

COMER

VIAJAR

SOÑAR

LA GUÍA

MAPAS

TU PLAN

A Quinta da Auga (Santiago de Compostela) La hospitalidad más exclusiva



Leer en un mullido sofá de cuero frente a una chimenea encendida del siglo XVIII, dormirte con el arrullo del agua del río o relajarte bajo los chorros de su 'spa'. Nos colamos en una antigua fábrica de papel de hace tres siglos reconvertida en hotel, **'A Quinta da Auga'**, en **Santiago de Compostela**, que dedica todos sus esfuerzos a que te relajes, disfrutes y colabores en la repoblación de los montes gallegos.

Texto: CLARA VILAR | Fotos: NURIA SAMBADE

En el año 2003 Luisa Lorenzo estaba tranquilamente en Brasil, donde vivía en ese momento, planteándose seriamente quedarse para siempre y coqueteando con la idea de montarse algún tipo de pensión idílica por allí. Unas habitaciones, el mar... Otro way of living.

En esas estaba cuando recibió una llamada de sus padres: "¡Hola!, acabamos de comprarnos una antigua fábrica de papel del siglo XVIII al borde de un río,

prácticamente derruida, y queremos hacer un hotel. ¿Te vienes?".



Daniele y Luisa, en el exterior de 'A Quinta', donde se celebran ceremonias y otros saraos.

Ese fue el germen de 'A Quinta da Auga'. María Luisa García, arquitecta especialista en restauración y José Ramón Lorenzo, filósofo y pedagogo reconvertido en promotor inmobiliario –y que hasta ese momento hacían obras pequeñas y detallistas– se metieron, en una edad en la que muchos ya piensan en bajar el ritmo, en una obra tipo la del Escorial.

La Naturaleza se había comido el edificio prácticamente, una enorme fábrica de papel a las afueras de Santiago de Compostela, construida en el siglo XVIII, que también acogió una fábrica de tela, un aserradero, una fábrica de cerveza y otra de hielo.



La entrada a 'A Quinta da Auga'. Uno de los laterales se añadieron durante la reforma y alberga el restaurante.

Quedaban poco más que unos altísimos muros de un metro y medio de ancho, los canales que desviaban el agua del río y el depósito de esta. A pesar de ello, o por

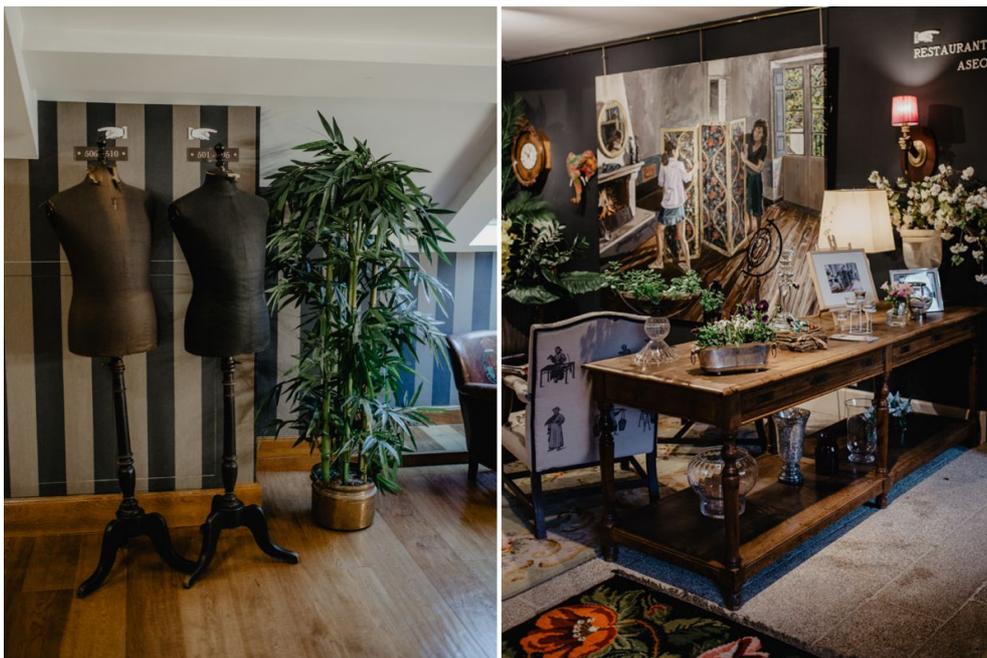
ello mismo, le vieron potencial. Querían hacer un hotel y no uno cualquiera.

El trabajo fue titánico, con seis años de obras que concluyeron justo en 2009, en plena crisis. "Es un edificio protegido y fue complicado", reconoce Luisa. "Querían hacer un hotel diferente. Mi madre tiene formación francesa y viajaba mucho con mi padre. Habían estado en hoteles de la marca Relais & Châteaux y sabían lo que querían durante la obra", nos cuenta.



Vista de una de las 'suites' donde se mezclan estilos de forma armoniosa.

Parece que hicieron sus deberes porque, un año después de abrir, lograban entrar en este exclusivo club que aglutina a hoteles independientes entre sí pero que comparten cualidades, como su amor por los edificios históricos, la gastronomía o lo que ellos mismos definen como el saber vivir.



Detalles familiares en el hotel: los maniquíes y la mesa del taller de costura del abuelo, que era sastre en Madrid.

Sus cinco máximas serían *charme* o encanto, cortesía, gastronomía, carácter y

calma. 'A Quinta', único establecimiento de este selecto club en Galicia, no esconde lo que es. Un lugar bello y de lujo, no vamos a engañarnos, pensado para el relax del respetable.

'A Quinta' y su relación con el agua

Quien se acerque a 'A Quinta', escuchará agua a borbotones. Del río que rodea el hotel, de los canales que caen en cascada hacia donde antaño estaban los molinos y de las fuentes distribuidas por los exteriores.



El río que rodea 'A Quinta da Auga'.

Uno puede pasearse por la hectárea de campo y bosque, atisbar los destrozos de algún que otro jabalí en el terreno al borde del río, donde suelen celebrarse las ceremonias matrimoniales e, incluso, subirse al pequeño puente y ver el agua discurrir con fuerza entre los árboles.



El 'spa' tiene una sauna seca y húmeda, así como una cabina de hielo.

Siguiendo en modo acuático, una de las alas nuevas está totalmente destinada al *spa* del centro, que combina un piso con saunas –seca y húmeda–, piscinas con *jacuzzis* y hasta siete chorros distintos bajo un techo acristalado, con otro destinado a las cabinas de belleza, masaje y relajación.



El circuito de 'spa' incluye dos piscinas, una de ellas con siete chorros de agua.

Además, cuentan con un *spa* privado para parejas o familias con niños –los más pequeños no pueden pasar al *spa* de los adultos– y una pequeña piscina con una alta concentración de sal para cerrar la puerta y quedarte 20 minutos flotando. "Nuestro pequeño mar Muerto", lo llaman. Al *spa* se puede acceder desde la calle, ya que no hace falta hospedarse en el hotel para disfrutarlo.

Cocina de proximidad y ambiente familiar

Al restaurante, llamado 'Filigrana' y ubicado en otra de las alas de nueva construcción, le sucede lo mismo. La cocina es de *Km 0*, de productores locales, siempre que pueden, y de temporada. A los mandos está Federico López Arcai, que acompaña a la familia desde los inicios. "Queríamos una cocina basada en el producto, bien presentada pero sin experimentos", dice Luisa.





Luisa en el restaurante del hotel, 'Filigrana'.

Como muestra, la Crema de centolla de la ría, las Zamburiñas en su concha al aceite de ajo y perejil o la Merluza de pincho al vapor con cremoso de guisantes y agridulce de tomate, que son algunos de los platos de su menú degustación.



El menú degustación, clásico pero con toques modernos.

Gran parte de su clientela viene de fuera, especialmente de Estados Unidos y Brasil, gracias, entre otras cosas a la pertenencia a este exclusivo club. La otra parte viene de la tierra. Pero en general todos disfrutan de los 8.000 m² de hotel distribuidos en una nave central y dos laterales de los siglos XVIII y XIX, respectivamente, así como de dos extensiones de nueva construcción, una biblioteca con mullidos sofás de cuero y una chimenea (encendida) del siglo XVIII, cafetería y varias salas y zonas internas y externas de reuniones y de eventos.



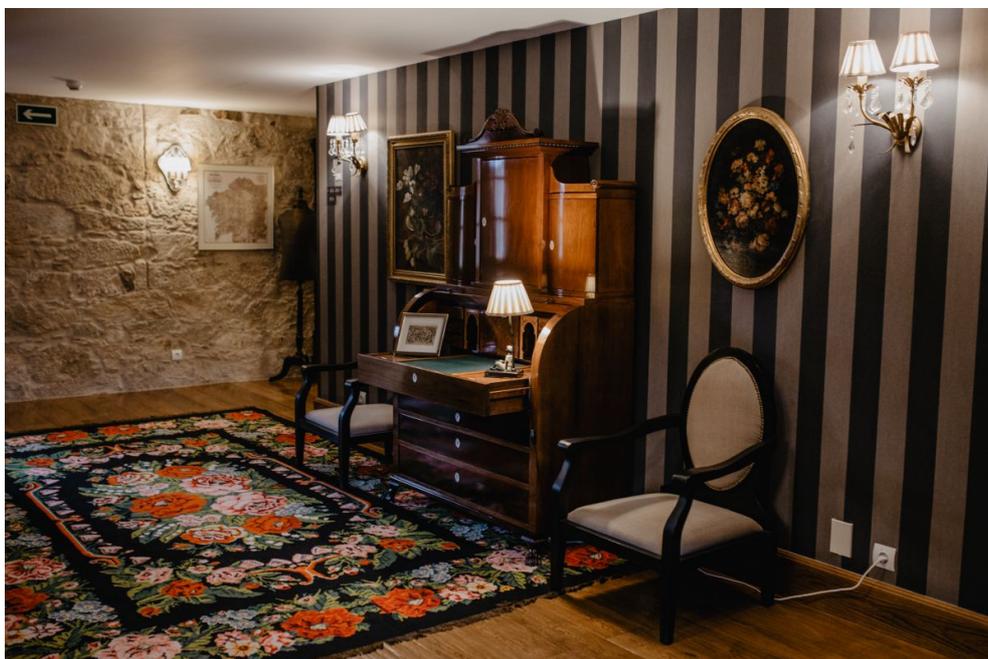
La sala del restaurante 'Filigrana'

Aunque pueda sorprender, a pesar de las grandes cifras y los sellos franceses, 'A Quinta' es un hotel familiar y tiene las inquietudes y el carácter de sus dueños bien presentes en él. Hay recuerdos de esta familia por doquier. En los pasillos de las cinco plantas multitud de fotografías enmarcadas de puertas, balcones o farolas adornan las paredes. Son de Luisa madre, "doña Luisa" como la conocen por aquí, a quien le encanta immortalizar estos detalles en sus múltiples viajes.



Los postres: 'mousse' ligera con crocante de chocolate y 'filloa' caramelizada rellena de arroz con leche.

Ya en la entrada, gana protagonismo una pieza del último set de alfombras de flores incorporadas al hotel, y se encuentra la enorme mesa en la que el padre de doña Luisa, que era sastre en Madrid, cortaba las telas. En el cuarto piso, nos encontramos varios maniqués antiguos que vienen del mismo taller y conforman uno de los muchos rincones que "las Luissas" han conseguido crear a lo largo y ancho del establecimiento.



Los rincones del hotel están pensados para que estés como en el salón de tu casa.

Sin perder la contemporaneidad

"La decoración es mixta, antigua con un toque moderno", comenta Daniele Provezza, subdirector del hotel. "Da sensación de hogar. Es como la casa de uno. Se van uniendo piezas que al final cuentan una historia", señala Provezza. "Doña Luisa escoge personalmente las piezas del mobiliario", añade. De hecho, y no en vano, las propietarias tuvieron durante años una tienda de decoración y muchos de los muebles del hotel vienen directos de subastas.



Los propietarios tuvieron una tienda de decoración y les apasiona hacerse con piezas interesantes.

En una de las *suites* descansa una alfombra de la Real Fábrica de Tapices, combinada con un secreter (restaurado) del siglo XIX, un mueble de acero moderno, una butaca *art nouveau* y, en otra esquina, una mesa de forja. "Queda bien, ¿verdad? –silencio apreciativo–. Hay que saber combinarlo", resume Daniele.



Las habitaciones forradas con papel de pared y fotos, y el jacuzzi de la 'suite'.

Las habitaciones, situadas en las alas laterales, espaciosas y muy distintas entre sí, mantienen el estilo del hotel. Muros de piedra antigua junto a diferentes tipos de papel pintado, muebles especiales que no se repiten y ropa de cama de blanco impoluto, uno de los pocos elementos –junto con los baños– que unifican las estancias. Por cierto, hasta tienen un aroma propio, el 'A Quinta da Auga', que lo envuelve todo sin resultar pesado, especialmente en las habitaciones.



Alrededor del hotel hay una hectárea de campo y bosque para descubrir.

"Cada estación tiene sus cosas. En invierno me encanta ver a los clientes junto a la chimenea y leyendo en una sala decorada con los muebles que tenía mi madre en su estudio de arquitectura", nos confiesa Luisa con una sonrisa imborrable.

En primavera, eso sí, le pierden las terrazas, tanto la trasera, la del restaurante, que da al río y se puebla de geranios, como la delantera, en la que han iniciado sesiones de DJ. Porque Luisa, a pesar de buscar el relax de sus clientes, concibe su hotel como algo vivo, con movimiento. Mucho movimiento. Organiza catas, participa en exposiciones y no pierde la ocasión para montar un buen sarao. Desde llevarse a parte de sus empleados de excursión sorpresa a un velero histórico –disfraces de marineros incluidos–, hasta montar en junio una fiesta de San Juan con cabrito al espeto, barricas de vino de Barrantes y agua de hierbas de San Juan. "Es un hotel destino. Queríamos poner en valor lo que tenemos aquí".





Castaños micorrizados listos para ser plantados.

Este año, decidieron aportar su granito de arena a la Hora del Planeta, una iniciativa de WWF que se celebra cada año el último sábado de marzo. Por cada reserva de este mes, comprarán un árbol para plantarlo en sus terrenos y colaborar así a la reforestación tras los graves incendios del año pasado en Galicia.



Los cataños pasan unos dos años en los terrenos de Hifas antes de ser enviados al cliente para su trasplante final.

Además, no será un árbol cualquiera, sino un castaño micorrizado criado por Hifas da Terra, un centro de investigación especializado en micología aplicada. Así, los super castaños de la Quinta serán resistentes al fuego, a la enfermedad de la tinta, crecerán más rápido, y además, darán castañas y setas que irán de cabeza al 'Filigrana', por supuesto.

A QUINTA DA AUGA RELAIS & CHÂTEAUX - Paseo da Amaia, 23. Santiago de Compostela, A Coruña. Tel. 981 53 46 36.

Te puede interesar...



El lujo es el paisaje

Es lo primero que dice Daniel Delgado, uno de los tres socios del hotel 'Consolación', enclavado en medio de la apabullante naturaleza de El Matarraña. Desde cualquiera de los diez cubos de madera integrados entre pinos y encinas, uno se siente parte del agreste y semi provenzal entorno que Cézanne inmortalizó en el...



Con vistas al jardín de los Terry

Palacio de la aristocracia del siglo XVIII y antigua casa de la familia Terry, el Hotel Duques de Medinaceli puede presumir de tener uno de los jardines más bellos de El Puerto de Santa María, un espacio natural protegido con más de una sorpresa.

Fecha de actualización: 16 de abril de 2018

Comentarios

0 comentarios

Ordenar por **Lo más reciente**



Añade un comentario...

[Plugin de comentarios de Facebook](#)