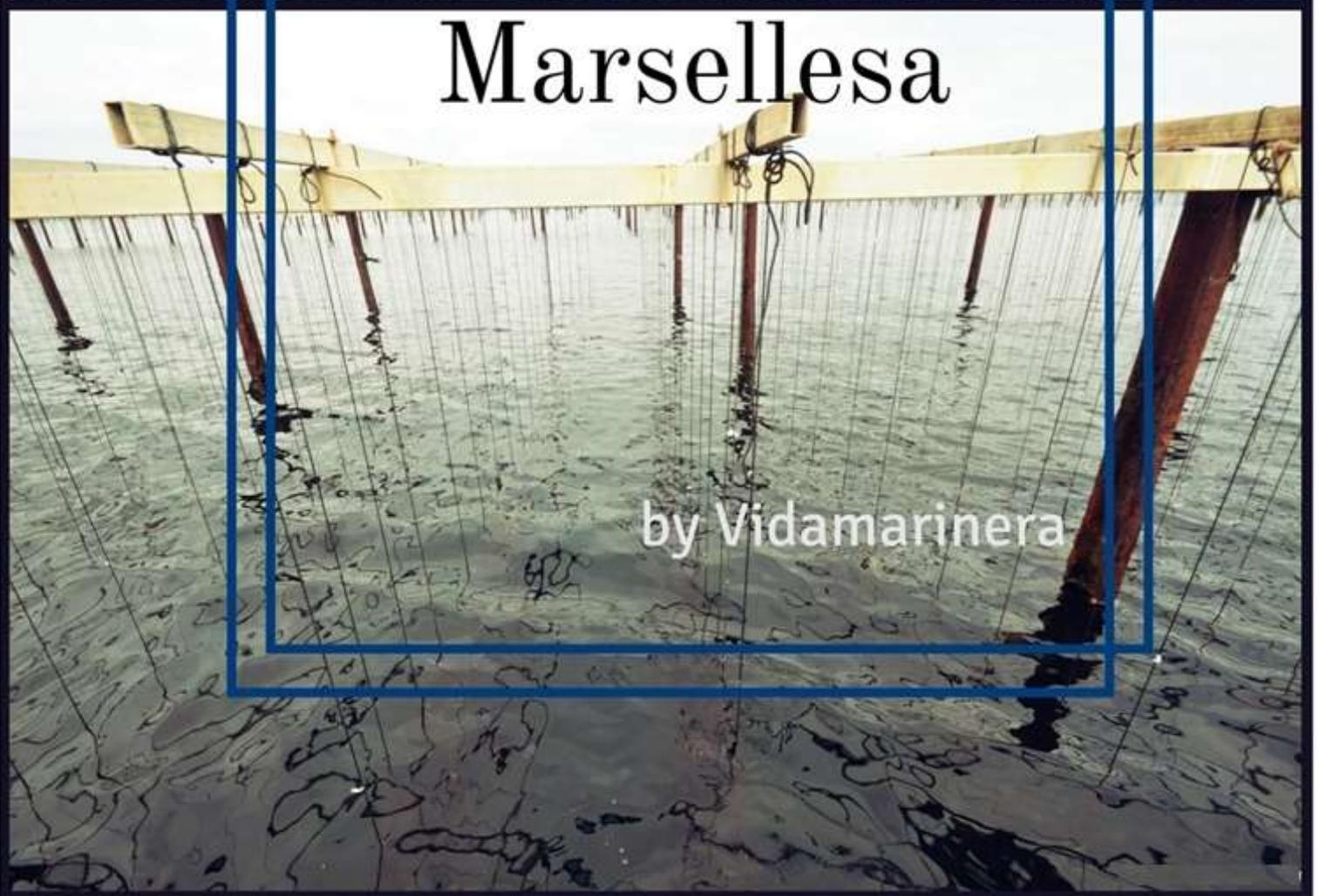




La Ruta

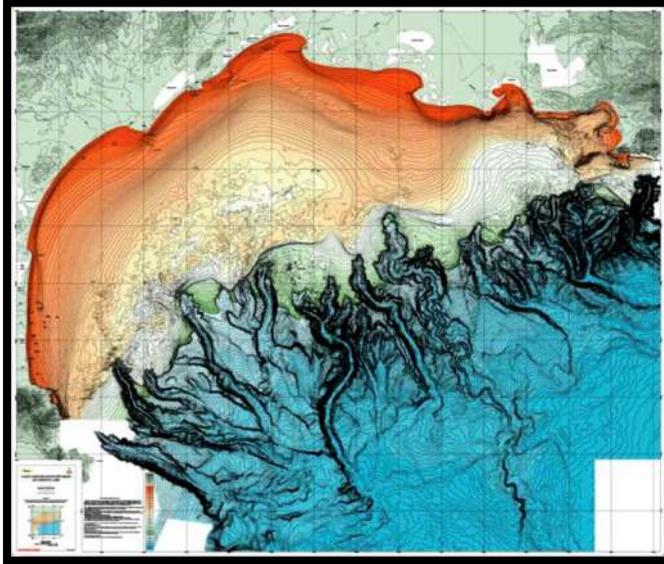
Marsellesa

by Vidamarinera



Navegar por el Golfo de León. 1/5

Información práctica para navegantes.



Características:

Millas Totales: 305 m.

Días de travesía: 7

Recaladas principales:

- . Portlligat
- . Sète
- . Martigues
- . Marsella
- . Cassis
- . Les Calanques
- La Escala

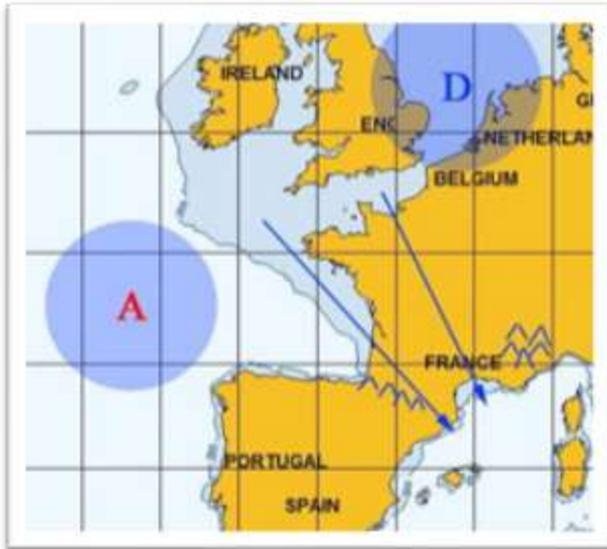
Siguiendo con nuestra tradición de haceros descubrir con el velero nuestro entorno más próximo hoy iniciamos la publicación de una serie de cinco artículos en la que os presentamos una **nueva ruta de navegación: La Ruta Marsellesa**. Una semana de navegación por el Golfo de León que nos permitirá descubrir las características y los paisajes de esta zona. Sus puertos, sus calas escondidas y sus fondeos. El acceso a sus lagos y como no, sus mariscos y sus vinos, sus arenas blancas y sus Reservas Naturales, sus lagunas y sobre todo, su mar.

Aunque basamos este artículo de la descripción de la travesía que proponemos desde Vidamarinera en él encontrarás información de muchos puertos, pueblos, ciudades y lugares que en nuestra propuesta no visitamos pero que quizás a ti si te apetezca hacerlo. Además, en esta zona podréis encontrar lo que ellos llaman *Abris cotiere*, abrigos costeros. Pequeñas instalaciones sin servicios que suelen estar situadas en la desembocadura de los ríos y que son de libre uso, aunque en caso de utilizarlos deberéis entrar a motor y vigilando mucho vuestra sonda.

En fin, estaré encantado si venís a descubrir esta zona con mi velero Triana V, pero si lo hacéis con otro barco, espero que este artículo también os sea útil. Empecemos pues.



Meteorología en el Golfo de León.

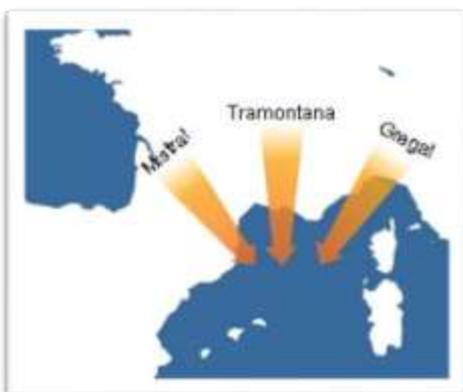


Quizás la principal dificultad de navegar a vela por el Golfo de León sea que en realidad no hay un periodo de tiempo ni una época del año en que uno pueda garantizarse unas condiciones, mediamente buenas para navegar a vela. Y eso es así porque si bien es verdad que las características generales del Mediterráneo son los largos períodos de vientos débiles entrecortados por episodios de vientos fuertes, estos vientos fuertes soplan principalmente fuera de los meses de verano, salvo los nortes como el mistral y la tramontana. Y precisamente estos dos vientos son los que afectan con más intensidad al Golfo de León. A pesar de eso y gracias a los avances técnicos en el campo de las previsiones meteorológicas, la gran mayoría de estos episodios de vientos fuertes son previstos y anunciados por los diferentes canales de comunicación marítima y

si estamos atentos a ellos y apostamos por las interesantes visitas tierra a dentro cuando aparecen los partes malos, no deberíamos tener mayores problemas para descubrir esta zona que tiene tanto para ofrecernos desde el mar.

Imagino que para la mayoría de los que estáis leyendo esto, el viento de Tramontana os resultará poco menos que familiar pero para los que no sois de por aquí y para los que queráis profundizar un poco más en este viento dominante del Golfo de León, vamos a ver algunos aspectos de éste al detalle.

Su origen lo tenemos que buscar en las masas de aire que se desplazan por Centroeuropa en dirección sureste y que se canalizan con fuerza al encontrar, por un lado el Macizo Central reforzado por los Alpes y por el otro la Cordillera Pirenaica. Eso generalmente da como resultado un viento de noroeste en la parte francesa (el mistral) y de norte en la costa catalana (la Tramontana) aunque es fácil encontrarnos cualquiera de los tres vientos (Mistral, Tramontana o Gregal) en cualquiera de las dos costas tanto a nivel de dirección del viento como de lenguaje. Muy básicamente la situación isobárica que origina el viento del norte en el golfo de León se caracteriza por la presencia de una borrasca en el norte de Italia.



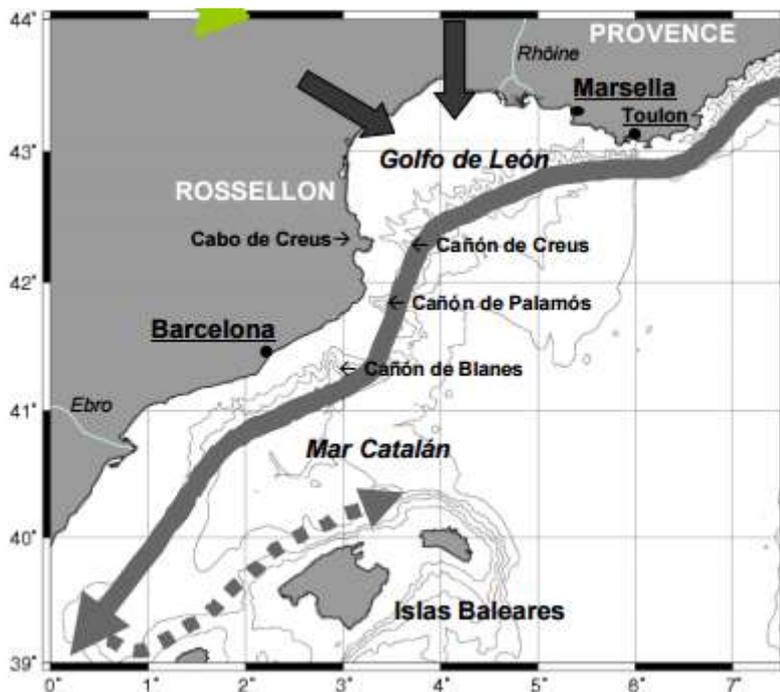
La zona de mayor afectación en la que va aproximadamente desde Cabo Begur, a unas treintaicinco millas al sur de la frontera española por su lado occidental hasta la parte oeste de Toulon y siempre, al Oeste de los Alpes en su parte oriental. Por el contrario, Saint Tropez, Montecarlo y Niza están al Este, disfrutando del buen tiempo típico de la Costa Azul. Hacia el sud este viento se extiende con fuerza por el mar hasta llegar a la isla de Menorca y a la zona norte de Mallorca siendo muy raro notarlo más al sur.

La tramontana como el mistral puede generar condiciones severas en el golfo de León, que a veces se extienden hasta Cerdeña, pero que no siempre afecta a las Baleares. No obstante, en invierno y especialmente en primavera el mistral puede generalizarse a casi toda la cuenca mediterránea occidental y si es a finales de primavera puede llegar a soplar bastante caliente, hasta el punto que por la Costa Brava a ese viento en particular se le llama *quemador* o *viento de San Juan*. La tramontana y el mistral son vientos violentos que pueden durar varios días. Son vientos que soplan muy seguido con fuertes rachas que alcanzan frecuentemente los 40 nudos con ráfagas de hasta 60 nudos. Cuando sopla este viento suele ir acompañado de condiciones difíciles de mar y el cielo suele presentar un color azul intenso.

En tercer lugar tenemos el gregal, bastante frecuente en la zona todo el año excepto en invierno. Suele ser el resultado de la evolución tanto de una situación de tramuntana como de Levante. A pesar de eso en verano también lo podemos encontrar con las primeras horas del sol y respondiendo al inicio de un viento térmico que irá variando su dirección durante el día hasta soplar de suroeste para desaparecer al ocaso. Como curiosidad, algunos atribuyen su nombre a los antiguos navegantes catalanes y aragoneses que lo utilizaban en sus viajes hacia Grecia.

Hemos visto dentro de los vientos dominantes, los vientos de componente Norte, el mistral, la tramuntana y el gregal. Existe un cuarto viento que podríamos catalogar como dominante por sus características, el Garbí que en este caso tiene componente suroeste y que suele presentarse en primavera, especialmente a finales de ésta, en los meses de mayo y junio. Como generalmente es un viento térmico suele iniciarse por la mañana con el calor del sol y va virando lentamente primero a sureste y más tarde a suroeste con intensidades de entre 10 y veinticinco nudos aunque no es excepcional que se levante con fuerza hasta los treinta o treinta y cinco nudos. En el ocaso las más de las veces encalmarán.

Naturalmente nuestra zona de navegación se ve afectada por otros vientos como los levantes y los ponientes, pero su frecuencia es mucho menor y mi intención no va más allá de intentar daros algunas pistas sobre la complejidad de un tema como éste. Aquí va otra pista: A principios de verano también es interesante ver lo que hace el anticiclón de las azores: Si se sitúa lo suficientemente al norte de la península, su masa de aire actuará como una barrera y obstaculizará en gran parte la entrada a los temidos vientos del norte produciéndose excelentes condiciones de navegación de entre doce y veinticinco nudos de origen térmico. De no ser así y de encontrarse el anticiclón en latitudes inferiores esos vientos de norte entrarán con más facilidad aunque, y a pesar de eso seguirán siendo raros los episodios largos de norte en los meses junio y julio



Otro de los aspectos a tener muy en cuenta en nuestras navegaciones por el Golfo son las corrientes. La corriente principal conocida como Corriente Liguro-Provenzal o Corriente Catalana tiene una dirección suroeste que en el golfo (pasado Toulon) se separa de la costa no volviendo a acercarse a ella hasta la altura de Palamós. Durante su recorrido por el Golfo se asienta en el talud continental con una sonda de entre mil y dos mil metros de profundidad y su tamaño es de entre treinta y cincuenta kilómetros de amplitud y entre trescientos y cuatrocientos metros de fondo.

Tras atravesar la zona del Golfo de León, la Corriente del Norte penetra en el Mar Catalán donde sigue en equilibrio con el frente de talud. En superficie este frente se separa de la costa entre 25 y 50 Km y su base intersecta el talud a una profundidad de 400 m. Al entrar en aguas españolas la Corriente de Norte transporta en superficie las aguas relativamente más frías y menos salinas del Golfo de León.

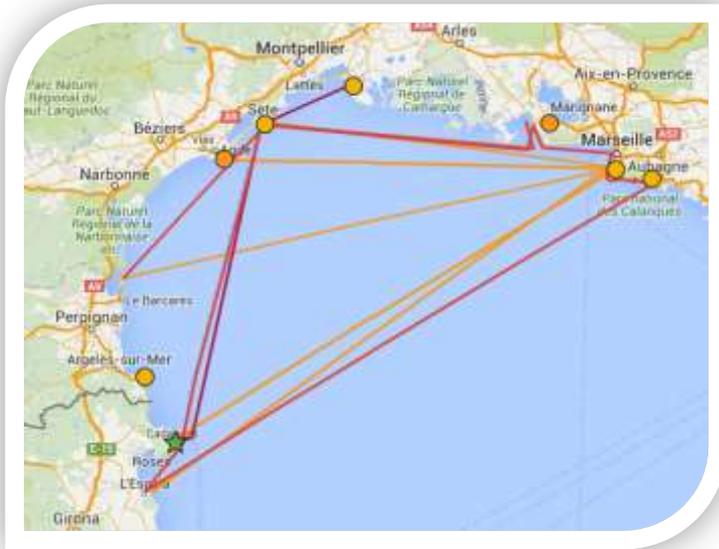
Y también sufre variaciones estacionales: En verano, la corriente es menos intensa, más ancha y menos profunda, mientras que en invierno se intensifica, alcanza mayores profundidades y se estrecha, fluyendo más cerca de la costa

Navegar por el Golfo de León. 2/5

Información práctica para navegantes.

Itinerario:

Partiendo del puerto de la Escala y tomando rumbo norte navegaremos unas tres horas hasta alcanzar Cadaqués y superando este llegamos a nuestro primer punto de parada, en Portlligat. Aquí pasaremos unas horas bañándonos en sus cristalinas aguas o si se prefiere, visitando la casa de Salvador Dalí o haciendo un paseo de 15 minutos para conocer Cadaqués.



Estas primeras horas de relax nos ayudan a aclimatarnos al barco y justo cuando la tarde empieza a caer levamos anclas y ponemos rumbo a Sète. En nuestro itinerario encontraremos los puertos de Portvendres, Colliure, Argelès-sur-Mer, Port-Saint-Cyprien, Le Barcarès, Leucate, Gruissan y Port de Cap d'Agde.

En primer lugar, escondida entre los cabos de Béar y Oullestrell, tenemos la pequeña bahía de Paulilles que alberga una antigua fábrica de explosivos reformada además de un activo taller de restauración de barcos catalanes, Su entorno nos ofrece tres playas con buen fondeo y dominadas por rocas en medio de una típica vegetación mediterránea. Más adelante, en Portvendres encontraremos este magnífico aire local que desprende esta pequeña ciudad portuaria de pescadores y pequeños mercantes. Es sin duda el mejor refugio de la zona en caso de mal tiempo. Después viene Colliure. Excepcional fondeo al pie del imponente castillo que preside esta hermosa bahía de Colliure. Sus casas de color pastel y la intensa actividad artística que se respira en las calles harán esta visita inolvidable. Aquí terminan los pirineos en el mar. Más al norte se acaba la típica costa rocosa y escarpada y empiezan las grandes playas y las lagunas colindantes con la costa. Hasta aquí es lo que llamamos la Costa Bermeja conocida entre otras cosas por albergar el reconocido viñedo de Banyuls. Con sus tres vinos con DOC - Banyuls, Banyuls Grand Cru y Collioure –se elaboran en cuatro municipios: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure y Port-Vendres. Si decidís costear con el velero podréis ver típicas viñas de Banyuls, cultivadas mediante terrazas en las colinas de las Albères. Y por si alguien está interesado, sus cepas principales (garnacha negra, gris y blanca, macabeo, malvasía y moscatel) proporcionan unos vinos dulces que se suelen tomar como aperitivo, con el postre o como acompañante de un queso azul, o un foie-gras.

El primer puerto que encontramos por aquí es Argelès-sur-Mer, un pequeño puerto rodeado de playas y con magníficas vistas al macizo de la Albera y al Cabo Bear Después viene Port-Saint-Cyprien y más al norte, Le Barcarès. Este último inconfundible por tener varado en su playa un barco de los años treinta, sorprendentemente grande que fue utilizado como discoteca primero y como restaurante y casino más tarde. Lo último que sé es que últimamente se realizan

visitas guiadas al barco. Es además el gran puerto del sur de la Laguna de Leucate. Por el contrario Leucate es ya una ciudad costera con mucha actividad marina un gran puerto náutico que da paso para entrar en dicha laguna. Es además la frontera entre el distrito de Pirineos Orientales y Aude.

Siguiendo con los puertos tenemos al norte Gruissan y Cap d'Agde. El primero es un bonito lugar famoso aparte de por sus ostras, por sus chalets de playa cada uno con sus pilotes para amarrar y un pequeño pero acogedor casco antiguo, pero si queréis acceder a la laguna del mismo nombre y según con que barco navegéis tendréis problemas con el calado. Agde vuelve a ser un emplazamiento vacacional desde donde podremos observar las grandes llanuras de arena que caracterizan a esta parte del golfo. A destacar el Musée Ephebe y la playa de la gran concha, Una playa de arena gris y agua color turquesa situada frente a la parte inferior del pequeño acantilado a lo largo del Cap d'Agde.

En todo caso estamos en la zona perfecta para los amantes de las ostras y no sería correcto pasar por aquí sin hablar un poco de ellas.

Tanto Gruissan como Leucate y también Bouzigues, son famosos por sus ostras que, aunque son de la misma especie, difieren en su sabor. Por una parte y criada frente a las playas de Narbona, tenemos la ostra de Gruissan que presenta una carne firme de sabor sutil y de la que podemos encontrar diversas especies no lechosas, como la Casanova, la Saint Martin o la Flor de Sal. Cada año se producen al redor de 150 toneladas de ostras de Gruissan. Por su parte, la ostra de Leucate se cría cerca de Perpiñán desde 1963. Cada año se producen entre 600 y 800 toneladas de esta ostra, y el 80 % de las ventas se realizan directamente en Leucate. Imaginaos el tema. Este marisco de carne firme y fina y ligero sabor a avellana también es conocido por el nombre de Cap Leucate, marca colectiva escogida por los productores del país.

Siguiendo nuestra ruta más al norte y después de dejar por el través un par de pequeños puertos sin mucho interés nos encontramos con un monte que rompe con el eterno paisaje plano, el monte Saint-Clair al pie de nuestro destino de etapa, Sète. Ese promontorio en medio de la gran llanura del Golfo, como un oasis.

Habrán sido unas catorce horas de navegación nocturna contando con viento favorable para poder alcanzar la bocana antes de las nueve de la mañana, dado que El acceso a determinados muelles del interior de la ciudad y a la laguna depende de la apertura de los puentes (levadizos o giratorios) que permiten entrar en los canales dos veces al día. Si se llega antes se permite amarrar en el muelle de espera sin coste alguno. En Sète tenemos dos puertos, Puerto de Saint Clair muy céntrico pero con pocas plazas y Puerto de Quilles, situado a las afueras de la ciudad, junto a las playas.

En Sète descubriremos la esencia más marinera de esta zona con una actividad constante tanto en su costa (un inmenso puerto pesquero) como dentro de sus canales como más allá de ellos, en la laguna.



Tenemos casi veinte horas de relax en la llamada “Venecia de Languedoc”. Aquí no nos faltaran actividades: una visita a la lonja o al Museo Paul Valéry, un paseo por el Monte Saint-Clair con una parada en el cementerio marino para visitar la tumba del dramaturgo Jean-Vilar un paseo por la albufera o alrededor de los muelles y canales, explorar el barrio de pescadores de la Pointe Courte o descubrir la casa de George Brassens, quizás uno de los personajes más conocidos de esta ciudad. Otra cosa interesante es acercarse a Les Halles: Un gran mercado con abundante producto local ostras y mejillones incluidos. Aquí es lugar para comer ya que hay muchos puestos especializados que ofrecen una auténtica cocina familiar y típica o para comprar las imprescindibles tielles de Cianni (empanadas). Si queréis ir recordad: Todos los días de 6 h a 13 h. Les halles, boulevard Gambetta. La subasta de pescado también es uno de los momentos importantes de la visita de esta ciudad llena de colores. De hecho, Sète es el primero puerto pesquero del Mediterráneo francés. El regreso de los arrastreros marca el ritmo de cada tarde en la ciudad. Por último también es aquí donde el Canal Du Midi se inicia. El canal va desde Toulouse hasta la albufera de Thau, en Sète; y es conocido como el Canal de los dos Mares por que une por vía fluvial el Atlántico y el Mediterráneo.

En el tema culinario tenemos La bourride de Sète. Un famoso y antiguo ragú de pescados blancos. Se compone principalmente de baudroie, nombre que recibe aquí el rape, algunas verduras y alioli. Se cuece el pescado en un caldo corto de verduras a base de tomates triturados y cebolla, aceite, vino blanco, azafrán, tomillo y cortezas de naranja. Se corta luego el baudroie, y se sirve finalmente cubierto con el caldo de alioli con mucho ajo. Este plato consistente se suele servir con patatas hervidas, y a veces, con picatostes. Todo ello puede ir acompañado de un vino blanco del valle del Ródano. También existe una versión marsellesa que tendremos ocasión de probar dentro de unos días.

La tielle de Sète, es una deliciosa torta de color dorado-anaranjado, Esta torta con el borde dentado va acompañada tradicionalmente de pequeños pulpos en salsa de tomate con especias, pero también puede llevar calamares, sepias o sardinas. Se suele utilizar una pasta de pan clásica para cubrirlo todo. Además puede servirse como entrante, caliente o fría. Como es práctica de transportar, es un plato muy socorrido en los picnics.

Volviendo a navegar y si tenemos poco calado y queremos entrar en la laguna de Thau quizás tengamos suerte y podamos ver alguna de las bandas de flamencos rosados que habitan en ella y después de descubrimiento del impresionante criadero de moluscos que aquí tienen instalado podremos elegir entre cuatro pueblos, , Marsellan, Meze, Bouzigues y Balaruc-les-Bains. El primero, Marsellan es una ciudad apacible a orillas del estanque que ha conservado el encanto de los pequeños paraísos discretos. No lejos de allí se hayan las bodegas donde se fabricaba antaño el aperitivo Noilly-Prat famoso vermut francés, consumido en aperitivo y especialmente utilizado en la cocina. Os recomiendo esta visita. El pueblo tiene además un pequeño puerto de carácter muy familiar. Bouzigues se dedica al cultivo de crustáceos, y es típico encontrar aquí a los productores locales que con los pies en el agua que nos ofrecen

degustaciones de sus especialidades: Ostras, mejillones y otros mariscos principalmente. Para los fanáticos, a mediados de agosto se celebra la fiesta de la Ostra.



Port Gardian

Navegar por el Golfo de León. 3/5

Información práctica para navegantes.



A la mañana siguiente tempranito levamos anclas en Sète e iniciamos nuestra ruta de navegación en esta ocasión rumbo este y de unas diez horas hasta cubrir las 65 millas que nos distancian de Martigues. Hasta llegar allí navegaremos por las costas de la Camargue, una zona de marismas entre dos brazos principales del delta del Roina caracterizada por su actividad ramadera especialmente sus caballos aunque también se cultiva la vid en el norte y el arroz en toda la zona. Los principales puertos que

encontraremos en el recorrido son: Frontignan, Palavas, Carnon, Le Grande-Motte, Le Grau-du-Roi, Saintes Maries de la Mer y finalmente Port-de-Bouc y Port Martigues.

Veámoslos un poco al detalle. Frontignan es relativamente pequeño y personalmente no le veo mucho encanto y con Carnon me ocurre un poco lo mismo. Antes prefiero recalar en Palavas Les Flots y visitar el museo Albert Dubout situado en la torre medieval a la que accederemos a través de un largo pantalán o sencillamente darme un paseo en una de esas



barcas que te llevan por los canales y hasta los estanques. Si disponéis de tiempo os aconsejo una visita a La abadía de Maguelone. Impresionante!.

Otra cosa es Le Grande-Motte. En Le Grande-Motte encontramos ya una gran ciudad a la que muchos llaman la playa de Montpellier y que recibe más de dos millones de

visitantes al año. Eso la convierte en uno de los centros turísticos más importantes de Francia y como tal nos ofrece de todo. Justo detrás de la ciudad pasa el Canal de Rhone a Sète, que la separa de la laguna de l'Or y entre el mar y la laguna esta gran ciudad de arquitectura homogénea y un poco grandilocuente. Personalmente no me apasiona aunque no puedo decir que la conozca bien y seguro que tiene sus lugares y sus momentos. Su puerto, construido entre los años 60 y 70 tiene todo tipo de comodidades. A pesar de eso nosotros no nos detendremos en ella ni en el siguiente gran puerto, Port Camargue un poco por las mismas razones.



Seguimos adelante y encontramos Grau-de-Roi ,y Port Camarge. Si Le Grande-Motte es una ciudad turística con grandes edificios piramidales Port Camarge es un inmenso puerto deportivo (base de catamaranes gigantes) y con forma de panal de abeja en medio de la Camarga. Le llaman puerto jardín por el equilibrio entre sus espacios verdes entre las superficies de agua. Fue construido a finales de

los 60 por el arquitecto Jean Balladur. Para ver: la playa salvaje de Espiguette. Otra cosa es probar de entrar en Le Grau-du-Roi aunque en un velero de mis dimensiones (44 pies) posiblemente no encontré donde amarrar, pero si vais con una motora desde aquí podéis llegar por canal hasta Aiguesmortes. Os lo recomiendo!.

Por tanto continuamos ruta y ahora dejamos por el través de babor Saintes Maries de la Mer capital de la Camarga y con su puerto, llamado Port Gardian, único refugio posible entre Foz y Cap d'Adge. Con numerosos amarres disponibles es el mejor lugar para dejar el barco si lo que se desea es descubrir el corazón del Parque Natural de la Camarga.

Quizás el Plato tradicional mas famoso de La Camarga sea la gardiane de toro. Se compone principalmente de productos locales. De este modo sólo se prepara con toros de raza Brava o Camarga que se benefician de una DOC. Por lo general se hace con una mezcla de carne entreverada, magra y gelatinosa, de la que se extrae del cuello, la carrillada y los solomillos. A la carne se añade un vino tinto con mucha consistencia, después se echa laurel, tomillo, ralladura de naranja seca, sal, pimienta, vinagre, cebolla y ajo. Por lo general, la gardiane de toro se acompaña con arroz blanco de Camarga. Esta receta, que se sirve como plato principal, es habitual en comidas familiares.

En cuanto al arroz, hoy día pueden apreciarse tres tipos de arroz de Camarga: el blanco, el negro, y el más característico de todos, el rojo, completamente teñido por una mutación natural. Este procede de la agricultura ecológica y se seca tras la cosecha al sol y expuesto al mistral. Este último combina a la perfección con carnes de la región, como la gardiane de toro de la que acabamos de hablar o el carpaccio de toro de Camarga DOP. También va de maravilla con el pescado. Para los atrevidos un aviso importante: Para su cocción se requiere mucho tiempo, con un remojo de unas 2 horas, seguido de una cocción de entre 30 y 35 minutos.

Nosotros continuamos hasta llegar por fin a Port-de-Bouc aunque no nos detendremos en él. Nuestro objetivo final está más allá del puerto, adentrándonos tierra adentro a través de un canal de más de tres millas hasta llegar por fin al tan deseado Port Martigues y aquí esperamos encontrar un amarre en la tranquilidad de un pueblo a orillas del estanque de Berre.

Después de todo un día de navegación como el que os acabo de describir, la jornada de hoy nos la vamos a coger con más calma. Por la mañana, después de un buen desayuno saldremos a conocer este pueblo situado parte de él en una isla de la laguna a la que podremos acceder desde el puerto para poder pasear por el canal de Saint-Sebastien, y dejarnos perder entre las tiendas y los cafès que rodean este paseo de casas de antiguos marineros hoy pintadas de color pastel. En el centro de la isla también podemos visitar la iglesia de la Madeleine, del s. XVII.



Por la tarde saldremos otra vez a navegar. Sólo nos separan unas 24 millas de Marsella, distancia que recorreremos en unas 4 horas para llegar con suficiente tiempo al puerto de Marsella para hacer los papeles necesarios en capitanía e ir a descubrir la noche de esta legendaria ciudad portuaria.

Navegar por el Golfo de León. 4/5

Información práctica para navegantes.



Sobre el puerto de Marsella, que deciros! Es uno de mis predilectos. En primer lugar por el emplazamiento, justo en medio de la ciudad, rodeado por muchos de los antiguos edificios que conforman su parte antigua. También por la forma: A parte de una bocana un poco estrecha una vez dentro el puerto es completamente rectangular, como si hubiesen metido todo un barrio en un cajón y lo hubiesen dejado al lado del mar. También me gustan sus olores: Olor a mar, a barcos moviéndose, a barcos parados de hace tiempo a barcos de madera. Olor a pescado, a pescadores y también a vendedores de pescado. Olor a pequeñas barcas de pescadores, olor a gente de paso, a gente que viene y a gente que va. Olor a diversidad, olor también de puertos lejanos traídos por estas gentes que vienen de todas partes y que pueblan este lugar.

Y sobre la ciudad, mejor no hablo. Escribiría otro largo párrafo sobre ella, de sus plazas, de sus monumentos, de sus lugares históricos y sus personajes célebres, pero nos alejamos demasiado de los temas marinos, o sea que os la dejo para que cada cual la descubra a su manera.

Pensándolo mejor os comento un par de cosas que no deberíais ir sin probar:

Por un lado, la famosa bullabesa de Marseille, que es una sopa compuesta por pescados de roca (rescaza, congrio, rubio, salmonete, lubina, etc.), y los siguientes ingredientes: cebolla, dientes de ajo, tomates, hierbas de Provenza y azafrán. Una salsa de especias, la rouille, y unos picatostes impregnados de ajo pueden acompañar a este plato provenzal.

Por el otro el pastis. La palabra pastis proviene del occitano provenzal pastis, que significa paté o mixtura, así como aburrimiento, situación desagradable o confusa (pastiche) en la lengua coloquial. Este famoso aperitivo marsellés es un alcohol a base de anís que se mezcla con agua. El pastis también puede servirse con jarabe de menta, jarabe de horchata o granadina. Esta bebida se consume fría, muchas veces con hielo, como aperitivo en las jornadas cálidas.

Finalmente las Navettes. . Esto son dulces que se elaboran con harina, azúcar, huevo, mantequilla y diversas especias, deben su nombre a que tienen forma de barca y se preparan tradicionalmente para la Candelaria (2 febrero).

En cualquier caso nosotros visitaremos Marsella a lo largo de la mañana y después de comer volveremos a salir a navegar esta vez para hacer una de nuestras travesías más cortas. 12 millas, unas dos horas y media nos separamos de Cassis, donde pasaremos la noche.



Por la mañana descubriremos este lugar asentado en una ladera de bosques y viñedos hecho de pequeñas calles con colores vistosos, de casas de pescadores, de terrazas que invitan a sentarse. Cassis es un lugar de destino turístico tanto por su propia belleza como por albergar cerca de ella el famoso Parque Natural de las Calanques. En realidad se acostumbra a decir que Cassis está protegido por dos monumentos de la naturaleza que son, por un lado Cabo Canaille, una inmensa mole de caliza blanca esculpida por el tiempo y el mistral y catalogada como uno de los acantilados más altos de Europa y por el otro lado, las impresionantes Calanques de la que más adelante os hablaré. Pero

por si a alguno todavía le faltan motivos para recalar en Cassis que no piense que este lugar tiene alguna relación con el Licor del mismo nombre, aquí solo encontrará excelentes vinos blancos o rosados que por supuesto aconsejo probar.

Uno de los imprescindibles de este pueblo es la visita a la pastelería "Autrefois". Aquí encontramos excelentes productos artesanales como los almendrados, pero además galletas de todos los sabores: a anís, a naranja... aceitunas al chocolate, barquitas, deliciosos caramelos, etc . Otro paseo recomendable es la visita al Castillo, aunque deberéis informaros bien pues sólo una calle os lleva a él. Finalmente la Plaza de la República, con sus tiendas y restaurantes es uno de los lugares más concurridos.



Mapa de las Calanques de Cassis.



Salimos de Cassis a la mañana siguiente, después del desayuno. Nuestro destino inmediato está a apenas unas millas, Les Calanques. Para los que no conozcáis, se llaman la Calanques a una parte de la costa que se extiende unas doce millas al nor-oeste de Cassis caracterizada por unos altos y estrechos fiordos que aparecen en su relieve hasta en 8 lugares diferentes. Algunos de ellos nos ofrecen fondeos idílicos entre grandes paredes de roca y pino y un mar de

agua cristalina. Para aquellos que queráis saber mas os recomiendo una visita a <http://www.calanques13.com/>



Por la tarde
emprenderemos nuestra
última travesía esta vez de
unas 140 millas, veinte y
cuatro horas de navegación
que nos permitirán ver el
Golfo de León desde sus
entrañas, a más de
cincuenta millas de la costa
y llegar sanos y felices al
puerto de la Escala al
atardecer para

desembarcar nuestras cosas y tomarnos algo juntos antes de la despedida.

Navegar por el Golfo de León. 5/5

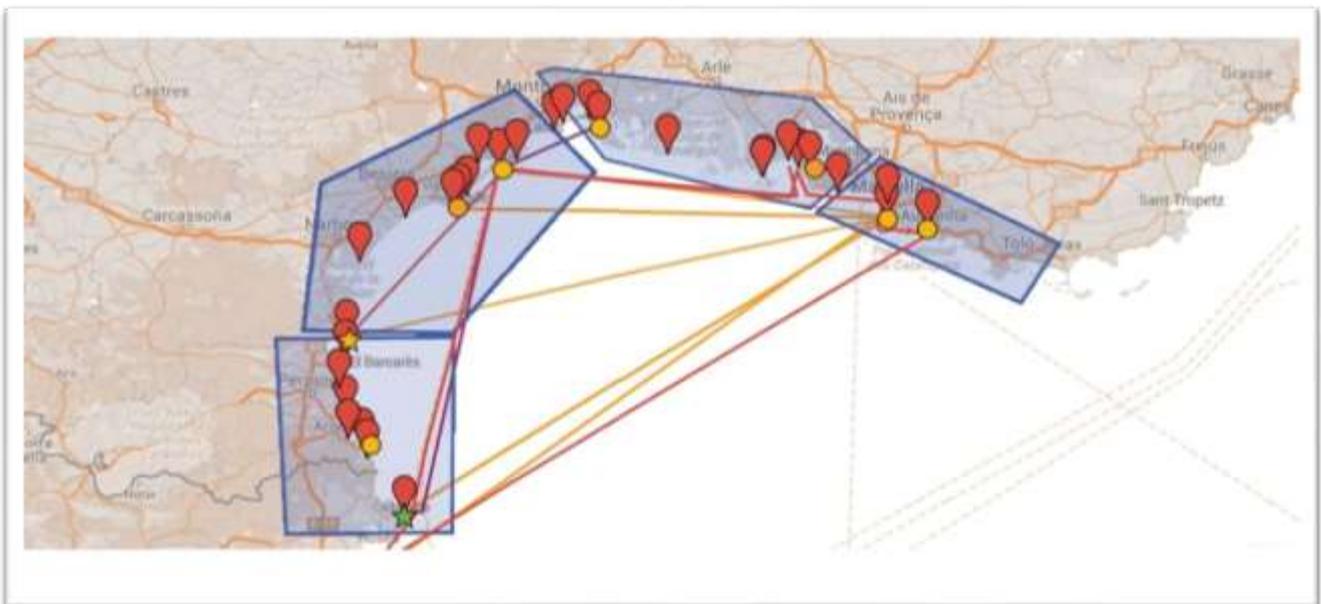
¿ Me he vuelto loco ?

De regalo, gratis, free, by the face, por el morro, por la cara y porque sí !!



Y es que en esta última entrega de mi serie de artículos sobre **Navegar por el Golfo de León** me he vuelto loco y he decidido que quiero haceros a todos vosotros dos buenos regalos: En primer lugar **un Mapa Interactivo** en el que se resumen los principales datos de esta ruta para que lo podáis consultar fácilmente pero también para que podáis gravaros en él toda la información que vosotros queráis. Y en segundo lugar he decidido unificar todos estos artículos en un **e-book en formato Pdf** para que todos os lo podáis bajar gratuitamente y así poder guardar y consultar toda la información de esta ruta de la manera más fácil y cómoda.

Primer regalo: EL MAPA.



Os paso el link al mapa que he creado con google maps. Es una herramienta excelente para facilitar la toma de contacto con la zona. En primer lugar te paso el link al mapa no editable en el que podrás ver toda la información. No la podrás modificar, pero tampoco perder.

[La ruta Marsellesa. Navegar por el Golfo de León](#)

by Vidamarinera @2016

Te explico lo que hay en él:

En la parte izquierda de la pantalla he creado 6 capas que podrás activar/desactivar para poder ver/ocultar la información que contiene cada una de ellas. Te comento cada una de las capas brevemente:

- 1 Todos los puertos.** Pues eso: todos los puertos de la zona con sus datos de contacto y la mayoría con su página web.
- 2 Distancias desde Marsella.** Las distancias en millas náuticas desde ese puerto hasta los destinos más destacados del golfo de León.
- 3 Distancias intermedias.** La distancia en millas náuticas entre diferentes puntos de recalada del Golfo de León.
- 4 Zonas.** Aquí dividimos el golfo en 4 grandes zonas que casi se corresponden con los departamentos administrativos franceses. No confundir los departamentos con las regiones pues estas se corresponden en nuestra zona con la de Languedoc-Roussillon y la de Provence-Alpes-Côte d'Azur. Pero no, los departamentos son los siguientes:
 - Pirineos Orientales.
 - Aude.
 - Hérault.
 - Bouches du Rhône.
- 5 Ruta.** Aquí aparecerá el trazado de la ruta que os describimos en estos artículos mostrando todos los puntos de recalada aunque en esta ocasión las distancias nos las dan en kilómetros y tendréis que hacer vosotros mismos la conversión.
- 6 Información del lugar.** Aquí destacamos algunos lugares de la ruta que aunque no paremos en ellos si que son de relevancia especial por diferentes motivos. En general encontrareis imágenes de dichos lugares, pero también puede haber links o textos cortos así como videos relacionados.

Debajo de esta columna encontrareis la opción de google maps donde os deja escoger el mapa base que aparecerá en la visualización y cambiarlo tantas veces como queráis.

Finalmente os adjunto un link al mismo mapa pero con la versión abierta para que vosotros mismos podáis editarlo y completarlo con vuestra propia información. Si alguno tiene dudas puede consultarnos a través de la página. Aquí va el link:

[La ruta Marsellesa. Navegar por el Golfo de León EDITABLE](#)

Segundo regalo: Todo en un E-BOOK GRATIS.

Y es que lo prometido es deuda. Aquí va mi segundo regalo:

La ruta Marsellesa. Navegar por el Golfo de León.

(Clica aquí para descargar)

Un magnífico e-book en formato Pdf que reúne todos los artículos que hemos publicado sobre esta ruta para que lo disfrutéis de la manera más cómoda y rápida posible y para que podáis guardarlo fácilmente hasta el día en que decidáis aproar hacia estas aguas. Aquí os estaremos esperando con los brazos abiertos la gente de **Vidamarinera**.

Gracias por seguirme y hasta pronto,

Robert Llorens
Vidamarinera

Listado de las principales bodegas de la zona:

VIGNOBLES CAP LEUCATE

67 village Merlin village Merlin
PORT LEUCATE
11370
LEUCATE
Tel. : +33 4 68 33 20 41

LA FERME BITERROISE

1096 route de Corneilhan
34500
BEZIERS

CHATEAU DE RAISSAC

Route de Murviel
RD 19
34500
BEZIERS

DOMAINE PIC JOAN

Route Départementale 914 Avenue Alain Gerbault
66650
BANYULS-SUR-MER
Tel. : +33 6 21 34 20 96

CHÂTEAU VALMY

Chemin de Valmy
66700
ARGELES-SUR-MER
Tel. : +33 4 68 81 25 70

CHATEAU DE LA PEYRADE

Rond point Salvador Allende
34110
FRONTIGNAN
Tel. : +33 4 67 48 61 19

CELLIER DES DOMINICAINS **

Place Orfila
66190

COLLIOURE

Tel. : +33 4 68 82 05 63

CELLIER DES TEMPLIERS

Route du Mas Reig

66650

BANYULS-SUR-MER

Tel. : +33 4 68 98 36 92

FRONTIGNAN MUSCAT

14 avenue du Muscat BP 136

34110

FRONTIGNAN

Tel. : +33 4 67 48 93 20

MOULIN DU MONT RAMUS - MR JOUGLA MATHIEU

34550

BESSAN

Tel. : +33 6 74 79 85 25

DOMAINE DE MAGUELONE

34250

PALAVAS-LES-FLOTS

Tel. : +33 4 67 50 49 88

DOMAINE DE PRADINES LE BAS

Domaine de Pradines le Bas D154 Route de Corneilhan

34500

BEZIERS

Tel. : +33 4 67 30 63 52

KARINE ET YVAN CAUSSEL

Le Mourre Blanc

34140

MEZE

Tel. : +33 4 67 43 70 66

BEAUVIGNAC - CAVEAU DE MEZE

Route de Pézenas

34140

MEZE

Tel. : +33 4 67 43 80 48

DOMAINE DE BELLE MARE

Chemin Départemental 18
34140
MEZE
Tel. : +33 4 67 43 17 68

DOMAINE DU MAS DE MADAME

9017 route de Montpellier
D612
34110
FRONTIGNAN
Tel. : +33 6 07 38 77 89

CHATEAU LE BOUIS

Route bleue
11430
GRUISSAN
Tel. : +33 4 68 75 25 25

DOMAINE DE MI-COTE

510 traverse de Colombiers VC 9
34500
BEZIERS
Tel. : +33 4 67 28 85 73

DOMAINE SAINT-ANDRE

Route de Marseillan
34140
MEZE
Tel. : +33 4 99 04 94 73

BANYULS L'ETOILE

26 avenue du Puig del Mas
BP 3
66651
BANYULS-SUR-MER
Tel. : +33 4 68 88 00 10

CHATEAU DE REY

Route de Saint-Nazaire
66140
CANET-EN-ROUSSILLON
Tel. : +33 4 68 73 86 27

VIGNOBLES CAP LEUCATE

Résidence l'anse du paradis
2 avenue Francis Vals
11370
LEUCATE
Tel. : +33 4 68 40 17 74

LES CAVES RICHEMER - CAVEAU DE AGDE

2 boulevard du Soleil
34300
AGDE
Tel. : +33 4 67 94 25 25

LES VIGNERONS DE SERIGNAN

114 avenue Roger Audoux
34410
SERIGNAN
Tel. : +33 4 67 32 23 26

LES VIGNOBLES DE MONTAGNAC

15 route d'Aumes SCAV
BP 08
34530
MONTAGNAC
Tel. : +33 4 67 24 03 74

LES CAVES RICHEMER - CAVEAU DE MARSEILLAN VILLE

1 rue du Progrès
34340
MARSEILLAN
Tel. : +33 4 67 77 20 16

==== No se vayan todavía... ====

AUN HAY MAS

====  ====

Y para terminar y para los que siempre queréis más, [aquí os dejo un link](#) a la biblioteca del Triana, un aparatado de nuestra página web donde suelo publicar reseñas de libros relacionados con el mar.

Vidamarinera, 2016

