

Por Sheila Ramírez

INMERSIÓN EN EL PARAÍSO

ENTRAR A CHABLÉ YUCATÁN ES SUMERGIRSE EN UN SUEÑO DONDE LA NATURALEZA, LA CULTURA MAYA, LA MODERNIDAD, EL BIENESTAR Y EL LUJO SE ENTRELAZAN EN EXPERIENCIAS QUE ALIMENTAN EL ALMA.



Después de una visita fugaz, me prometí regresar a ese lugar que, tan sólo en unas horas, despertó en mí un grato asombro. Han transcurrido algunos años y el reencuentro con Chablé Yucatán viene acompañado de una cálida bienvenida del equipo del resort, con la mano en el corazón, como la primera vez.

El trayecto al interior de la propiedad me resulta familiar y fascinante porque es una oportunidad para admirar, a grandes rasgos, los arcos y muros solariegos de lo que fue una hacienda henequenera, en armonía con el esplendor de la naturaleza que ampara espacios tan auténticos como las experiencias que ahí se suscitan.

Chablé Yucatán, emplazado en el corazón de Chocholá, ha sido reconocido como uno de los mejores hoteles del mundo en listados de gran prestigio en el ámbito de la hospitalidad. Este reconocimiento se suma a una serie de galardones de relevancia internacional que ha ganado tras recibir el Prix Versailles 2017, promovido por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y la Unión Internacional de Arquitectos.

Es así como su arquitectura e interiorismo, obra de los mexicanos Jorge Borja y Paulina Morán, se convirtieron en un referente de excelencia en la integración sostenible del ecosistema, la cultura y la modernidad. Esto lo aprecio a detalle en cuando ocupó una de las 36 casitas resguardadas por la selva. Al igual que las villas, cuenta con piscina y elementos que aluden al mítico entorno, con un diseño cuidadoso de acento atemporal. El lujo se manifiesta de una manera especial en todos los rincones del complejo.

MAGIA INDISCUTIBLE

Al anochecer, las luciérnagas crean un espectáculo poético en los follajes

próximos. En la cultura maya, estos insectos luminiscentes son símbolo de inteligencia y creatividad. Es en esa sabiduría donde encuentro una relación estrecha con la experiencia que he vivido en Ixi'im.

El restaurante ocupa el edificio que alguna vez fue la sala de máquinas de la antigua hacienda y en éste se exhiben, cual joyas, botellas de tequila legendarias (ninguna a la venta) que forman una de las colecciones más longevas del mundo. En 2018, ganó el Prix Versailles, al ser considerado uno de los restaurantes más bellos del orbe, por el respeto e ingenio con los que fue intervenida la construcción.

La flama que se mantiene encendida en el estaque de la entrada parece tener continuidad en la cocina abierta, donde se aprecia el esmero con el cual el chef Luis Ronzón prepara los platos. Las creaciones son resultado de una magistral conjunción de técnicas ancestrales y contemporáneas, así como una gran devoción por los ingredientes locales, incluidas hierbas, verduras y frutas cultivadas y cosechadas en los *ka'anches*.

Cada tiempo de la cena es un regalo para los cinco sentidos: la ensalada de la milpa mexicana, con jitomatitos rostizados, requesón de almendra hecho en casa y una vinagreta de recado negro; la sopa de calabaza con mejillones y castacán, en compañía de una de las mejores focaccias que he probado; y, antes de la culminación, el arroz con venado al *pib*, el método milenario que más entusiasmo al chef Ronzón.

“Aprecio mucho el momento de destapar el *pib* y descubrir lo que hemos cocinado en ese horno bajo la tierra, porque influyen muchos factores: experiencia, tacto, *feeling* y hasta el clima: si llueve, hace calor o frío... Entonces, en esa parte siempre hay una incertidumbre que nos mantiene a la expectativa”, confiesa quien ha sido pieza fundamental en la elogiada propuesta culinaria creada



en colaboración con el laureado chef Jorge Vallejo, por su dedicación y formación en prestigiosas cocinas dentro y fuera de México.

El maridaje es extraordinario con la selección de vinos nacionales e internacional del *sommelier* Jorge Antonio Bargas, poseedor de un gran conocimiento en el tema y un desarrollado sentido de la hospitalidad.

ENCUENTRO ÚNICO

En Chablé, el ánimo de sorprender a los visitantes empuja iniciativas vanguardistas con invitados de reconocida trayectoria. Y soy testigo de ello en Sikar Bar donde, por primera vez, Sandra Fernández, *sommelier* y Global Brand Educator de Casa Dragones, comparte su amplio bagaje a través de exquisitas historias de tequila y tabaco.

“El tequila habla de cultura mexicana, de arraigo, de la comunión con el territorio... Y hay una bella analogía con el tabaco porque ambos productos surgen de plantas que transportan la mineralidad de la tierra, que requieren maduración; porque los dos tienen

“Disfruto mucho al interactuar con las personas y ver su cara de asombro cuando les presento una preparación. Es bonito saber que aprecian lo que hacemos por el hecho de aprender o conocer algo nuevo”

LUIS RONZÓN / CHEF DE IXI'IM

un valor histórico y cultural”, narra, con agudeza, la maestra tequilera certificada por la Academia Nacional de Catadores de Tequila. Su guía abre paso a la apreciación en copa de las tonalidades, notas aromáticas y de sabor del destilado 100% puro de agave (en cuatro estilos: joven, reposado, blanco y añejo). Primero a sorbos solitarios, luego en compañía de los aperitivos cocinados por Gregorio Oy, chef ejecutivo de Chablé Yucatán; uno a la vez, hasta escudriñar la anatomía del habano, emprender el ritual de encendido y, finalmente, disfrutarlo a la par de un postre que involucra al tabaco como ingrediente.

Me queda claro que la sorpresa estimula la curiosidad y el aprendizaje y, con esa idea en mente, completo un itinerario edificante que ha incluido caminatas serenas y momentos de introspección en el emblemático spa que se ubica alrededor de un cenote; y desayunos reconfortantes en el restaurante Kiol.

Antes de partir, regreso al campo de *wellness golf*, desde donde puedo ver, a lo lejos, las residencias diseñadas por el arquitecto José Carlos Lombana que representan una nueva etapa para Chablé Yucatán. **1**



Encuentros míticos

Fundado en leyendas asociadas con los dioses mayas y el tabaco, Sikar Bar es un espacio donde tienen lugar osadas reuniones sensoriales.