.



## Constantina, alma blanca

Texto: MAIKEL TAPIA

En el corazón del parque natural de la Sierra Norte de Sevilla, este histórico pueblo luce su sonrisa más seductora para conquistar a los viajeros que deciden perderse por sus calles. Un entorno natural, cultural y gastronómico para visitar y repetir.

Esta localidad, que limita con municipios como San Nicolás del Puerto, Alanís o Las Navas de la Concepción, ha sido considerada, debido a su sublime arquitectura, como Conjunto de Interés Histórico-Artístico. Uno de los monumentos más importantes es la torre de la iglesia de Santa María de la Encarnación, que, con sus cincuenta metros de altitud, lleva la firma del maestro de la catedral de Sevilla Hernán Ruiz, el joven que se encargó a mediados del siglo XVI de la reforma de la Giralda y otros edificios de enjundia en la capital hispalense y Córdoba. El símbolo de Constantina es su castillo, que, además, divide en dos este pueblo blanco. De

origen árabe y del siglo XII, se construyó sobre un castro romano. Contrasta con muchas casas mudéjares del núcleo urbano. Su casco antiguo esconde verdaderas obras de arte como la plaza de España, llena de viviendas de estilo señorial, entre las que destaca la Casa Palacio de los condes de Fuente y la iglesia de la Concepción, de estilo barroco; la calle Mesones, para hacer unas compras y admirar el Hospital de San Juan de Dios; Alameda, donde se sitúa la feria y la plaza de toros; o el barrio de la Morería. La gastronomía se fundamenta en las carnes de caza, las chacinas y los embutidos, todo regado con aceite de oliva local y acompañado con productos de

campo como los espárragos, las collejas, tagarninas e hinojos. Como culmen, una repostería de quilates procedente del convento de Las monjas Jerónimas.





lojes se someten a estándares de excelencia muy rigurosos para un resultado final inigualable. El reloj J12 es un icono de CHANEL, diseñado para resistir a los materiales más abrasivos y sobreponerse a los rayos UV sin alterar su color. La combinación de cerámica y acero en su corona, su brazalete y su bisel lo convierten en la pieza de joyería perfecta para cualquier ocasión. En un reluciente blanco o un intenso negro, ambos modelos del J12 presentan un delicado diseño reflejo de la unión entre la elegancia francesa y la minuciosidad de

la tecnología suiza, galardonado por el Gran Premio de Relojería de Ginebra en 2019. Estas piezas trascienden la mera medición del tiempo para convertirse en Alta Costura de allure atemporal que transmite serenidad y elegancia.

**Su resistencia, su brillo único y su rendimiento excepcional es lo que caracteriza a los relojes J12**

## El tiempo al ritmo de la alta costura

Texto: IRENE NAVARRO

**Resisten al paso del tiempo, a los rayos UV del sol y a duros impactos. La colección J12 de Chanel es una exquisita combinación del savoir-faire suizo y la romántica estética parisina.**

El lanzamiento del clásico Première en 1987, supuso el inicio de la sinergia entre la tradición relojera suiza, las innovaciones tecnológicas y la elegancia de la marca. El Estudio de Creación parisino es donde empieza esta fusión del talento y la creatividad de los métiers; para después dar paso a la meticulosidad de los maestros relojeros suizos en la Manu-

factura relojera CHANEL en La Chaux-de-Fonds (Suiza). La cerámica hace posible el intenso color negro de los relojes, su increíble resistencia y su aterciopelado tacto. De su exclusiva estética se encarga la miscelánea de piedras preciosas engastadas, que acerca la relojería a la Alta Costura. El último engranaje es la prueba de resistencia, los re-



# Hora del cambio: el nuevo Aquis

Texto: R. MORENO

Oris presenta la nueva colección de los modelos Aquis: una versión actualizada del icono de la firma. El principal lanzamiento para 2024 supone una actualización de su línea de relojes deportivos de lujo.

Aquis se ha convertido en su icono del siglo XXI, un reloj moderno, fiable, muy versátil y de uso diario que ofrece lujo, comodidad, rendimiento y valor a los ciudadanos del mundo de hoy. A través de la edición Upcycle y su esfera de plástico PET reciclado, también se ha convertido en un símbolo de la campaña Change for the Better y del ambicioso Programa de Reducción de Emisiones de Oris. El rediseño del Aquis se rige por los principios del lujo refinado contemporáneo. Cada detalle ha sido cuidadosamente reconsiderado y mejorado por los equipos internos de diseñadores e ingenieros de Oris para ofrecer un reloj bello, deseable y de alto rendimiento que equilibra a la perfección forma y función.



**Uno de los modelos Aquis Date más demandados ha sido la edición Upcycle, que presenta una memorable esfera de plástico PET reciclado multicolor**

**Un nuevo perfil estilizado**  
Esto comienza con el perfil y la silueta del nuevo Aquis, que han sido refinados con suavidad y elegancia para mejorar la estética y la ergonomía. Como resultado, las proporciones del nuevo Aquis se ven y se sienten exquisitamente equilibradas: agradable a la vista y a la muñeca. Cada detalle del nuevo Aquis ha sido reconsiderado, desde los índices aplicados pulidos en forma de escudo y las agujas de

estilo Alpha personalizadas hasta la nueva tipografía patentada que sólo aparecerá en el texto de la esfera de los modelos Aquis.

**“Moderno y versátil”:  
tamaños, colores y movimientos**  
El nuevo Aquis está disponible con tamaños de caja de 43,5 mm y 41,5 mm, ambos en acero inoxidable y con fondo abierto, y una selección de colores de esfera en negro, azul y verde. Una de las grandes historias de la nueva colección Aquis es el lanzamiento de una versión reimaginada de 36,50 mm que retoma los temas de Aquis, pero con una serie de toques de diseño y acabados personalizados que le confieren su propio perfil distintivo.



Japanese beauty,  
crafted into  
a mechanical timepiece.

**PRESAGE**

**SEIKO**

SINCE 1881



## Donde el espíritu de los Navy SEALs se encuentra con Luminox

Texto: R. MORENO

Mientras Luminox celebra su 35 aniversario, cada reloj se convierte en un capítulo de un legado construido sobre precisión, innovación y la duradera asociación con las fuerzas de élite del mundo.



Luminox presenta tres relojes para su 35º aniversario en honor a la conexión de la marca con los Navy SEALs y su herencia de suministrar equipos militares de alto rendimiento de primera línea. Luminox abraza la historia que ha moldeado su trayectoria y sus colecciones de relojes que continúan resonando con unidades de élite y comandos marítimos a nivel mundial. Cada reloj es una evolución de modelos de héroes anteriores que representan los tres territorios en los que operan los Navy SEALs: Mar, aire y tierra. El reloj Navy SEAL Original 3001.H (heritage), un tributo renovado al primer modelo Navy SEAL. Co-

loreado en rojo, el “30” en el bisel significa tres décadas desde que se lanzó el reloj Original Navy SEAL 3000 de Luminox en 1994. El segundo modelo de piloto honorario, el F-117 NIGHTHAWK® x Skunk Works® 6442.H está inspirado en los pilotos que volaron los aviones de combate furtivos. Por último, la celebración alcanza su punto máximo en tierra con el lanzamiento del RECON Point Man 8825.H. Este sofisticado reloj de TIERRA sirve como una herramienta de navegación simple y eficiente para el personal militar y exploradores aventureros que desean navegar por diferentes terrenos.

  
**JUNGHANS**  
GERMANY. SINCE 1861



ES LA HORA DE DISEÑO

**MEISTER FEIN AUTOMATIC SIGNATUR** La elegancia se encuentra con un diseño innovador: combina la esencia de lo clásico con la geometría de una nueva era. Mecanismo automático, rotor propio de Junghans, cristal de zafiro, resistencia al agua de hasta 5 bares.

2714359.00  
[www.junghans.de](http://www.junghans.de)

LA PERSONALIDAD EMPIEZA EN LA MUÑECA

# Universo Gypset

Texto: JOSÉ MARTÍNEZ FERREIRA • Foto: GYPSET TRILOGY SLIPCASE. WWW.ASSOULINE.COM

**Cambiar de vida e irse a la otra punta del mundo a empezar un nuevo camino en busca de uno mismo. Esto es lo que nos propone la periodista Julia Chaplin en unos libros muy atractivos, llenos de propuestas e imágenes que nos hacen pensar en la aventura.**

Dentro de las mil mezclas fonéticas tan caras a los estadounidenses ha aparecido últimamente con fuerza el término gypset, que combina los términos gypsy y jet set, y que define a ese grupo de personas con recursos económicos suficientes para irse a vagabundear y si eso vivir en India o Marruecos un par de años buscando algo que Occidente no les ofrece. Esta especie de huida de para encontrarse de nuevo a sí mismo pero en otro lugar, al otro lado del mundo, tampoco es nueva, quizá el prototipo por excelencia de gypset vivió hace más de un siglo y se llamó Paul Gauguin, quien de agente de bolsa bien

posicionado en el París del Segundo Imperio acabó unos años después en la Polinesia pintando e imaginando un bucólico paraíso lleno de colores y bellísimas mujeres, que no era tal pero que gracias a sus cuadros para nosotros también lo es. También podríamos nombrar a tantos y tantos escritores románticos, o a iconos como Truman Capote que se vestían a lo moro en el Tánger de mediados del siglo pasado en fiestas interminables a las que todos hubiéramos deseado asistir. Estos días, la escritora Julia Chaplin - “journalist, author, designer, brand consultant, and adventurer” dice ella en su página

de red que es, y la creemos- ha dibujado en sus libros los planos con los que todos podremos lanzarnos a este divertido tipo de vida que ha llamado con valentía gypset. Todos tenemos un momento de debilidad en nuestras vidas en el que queremos irnos a hacer pulseras o alpargatas a Ibiza y dejar de una santa vez de equivocarnos al hacer fórmulas en Excel y de tomar café con sabor a charco de Chernóbil de la máquina de la oficina sonriendo a compañeros con quienes no queremos hablar, y los libros de Chaplin pueden ser una buena vía de escape. Gypset Style, Gypset Travel y Gypset Living fueron



publicados en los últimos años como obras exentas y ahora para comodidad de todos han sido reunidos por la autora en la Gypset Trilogy Slipcase, estuche que ha publicado de una forma perfecta la editorial Assouline, trilogía que puede ser un muy buen regalo para nuestras amigas más quemadas por el trabajo y que sueñan con irse a hacer zapatos a mano en Florencia como hizo el actor Daniel Day-Lewis, o al menos sueñan con irse a vivir con el actor británico, miembro modelo de la gypset. Tras los Boho llegaron los BoBo, también urbanos y, claro, en la estructuración de las pequeñas familias que

forman la sociedad actual faltaban esos bohemios -hay que llamarlos así ya que el término hippie se ha vuelto en algunos lugares casi tan insultante como el de fascista- que hartos de la ciudad se iban al campo y más lejos, a vivir a Tailandia o a Kenia a buscarse la vida, casi siempre con el backup de su cuenta bancaria bien repleta, por si acaso en Kenia no prospera su negocio de zumos ecológicos. Y ahí acierta con un nombre genial la periodista autora de esta fantástica trilogía, gypset, quien también, por supuesto, tiene una marca de ropa del estilo con la que trata de hacerse un hueco entre el público devorador de adlib ibicenco

y similares. Dentro de la necesidad de clasificarnos a todos y a todo, la moda y los estilos de vida son casi más difíciles de clasificar en su extensión y especificidad que los tipos de música indie. No sé muy bien cómo clasificar a otro de los héroes a los que se podría encuadrar dentro de la gypset, en este caso totalmente avant la lettre, Robert Redford, aunque no sé si su rancho perdido en el medio del monte en Utah, donde cría caballos hace treinta

**Ser nómada, vagabundear por el mundo buscando un sentido a la existencia, buscarse la vida en un negocio ilusionante pero quizá descabellado, siempre será una tentación**

**Todos tenemos un momento de debilidad en nuestras vidas en el que queremos irnos a hacer pulseras o alpargatas a Ibiza**

años, puede equipararse con hacer pasminas en Ladakh. Imagino que sí, o al menos de lo que sí que estoy seguro es de que todas las ami-

gas a las que en los próximos meses regale el Gypset Trilogy Slipcase preferirían irse a peinar crines de cuadrúpedo a Utah con el provector actor de Santa Mónica -o a coser suelas a Florencia- antes que a algún húmedo valle con nombre impronunciado en Islandia a hacer figuritas de puffins de roca volcánica para vender a los turistas congelados.

Pero ser nómada, vagabundear por el mundo buscando un sentido a la

existencia de uno, buscarse la vida en un negocio ilusionante pero quizá descabellado, todos jóvenes y bellos, siempre será una tentación y el precioso libro de Julia Chaplin nos abre los ojos y nos hace disfrutar de ese mundo lleno de posibilidades, de viajes, de aventuras, de propósitos, de nuevas empresas y nuevos amores. Y aunque bien podamos acabar rodando por la vida como El Vividor de Cánovas, Rodrigo, Adolfo y Guzmán, mejor ser positivos y quizá podamos cariñosamente humillar a las parejas amigas con un vídeo de nuestras correrías por Madagascar, con el doble de fotografías y de vídeos que su viaje de novios a la Riviera Maya con los

que nos torturaron años atrás.

Y si al final de la historia todo queda en nada y continuamos, como debe ser, o no, en nuestro lugar, siempre tendremos a mano en nuestra poblada biblioteca un precioso libro como la Gypset Trilogy Slipcase para tener encima de la mesa de café y echarle un vistazo, soñando con paraísos lejanos mientras esperamos a que acabe el intermedio de la película que estamos viendo, un domingo tranquilo, quizá con nuestra chica, toda suave y bella como las modelos de las fotos del libro de Julia Chaplin, durmiendo en paz la siesta a nuestro lado. Bueno, no como todas esas modelos, mucho más bonita. Eso seguro.







## La colección Portugieser de IWC, un homenaje a la eternidad

Texto: R. MORENO

**IWC presenta su nueva colección Portugieser. Todos los relojes presentan esferas elaboradas con gran minuciosidad y están impulsados por movimientos de fabricación propia de IWC.**

‘A Tribute to Eternity’ (un homenaje a la eternidad) es el lema de la colección Portugieser 2024 de IWC Schaffhausen. Un lema que hace un guiño a la última proeza de ingeniería de IWC: El Portugieser Eternal Calendar. Al mismo tiempo, hace referencia al carácter atemporal del Portugieser. El primer Portugieser, creado a finales de la década de 1930, se inspiró en un reloj de cubierta náutico que utilizaban los

barcos para la navegación. El ADN de un instrumento de gran precisión y fácil lectura ha dado lugar a un estándar de diseño atemporal que actualmente sigue resultando de gran frescura y modernidad.

Para la nueva colección, IWC ha rediseñado determinados modelos y los ha perfeccionado hasta el más mínimo detalle. Los cuatro nuevos colores, que se denominan Horizon Blue, Dune, Obsidian y Silver Moon, apor-



tan un toque de frescura y permiten que el emblemático diseño del Portugieser brille con una luz totalmente nueva y sorprendente. Se pueden encontrar en toda la gama de novedades, incluidos los nuevos modelos Portugieser Calendario Perpetuo 44, Portugieser Automático 42, Portugieser Automático 40 y Portugieser Cronógrafo. Todos los relojes de la nueva colección Portugieser presentan esferas elaboradas con gran minuciosidad, con un acabado que superpone 15 capas de lacado transparente, y están impulsados por movimientos de fabricación propia de IWC.

Líder en relojería de lujo sostenible, IWC obtiene los materiales de forma responsable y toma medidas para minimizar su impacto sobre el medioambiente. Sobre los pilares de la transparencia, la circularidad y la responsabilidad, la marca elabora relojes diseñados para durar generaciones y mejora continuamente todos los elementos de sus procesos de fabricación, distribución y mantenimiento de la manera más responsable posible.

**Los relojes de la nueva colección presentan esferas elaboradas con gran minuciosidad, y están impulsados por movimientos de fabricación propia de IWC**



# Tesoros enológicos

Texto: FRANÇOIS-XAVIER DUPLÁ

La bodega de Mora de Osborne en el Puerto de Santa María es una de las más emblemáticas de nuestro país. Convertida en referencia enológica exhibe una colección de botellas que recorre la evolución histórica de los vinos de Jerez.



Pocas bodegas pueden presumir de una historia tan dilatada como Osborne en el Puerto de Santa María. Excelencia, tradición y espíritu innovador son los puntos cardinales que rigen esta compa-

ña centenaria y familiar que hoy en día está presente en más de cincuenta países. La clave de su éxito es su continua adaptación a las cambiantes circunstancias económicas conservando esa identidad que diferencia sus vinos. Esa filosofía es la que se puede sentir especialmente en su histórica bodega de Mora del Puerto de Santa María, donde se guardan algunos de los vinos más antiguos del planeta, en un entorno que tiene el encanto de los lugares en los que el tiempo parece haberse detenido. En sus instalaciones se siguen produciendo algunos de los caldos más especiales de la casa pero en sintonía con los nuevos tiempos, también se realizan

numerosas actividades en torno a la cultura de los vinos de Jerez. Una importante labor de divulgación que incluye la posibilidad de visitar la bodega. En la que junto a las soleras históricas se puede contemplar una espectacular colección de botellas de finos, olorosos, amontillados, palos cortados y Pedro Ximénez. Son vinos muy particulares y escasos, algunos con casi dos siglos de antigüedad. Una experiencia única para los apasionados del universo del vino, que de esta forma podrán descubrir los secretos de algunos de los caldos más codiciados y desconocidos de esta tierra que ha llevado el nombre de España por medio mundo.





SWISS MADE



HERITAGE  
COLLECTION

www.luminox-spain.com



# Glasgow essentials

Texto: JOSÉ MARTÍNEZ FERREIRA • Foto: DAVID GAYA



Glasgow city esconde en sus singulares calles una oferta de ocio, cultura y restauración de primer nivel. Acompáñanos y descubriremos para ti los secretos mejor guardados de Escocia.

# Glasgow West End

Toda ciudad que quiera salir destacada en un mapa del siglo veintiuno tiene que tener un barrio que los modernos hayan tomado al asalto con sus barbas y labios rojos, llenándolo de galerías de arte y anticuarios, pequeños locales de música en directo, bares y restaurantes de diseño y tiendas de ropa ultramoderna o vintage donde roqueros, gafapastas y twees convivan en armonía. En Glasgow ese barrio, con sus calles llenas de magníficos edificios victorianos, se llama West End y en él, además de lo anterior, está la Glasgow University, lo que asegura las risas y la juventud en sus calles en una fiesta sin fin.

01/08

## HILLHEAD BOOK CLUB

Restaurante y disco club

17 Vinicombe Street (Glasgow)

[www.facebook.com/hillheadbookclub](http://www.facebook.com/hillheadbookclub)



¿En qué lugar de este planeta puede tomarse uno un cóctel llamado "The Barbarella of Seville" si no es en el precioso y alucinante Hillhead Bookclub de Glasgow? Otra cosa es que a uno le apetezca una bebida hecha con mermelada de naranja, pero realmente parece inevitable que te entren ganas de tomar semejante brebaje si traspasas la puerta en este bar, restaurante, teatro o lo que en realidad sea, y ves que te sirven el plato que has elegido en un gramófono tras esperar tu comida jugando una agradable partida de ping-pong.

Al final las cosas no son tan extravagantes como parece, aunque sí tan divertidas, como el mismo dueño dice en la página web del bar: "My very humble aim is for this place to be the new home of good honest food, great value quality drinks and great music from the past and the near future". Honestidad, diversión y buena música. Pues no está nada mal, oigan. Así que habrá que ser valiente y volver a pasarse por el HB a echar unos bailes tras una buena cena, ¿quién se apunta?



02/08

## ORAN MOR

Whisky bar, restaurante, live music y disco club

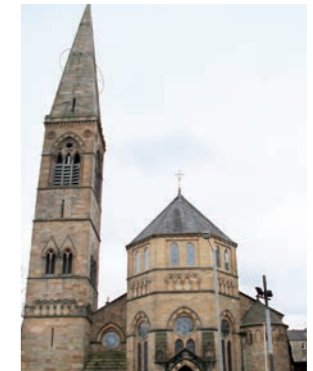
Top of Byres Road (Glasgow)

[www.oran-mor.co.uk](http://www.oran-mor.co.uk)



Hace unos diez años que la Kelvinside Parish Church dejó de funcionar y pasó a ser el night club llamado Òran Mór, nombre que en gaélico significa "la gran melodía de la vida". Bueno, nos quedamos con el nombre en su idioma original ya que la denominación en español da un poco de repelús, no creo que mucha gente por aquí entrara a bailar a un sitio con un nombre tan relamido y cursi. El local cuenta con dos restaurantes, whisky bar y sala de conciertos, distin-

tos ambientes que lo hacen el escenario ideal una cena tranquila con tu pareja, una juerga salvaje con tus amigos o algún evento privado con tu jefe y compañeros, además de ser el lugar perfecto para una boda o un tradicional céilidh escocés. La verdad es que el escenario es alucinante, los antiguos muros de la iglesia que sostienen el techo decorado en azules por el artista local Alasdair Gray crean un ambiente mágico tan propio de Escocia y de sus bosques y ruinas románticas.



03/08

## ZIZZI

Restaurante italiano

8 Creswell Lane (Glasgow)

[www.zizzi.com](http://www.zizzi.com)



Esta cadena de restaurantes italianos es algo más que la típica franquicia de comida rápida, cualquier Zizzi es un sitio en el que se come muy bien a un precio más que asequible y en un ambiente muy cuidado, porque todos los Zizzi son distintos uno de otro. De los tres que hay en Glasgow el más espectacular es el que ocupa un antiguo banco en la Royal Exchange Square, el del West End es el más recoleto y el que más personalidad tiene, quizá gracias a su decoración industrial en ladrillo blanco donde artistas recién salidos de la Glasgow School of Art y también algunos estudiantes cuelgan sus obras, además de poseer una soleada terraza en la que tomar algo tras recorrer



la ciudad, cansado y lleno de bolsas de las compras realizadas, pero satisfecho por el viaje. Zizzi es ideal para una cena tranquila o una pequeña celebración, la comida es la típica de un restaurante italiano, lugar donde los turistas nos refugiamos cuando en un viaje la comida local no nos convence.

# Glasgow West End

04/08

## THE HANOI Cantina vietnamita

8 Ruthven Lane (Glasgow)  
[www.thehanoibikeshop.co.uk](http://www.thehanoibikeshop.co.uk)

Fresca, vibrante, excitante y sorprendente son algunos de los adjetivos que se le pueden dar a esta cantina decorada con motivos ciclistas, que es el primer restaurante vietnamita en abrir en Glasgow y que ya ha sido agraciado con el premio al Best Newcomer 2013 por la Eating & Drinking Guide que cuelga al lado de la AA Rosette de la British Automobile Association, lo que habla de la sorpresa que han causado en la ciudad los platos tradicionales vietnamitas que forman parte de un menú hecho a propósito por The Hanoi Bike Shop para ser compartido por los comensales.



06/08

## PLAY IT AGAIN RECORDS Tienda de discos

47 Ruthven Lane (Glasgow)  
[playitagainrecords@hotmail.com](mailto:playitagainrecords@hotmail.com)

Aunque ahora se vuelvan a ver en las estanterías de las grandes superficies en lujosas ediciones de 180 gramos, seguimos siendo pocos los que amamos los viejos vinilos y cuando visitamos una ciudad, además de un libro editado en ella, nos gusta buscar alguna tienda de discos donde comprar



alguna antigua grabación que crepite bien en el plato y que esté a buen precio para que nos recuerde nuestro viaje. En Glasgow ese lugar se llama Play It Again Records, preciosa tienda

repleta de discos que se ha convertido en lugar de peregrinación para todo buen aficionado a la música al que le guste rebuscar paciente entre miles de referencias.

07/08

## VINTAGE GURU Moda y Diseño retro

195 Byres Road (Glasgow)  
[www.vintageguru.co.uk](http://www.vintageguru.co.uk)

Vintage Guru es el lugar al que hay que ir para estar a la última; su ropa y complementos retro o vintage, según uno prefiera, al alcance de todos los bolsillos y para hombre y mujer son ideales para que tu madre al ir a buscarte al aeropuerto ponga al verte el grito en el cielo. Objetivo cumplido.



08/08

## STARRY NIGHT Moda y joyería vintage

19 Dowanside Lane (Glasgow)  
[www.bethsygrayjewellery.co.uk](http://www.bethsygrayjewellery.co.uk)

La noche estrellada que cuelga en el MoMA seguramente dio nombre a esta tienda, donde las joyas de otra época recuperan su brillo al salir de ella en las muñecas y cuellos de las bellas e inteligentes damas que sabiamente han preferido la belleza clásica de lo antiguo al fulgor de lo pasajero. En Starry Night además de joyas también se puede comprar ropa vintage, más de la década de la película de Minnelli sobre Van Gogh que de aquellos días veloces en los que Vincent pintó desde la ventana del manicomio de Arlés aquel paisaje alucinado de estrellas como soles sobre un cielo azul dolor.



05/08

## THE BOTHY Comida escocesa

11 Ruthven Lane (Glasgow)  
[www.bothyglasgow.co.uk](http://www.bothyglasgow.co.uk)

En el Reino Unido es realmente difícil encontrar un sitio de comida autóctona entre tanto thai e italiano en cada esquina y The Bothy es "El Sitio en Glasgow", excelente comida tradicional escocesa con el inevitable y necesario toque moderno, que junto con la decoración clásica en maderas oscuras y los camareros con kilt aseguran una cena tan suculenta como inolvidable.



# Devonshire Gardens

## Hotel Du Vin

1 Devonshire Gardens (Glasgow)  
[www.hotelduvin.com](http://www.hotelduvin.com)

La esencia de la ciudad de Glasgow y su arquitectura victoriana están en este recoleto hotel de la cadena Hotel du Vin que es el lugar ideal para alojarse y pasar unos días perfectos en Escocia.



Veinte años lleva esta cadena de nombre francés expandiendo sus lujosos tentáculos por las islas británicas hasta llegar a los quince hoteles con los que cuenta en la actualidad, entre los cuales el de Glasgow, de arquitectura victoriana, es uno de los mejores y más atractivos. La filosofía de la empresa nos la resume claramente Arlene Mitchell, Sales & Event Manager del hotel, en una frase para enmarcar cuando nos comenta que la cadena es “Elegant, yet unpretentious. Simple, yet sophisticated. Informal, yet luxurious. And always quintessentially British”. El último punto de la frase es lo que diferencia al

Hotel du Vin del resto de típicos hoteles de lujo y que quizá sea la clave última de su éxito, porque lo impersonal de las modernas cadenas de hoteles acaba causando rechazo. Si uno va a Glasgow quiere sentirse en el Reino Unido, no en una habitación que igual pueda estar en Quito, Montreal o Tokio.

Las casi cincuenta habitaciones de las que dispone el hotel de la cadena en Glasgow cubren todas las necesidades que se presenten, desde una magnífica habitación simple para una visita relámpago de negocios a suites exclusivas para una merecida vacaciones o una noche de bodas en la que fue conocida en

la época victoriana como segunda ciudad del Imperio Británico. A la hora de comer pasa lo mismo, el hotel ofrece platos clásicos de la cocina francesa con un twist británico para darles personalidad acompañados por los mejores vinos del mundo, porque hoy ya no hay hotel que pretenda tener éxito sin ofrecer a sus clientes y visitantes lo mejor en todos los aspectos, y la comida y bebida son fundamentales, como bien se han dado cuenta en el Hotel du Vin. El hotel además cuenta con atractivas salas de reuniones con los últimos adelantos técnicos para empresas que necesiten un sitio tranquilo para cualquier evento o jornada que necesiten celebrar y, por supuesto, salas adaptadas para banquetes para bodas o cualquier otro evento social, todas con nombres de whisky, Glenlivet, Glengoyne o Macallan y, para los novios e invitados especiales, la exclusiva casa Townhouse Number 5 con jardín privado. No falta detalle.

**Ofrece platos clásicos de la cocina francesa con un twist británico acompañados por los mejores vinos del mundo**

Porque entre tanto terrorífico bed & breakfast que puebla la vieja Escocia encontrar un establecimiento de la cadena Hotel du Vin, que es uno de los secretos mejor guardados de la región, y decidirse a entrar en cualquiera de ellos es iniciar las vacaciones con un acierto en el centro de la diana. Todo lo demás lo pondrá la belleza de Glasgow y sus alrededores, donde perdernos es lo mejor que nos puede pasar para llegar a conocer bien la zona.



# Dumgoyne

## Glengoyne Distillery

Glasgow, G63 9LB  
www.glengoyne.com

Quizá whisky sea la palabra que más fácilmente se asocia a Escocia. Visitar Glengoyne Distillery es la mejor manera de comprender toda la cultura que rodea a esta bebida tan llena de tradiciones.

Antes de que todos nos cayéramos rodando por el terraplén del gin-tonic y se nos llenaran los vasos de frutos del bosque ya nos había avisado el gran Humphrey Bogart de los peligros de abandonar el buen whisky cuando dijo aquella gran verdad de que "I should never have switched from Scotch to Martinis". ¿Y qué mejor lugar para volver a los cálidos brazos esta bebida que Escocia, que Glasgow? Así que no tengamos miedo, podremos limpiar de cosas raras nuestra cristalería y volver al hielo o, si somos muy valientes, a la bebida pura y dura, como si fuéramos John Wayne en cualquier saloon. De ello se encargarán, junto con otros montones de pequeñas destilerías escocesas e irlandesas que mantienen la llama de la sabiduría encendida, las personas que trabajan en Glen-



goyne, destilería situada en una pequeña localidad al norte de Glasgow llamada Dumgoyne, donde uno puede visitarlos para aprender qué es un single malt y por qué está tan rico un whisky que lleve ese apellido, entre otras muchas cosas. La destilería tiene un interesante surtido de visitas que hacer, puede uno únicamente visitar la destilería y aprender la forma en la que se hace el espirituoso, hacer una cata de las distintas clases de whisky que comercializan o una cata de la bebida en los barriles, hacer un maridaje con chocolate, o por último pasarse el juego y escoger el curso de verdad que dura cinco horas, toda una experiencia de la que uno debe salir, presumimos, lleno de sabiduría whiskera pero en taxi para no tener problemas con la policía local. Al igual que en las etiquetas de las botellas de anís y otros licores vienen grabadas medallas ganadas en extrañas exposiciones celebradas hace cien años en lejanas ciudades,



los whiskys de Glengoyne también tienen muchos premios, por ejemplo el Glengoyne de 17 años de la destilería fue votado el World's Best Single Highland Malt por la revista "Whisky Magazine" hace muy pocos años, y otras de sus clases tienen varias medallas de oro conseguidas en las últimas San Francisco World Spirits Competition celebradas, así que en cualquiera de sus versiones debe estar realmente bueno, y no únicamente como Highland Single Malt, si no como whisky en general. Dicen que Glengoyne es la destilería más bonita de Escocia y después de contemplar su entorno uno no puede hacer otra cosa que afirmarlo. Salir tras la visita a pasear un rato y ver el paisaje de árboles y prados que rodean el edificio principal mientras uno respira el aire puro de las Highlands escocesas debe curar todos los males y quizá permita no llamar al taxi de antes y perderse conduciendo uno mismo por las bellísimas carreteras de Escocia.



**Dicen que Glengoyne es la destilería más bonita de Escocia y después de contemplar su entorno uno no puede hacer otra cosa que afirmarlo**





# La elección de James: automático, elegante en negro

Texto: SILVIA PÉREZ

**Con el Orion Neomatik nuevo negro, el fabricante de relojes NOMOS Glashütte presenta un reloj de vestir automático en tres tamaños y diseños.**

James Joyce, el estilista irlandés, dandi y destacado novelista modernista, llevaba relojes de pulsera en una época en que otros aún sacaban sus relojes de bolsillo. Joyce poseía varios relojes, y de haber estado disponible, sin duda habría elegido el Orion Neomatik nuevo negro. ¿Por qué? Porque este modelo, con el que NOMOS Glashütte inicia el año relojero 2024, es una versión magistral de su reloj más esencial: Orion. La esfera es negra y tan elegantemente curvada como la caja de acero inoxidable lenticular. Los segundos se muestran en una subesfera separada, sutilmente integrada en la esfera principal.

## **Tres tamaños y dos calibres manufacturados**

El nuevo reloj de vestir negro de Glashütte está disponible en tres versiones: con diámetros de 36.4, 38.5 y 40.5 milímetros y con acentos en plata u oro so-



bre una esfera galvanizada en negro. Un trío elegante con un ajuste a medida en la muñeca, gracias a los calibres automáticos ultradelgados. Incluso el más grande de los relojes automáticos, el Orion neomatik 41 date nuevo negro, tiene menos de 10 milímetros de altura. El modelo con fecha también destaca por su gran ventana de fecha negra con números dorados a las tres en punto. Al igual que el anillo de fecha del mismo color que la esfera, la gran ventana de fecha también es una característica de NOMOS, posibilita-

da por el anillo de fecha ubicado alrededor del movimiento.

## **Un guiño a la tradición relojera de Glashütte**

El Orion Neomatik nuevo negro sigue la edición limitada de aniversario Orion Neomatik – 175 Años de Relojería Glashütte. Con este modelo especial con esfera plateada y agujas azuladas, el fabricante independiente de relojes rinde homenaje a las antiguas obras maestras de la relojería de Glashütte. En negro, el reloj automático de alto rendimiento con su elegancia segura e incluso sensual ahora forma parte de la colección.



# Espinacas con garbanzos

Receta de **RODRIGO LÓPEZ IBOR**



Las espinacas con garbanzos son un plato emblemático del recetario sevillano, profundamente arraigado en la gastronomía de Andalucía. Este guiso combina ingredientes básicos y accesibles, como las espinacas frescas y los garbanzos, con especias características de la región, como el comino y el pimentón.

Su origen se remonta a la influencia árabe en la península ibérica, que dejó un legado de sabores y técnicas culinarias. La sencillez y el sabor reconfortante de este plato lo han convertido en una opción popular, especialmente durante la Cuaresma, cuando se busca disfrutar de comidas nutritivas sin carne.



## CÓMO COCINARLAS

### Preparar las Espinacas

1. Si utilizas espinacas frescas, lávalas bien y escúrrelas. Si usas espinacas congeladas, descongélalas previamente.

### Freír el Pan

2. Calienta el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio.  
3. Fríe la rebanada de pan hasta que esté dorada por ambos lados. Retira el pan y resérvalo.

### Cocinar la Base

4. En el mismo aceite, sofríe la cebolla picada hasta que esté transparente.  
5. Añade el ajo picado y sofríe por un minuto más.  
6. Incorpora el tomate rallado, el pimentón dulce y la hoja de laurel. Cocina a fuego lento durante 5 minutos.

### Añadir las Espinacas

7. Agrega las espinacas a la sartén y cocina hasta que estén tiernas.

### Preparar la Mezcla de Pan

8. En un mortero, machaca la rebanada de pan frito junto con el vinagre y el comino. Debe quedar una pasta espesa.

### Cocinar los Garbanzos

9. Añade los garbanzos cocidos a la sartén con las espinacas.  
10. Incorpora la mezcla de pan machacado, mezclando bien todos los ingredientes.  
11. Cocina a fuego lento durante 10-15 minutos para que los sabores se integren.

### Condimentar

12. Ajuste de sal y pimienta al gusto antes de servir.

### Servir

13. Sirve caliente como plato principal o como acompañamiento.

### Notas

- Ideal para servir con pan crujiente.  
- Para un sabor más intenso, añade un poco de pimentón picante junto al pimentón dulce.

## INGREDIENTES

- 500 g de espinacas frescas (o congeladas)
- 400 g de garbanzos cocidos (enlatados o cocidos previamente)
- 1 cebolla mediana, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- 1 tomate grande, rallado
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 1 rebanada de pan (preferiblemente del día anterior)
- 1 cucharada de vinagre de vino
- 1/4 de taza de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta al gusto
- 1 hoja de laurel
- Una pizca de comino molido

# Classic Moonphase Date Manufacture, nuevo diseño, nuevo movimiento

Texto: ALONSO TERRER

**El Classic Moonphase Date Manufacture, modelo insignia de Frederique Constant, presenta tres nuevas versiones de 40 mm equipadas con la nueva caja Classic de acero y esferas en tres colores.**

El corazón y el espíritu son las dos caras de un reloj que deben traducirse en un lenguaje estético único y coherente; una labor fundamental que Frederique Constant sigue desempeñando desde hace más de 35 años. Y el nuevo Classic Moonphase Date Manufacture no es una excepción. Sobrio, elegante y moderno: sin dejar de ser fiel a su ADN tra-

dicional, el Classic Moonphase Date Manufacture, modelo insignia de Frederique Constant, se presenta ahora en tres nuevas versiones de 40 mm equipadas con la nueva caja Classic de acero y esferas en colores plateado, azul y verde. Diseñada para la vida cotidiana y para los amantes de la herencia relojera ginebrina, la pieza ofrece una nueva y renovada esfera con acabado



**En el centro de su enfoque se encuentra la belleza atemporal de los relojes Swiss Made, perfectamente acabados y al precio más justo**

rayos de sol equipada con unas agujas impulsadas por el nuevo movimiento FC-716, desarrollado internamente, con una reserva de marcha de 72 horas. También se han añadido nuevas decoraciones, como Côtes de Genève en forma de abanico, que sustituyen a los anteriores motivos circulares y que pueden verse a través del fondo abierto del reloj, que es hermético hasta 50 metros. Estas tres creaciones lo ilustran en una esfera refinada donde se pueden distinguir

estos dos fundamentos. Primero la vertiente relojera, con tres agujas centrales de color acero, rediseñadas y ahora diamantadas (sólo las de horas y minutos), al igual que los índices. Pulidos a mano, flotan sobre una esfera finamente soleada, disponible en tres colores diferentes para afirmar tres personalidades distintas: un gris plateado radiante y luminoso, un azul noche profundo y moderno y un verde inglés atrevido y atípico





## Evento colección 2023 Patek Philippe & El Cronómetro

Texto: SILVIA PÉREZ



**El lugar elegido para el evento fue el Palacio de la Condesa de Lebrija, un lugar que rebosa historia en pleno corazón de Sevilla**



**Los invitados conocieron de primera mano la colección general 2023 de la prestigiosa firma ginebrina Patek Philippe**



En el corazón de Sevilla, dentro de un palacio que rebosa historia, los más apasionados coleccionistas y distinguidos clientes de El Cronómetro se dieron cita en una noche para el recuerdo. El motivo: ser testigos de la colección general 2023 de la prestigiosa firma Patek Philippe. Cada rincón del palacio Palacio de la Condesa de Lebrija se em-





**Noche de agradecimiento a Patek Philippe y a cada uno de nuestros clientes que compartieron con nosotros esta mágica velada**



**Los clientes de El Cronómetro pudieron admirar algunas de las piezas más icónicas presentadas en Watches and Wonders 2023**



bellició aún más con la presencia de las impresionantes colecciones de la casa ginebrina. Además, tuvimos el privilegio de ser uno de los primeros en admirar algunas de las piezas más icónicas presentadas en #WatchesandWonders2023 y que nuestros clientes pudieron admirar en sus muñecas. Sin duda, una de las noches más especiales donde el arte, la historia y la relojería de lujo convergieron de manera mágica.

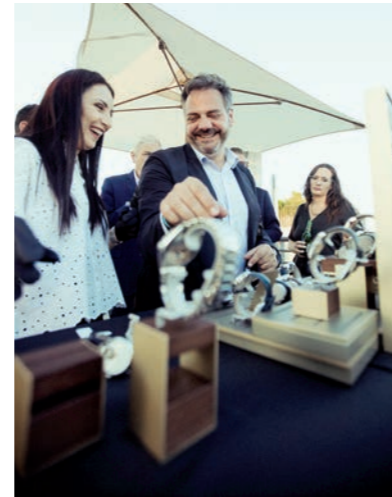




## Puesta de largo de la colección Manufacture de Frederique Constant

Texto: IRENE NAVARRO

El Cronómetro organizó un inolvidable encuentro con la prestigiosa marca relojera Frederique Constant en la terraza del Hotel EME de Sevilla. Bañados por una luz veraniega y con la catedral de Sevilla como telón de fondo, los asistentes pudieron conocer la colección Manufacture de Frederique Constant y observar las novedades presentadas en Watches and Wonders 2024. Niels Eggerding, CEO de la marca; y Williams Besse, director comercial, expusieron su perspectiva sobre las estrategias y los futuros lanzamientos de Frederique Constant. El evento también contó con Álvaro Sanchis González-Palomino, gerente de El Cronómetro, y Charles Gastine, CEO de Ibelujo; que mostraron su entusiasmo por esta colaboración y su motivación para seguir ofreciendo la mejor relojería de lujo.



# Acuario de Sevilla

Texto: RICARDO RODERA

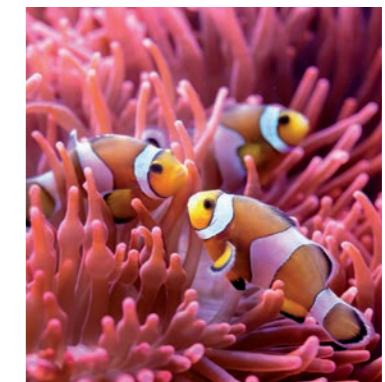


En una visita cargada de emoción se pueden descubrir las zonas temáticas en las que está dividido el Acuario: Guadalquivir, Atlántico, Amazonia, Pacífico e Indo-Pacífico.

El acuario de Sevilla se encuentra a orillas del Guadalquivir, en un atractivo entorno situado junto al Parque de María Luisa, el paseo de la Palmera y los pabellones de la Expo del 92, al pie de la noria de Sevilla. Supone, sin duda, un aliciente más para visitar la capital hispalense y una de las mejores atracciones para los que viajan con niños y para aquellas personas sensibles al medioambiente y la rica historia de navegación y descubrimiento de España. Se trata de una amplia zona con las vistas al río, el propio acuario, un restaurante y una agradable terraza para tomar algo con atracciones para niños como barcos teledirigidos.

Su gran exposición, de 10.000 metros cuadrados, cuenta con tanques de hasta 9 metros de profundidad y una enorme variedad de fauna marina y fluvial, en la que destacan los tiburones, de la especie toro y martillo. Se pueden ver tortugas marinas (el centro lleva a cabo un proyecto de recuperación), reptiles y casi 400 especies de peces de todas las latitudes. Impresiona el tamaño del tanque central, los grandes escualos, los acuarios de arrecifes de coral o los hábitat de cocodrilos. También se pueden tocar estrellas y erizos de mar. El acuario tiene como hilo argumental el viaje que inició Magallanes en 1519, en busca de una ruta alterna-

tiva a la portuguesa para llegar a las Islas de las Especies. Travesía completada por el español Elcano junto con un reducido grupo de marineros que vivieron un sinfín de aventuras.



# Nítido. Purista. Bauhaus

Texto: ALONSO TERRER

Desde los años 50, JUNGHANS fabrica relojes con el típico diseño purista de la Bauhaus y que llevan la firma creativa de Max Bill, alumno de esta institución. Una de sus piezas icónicas es el modelo Chronoscope.



Si hablamos de relojes sobrios, elegantes y donde prima el diseño, ese es el modelo Chronoscope. El max bill Chronoscope Bauhaus demuestra que el diseño nítido y minimalista no tiene por qué estar reñido con la deportividad. El calibre automático J880.1 tiene una reserva de marcha de, al menos, 48 horas y también es capaz de medir tiempos cortos. Junghans denomina Chronoscope a los relojes con esta función adicional. Este término deriva de las dos palabras griegas chronos (tiempo) y skopein (mirar). Estos relojes suelen denominarse cronógrafos, lo que no es correcto en términos estrictos. En este caso, la claridad del diseño se complementa con la claridad en la nomenclatura.

Los diseñadores de la Bauhaus siempre se centraron en el uso práctico y la eficiencia de sus diseños. En el caso de los relojes, esto no solo incluye la perfecta legibilidad que ofrecen los tres modelos de la línea max bill Bauhaus, sino que la comodidad también es un factor importante.

**Sus modelos tienen cajas lenticulares con asas cortas, así como correas de cuero suaves**



dinh van  
P A R I S

Colección Menottes dinh van



# Pasión por el Golf

Texto: SILVIA PÉREZ



El Cronómetro ha estado presente como colaborador y patrocinador en varios torneos organizados en los campos de golf de nuestra ciudad. En primer lugar, por antigüedad, ya que se celebró la VIII edición, en el Trofeo Golf Casasenelsur se dieron cita más de 120 jugadores en el Real Club Pineda. Los primeros premios de cada categoría recibieron un reloj patrocinado por El Cronómetro. Además, por segundo año consecutivo, en el Real Club Sevilla Golf, estuvimos en el Torneo Gastronómico de Golf, enmarcado dentro del proyecto 'Andalucía Cocina'. Un encuentro que tiene como objetivo vincular el deporte a la gastronomía andaluza. Por último, también en el mismo campo de golf, participamos en el I Torneo Club Cámara Business & Golf, un torneo solidario a beneficio de la Asociación Española contra el Cáncer en Sevilla.



**El Cronómetro participa en los torneos de golf Casasenelsur, Gastronómico y Cámara Business & Golf**



# Noche inolvidable con Panerai y El Cronómetro

Texto: ALONSO TERRER



**Hay eventos especiales y la cena maridada realizada por la firma italiana Panerai fue uno de ellos. Gastronomía y excelencia de la mano**

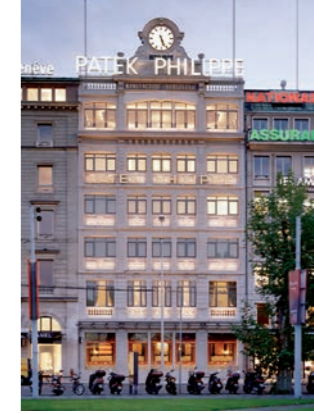
Fue un evento único, una exclusiva cata de vinos y cena que se convirtió en un maridaje perfecto en colaboración con la prestigiosa firma italiana de relojes Panerai. La cita tuvo lugar en el restaurante Basque del hotel Radisson Collection Sevilla, donde de la mano del experto sommelier y profesor @flordeselsevilla, se vivió una experiencia donde cada sorbo de los exquisitos vinos de nuestra tierra, fue maridado en consonancia con los valores de cada néctar. Solo podemos agradecer a nuestros clientes que nos acompañaran en una noche tan especial y a nuestros compañeros de Panerai, gracias por compartir su impresionante know-how y compromiso permanente con la excelencia.



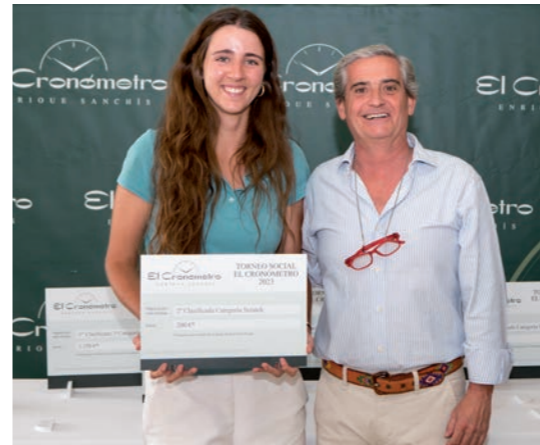
# Viaje al universo Patek Philippe

Texto: ALONSO TERRER

Hay visitas especiales y otras obligatorias para todo el amante de la alta relojería. Nosotros tuvimos la suerte y el placer de viajar desde Sevilla a Ginebra para conocer la manufactura y el museo Patek Philippe. Dos días cargados de emociones y de experiencias inolvidables. El museo Patek Philippe, inaugurado en 2001, muestra los principales hitos de la firma y una buena parte de la historia de la relojería a través de más de ocho mil piezas, muchas de ellas únicas. La segunda parada fue la manufactura. Allí conocimos los secretos de cada departamento y las etapas de producción de cada reloj. Entramos en el verdadero corazón de Patek Philippe. Finalmente visitamos el salón de Ginebra de Patek Philippe, la sede central de la compañía.







## II Torneo Liga Social de Golf El Cronómetro

Texto: R. MORENO

**La combinación del golf y la relojería de lujo demuestra que, en ambos campos, la precisión y el detalle son esenciales**



Más de 100 jugadores se dieron cita en este evento que une el deporte con el mundo de la relojería. El Cronómetro estuvo presente como patrocinador oficial del torneo y como patrocinador oficial del Real Club Pineda de Sevilla. Un año más resultó un éxito gracias a la colaboración del club y a todos los asistentes que hicieron de esta jornada un día inolvidable. De nuevo la combinación del golf y la relojería de lujo demuestra que, en ambos campos, la precisión y el detalle son esenciales.

En el aspecto deportivo, el formato del torneo fue Individual Stableford, una modalidad que permitió a los jugadores medir su destreza y técnica. Con 5 categorías en juego, la competencia fue reñida y destacó el nivel del golf local.

El primer clasificado en categoría Hándicap fue Juan Carlos Valera y el primer clasificado en 2ª categoría Hándicap fue José de Lara Alarcón.



**El mejor resultado en categoría femenina lo obtuvo la jugadora Miriam Fernández de la Mela**





# Camino a la excelencia

Texto: ALONSO TERRER



Villa Panoramah, en La Reserva de Sotogrande, fue el escenario de un foro que reunió a diferentes marcas y referentes del alto nivel. Este viaje a la excelencia contó con Pilar Satrustegui de Jaeger-LeCoultre; Pedro Megías de Aspire; Antonio Ruiz de ARK Architects; Roque Lage, responsable de marketing de El Cronómetro; Carmen del Cid y Vincent Renaudin, representantes en Marbella y España de las camas Hästens V y Javier Ro-

mero, de Alpine Center Málaga. En el coloquio se habló, entre otros temas, de los retos a los que se enfrenta el mercado de alta gama, la experiencia de cliente y de la importancia y el valor de la manufactura. Acudieron al Foro Gentleman distintas personalidades del mundo de los negocios, el lujo y el estilo de vida. Además, se pudo ver el modelo A110 de Alpine y diferentes piezas de la colección de relojes Jaeger-LeCoultre.



## TIENDAS

- Sierpes 19  
 954 225 028
- Sierpes 21  
 954 225 028
- Sierpes 23  
 695 565 608
- Rioja 26  
 954 225 453

## SEVILLA



*La Familia Sanchis Fundadora y Propietaria desde 1901*



  
**El Cronómetro**  
ENRIQUE SANCHÍS

«MAESTROS RELOJEROS DESDE 1901»

Sierpes, 19-21-23. Rioja, 26. Sevilla

[elcronometro.com](http://elcronometro.com)