

# VÄRLDENS VINER

NUMMER 2, 2013, PRIS 79 KRONOR

VI HAR PROVAT  
**MALLORCAS  
BÄSTA VINER**

PALMA DE MALLORCA  
**GUIDE TILL STAD  
I VÄRLDSKLASS**

HITTA BÄSTA HOTELEN  
**BO LYXIGT  
PÅ MALLORCA**

ÖARNA BJUDER PÅ  
**GENUIN MAT  
SOM ÖVERRASKAR**

**VIN & MAT FRÅN  
MALLORCA  
MENORCA  
IBIZA  
FORMENTERA**

**148**  
INSPIRERANDE  
**SIDOR**

*Underbara*  
**Baleareerna**  
har lämnat grisfesten bakom sig



7 388019 707909  
RETURVECKA V 39



*Innehåll*  
nummer 2, 2013

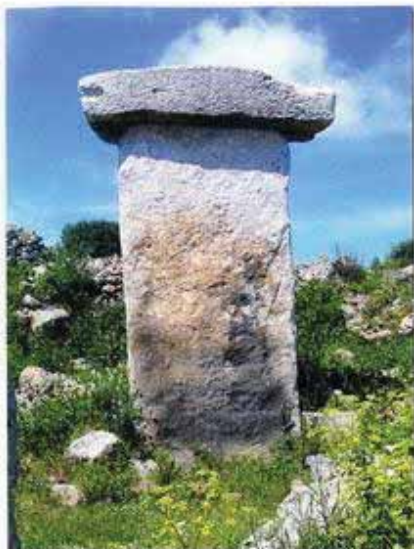
- 08 Kort och kul**  
Om sandaler, gin och balleriner.
- 16 Mallorca: Turistön**  
Den har lämnat grisfesten bakom sig.
- 22 Genuint på Can Amer**  
Restaurang i Inca, staden mitt på Mallorca.
- 26 Palma är Mallorcas nav**  
Här finns shopping, gastronomi och unik atmosfär.
- 30 Can Cera**  
Hotell i historiska kvarter.
- 32 Från stenslungarna till turisterna**  
Det strategiska läget har legat öarna i fatet länge.
- 36 Emilio har hittat hem**  
Han kallar sin mat fine fusion.
- 42 Avskalat à la Fosh**  
Numera är det salt och olivolja som gäller för Mike Fosh.
- 46 Vinområden & druvor**  
Först 1991 fick ett område DO-status, 2001 kom det andra.
- 50 Största bodegan**  
Macià Batle vill återupprätta ryktet.
- 56 Guldkantat exportläge**  
Producenten José L. Ferrer finns överallt.
- 62 Utanförskap ger strängare krav**  
Anima Negra – Mallorcas bästa vinhus.
- 68 Småskaligt hos Toni Gelabert**  
Bars fem hektar men 15 olika viner.
- 72 Tre generationer Jaime**  
På Bodega Son Prim har det gjorts vin länge.
- 76 Baleareernas bästa vin**  
Test – högst i topp en öklassiker.
- 78 Puerto de Sóller**  
Fiskeby för finsmakare.
- 80 Sóller**  
Pärta mitt i apelsinlunden.
- 82 Delà**  
Kontemplativt lugn i ordred turistmiljö.
- 86 Lyx!**  
Hotellet La Residencia borde ha fler än 5 stjärnor.
- 92 Valldemossa**  
Kändisar och konstnärer i skyddshelgonets by.
- 96 Andratx**  
I skydd mot piraterna.
- 100 Pollença**  
Byn med vin i centrum.
- 102 Son Brull**  
Hotell med osviklig känsla för detaljer.
- 108 Meny à la Mallorca**  
Anders Leven dukar upp.
- 116 Menorca**  
Här härskar lugnet.
- 120 Glada kor**  
Inte konstigt att Menorcaost är så god.
- 123 Två av Chardonnay**  
Bodegas Binifadet – Menorcas största vinproducent.
- 126 Samarbete ger mersmak**  
Hort de Saint Patrici – en ytterst liten vinproducent.
- 130 Smått och gott**  
Majonnäs, Mahonost, Sobrasada, hummer & Palo.
- 132 Perfekt golf**  
Allt från lyxiga, svåra banor till charmiga anläggningar.
- 136 Ibiza – Rock & Salt**  
Hippies, rockstjärnor, salt & vin.
- 140 Formentera – nakna stränder**  
Cykel eller moped? Bedräkt eller inte?
- 141 Vinkrysset**  
Vi söker tre namn bland öarna.
- 142 Lev drömmen**  
Rialto – förr bio, nu designbutik.



### Prenumerera

Ge bort eller prenumerera på Världens Viner.





## Stengammalt

**ÖVERALT PÅ BALEARERNA** stöter man på dem: stenmonumenten som uppfördes mellan 2000 och 100 år före Kristus. De finns i tre varianter: "Navetas" som uppförts med stora klippblock och ser ut som upp-och-nervända båtar – de kan ha använts som gravar; "Talayots" är stora stentorn, en del är nio meter höga, som användes för krigsföring. På Menorca finns drygt tolv byar med mer än 250 talayots. "Taulas" slutligen finns endast på Menorca och är upp till tre meter höga, rektangulära kalkstensplattor krönta av en tvårieggande platta så att de ser ut som versala T. Ingen vet vad de användes till men man gissar att det är en sorts offerplatser. Vad man heller inte vet är hur man bar sig åt för att få upp de enorma takstenarna. "Taulas" betyder "bord" på katalanska, fast lite intressant i sammanhanget är att "tau" också är ett T-format kors, omväxlande kallat crux comissa, egyptiskt kors eller antoniuskors. Kan det enbart röra sig om en slump?



## Ostigt

**HORT DE SAINT PATRICI** på Menorca har gjort ost i drygt 30 år. Idag producerar de också vin och olivolja, driver ett ostmuseum och hotellet Ca Na Xini alldeles intill, och naturligtvis kan man avsmaka både deras ostar och viner i deras butik.

## Klubbaktiviteter

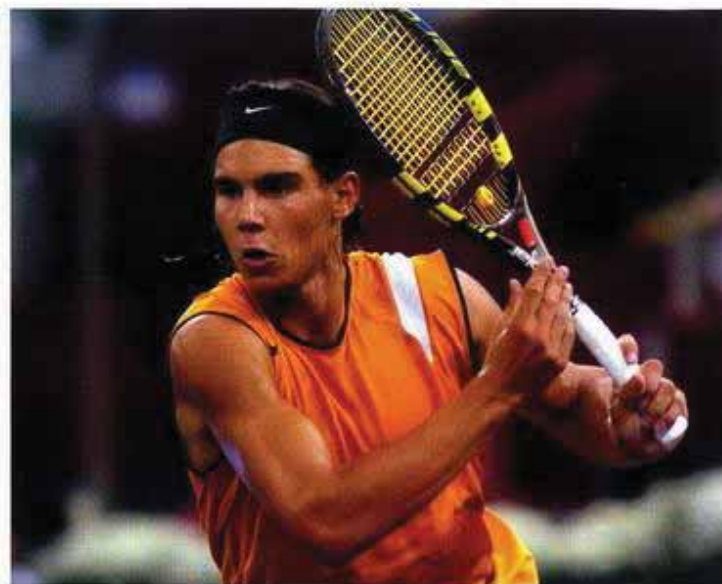
**NATTKLUBBEN PRIVILEGE PÅ IBIZA** säger sig vara världens största, den har 20 barer och plats för 10 000 festprissar (och –prissor). Huvudlokalen är stor som en flyghangar och takhöjden är 25 meter, i mitten finns en swimmingpool och på en ramp över den arbetar DJs oavbrutet mellan juni och oktober som är öns partysäsong. Byggnaden användes också för att spela in videon till sången Barcelona av Freddie Mercury och Monserrat Caballé. Mest känd av nattklubbarna är kanske Pascha på ibizahavnens norra sida, den har varit igång sedan 1973, har 15 barer och kan ta emot 3000. Andra kända klubbar är Amnesia, Space, Eden, Es Paradis och DC10. På grund av det stökiga festandet försöker öns politiker att uppmuntra en mer kultiverad och lite stillsammare turism, nattklubbarna får numera ha öppet till "bara" klockan sex på morgonen, och alla nya hotell som uppförs måste vara femstjärniga.



## Mallorcamuskler

**RAFAEL NADAL** föddes 1986 i Manacor på Mallorca. En farbror upptäckte hans tennistalang och såg till att han började träna redan vid tre års ålder. När han var fjorton ville spanska tennisförbundet att han skulle flytta till Barcelona och träna, men han och familjen sa nej till det eftersom de inte ville att tennisen skulle inverka negativt på hans utbildning. Men redan året därpå blev han professionell och vann sitt första Grand Slam (Franska öppna mästerskapen) när han var nitton.

Han har rankats som världsetta vartenda år sedan 2008. Han kallas "Muscles from Majorca" och reser hem så snart han kan till huset i Porto Cristo på Mallorcas östra sida. Han har också inlett Fundación Rafa Nadal, en sportfokuserad välgörenhetsorganisation som riktar sig till socialt utsatta barn.



## Bara fler och fler

**PALMA DE MALLORCA AIRPORT** har hållit på att ständigt byggas ut sedan 1953, då den upphörde att vara en militärbas. Sedan kom turisterna i allt större horder och allt oftare. 1962 hanterade man en miljon resenärer och byggde ännu en terminal. 1965 var antalet två miljoner och ytterligare en ny bana anlades. 1980 var siffran sju miljoner och sex år senare tio miljoner vilket ledde till att ännu en terminal initierades. Den började byggas 1993 och ritades av den mallorcanse arkitekten Pierre Nicolau Bonet. I juni 2012 noterades månadsrekordet två miljoner passagerare – årligen handlar det numera om tjugo miljoner.

## Barcelona

## Lillön

**MENORCA** ligger cirka 4 mil nordöst om Mallorca och är lite drygt 694 km<sup>2</sup>. Namnet kommer från latinska "Insula Minor" som senare blev "Minorca", dvs "den mindre". Invånarantalet pendlar mellan 70 000 och 150 000 beroende på turistsäsong eller icke. Huvudstad är Mahón (Maó på katalanska), näst största stad är Ciutadella som ligger i söder. Hela ön är förklarad som biosfärreservat av UNESCO.



## Partyön

**IBIZA** är till ytan 572 km<sup>2</sup>, folkmängden uppgick 2012 till 137 357 invånare. Under sommarsäsongen finns där förstärkt avsevärt fler, charterturismen är mycket stor – och mycket ung, för ön kallas "partyön" och ett rykte om oändliga fester. Men det finns faktiskt jordbruk också och då odlas mest oliver, lanska kallad Mallorqui, som dock skiljer sig åt från by till by. Åttio procent av invånarna arbetar inom turistsektorn som står för 80 % av BNP.

## Palma de Mallorca

BALEARS

## Storön

**STÖRST** av Balearernas öar är Mallorca, eller Majorca som det blir på engelska som ju mer lever upp till det latinska ursprungsnamnet "Insula major" (stor ö) som blev "Maiorica" – "den större". Den är 3 640 km<sup>2</sup> stor och har 870 000 invånare. Huvudstad är Palma. Språket på Mallorca är en lokal variant av katalanska kallad Mallorqui, som dock skiljer sig åt från by till by. Åttio procent av invånarna arbetar inom turistsektorn som står för 80 % av BNP.



## Plattö

**FORMENTERA** är en mindre ö som ligger söder om Ibiza och i motsats till de övriga Balearerna är den helt platt och med andra ord utmärkt att cykla på. Den är 83 km<sup>2</sup> stor och totalt har den ungefär 7 500 invånare. Namnet sägs komma från det latinska ordet "frumentarium" som betyder spannmålsmagasin eller kornbod. Från maj fram till tolfte oktober hålls varje onsdag och söndag hantverksmarknaden La Mola Art and Crafts Fair. Den tog sin början 1984 på ett privat initiativ, idag är den mer aktiv än någonsin. Formenteras kommun och hantverksförbundet på ön garanterar äktheten hos alla varor. Och här hittar man allt möjligt, från korgar, smycken, glas, textilier, keramik, läderarbeten, etc etc till elgitarrplankor.



## Enkel lyx?

**CAMPER** ÄR ETT SKOPFÖRETAG och namnet är katalanska och betyder "rustik". Det grundades 1975 av Llorenç Fluxà Rosselló när han ärvde en skofabrik på Mallorca efter sin far. De har numera 52 butiker runt om i USA, Europa, Australien och Asien och öppnade sin första egna butik i Malmö 2009 (på Larohegatan 7). Sedan 2008 har de också utvidgat verksamheten till att omfatta hotell och restauranger. De sponsrade Emirates Team New Zealand Volvo Ocean Race 2011/12 och kommer att göra det också vid America's Cup 2013 i San Francisco. Deras slogan är "Luxury...in simplicity". Och på ett ställe beskrivs deras skor så här: "Behagliga och sköna skor som med en lekfullhet av broderade fjärlar och slingriga detaljer sticker ut och erbjuder en personlig stil".

## Ögin

**I ÖVER 200 ÅR** tillhörde Menorca Storbritannien, tusentals sjömän och soldater var stationerade där och vad de saknade på bärer och restauranger var hemlandets favoritdryck: gin. Några entreprenörer i Mahón började då importera enbär och destillerade gin på vin från Medelhavsområdets vingårdar. Det var en framgångsrik idé och gin blev en allt vanligare dryck på Balearerna. I början av 1900-talet grundade Miquel Pons Justo ett destillereri och döpte sin gin till Xoriguer som var namnet på en väderkvarn från 1784 där hans familj under flera generationer gjort mjöl.



## Sverigepremiär

av **SPIEGELAU**  
THE CLASS OF GLASS

## IPA-glas (India Pale Ale)

En ny era för <sup>alla</sup>ölskare

IPA glaset ingår i Spiegelau's Beer Classics serie vilket är en serie med glas utvecklade för olika ölsorters specifika karaktär. Glaset i serien är tunnblåsta med en tunn kant för den optimala känslan och smaken. Utformningen av glaset är gjord för att ölen ska släppa ifrån sig hela sitt spektrum av smaker vilket förhöjer upplevelsen genom både näsa och mun.

Glaset är framtaget tillsammans med två av USA:s ledande IPA bryggerier; Sam Calagione på Dogfish Head och Ken Grossman på Sierra Nevada.

För mer information vänligen besök:

[www.briscapo.se](http://www.briscapo.se)

Eller kontakta oss på: 0431-445880



## Ösandaler

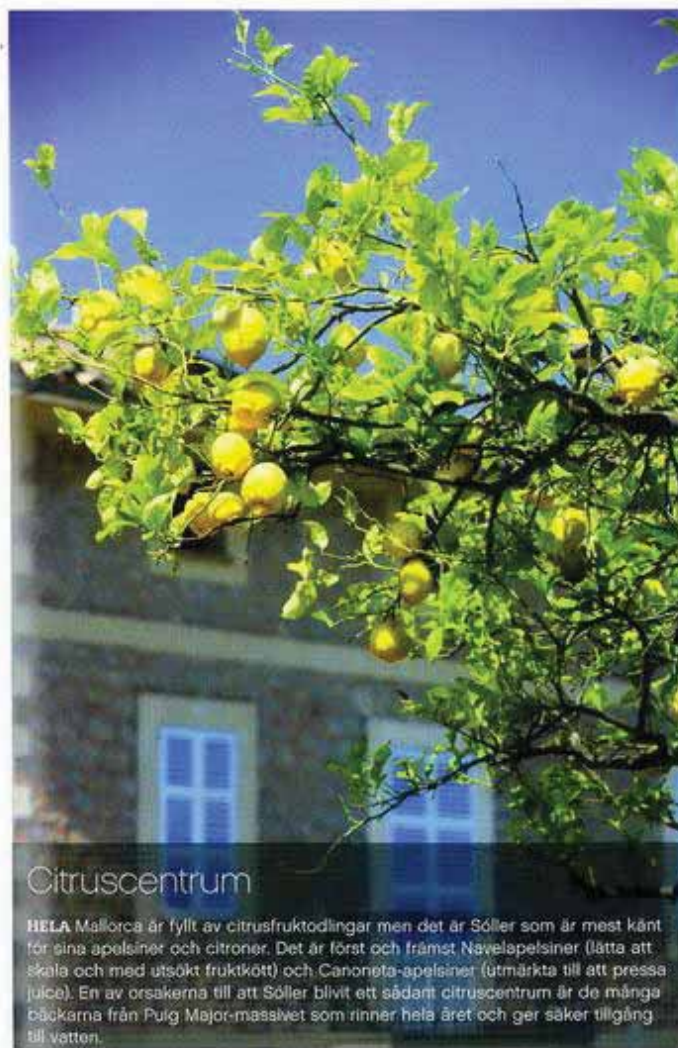
"**AVARCA**" eller "abarcas" är sandaler som görs lite här och där men anses komma från Menorca från början. De görs av läder och sulan gjordes från början av återanvända bildäck. Sulorna ser fortfarande ut som i däck men görs numera i speciella gjutformar. De lokala myndigheterna utfärdar certifikat till de firmor som gör "äkta" avarcas, som familjeföretaget Avarca Pons (Calzado Stefany's S.C.) i Ciutadella till exempel, de har tillverkat Menorcasandaler sedan 1945 och drivs idag av tredje generationen.

Visste ni förresten att en sandal kännetecknas av att tårna syns? Gör de inte det är det inte sandaler ni har på er.



## Mallorca-Miró

**JOAN MIRÓ GEFTE SIG** med Pilar Juncosa i Palma på Mallorca 1929, men de bodde i Paris fram till andra världskrigets utbrott 1939 då de med nöd och näppe lyckades fly och tog sig till Mallorca där Miró bland annat målade den serie gouache-målningar som gavs namnet "Constellations". 1948 skrev han: "Mallorca is a truly beautiful island. In some places, it still feels as fresh as if the world had just been created. That's not something you will find in the Parisian environments we have visited.". 1954 bosatte sig paret permanent på ön. Fem år senare köpte de egendomen Son Boter med ett 1700-talshus som blev hans ateljé. 1961 grundades Fundació Pilar i Joan Miró och paret donerade Joans ateljéer och alla konstverk och dokument i dem till den; ett par år tidigare hade staden Palma godkänt stiftelsens syfte och grundläggande tankegångar. 1983 avled Miró och tre år senare donerade änkan en mängd konstverk som möjliggjorde att arkitekten Rafael Moneo ritade och uppförde en museibyggnad på egendomen som idag är ett museum i sin helhet, inklusive parken med många av Mirós skulpturer.



## Citruscentrum

**IELA** Mallorca är fylld av citrusfruktodlingar men det är Sóller som är mest känt för sina apfelsiner och citroner. Det är först och främst Navelapfelsiner (lätta att skala och med utsökt fruktökt) och Canoneta-apelsiner (utmärkta till att pressa juice). En av orsakerna till att Sóller blivit ett sådant citruscentrum är de många bäckarna från Pulg Major-massivet som rinner hela året och ger saker tillgång till vatten.

## Slottsutsikt

**CAPTELL** de Bellver (på katalanska) är ett av ett fåtal runda slott i Europa, det uppfördes i gotisk stil på 1300-talet, på en kulle tre kilometer nordväst om nuvarande Palma på Mallorca. Det byggdes av (eller åt) Mallorcakungen Jamie II och var i första hand avsett att vaka stadens inlopp, och man har med andra ord en fantastisk utsikt därupifrån. Det användes militärt ända fram till 1900-talet, men donerades till staden Palma 1931 av den andra spanska republiken (1931-1939). Det blev museum redan året därpå. Sedan 1976 inhyser det stadens historiska museum och är idag en av öns större turistattraktioner.



## Prinsessans kläder

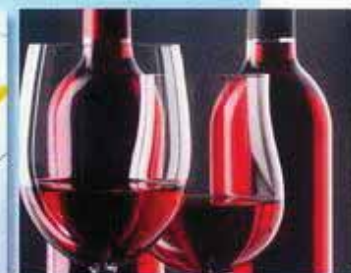
**TYNDEB** slutet av 1960 och 1970-talet var det många hippies som drog till Ibiza (sedan kom diskofestprissarna). Märket AdLib Fashion grundades 1971 av en jugoslavisk prinsessa (!?) vid namn Smilja Mihailovitch (1918-1994). Hon inspirerades en hel del av hippiekulturen och dess mode. Företagets motto är "Klä dig som du vill, men med stil". Man använder alltid naturfiber och vitt är den dominerande färgen i deras sortiment. Företaget arrangerar också varje tidig sommar en modevecka på Ibiza och Formentera, där inte bara deras egna utan också andra lokala designers får chans att visa sina kläder.



Få turistparadis har genomgått en sådan fullständig förvandling under så kort tid som Mallorca. Från grisfest till gastronomiskt paradiset där turismen idag är mer intresserad av lokala produkter än helstekt gris med tillhörande sangria. Nej, Mallorca med tillhörande Menorca och Ibiza, bjuder idag på exklusivt boende, toppgastronomi och överraskande bra viner. Men så har det inte alltid varit.

Text: Johan Franco Carreceda Foto: Piedad Sancho-Mata, Justo Manuel Sanz, Oscar Pipkin/IGEX

# Turistön som lämnat grisfesten bakom sig



VI ANLÄNDER SENT EN SÖNDAGSKVÄLL, det är i början av april, året är 2006. Den värsta turistsäsongen har ännu inte börjat, även om planet var fullt av hoppfulla amatörgolfare och semesterfirare på jakt efter några dagars sol och värme. På flygplatsen står researrangörernas representanter i sina färgglada arbetskläder och ler brett mot de nyanlända. Men vi smiter förbi, packar in våra väskor i hyrbilen och ger oss av, bort från Palma, bort från turiststråken, huvudleden på vilken de flesta tillfälliga besökare hamnar.

En dryg halvtimme senare har vi tagit oss upp mot Inca, en av öns största städer. Den ligger i inlandet, en två kurva från vägen som går mellan Palma och Alcudia. Det har blivit sent, lite kylslaget och vi är hungriga. Och det är egentligen nu problemen börjar.

Man skulle kunna tro att en ö som Mallorca, som har miljontals med besökare från nästan hela världen, också har ett oändligt utbud av exempelvis boende. Men att så inte är fallet blir vi varse redan vår första timme på ön. Vi cirkulerar först runt i staden, storögt letar vi efter en neonskylt som ska förkunna hotel, hostel eller pension, de tre olika beteckningarna för logi i Spanien. Men ingenting. Temperaturen letar sig ner under tiostrecket och stadens torg börjar avfolkas. Klockan är inte mer än nio på kvällen.

Vi parkerar bilen och tar en promenad på gatorna i centrum. Jag frågar ett äldre par om de vet något hotell, men de tycks helt oförstående, jag frågar några till men de skakar på huvudet och skyndar vidare. Till slut stoppar jag bryskt en ensam medelålders man.

– Hotell, i den här staden? Nej, det hittar du inte. Jag tror att det finns en familj som hyr ut ett rum, men jag vet tyvärr inte var de bor.

Riddå. Världens kanske mest kända turistö har inte ett hotell i en av öns största städer. Det är klart, hade vi hållit oss långs med kusten hade det vinnat av sovsmöjligheter. Men det var ju kusten vi vill bort från.



→ Efter en stunds jagande får vi till slut napp. En äldre herre förklarar att det finns ett hotell knappa milen från Inca, men han är inte säker på att det har öppnat ännu. För säsongen.

Vi kör genom det mörka landskapet och hittar till slut en fantastisk byggnad mitt ute i ingenstans, ett gammalt medeltida palats som är omgjort till hotell för besittna. Det är mörkt, vi ringer på klockan vid muren, grinden är stängd. Efter en tid som känns som en evighet svarar någon med släpig röst.

- Sjä?

- Har ni några lediga rum? frågar jag.

- Allihop, svarar den släpiga rösten och släpper in oss.

Vi befinner oss på Casa del Virrey, ett fyrstjärnigt hotell med oanade möjligheter. Vi är ensamma, får välja vilket rum vi vill till priset av ett enkelrum modell standard. Min svit har en sovsal med en säng som ser ut att vara två dubbelsängar bredvid varandra och ett sällskapsrum med två soffor, två tunga ekbyråer och en dörr ut till takterrassen. Toaletten är stor som en normaletta i Sverige. Vi smälter intrycken ett ögonblick

och är sedan lika snabbt nere i restaurangen. Jodå, den är öppen lovar receptionisten och vi beställer mat från meny på tre språk. Vinlistan är gedigen men dessvärre utan det vi kom hit för, vin från Mallorca, däremot både från Rioja och Ribera del Duero.

När vi suttit i någon timme dyker det upp ett ungt spanskt par som ser ut att vara på flykt vardagliga bekymmer och brustna relationer på hemmaplan. De ser sig omkring, han med vigselring, hon utan, lite oroligt, och tar ett bord i hörnet. Sedan sitter de tysta. Det är först när första vinlaskan är halvtom som de börjar konversera mer avspänt.

Ja, det märkliga är att det händer just precis nu i ett turistparadis som om några veckor kanske ska översvämmas av män

i kortbyxor i grälla färger, kvinnor i lätta sommarklänningar och barn med spår av glass kring hela ansiktet. Men nu är det helt öde, det är ett främmande land och de människor som tar emot oss verkar mer än lovligt förvånade över att vi är där. Vi har så att säga delar av ön för oss själva. Det märks inte minst under de dagar som följer. Och det är en hel del dräpliga

**Och det spännande är att många gör det på lokala druvsorter, som gör det unik utan att det blir onödigt exklusivt.**



situationer som förföljer oss under hela vistelsen. Som dagen efter på detta extraordinära hotell, vi har betalat kvällen innan för att vi snabbt ska kunna ge oss iväg, men till ingen nytta. Vi är nämligen inlåsta. Jag går runt i den gamla medeltida byggnaden och ropar. Men ingen svarar. Först efter en halvtimme sladdar en liten Seat upp på grusplanen framför byggnaden. Ur hoppar en ung kvinna som nästan faller baklänges när hon ser oss stå vid receptionen innanför glasdörren och stirra på henne med irriterad blick.

- Jag är ledsen, men jag trodde vi inte hade några gäster i natt, förklarar hon.

Som kompensation bjuder hon på frukost med uppskuren skinka, getost från trakten och nypressad apelsinjuice.

Men det här är sju år sedan, och redan då insåg vi att Mallorca genomgått en enorm förändring, lämnat grisfesten bakom sig och presenterar sig på ett helt annat vis. Nu, emellertid, är läget helt annorlunda. Några dagar i presens på lyxresorten La Residencia, femstjärnigt, egen pool till rummet som mer liknar en luxuös lägenhet på östra Manhattan i New York City. Man nyper sig i armen och frågar sig: Hur kunde det bli så här?

Kör man idag sträckan Palma Alcudia blir man →



Idag erbjuds man som resenär till Islas Baleares det bästa, oavsett om det handlar om vin, gastronomi eller golf. Men det var inte länge sedan grilfesten lockade massutrustningen.

→ varse hur rent det är, infrastrukturen är en dröm, vägarna närmast mjuka i sin nylagda asfalt (inga EU-pengar här inte!). Men som man har satsat på Mallorca och tillhörande paradisoarna Menorca, Ibiza och Formentera! Något som ger resultat. Man satsar på turister med pengar och när de kommer, ställer de högra krav, som så småningom infrias och får fler turister med pengar komma på besök.

Att de femstjärniga hotellen poppat upp som kantareller en regnig höst i Sverige är med andra ord självklart. Och lite förvånansvärt är det kanske att tyskarna får mycket beröm av den inhemska turistnäringen, ja, tyskarna, alltså de från Tyskland. De, säger hotellägare, chefskockar och sommelierer, är inte bara intresserade av kvaliteten och betalar gärna för det, det ska dessutom vara lokala produkter och detta har fått öarna att blomstra. Oavsett om det handlar om boende, mat eller vin.

Spiralen är uppåtgående, inte nödvändigtvis i lyx, utan till något som är unikt. På La Residencia i Deia är det visserligen lyxigt, men det är ändå inte det som imponerar, utan det är att hotellet med sina 67 rum, två restauranger och flera uppvärmda pooler ändå har en personlig, varm atmosfär som också smittar av sig på de boende.

Men det här är bara ett exempel av hundratals. Även på Menorca och Ibiza har förvandlingen varit enormt påtaglig. Det växer upp lyxhotell med spa, tennisbanor och välfyllda vinkällare runt om på Islas Baleares. Golfen får allt större utrymme och jakten på de välbeställda turisterna fortsätter med oförtrutet intensitet.

Då kan man ju undra hur det här slår på vinsidan och gastronomin. Ja, det blir samma sak här. Om folk vill ha lokalt och ställer anspråk, då fixar man det. Idag ser vi en gryende vinindustri med överraskande potential, en del fortfarande med barnsjukdomar medan andra producenter gör vin i högsta divisionen. Och det spännande är att många gör det på lokala druvsorter, som gör det unik utan att det blir onödigt

exklusivt. I köket är det samma sak, man värnar det lokala och det är klart, med tanke på det utbud som finns är det kanske lätt, men tidigare har intresset varit, bland besökare, mycket svalt och fortfarande ser man alldeles för många krogar med köttbullar på menyerna, på svenska, köttbullar som är prefabricerade.

På exportsidan finns emellertid mycket att göra. De flesta vinerna lämnar inte ens ön, exporten, som de kallar den, till fastlandet är bara någon procent. Och till övriga Europa marginellt mer. Men som någon vinproducent sa, efter en lunch med några glas vin: Varför ska vi exportera när vi har en internationell marknad på ön? Men det resonemanget håller inte, inte idag, inte i krisens Spanien, och det har fler och fler insett. Nu, menar producenterna, har de ett gyllene läge att visa upp sig, inte bara på hemmaplan, utan även på den internationella markanden. Och det är inte en dag för sent, för det är de värda, vinerna från Balearerna.



This is not  
just a Prosecco.  
It's Mionetto.



Since 1887 Mionetto has been writing its story from the heart of the enchanted Prosecco area in the North-East of Italy. Its inimitable style and excellent quality are expressed in the refined sparkle and the aromatic blend of honey, apricot and apricot hints of Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry.

Mionetto Prosecco D.O.C. Treviso Extra Dry  
Art nr 7749 / Alk. 11% / Pris 69 kr

FONDATA NEL 1887  
**MIONETTO**  
*Bollicine Italiane*

Varannan förare som omkommer i singelolyckor i trafiken är alkoholpåverkad.

# Genuint på Can Amer

Genuint långt innan det genuina blev på modet – så är det på restaurang Can Amer i Inca, staden mitt på Mallorca.

Text: Johan Franco Cereceda Foto: Restaurangen

DET FINNS VISSA RESTAURANGER man liksom faller handfäst för, det är en viss stämning, något genuint över det vanliga, kanske inredningsdetaljer som man går igång på. Och detta innan maten ens hinna komma in, eller servisen hälsar en välkommen.

Can Amer är ett sådant ställe, en restaurang mitt i Inca, den märkliga lilla staden mitt på ön som är genuint spansk, mitt i turistparadisets. För bara några år sedan hade jag en närmast bisarr upplevelse då jag letade boende i staden och lokalbefolkningen tittade på mig som om jag vore från rymden.

– Nej, Sverige, så jag.

Och inte blev de klokare av det. Men det var då och idag, i presens, har det hänt ofantligt mycket på ön och inte minst i Inca. Här sjuder det av liv, det är av en tillfällighet marknad i stan så hela den gamla delen är ockuperad av marknadsstånd, det är kläder, grönsaker, elektronikprylar, sporttröjor, skor, ja allt som kan säljas finns inom räckhåll. Prutkulturen är så uppenbar att det inte går att passera ett stånd utan att man ger sig in i leken och går glad därifrån, lite som en segrare. Men var det egentligen vårt de där 20 euro för en spansk landslagströja? Visserligen ville han ha 35 euro från början, så det var halva priset, men landslagsmärket ser väldigt inofficiellt ut...

Hur som helst, ett par svarta byxor och några tröjor rikare, är målet Can Amer, klassisk krogmiljö mitt i staden, tio trappsteg ner från torget. Och här välkomnar oss Tomen Torrens Cantallops, ägare, kock och servitör just denna dag.

– Det spelar inte så stor roll vilken dag ni kommer, det ser alltid ut så här och så har det gjort i flera hundra år.

Det är rustikt, minst sagt, de jättelika vinfaten pryder väggarna men till skillnad mot många andra ställen har dessa använts. Och då använts på plats, precis där vi sitter.

– Ni sitter i en bodega från 1600-talet. Hit kom folk med sin mat, värmden den i den stora ugnen som stod centralt och sedan fick de vin serverat.

Tomen Torrens Cantallops berättar med entusiasm och menar att det var yrkesskickliga vinansvariga för stället. De gjorde slut på en tunna innan de började på en annan, detta för att vinet i den första tunnan inte skulle oxidera. →





→ - Och så visste de exakt vilken tunna som hade det bästa vinet, ett vin de kunde vänta med upp till något år innan det skulle konsumeras.

Det känns i väggarna där vi sitter och äter rustik, genuin mat som den sig ut innan det blev trendigt med genuin mat. Tomen Torrens Cantallops skrattar lite när jag kommenterar det och rycker på axlarna. Sådan mat har han alltid gjort, ända sedan han tog över efter sina föräldrar som köpte krogen redan 1971.

Idag är det inte bara traditionellt, slow food-aktigt, det är också säsongorienterat och att råvarorna är från trakten känns mer som en självklarhet och inte något man frågar om. Han säger det ändå efter några meningar, att hans kök ska präglas av trakten, så har det varit och så kommer det alltid att vara.

Krogen börjar så småningom fyllas, det är storöglada turister som tar sig försiktigt nerför trappan och väntar ögonen vid dunklet. Men när de väl kommit ner och ser sig omkring brister de ut i ett leende. Detta händer flera gånger under de timmar vi äter en fenomenal, mycket kraftig sexrätterslunch och när vår värd väl möter upp de nyanlända, tycks de inte ha något emot att bli ledsagade till ett bord för vidare färd i den gastronomiska historien.

- Det är väldigt kul med alla nyanlända turister som verkligen intresserar sig för den lokala maten. Detta har gjort att matkulturen förändrats, blivit mycket bättre, inte bara att den är lokal, det har den



Maten kanske inte vinner pris för sin uppläggning, men för sin smak få de full pott. Den gastronomiska finessen ligger i det genuina, det mycket rustika, en mattradition man på Can Amer verkligen värnar om.



ofta varit, utan att den är mer raffinerad, bättre. Man tänker också mer på riktigt bra råvaror, säger han och fortsätter:

- Samma med vinet, vi serverar ofta lokalt vin, bra vin och här är det stor förändring de senaste åren. Inte minst blir många intresserade när de hör att vinet i glaset är från ön.

Vi hinner bland annat få i oss torr soppa på kål, kronärtskocka, morot, en korv- och fläskgryta med kål, selleri och paprika, en fantastisk röra på paprika och räkor med massor av vitlök, torsk med grönsaksröra och potatis, lammgryta och en dessert, men där tar det stopp.

Tomen Torrens Cantallops skakar på huvudet och menar att vi måste prova mer, men nu skyller vi på tiden, att vi måste med båten till Menorca. Men han hinner berätta att han är nöjd med turisttillströmningen till Inca. I förhållande till sin storlek och sitt centrala läge på ön har det ju inte alltid varit så. Ofta har man passerat men när man väl sladdat in på de små gränderna, har man mötts av överraskade blickar.

Men den tiden är förbi, staden är en liten pärla på sitt sätt, genuint spansk med sitt gatuliv, sina lokala små barer, gränderna och de viktiga torgen där alla samlas. Vad som blir spännande är att Mallorca inte bara bli en resort för designintresserade, fashionistas eller de som är på flykt stress. Mallorca erbjuder med Inca en skön, typisk sydlandsk vardag. Och den vill man ju inte heller vara utan.



# Palma

är Mallorcas nav

Palma de Mallorca är staden många missar. Stressande till golfbanan eller familjehotellen på öns östra sida gör att många som landar på Mallorca glömmen en av Spaniens coolaste städerna. Här finns nämligen både skön shopping, gastronomi av hög klass och en atmosfär som är unik.

Text: Johan & Johanna Franco Cereceda Foto: Åke Jacobsson, Hotellen & Restaurangerna

**ALLA VILL TILL MALLORCA.** Idag har ön ett helt annat rykte om sig än tidigare. Det är lyx, högklassig gastronomi, kändisspotting på öns östra sida och vackra byar – överallt dessa vackra byar. Det finns ett ganska nytt uttryck som ibland förekommer när man pratar om Mallorca, nämligen Mallorca-porr. Det innebär att det blir närmast överdrivet av det vackra, vita, exklusiva, apelsinlunder hit och dit, förtjusande små gränder, utsikt över Medelhavet, femstjärniga hotell, lyxyachter, stränder, stenhus från 1800-talet. Precis allt det där som vi så gärna vill ha. Och som

vi numera får om vi hittar rätt. Men det blir allt lättare, för ön har sannerligen genomgått en radikal förändring och blivit näst intill den perfekta semesterön.

Så var det emellertid inte tidigare. På 1950-talet förändrades Mallorcas historia med turismens intåg. Öns skönhet och mångfald hänförde konstnärer, kändisar och den spanska kungafamiljen. Detta gjorde att ön blev ännu mer populär och att den förvandlades till Balearernas kulturella och kommersiella centrum. Men inte bara det, utan i samband med berömmelse kom också berömmelsens

baksida: hotellkomplex som byggdes upp med rekordfart, små fiskebyar som blev höghöjdsboende för tillströmmande turister med grisfest i blick.

Under 1980-talet blev Mallorca sinnebild för vilt festande, inte minst Magaluf, idag en parantes i turismen på ön, kanske mer känd för att Orup skrivit en hymn till den tiden och den delen av Mallorca.

Runt om ön finns en rad spännande besök att göra och gillar man grottor ska man naturligtvis ta sig till grotorna Coves del Drac, med sina bisarra stalaktit-formationer och magiska undervattenssjö. Eller varför inte besöka Serra de Tramuntana, vandrarnas paradys med flera olika vandringsleder, där man har fantastisk utsikt över klippor som dyker ner i havet, terrasser med oliv- och citrusodlingar och gamla städer och byar som klättrar på bergssidorna.

Småbyar som Andratx och Deià är värda att besöka varje gång man kliver

av planet på Mallorcas flygplats och visst ska man åka till Fornalutx som sägs vara den vackraste i hela Spanien.

Men man ska för allt i världen inte gömma bort Palma, huvudstaden i regionen och en skönt kosmopolitisk stad. För i Palma hittar man allt, allt, verkligen allt från berer, toppkrogar, bästa shopping, en hamn det närmast slår gnistor om, vackra byggnader, coola boutiquehotell. Allt, helt enkelt. Och då har vi inte pratat om det fördelaktiga klimatet, åtminstone från mars till december...

Mallorcas huvudstad med sina 400 000 invånare sjuder kort och gott. De smala kullerstensgrändarna i den gamla stadsdelen, avstängd för trafik (!), där den imponerande katedralen dominerar, är utmärkta att flanera på och besöka Bany's Arabs, moriska hammams, som finns än i dag. Man kan shoppa evigheter i Palma, inte minst öns berömda pärlor, utsökta läderarbeten, det traditionella glesgodset och handbroderat linnetyg. Eller skor, här finns det skor för värsta skofetischisten och att Camper är mallorquinskt blir man varse ganska snabbt och lite av en symbol för ön med sin snygga design.

Namnet Palma går tillbaka till en gammal romersk bosättning på platsen för den nuvarande staden. Så småningom erövrades staden av morerna som kallade den för Madina Mayurqa. År 1229 erövrades staden av Jaime I, kungen av Valencia och Aragonien, och blev en viktig handelsstad med sitt strategiska läge. Sedan början på 1800-talet tillhör staden och ögruppen Islas Baleares, som alltså inkluderar både Mallorca, Menorca, Ibiza och Formentera, Spanien.

Några vardagar i april visar att staden lever upp till sitt rykte. Torgen är fulla av folk, främst turister med kartan i ena handen och mobilen i andra. Affärer söks upp, nya delikatesser spåras, jakten på de lokala egenheterna tycks aldrig ta slut och många vill prova på det som är mest genuint, oavsett om det handlar om mat, kläder eller vin. Och det intressanta är att myndigheterna har förstätt värdet i denna nya turism som spenderar mer än 1980-talets och hörsammat kraven om bättre service, en renare stad, fler hotell i kärnan av Palma och bilfritt.

Men vad är det då man ska söka efter? Världen Viner listar några smuttsställen, andra obligatorium och en och annan turistfälla bara för att det kan vara kul att ha varit där. ➔



## Restauranger

### Patrón Lunares

Fábrica 30  
www.patronlunares.com

Örhört rätt i tiden, trendigt av den gamla fiskaren som här möter sin publik med nyfångat. I samma lokaler ligger även en riktigt bra bar och ett rätt kul galleri. Tre till priset av ett!



### Ribello

Apuntades 11  
www.restaurante-ribello.com

Rätt trendig krog som drivs av svenske Emilio Ingrosso, det blir därför mer italienskt än lokalt men han lyckas hur som helst attrahera besökande svenskar.

### Es Fum

Passeig Colvia 51  
www.restaurant-esfum.com

Restaurangen ligger i lyxresorten St Regis Marvell en liten bit utanför Palma, en sträcka som är värd att ta sig för att uppleva bland det bästa Mallorca har att erbjuda i gastronomi.

Emilio InnoBar (se separat artikel)  
www.emilioinno.com

Simply Fosh (se separat artikel)  
www.simplyfosh.com

## Tapas

### Tasco Gastrobar

Blanquerna 6  
www.tascodeblanquerna.com

Marc Fosh lite exklusivare tapasbar har hittat rätt, hit kommer de som verkligen gillar tapas på en delvis ny nivå. Prismässigt i mellanskiktet och därmed mycket prisvärt.

### Club Tast

Sant Jaume 6  
www.tast.com

Skönt hängställe med riktigt bra tapas. Det finns två Tast Bar där jag håller denna för den bästa, med skönast atmosfär.



### Bodega La Rambla

Rambla Ducs de Palma

Bland kan personalen vara lite stift eller allmänt osäker, men munsbitarna är det sannerligen inte fel på, högsta division om man nu står ut med personalens dagsform.





## Dryck/vinshopping

### Lo Divino

Carmen de Palma  
www.lodivino.com

Över 300 olika viner, många lokala sorter och en butik eller bodega eller både och som drivs av mycket vintresserade och ödmjuka ägare.

### Wineing

Apuntadors 24  
www.wineing.es

Lokala viner en masse, riktigt bra urval som tillsammans med klassiska, välagade tapas gör stället till ett obligatorium för vin- och matintresserade.



### Abaco

Son Juan 1  
www.abacopalma.com  
(som är en högst inofficiell hemsida)

En vertabel turistfälla känt för sina enorma drinkar (med mycket alkohol) och surrealistiska miljö där frukter ligger utspridda som gigantiska mattor över golvet.

### El Barito

Plaza Bisbe Berenguer Pabou, 4

Känt för sin GT som är kryddad med chili och en riktig lyckträff. Barmästaren bakom disk har också blivit utnämnd till världsmästare i cocktail.

### La Vinoteca

Paseo Bartomeu Pox, 29  
www.lavinoteca.info

En av Palmas absolut bästa vinbutiker med ett enormt sortiment och där det hela tiden kommer in nytt vin från okända bodegor. Erbjuder även kurser, provningar för alla.

### Club del Gourmet El Corte Inglés

Avenida Jaime III, Palma

Riktigt bra urval med viner, lokala och i synnerhet från fastlandet. Samtidigt finns massor av läckra delikatesser som man bör prova. Men det är dessvärre dyrt.

## Boende

### Calatrava

Plaza Llorens Villalonga, 8  
www.boutiquehotelcalatrava.com

Hotellet öppnande så sent som i april och med sina endast tolv rum är det ett av de minsta i Palma. Men utsikten är bedärande över medelhavet (även om motorvägen precis framför står) och rummen är elegant designade och utsmyckade av lokala konstnärer.



### Hotell Dalt Murada

#### Almudaina

Ett riktigt klassiskt femstjärnigt lyxhotell lite som en uppdaterad variant av Dallas. Det är amerikanskt med heltäckningsmattor i rummen som för övrigt är gigantiska. Men det mest hänförande är utsikten över hamnen i Palma och längre bort stadens centrum med katedralen som liksom skjuter upp i höjden. Man ser till och med de nattligt blinkande landningsbanorna på flygplatsen någon mil bortom Palma.

Hotellet erbjuder spa, golf, tennis och har gigantiska pooler. Bara frukostbuffén är en upplevelse med lokala exklusiviteter och å la minute-kök.

Can Cera (se separat artikel)  
www.cancerahotel.com



### Valparaíso

Francisco Vidal Surroca 23  
www.grupotelvalparaiso.com

Ett riktigt klassiskt femstjärnigt lyxhotell lite som en uppdaterad variant av Dallas. Det är amerikanskt med heltäckningsmattor i rummen som för övrigt är gigantiska. Men det mest hänförande är utsikten över hamnen i Palma och längre bort stadens centrum med katedralen som liksom skjuter upp i höjden. Man ser till och med de nattligt blinkande landningsbanorna på flygplatsen någon mil bortom Palma. Hotellet erbjuder spa, golf, tennis och har gigantiska pooler. Bara frukostbuffén är en upplevelse med lokala exklusiviteter och å la minute-kök.

# Can Cera

## Historiska kvarter

Ibland blir perspektiven de omvända. Kommer man till Can Cera, luxuöst hotell mitt i Palma de Mallorcas historiska kvarter, från lyxresorten La Residencia i Deià blir man liksom fartblind. Det är först efter någon natt man inser det sköna i att bo som på Can Cera.

Text: Johan Franco Cereceda Foto: Hotellnet

**HOTELLKULTUREN PÅ MALLORCA** har liksom krogscenen gått från klarhet till klarhet. Idag finns en mångfald riktigt bra hotell att bo på, femstjärniga diton som erbjuder osviklig atmosfär mer än överarbetad lyx. Och det fortsätter att byggas. Med tanke på den nya turisten som anländer till ögruppen är det också strategiskt rätt, för denna nya turist kommer med pengar, ett genuint intresse för öns kultur, oavsett om den stavs historia, vin eller gastronomi.

Can Cera, femstjärnigt hotell i de historiska kvarteren, är ett av alla dessa boutiquehotell som erbjuder



extravagans i form av stora, luftiga rum, mycket bra hotellrestaurang, frukostbuffé med så mycket pata negra att man vill stanna till lunch. Och detta i en byggnad som har en historia över 700 år tillbaka i tiden.

Men här finns också mycket av det andra man söker sig till, spa, massage på rummen, ett litet gym, lugn och ro och ett leende från personalen som emellertid ibland är svårt att hitta. Men med tanke på att hotellet endast har 12 rum, är det liksom inte fullt ös i receptionen.

Innergården till den vackra byggnaden är värt ett besök bara den, den stenlagda byggnaden är mäktigt massiv, möblerna är av exklusivt snitt utan att vara bräckligt och kökets excesser är i elegansens tecken. Snycigt, helt enkelt. Och aldrig onödigt dyrt.

Rummen är som sig bör stora, många med terrass och stora, djupa badkar. Inredningen är tillbakahållt elegant men äger också ett visst rustikt inslag här och där. Ska man nu komma med kritik så vore det bra med bättre isolering, för innergården fungerar som en megafon varifrån alla ljud förstoras.

Läget är bland de bättre, i hjärtat av Palma de Mallorca på gångavstånd till La iglesia de Santa Eulalia, Palma stadshus och Mallorca-katedralen.

Men som detta inte vore nog har ägarparet beslutat

att öppna ett nytt hotell, tio minuters gångväg från Can Cera, hotell Calatrava. Man kan tro att hotellet är döpt efter den internationellt kända spanska arkitekten Santiago Calatrava, mannen bakom Turning Torso i Malmö, men så är icke fallet.

– Hotellet är döpt efter gatan med samma namn som ligger bakom det, säger Susana Tejada, hotellchef för den nya skapelsen.

Det ska precis öppnas, några dagar försenat efter en transportstreck i Katalonien, och det råder full aktivitet i byggnaden. Högst upp på taket är det emellertid klart, takterrassen med utsikt över Medelhavet ska fungera som bar på kvällarna och här serveras det frukost på morgonen. Men tanken är att det ska vara strikt personligt, de tolv rummen är exklusivt inredda, stora, sångarna väl tilltagna och badrummen i marmor.

Men smakar det att sova gott, ja då kostar det. På Can Cera ligger snittpriset på ett rum på över 200 euro natten och det blir snäppet dyrare här. Men då får man å andra sidan ett boende som är bland det bästa i Palma de Mallorca.

Mer info hittar du på webben. Styr din webbläsare till [www.cancerahotel.com](http://www.cancerahotel.com) respektive [www.boutique-hotelcalatrava.com](http://www.boutique-hotelcalatrava.com) så hittar du rätt. ☺

# Från stenslungarna till turisterna

Balearerna har onekligen ett strategiskt läge i västra Medelhavet, något som legat öarna i fatet under många århundraden.

Text: Berni Danielsson

**ÖGRUPPENS FÖRHISTORISKA TID** brukar delas in i tre perioder: Pretalayotperioden (5 000 – 1 300 före Kristus), Talayotperioden (1 300 – 800 f.Kr.) och Postalayotperioden (800 – 123 f.Kr.). I slutet av 1960-talet hittade man i en grotta nära Valldemossa spår efter mänskliga bostättningar, de daterades till cirka 5 000 år före Kristus – en något märklig upptäckt var att dessa människor faktiskt höll sig med husdjur.

Talayotfolket räknas som urinnevärnarna på Mallorca. Namnet har de fått efter de enorma sten-torn de uppförde på alla öarna. De kallas också Los Honderos Mallorquines, det vill säga "stenslungarna från Mallorca" eftersom de utvecklade ett eget försvarssystem för att skydda sig mot de ofta förekommande anfällen, plundringarna och sjörövarattacker. Deras soldater kastade sten, helt enkelt. De använde sig av

stora slungor, varje man hade tre stycken, en lindad runt huvudet, en runt midjan och en i handen. De var av olika storlek för mindre eller större stenar och de större slungades med lika stor kraft som om de använt en katapult. Redan från barnsben fick de träna sig för att kunna tjäna sitt uppehälle som legosoldater. Den kartagiske Hannibal använde sig av ett stort antal av Mallorcas soldater vid sitt berömda fälttåg över Alperna (ni vet, med elefanterna) under det 2:a puniska kriget.

Faktum är att dessa stenslungare också gett ögruppen sitt namn, på grekiska kallades de "balearis" efter det grekiska ordet "ballo" – att kasta. Tidigare delade grekerna nämningsvärt öarna i två grupper och kallade Mallorca och Menorca för Gymnesians, från ett grekiskt ord som betyder "naken", fast nakna var invånarna inte men deras soldater var avsevärt mer lättklädda än grekernas. Ibiza och Formentera kallade de Pityuses (tallöarna).

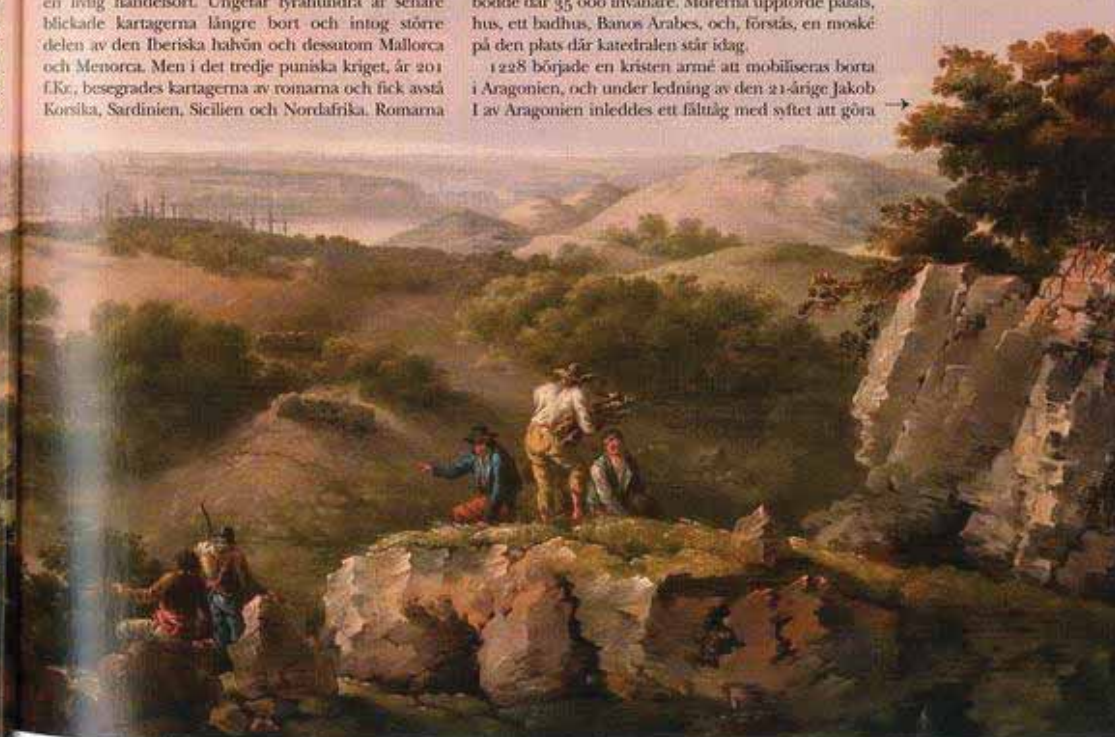
1654 f.Kr. invaderade kartagerna Ibiza som blev deras koloni, huvudstaden hette då Ebuso och var en livlig handelsort. Ungefär fyra hundra år senare blickade kartagerna längre bort och intog större delen av den Iberiska halvön och dessutom Mallorca och Menorca. Men i det tredje puniska kriget, år 201 f.Kr., besegrades kartagerna av romarna och fick avstå Korsika, Sardinien, Sicilien och Nordafrika. Romarna

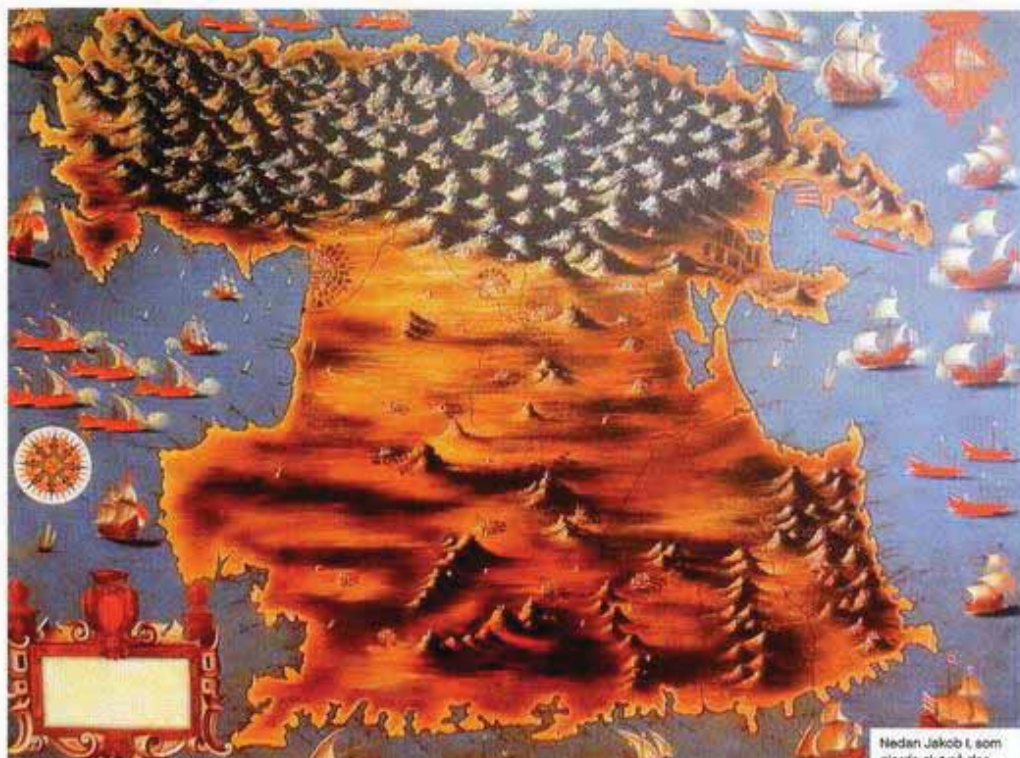
tog för sig (som de brukade göra) men Mallorca fick de problem med. Quintus Cecilius Metellus ledde ett anfäll 123 f.Kr. men de första försöken misslyckades och Los Honderos slungande sten så framgångsrikt att romarna retirerade. Efter en förnyad attack vann de dock och ockuperade ön. Här slutar också spårerna av Los Honderos, stenslungarfolket upphörde att kasta sten helt tydligt, och integrerades i det romerska riket.

Romarna blev kvar som härskare i 700 år och efter dem kom vandalererna år 465. Så 500 år senare kom morerna under ledning av Isam Al-Jaulani och tog ganska så enkelt hamnstaden Palma i besittning. Al-Jaulani utnämnde sig till "Wāli" (guvernör) och döpte om staden till Medina Mayurka (Mallorcastaden). Under de närmaste tio åren fortsatte mindre kristna grupper att strida mot morerna, men när Al-Jaulani gick bort 913 hade de flesta avväpnats. Muslimerna delade in ön i tolv distrikt, etablerade bondgårdar (alquerias), införde avancerad konisbesättning och snart blomstrade hela ön. Huvudstaden blev en av Europas mest kosmopolitiska städer och vid slutet av 1100-talet bodde där 35 000 invånare. Morerna uppförde palats, hus, ett badhus, Banos Arabes, och, förstas, en moské på den plats där katedralen står idag.

1228 började en kristen armé att mobiliseras borta i Aragonien, och under ledning av den 21-åriga Jakob I av Aragonien inleddes ett fälttåg med syftet att göra

Målningen av hamnen i Mahon på Menorca gjordes av John Thomas Serres (1750-1825) som under en tid var Georg III:s marinmålare. Ön tillhörde under 200 år Storbritannien så orlogsskeppen är givetvis brittiska.





Nedan Jakob I, som gjorde slut på den moriska belägringen av Mallorca, ovan återgiven på en tidig karta. I mitten återges den blodiga striden vid El Puig och till höger Lady of Ibiza från 300-talet f.Kr som grävdes upp vid Puig des Molins på Ibiza, och som förmodligen föreställer den keltiska månöndrinnan Tanit.

→ slut på den moriska ockupationen av Mallorca.

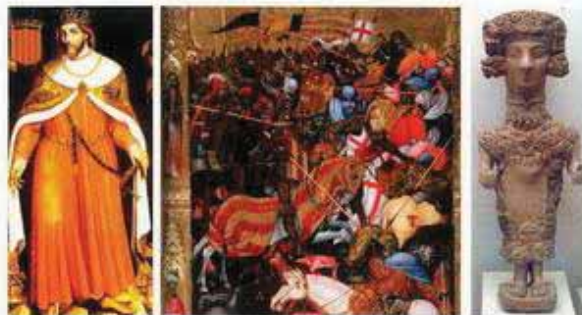
Visst är det för övrigt märkligt det här med kungannamn, det skulle aldrig falla någon in att kalla James Stewart för Jakob Stewart bara för att sammanhanget var svenskt, men med kungar är det annorlunda: Jakob I heter James I the Conqueror på engelska, på katalanska blir det Jaume, på spanska Jaime, på italienska Giacomo, på franska Jacques, osv.

Nå, hur som helst: efter fyra månaders belägring av Medina Mayurka intog Jakob I staden i december 1229 och efter det följde en ohygglig massaker av morerna som fortsatte fram till 1238 då de slutligen besegrades i Valencia. Trots detta har Jakob blivit känd som en av medeltidens ridderligaste furstar.

Mellan 1276 och 1349 var Mallorca ett självständigt kungarrike, men införlivades då i Aragonien och när Spanien grundades genom giftermålet mellan Ferdinand II av Aragonien och Isabella I av Kastilien blev Balearerna spanska. Men så 1713 var det dags igen: vid freden i Utrecht fick England Gibraltar och Menorca och de blev kvar i över hundra år, först 1802 när Napoleon och britterna slöt fred fick Spanien tillbaka Menorca.

Drygt hundra år senare blev det inbördeskrig och sedan följde 40 års diktatur under Franco.

Idag kanske man talar om ett nytt främmande herrevälde, om än av ytterst fredlig och avsevärt trivsammare karaktär: turismen. Den står för 80 % av ögruppen inkomster, och turisternas välbefinnande styr det mesta av infrastrukturförbättringar och byggnationsprojekt. ☞



**SOMEZIN**  
OUTSTANDING  
NOTHING BEATS  
THE ORIGINAL



"PRISVÄRT"  
Dagens Nyheter 14 april 2012

"STARK  
REKOMMENDATION"  
Livets Goda nr 6 2011

"PRISVÄRT.  
MYCKET BRA"  
Dina Viner nr 1-2 2013

"PRISVÄRT"  
Allt om vin nr 5 2013

★★★★★  
Gourmet nr 3 2012

★★★★★  
ICA Kuriren 1 juni 2012

89:-  
SOMEZIN ZINFANDEL  
ARTNR 2145, 13,5%

89:-  
SOMEZIN CHARDONNAY  
ARTNR 6355, 13%

**Alkohol är  
beroendeframkallande**



# Emilio har hittat hem

På något sätt kan man säga att han nu hittat essensen i sitt matlagande liv, Emilio Castrejón. Han kallar det fine fusion och blandningen är överraskande.

– Det är inte på så många ställen du börjar med exklusiv sashimi och avslutar med enchiladas.

Text: Johan Franco Cereceda. Foto: Ake Jacobsson & restaurangen

**PÅ MALLORCAS BARGATOR,** inte ens taxichauffören hittar dit, ligger ett utav Palma de Mallorcans absolut hetaste ställen i matväg – eller i kulinariska kullerbyttor om man så vill. Men precis så ska det vara enligt ägaren, en kringresande kock och matprofil med erfarenheter från hela världen.

Han heter Emilio Castrejón, är ursprungligen från Mexiko, men det är bara början. Han har arbetat på finkrogar i USA, varit råvaruinköpare (läs fiskhandlare) i Tokyo och öppnat japansk lyxkrog i Marbella. Men slutligen, på Mallorca, i Palma, på en skum, mörk bakgata har han hittat hem.

– Jag hamnade i Spanien av en slump. Eller snarare var det ödet som tog mig hit. Jag skulle förlänga uppehållstillståndet i USA och ville inte åka till vare sig Canada eller Mexiko, utan jag åkte till Madrid.

Dagen efter sin ankomst, samma dag han ansökte →





→ om nytt uppehållstillstånd, fick han jobb i den spanska huvudstaden. Han tog ett snabbt beslut, men bakom det låg en blixtförälskelse till Spanien, dock inte till Madrid. Hans vindlande kulinariska exposé gjorde att han så småningom hjälpte till att öppna japansk lyxkrog i Marbella, en succé redan från start. Men han var naturligtvis ingen duvunge i sammanhangen. Han hade gedigen krogerfarenhet från toppkrogar både i Atlanta och Philadelphia i USA, han hade spenderat tolv år i Japan på finkrogarna och som fiskuppköpare, så han visste vad han gjorde och hans expertis var efterfrågad från dag ett i Spanien. Madrid är ju den huvudstad, efter Tokyo, där invånarna äter mest fisk i världen, en paradox möjligen med tanke på den spanska huvudstadens läge mitt i landet.

Men Emilio som i Emilio Castrejón, ville annat, ville vislart på sin gastronomiska resa. Han föddes i Mexiko, båda hans föräldrar var kockar i ett land där man inte, som Emilio säger, äter fisk, så han har matlagningen sedan första andetaget i sin biografi och influenserna har han tagit med sig, och förvaltat. Och utvecklats. Men kanske aldrig som på Mallorca.

Hans första ställe låg vid kusten någon halvtimme från Palma, en liten bar där han introducerade sin fine fusion, alltså en salig blandning mellan spansk, mexikansk, japansk och övrigt medelhavskök. Och hans gäster älskade det. Det var fullt varje kväll.

– Det var en fantastisk tid, men det var samtidigt för litet. Jag ville mer.

Mer fick han i sin lokal i centrala Palma där han nu



huserar. Och han gör det med både stolthet, entusiasm och stor medvetenhet om sin egen betydelse för krogens framgång. Han hymlar inte, han inser bara sitt eget värde, men på ett varmt, hjärtligt vis. En kväll i april som tar sig oanade proportioner är krogen full och det är det vackra folket som kliver över tröskeln, kindpussas honom, gläds åt att komma dit, få plats och få ta del av hans handlag med maten. Att han kallar krogen för Emilio Innobar, som i innovation + bar, tyder på ett visst självförtroende. Men han kan sin sak, i synnerhet när det kommer till fisken. Och han delar gärna med sig.

– Skinet på fisken ljugar aldrig, säger han flera gånger, mån om att berätta hur viktig råvaran är.

Hans idé är samtidigt ganska enkel: bästa råvarorna, rätt ska det helst vara och dagens meny planeras när han stiger upp på morgonen.

– Jag serverar det jag själv vill. Jag vaknar upp på morgonen och bestämmer själv. Köper alltid mina egna råvaror på marknaden. Det var vad jag gjorde i Japan under de tolv år jag jobbade där.

Menyn är en mobil whiteboardtavla som bärs runt till de nyanlända gästerna. Men på sätt och vis känns den onödig, de flesta lutar på rekommendationerna av serveringspersonalen, för det är personalen som tar emot. Emilio står själv i köket, är på hemmaplan och hinner då och då släppa kniven för att hälsa på ytterligare en stamnis. För det är viktigt, hans hela koncept med nya rätter närmast dagligen emanerar ur att han ser det som ett gott betyg om gästerna kommer tillbaka. Och historierna är legio.

– Jag har en äldre kvinna som brukar komma hit med sällskap. Hon gör det kanske en gång i veckan och de äter och pratar som alla de andra gästerna.

Saniktperfisk eller Gallo på lokalmål är den fisk Emilio gillar mest. Det är en hermafrodit som befruktar sig själv. – Men då blir de ointressanta eftersom texturen förändras, menar han.



Men när middagen är slut och sällskapet rest sig, sitter hon kvar, ensam vid sitt bord. Då beställer hon in en jordgubbssufflé, samma visa varje gång, och så sitter hon kvar tills vi stänger, ibland ännu senare. Någon gång har hon inte rest sig förrän vid tre på morgonen.

Emilio Castrejón älskar det här, dels historien, dels, i synnerhet, att få berätta den. Och han har fler i sin kockärm, egentligen hur många som helst. Men han måste tillbaka till köket, nya rätter ska förberedas.

Han är sin vision trogen. Han väljer rätt, fisk för en internationell publik. I fiskdyrkandets Spanien är den råa fisken inte högst på agendan, men alltför lokala foodies har hittat hit. Och det gillar han, det smickrar hans förmåga att få folk att prova det oväntade. För så vill han att det ska vara.

– Alltid överraskande, det är viktigt. Gästen ska få en stor upplevelse. Det är inte på så många ställen du inleder middagen med exklusiv sashimi för att sedan avsluta med mexikanska enchiladas, säger han.

En av hans stora favoriter är Gallo, en fisk som fångas norr om Mallorca fram till mitten av februari och utanför Galicien på fastlandet fram till mitten av april. Texturen är elegant, hans skär den i tunna skivor och serverar den med japaninspirerad sås. Den liksom smälter i munnen, är smakrik och med stor fines i en och samma tugga. Eller tugga, förresten. Man sväljer den nästan, den glider över tungan och hinner finfördelas innan den når svalget, som smör i en varm panna.

– Det är en spännande fisk, en hermafrodit, →



## LA PLANCHE LA PLANCHE



ÖPPET  
VARJE  
DAG!

Anders Lovén har öppnat nytt i Fredells byggnadsrum.  
Ett fastfood koncept «little Fred» i entrén samt  
restaurang La Planché inne i byggnadsrummet som  
bjuder på husmanskött och vegetariskt. Välkommen!



Sticka Allé 2-4, 131 24 Hocka, Tel 08-723 47 29

Innobar



→ berättar Emilio, en fisk som befruktar sig själv men som då i samma ögonblick blir ointressant eftersom texturen förändras.

Gallo är samma fisk som Sanktperfsfisk på svenska och som finns utanför Västkusten. Den är gråbrun till gult brunaktig, ofta med diffust flammiga markeringar. På var sida av kroppen har den en svart fläck som enligt sägen skulle vara märken av fingertopparna på Sankte Per, eller Sankte Petrus om man så vill, därav namnet. Karakteristiskt för den är just den mjuka texturen, och att den smakar smör.

I Emilios version är den så god den kan bli, men det är klart, ett dussin år i japansk fiskindustri förpliktigar.

Sedan följer en radda av intressanta smårätter, som tartar på havsabborre, ceviche på lök, koriander, räkor och avokado, gyoza på lax, havsabborre och guldbreaxen och slutligen bifv med grönsaker och ostronsås. Enchiladason lyser alltså med sin frånvaro, men jag tackar och tar emot.

I hela presentationen, upplägget, kärleken till råvarorna och inte minst till gästerna känns det som att Emilio Castrejón verkligen har hittat hem.

– Jag älskar Mallorca, Palma och de möjligheter jag erbjuds här, säger han också när det är dags att avsluta den sista klunken vin.

Lokalen är överfull, folk står utanför och väntar, de har glömt boka bord men vill ge det ett sista försök. Det är det värt. Innan vi hinna gå visar han pärmen med bokningarna, fullt varje dag ganska lång tid framöver. Och vid vissa namn ett litet kryss.

– Stammisar, förklarar han.  
Och då vet man att han är nöjd. ☺

## Gamla rötter med modern prägel

Piemonte är historiskt mest känt för sina fantastiska viner barolo och barbaresco men idag, när en ny generation välutbildade och uttriktade vinmakare vill sätta sin prägel på vinerna, finns många spännande nyheter från distriktet. Langhe Rosso är en blandning av den klassiska barolodruvan nebbiolo, barbera och dolcetto. Rive Barbera är, som namnet avslöjar, helt gjord på barbera från 50 år gamla vinstockar.

Båda vinerna passar utmärkt till den grillade entrecôte eller alla de goda italienska ostarna.

### Langhe Rosso

djupt rubinrött, mineralrikt vin med en kryddig och fruktig doft som har inslag av tobak, färska örter och läder. Smaken är elegant med en ekig stram struktur och fyllig frukt med toner av rostad ek, jordgubbar, viol och lakris.  
Nr. 2694  
75 cl. Alk. 14% 105:–

### Rive Barbera

ett mörkt och kraftfullt vin med tydlig fettkaraktär. Kryddiga inslag av minkot, örter, mörka bär och choklad.  
Nr. 6285  
2 liter. Alk. 15% 199:–



**Araldica.**  
Piemonte är Italiens ledande vindistrikt för prestigeviner. I företagsgruppen Araldica verkar några av områdets mest framstående producer. De har aldrig följt fåfänga drömmar om dyra viner som både kan vara svåra att förstå och få tag på. Istället strävar Araldica efter att erbjuda goda viner som är begripliga och lättillgängliga. Helt enkelt viner att dricka och njuta av.

**FYND!** Di Di Di Di SvD Aftonbladet  
Dagens Nyheter Dagens Industri SvD Aftonbladet

LEITZ

EINS  
ZWEI  
DREI  
VIER  
FÜNF

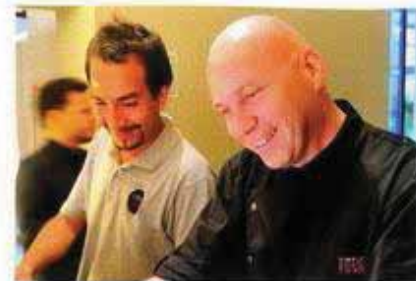
EINS, ZWEI, DRY ARTNR. 5822 PRIS 99 KR  
ALKOHOLHALT 12% WWW.JOHANLIDREYVINHANDEL.SE

Alkoholkonsumtion under  
graviditeten kan skada barnet.

Att börja dricka i tidig ålder ökar  
risken för alkoholproblem.

# Fosh

Avskalat à la



Han lärde sig grunderna i det franska köket, men valde sedan den avskalade vägen. Ett stopp på lyxhotellet Reads på Mallorca fick honom att bestämma sig.  
– Jag ville jobba mer avskalat, närmare råvaran.

Text: Johan Franco Carceda Foto: Restaurangen

**DET MÄRKS PÅ EN GÅNG**, hotellfoajén upp till höger ser mer ut som ett arkitektkontor och konsthallen rakt in är närmast minimalistisk i sin estetik. Men tar man till höger, in i baren, blir det aningen annorlunda, en varmare atmosfär. Men det är fortfarande sobert vitt, avskalat, som ett ljusterapirum för trötta nordbor.

Men det är också meningen, Simply Fosh, som restaurangen heter, ska ge det intrycket och ett förstaintryck betyder som sagt väldigt mycket. Sedan är det bara att leva upp till det rena, det avskalade, det närmast asketiska. Vi får se, tänker jag, hur han klarar det, Mike Fosh.

Jag har träffat honom tidigare, när han var chefskock på Reads, ett lyxhotell som tidigare tillhörde Relais & Château. Jag satt i köket när han svängde ihop en flerrättersmeny, jag kommer inte ihåg om det var åtta eller nio rätter, men jag kommer ihåg en fisk, havsabborren i grön spenatsås som var så god att minnet får mig att känna smaken i munnen, eller lätt grillad langust med citrusrylligt skum... Närmast perfekt tillagade där råvarans essens kom till uttryck.

Men det var då, när landet fortfarande blomstrade, Reads, med en stjärna i Michelin, hade pengar att köpa in vilka råvaror som helst och i sanningens namn är det väl så att en kock visar sin yrkesskicklighet när ekonomin snarare svajar, när mynten måste vändas på.

Han slår sig ner i baren och vi skålar med vitt Mallorca-vin, Llum från Macià Batle på Prensall och Chardonnay. Han har mycket att göra, många trådar att hålla i sedan han lämnade Reads. På bara något år har han hunnit bygga ett litet krogimperium, flera krogar, alla med olika karaktär och... ja, ambition. Nu sitter vi i baren på hans flaggskepp, ödmjukt döpt till Simply Fosh.

Jodå, han liksom många andra kokar vet sitt värde och att sätta sin personliga prägel på hela idén. Men



→ idag jobbar han inte så mycket med kökskonsterna, han basar över dem, åker runt till sina tre restauranger och kollar att allt går som det ska.

Eller också åker han till Moskva.

– Jag har jobbat som konsult i Moskva och nu bär en restaurang mitt namn. Men det är en svår kulturkrock att driva restaurang i Moskva, de har en helt annan matkultur. Och då tänker jag inte på maten.

Utan?

– Utan på det sätt de äter. I ett stort sällskap kan en beställa en dessert när de andra vill ha aperitif, och någon annan en varmrätt. Och så där håller de på hela kvällen. Det ställer enorma krav på köket. Men samtidigt har jag svårt att se att det verkligen kan bli bra när beställningarna blir kors och tvärs.

Då är det bättre på Mallorca, med den matkultur som råder. Ätminstone när det kommer till att äta förrätt, varmrätt och sedan efterrätt, i den ordningen.

Men det är inte därför han är här. Hans anledning är mycket större och den har sin grund i det franska köket.

– Jag jobbade på flera stjärnkrogar i London, väldigt franskinspirerade med gräddor och smör i massor. Det är därifrån jag har min bakgrund. Men när jag kom till Spanien märkte jag att det var helt andra sma-

ker som gällde, här var det snarare salt och olivolja. Hans första tid i Spanien var i San Sebastián, världens matmecka där stjärnkrogarna per capita är fler än på något annat håll i världen. Men det var det enkla han fascinerades över.

– I San Sebastian gör de en rätt som egentligen är helt otrolig, Bacalao al Pil Pil där de bara använder olivolja som de gör en emulsion på av fisken. Helt otroligt. Så vill jag jobba!

Alltså: det var i Spanien, efter diverse franskinspirerade stjärnkrogar hemma i England tog han klivet över engelska kanalen, hamnade först i Baskien och senare på Mallorca, på Reads. Han säger själv att det var där han kunde utveckla sin idé, sin matvision. Och det gjorde han, så pass att när han slutade, fick han med sig stora delar av personalen.

– Så kan man uttrycka det. Eller snarare: Jag började jobba med lokala råvaror men i mycket avskalad form.

Det ser vi idag, inte minst i den sparsmakade miljön, det vita, diskreta. Och när första rätten kommer in, blir det ännu tydligare: fyllda pastaknyten med ål och en skummad soppa på svamp. Det kan vid en första anblick se ut som en vidunderlig matkrock, men poängen här är att alla ingredienser ska smaka råvara, ålen ska smaka ål, pastan pasta och svampskummet just skummad svamp.

Andra rätten är också den en salig blandning: ris, saffran, pocherad torsk, blåmusslor och svarta oliver. Egentligen är inte heller detta en blandning, utan fristående smaker som fungerar ihop utan att blandas.

– Just så, säger han, rena smaker, inte en hopblandning.

Jag ska i ärlighetens namn inte säga att det är helt givet att tycka om detta, konceptuellt är det spännande, men ibland krockar smakerna, som de svarta oliverna som inte ger utrymme om man sedan äter musslorna... Men spännande är det och råvarorna känns var för sig utomordentligt välgående.

Stjärnambitioner? frågar jag mellan tuggorna.

– Nja, jag har ju jobbat på stjärnkrogar sedan start och hade en stjärna på Reads. Men jag lämnade stjärnraet. Jag tror å andra sidan att det faller sig naturligt att jag får en stjärna här på Simply Fosh, även om det inte är en uttalad ambition.

Nu finns det redan tre stjärnrestauranger på ön och frågan är om det finns utrymme för fler. Krisen sätter sina spår, liksom de allt hårdare bestämmelserna kring alkoholintag och bilkörning. Men tack och lov då att hans restaurang ligger mitt i Palma. Och att många av hans gäster är utlänningar.

– Palma skulle verkligen må bra av några riktigt bra restauranger men det är klart att det är svårt med den spanska krisen. Jag tror att de flesta bra krogar i Palma ägs av utlänningar. Och över 80 procent av mina gäster är utlänningar, framför allt tyskar. De är otroligt viktiga för krogindustrin på Mallorca.

Själv har han varit på de bästa krogarna på ön. Men ibland är omgivningarna kanske inte de bästa för en stjärnkrog, som den i Puerto de Alcudia, det stenkast

från turistströmmande barnfamiljer från nordliga breddgrader.

Han satt på terrassen och avnjöt en avsmakningsmeny när karaokebaren intill drog på för fullt så att det måste ha hörts till Palma. Och där sitter han och ska njuta av de små rätterna till toner av sommarplågor sjungna av överförfriskade semestersabotörer.

– Bäsarrt är det minsta man kan säga, förklarar Mike Fosh.

Nästa rätt, jag har hunnit tappa räkningen, är en lammfilé med diverse tillbehör, frukt, kanderade björnbär, emulsioner av det sötkärliga slaget och lite rostad rotfrukt. Och samma visa, grundsmaker, tydliga, distinkta smaker men inte ihop, utan var för sig. Konceptet är återigen vägat men det blir samtidigt svårare, man duffar försiktigt i maten, äter ett smakprov efter ett annat, aldrig ihop, aldrig integrerat. Men om man nu skulle prova, det gäller att tänka rätt, griljerad lamm går ihop med de sötkärliga bären, men inte till emulsionen. Man behöver vägledning eller helt enkelt jobba sig fram i hans vision och när det väl sitter blir det oerhört spännande, en rad enskilda upplevelser som i slutändan blir en.

Desserten, eller predesserten som han kallar den, är en blandning av olika sorters choklad, glass, bär och en syrlig sås med koriander. Det är spännande men spretigt, komplext men lurigt. Allt är emellertid riktigt välgjort och det ska han ha all heder för. Det är inte det lättaste att jobba så enskilt med råvaran.

Samtidigt ligger det i hans natur, det avskalade, och tydligare kan väl inte hans vision bli än ett restaurangbesök. Först andra gången lär man sig hur det ska ätas och då blir det en helt annan sak, lika spretigt visserligen, men man kan hitta nya kombinationer.

Krogstatusen på ön blir bättre och visst kan det finnas fler toppkrogar i regionshuvudstaden, det håller även Mike Fosh med, trots allt. Det skapar ett större intresse för ö-gastronomin i sin äldaste form och influenser utifrån kan väl aldrig vara fel, i synnerhet när det kommer till en person som Mike Fosh, som ser en ny utgångspunkt i det lokala, spanska köket.

Inte att anpassa sig, det handlar snarare om att se till förutsättningarna och kavla upp ärmarna. Och jobba, som Mike Fosh, mer avskalad där man låter de rena smakerna dominera. En vision som inte minst kräver mod. ☺



BARRO GUACCERO È UN ESPERTI IN VINI E SPICCATO UTI-  
NATAP VINOPISTI SONTI PER ILLI ITALIAVINA SINGULTI-  
VITEL. HOS È ARRESTI NOSTRANI I SUI VINIFICAZIONE  
EHI PU RAN INITA AV NOSTRI MANGIARSI SERRARNEY  
EHI SONTAP NAR DI VILLI ETT VUN FELI SELLAZIONE  
BARRO GUACCERO  
www.villazibellibregattiva.it

VAL DELLE ROSE RISERVA  
120% på Systembolaget, Nr 2047, 75cl, 14%

**Stark**  
rekommendation  
ENLIGT PER BILL, LIVSTYR 2004, 22/5 2004

SUPERFYND  
Dina Viner Professional 2010, 20/12 2011

**FYND!**  
ENLIGT STORA VINDUSIDEN, 3/11 2012

**FYND**  
PER BILL, DINA VINER, 2013-09

Vintips!  
BETYG I AFTONBLADET, 3/9 2011

**Fynd!**  
Enligt All om Vin, 27/10 2011



Passar bra till

GILLAS LAMAR OCH OGGÖTT. DET PASSAR  
ÄVEN TILL FEMÅRIGA ANVÄRNT MED  
KORVAR OCH LEPTORNERI SVERIG. SÅNT  
MÖLLANSGÅRDETS SVERIGS VINO 10°C.

Scanna för recept och mer om vinet



**Alkohol i samband  
med arbete  
ökar risken för  
olyckor.**



# Vinområden & druvor

Vinodlingstraditionen på öarna sträcker sig långt bakåt i tiden; den romerske historikern och författaren Plinius d.ä. tyckte att vinerna från Mallorca var Romarrikets allra bästa. Men det var först 1991 som ett område fick DO-status och det dröjde sedan till 2001 innan det kom ytterligare ett. Och båda odlar de bland mer välkända druvor också några sorter som är helt unika för ögruppen.

Text: Johan Fjalling-Gessende Foto: Shutterstock, Amador Turu/CEX



## BINISSALEM

**BINISSALEM** på Mallorca är det första området i hela Balearerna som fått DO-status. Det skedde 1991 och sedan dess har vinerna växt i både kvalitet och i renommé. Kännetecknande för bodegorna är att de jobbar med den senaste tekniken, också det nytt för öbodegorna där vinifiering och i synnerhet vinstelen varit av mer traditionell art.

Vin har man emellertid gjort sedan romarna gjorde anspråk på ön. Och vinnåringen blomstrade. Faktum är att innan fylloeran, den elakartade vinlusen som åt sig genom hela den europeiska vingården, fick fäste på ön, odlade man vin på över 27 000 hektar där Binissalem idag är beläget, alltså mitt på ön. Dessutom exporterade man över 300 000 hektoliter av vinet, en närmast otrolig siffra.

Idag dominerar vingården, som är på endast lite drygt 600 hektar, av den blå Manto Negro (ibland Mantonegro) som är lokal och lite av denna del av öns stolthet. Den tar närmare 70 procent av den totala odlingen av rödvinsdruvor. Därefter hittar vi en hel del Cabernet Sauvignon, Callet som är den andra lokala druvsorten, Tempranillo, Monastrell, Syrah och Merlot. Det är alltså en sälj blandning i vingården.

På vitvinsidan ser vi att Moll dominerar, till och med ännu större än vad Manto Negro gör på rödvinsidan. Här tar denna lokala druvsort hela 72 procent av vinodlingsarealen i anspråk. Men det finns naturligtvis annat bakom Moll och åter är det en blandning mellan lokalt och internationellt: Macabeo, Parellada, Chardonnay och Moscatel.

Att man lagt vinodlingarna mitt på ön är inte så konstigt med tanke på den fukt det omkringliggande Medelhavet ger. Men det finns en annan sak som också gör att det går att producera kvalitetsviner, och det är vinden, som kommer på minuten beroende på vilken årstid det är och som fungerar lite som en hårfön över

odlingarna. Utan vinden hade det varit svårt med produktion av viner i en högre klass.

De högsta odlingarna inom DO Binissalem hittar vi på omkring 300 meter över havet, knappast någon cold climat-odling, men ändå tillräckligt för att få hyfsad syra till och med i de röda vinerna.

När det kommer till ambition och kvalitet är det rött som gäller, i synnerhet på lokala Manto Negro. Sedan görs en del intressanta blandviner och de kan ha lite av varje i sig, allt från just de lokala druvsorterna i samma andetag som både Syrah och Merlot, som exempel, men gott nog för att visa på att det är vinet i flaskan som är det viktigaste, inte vad som står på etiketten.

**Vingårdsareal:** 613 hektar.  
**Gröna druvor:** Moll som ibland kallas Prensal Blanc, Moscatel, Macabeo, Parellada, Chardonnay, samt på experimentbasis: Viognier och Sauvignon Blanc.

**Blå druvor:** Manto Negro, Callet, Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot samt på experimentbasis: Gargollasa, Pinot Noir, Fogaues.

- 35 procent av den sammanlagda vinodlingen är ekologisk.
- Produktionen ligger på omkring 20 000 hektoliter årligen (ett jämföras med de 300 000 hektoliter som producerades i mitten på 1800-talet).
- I DO-området finns omkring 14 bodegor.



PLÀ Y LLEVANT

**OMRÅDET** som fick DO-status först 2001 är ett av de minsta i Spanien. Kring staden Felanitx i östra delen av öns inland hittar vi vinodlingarna som nu är ursprungsorienterade. Fram till 2001 hade området Vino de la Tierra-status, en lägre klassificering med mer flexibel lagstiftning, vilket innebär att det kunde produceras mängder av vin, inte minst för att kunna tillfredsställa den växande turistnäringen.

Men nu är det ett helt annat fokus där kvaliteten sätts i första rummet. Även om Plà y Llevant ser stort ut på kartan handlar det om endast 355 hektar vinodling, resterande del ligger fortfarande under

Vino de la Tierra. Detta relativt nya DO ligger öster om Binissaleu och trots närheten till det andra området, råder här andra förutsättningar.

Det märks inte minst på druvellet, då de lokala blå druvsorterna Fogoneu och Callet är de mest frekvent odlade och de druvor många producenter gör heder i att odla.

Annars hittar vi även här Manto Negro, Tempranillo, Monastrell och Syrah på den blå sidan och bland de gröna druvor som odlas är det främst Prensal (Moll i Binissaleu) Macabeo, Parellada och Chardonnay som nu tar plats i vingården.

Vingårdsareal: 335 hektar.

**Gröna druvor:** Prensal Blanc, Moscatel, Macabeo, Parellada, Chardonnay samt på experimentbasis: Girò och Riesling.

**Blå druvsorter:** Callet, Fogoneu, Tempranillo, Manto Negro, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah samt på experimentbasis: Pinot Noir

• Produktionen ligger på närmare 10 000 hektoliter årligen.

• I området finns omkring 13 bodegas.



VINO DE LA TIERRA, MALLORCAS LANTVIN

**DET FINNS PÅ MALLORCA** även några områden som har så kallad Vino de la Tierra-status, alltså en lite mer flexibel lagstiftning men som också innebär en del begränsningar rent marknadsföringstekniskt.

Dessa områden är VdIT

Illes Balears för hela ögruppen; Mallorca och Sierra de Tramuntana-Costa Nord för Mallorca; Eivissa för Ibiza. Formentera för ön med samma namn och slutligen Isla de Menorca för Menorca.



Manto Negro är öns stolthet när det kommer till blå druvor och den druva som dominerar till 70 procent bland öns vinproducenter. Idag är den mer populär än någonsin. I synnerhet när det kommer till renommé.



Lokala druvsorter dominerar

**VINODLINGEN PÅ BALEARERNA** domineras av flera lokala druvsorter, blå och gröna druvor som vi inte hittar någon annanstans. Väst finns även de internationella bästseljarna som Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah i det blå laget och Chardonnay, Sauvignon Blanc i det gröna. Sedan har vi en hel del andra druvor som odlas i övriga Spanien som också hittat hit, även om förutsättningarna kanske inte alltid är de bästa. Men de säljer de med. När det kommer till de blå spanska druvsorterna är det främst Tempranillo och Monastrell som odlas och de gröna spanska druvsorterna är främst de från Katalonien, som man gör cava på: Macabeo och Parellada.

Men det är knappast dessa druvor som sätter avtryck på ögruppens vinnaring. Det nya, det heta, det mest intressanta är faktiskt de unika druvmorna.

Nedan följer en kortare beskrivning av druvsorterna:

**Callet** (blå) är ljus i färgen, ger relativt lätta viner med bra syra men med viss lagringspotential. Är att betrakta som den kanske mest svårmanövrerbara druvan, lite samma utmaning som en Pinot Noir.

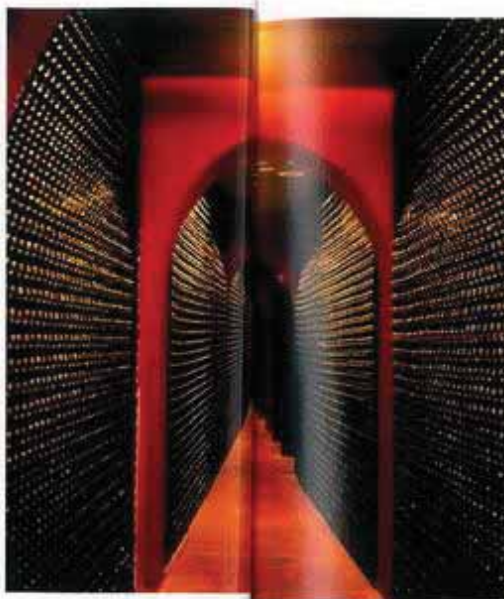
**Manto Negro** (blå) producerar eleganta, mycket välbalanserade viner som ger bra resultat efter kort lagring på ek eller butelj. Druvan är av många ansedd som den lämpligaste för att göra lagringsbara viner, den har en fin tanninstruktur med bra syra och rejäl dos frukt.

**Fogoneu** (blå) odlas som mest i närheten av Felanitx. Har vissa likheter med Gamay. Men vid längre macerering uppstår inte den där bittra tonen som det lätt gör när musten ligger i skalkontakt.

**Prensal Blanc eller Moll** (grön) ger lätta och balanserade vita viner. Har tagit till heders de senaste åren och ensam står den sig överraskande stark med fin syra och en lättare fruktighet.

Nyligen blev också druvor som Girò Blanc och Gargollesa godkända för vinproduktion på öarna.





# Största bodegagan *vill återupprätta ryktet*

Vinerna från Mallorca måste åter få bättre status. Det menar man på Macià Batle, öns största vinproducent. Men det är inte helt lätt, och det är faktiskt en svensk som är skyldig, åtminstone till bilden av Mallorca-vinet i Sverige.

Text: Johan Franco Cereceda Foto: Åke Jacobsson & Vingården

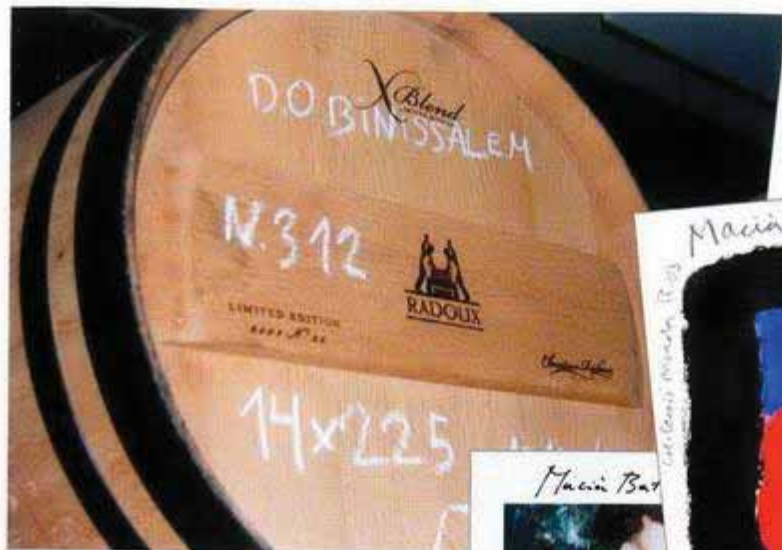
**DEN STORA UTMANINGEN** för Mallorcas vinproducenter ligger i att övertyga konsumenter om deras viners förträfflighet. Sedan ett tiotal år görs det faktiskt riktigt bra viner på ön, det står klart efter några resor i vinets tecken, besök på de stora och de små vingårdarna, obskyra vinproducenter som precis satt de första plantorna, klassikerna som gjort vin i flera generationer. Och det står klart när man gör ett besök på Macià Batle, öns stora vinproducent med väl fungerande besöksverksamhet.

Vi anländer en tisdag vid lunchtid, en kaffe på torget i Santa Maria de Camí får oss att förstå att byn fungerar som depåstopp för alla de tusentals cyklisterna som far runt ön i sina slimmade, färgglada dräkter. De tittar på oss civilklädda som vi vore utomjordingar – ja, perspektivet blir så ibland, att den normala blir uttittad.

Hur som helst, på Macià Batle råder full aktivitet och när vi presenterar oss i receptionen som också fungerar som en liten delikatessbutik med husets viner till salu, liksom olivolja, salt, vinäger, böcker... ja, allt som kan relateras till vin, tas vi emot av Mathilda Blomros, från Sverige. Ågaren Ramón Servalls Batles tittar ut från sitt kontor, synnerligen nöjd.

– Vi ses senare, men jag tänkte att Mathilda skulle ta en tur med er. Ni ser vad vi fixat..., säger han och ser nöjd ut.

Klart man ska ha en svensktalande guide, hinner jag tänka innan Mathilda sätter igång. Rundturen tar oss genom vineriet där full aktivitet råder, fat ska renas, andra ska tömmas, buteljeringsmaskinen går för högvarv, vi är hela tiden i vägen men det är snarare de som får flytta på sig än vi, så viktigt är det



Macià Batlle



Ramón Servalls jobbar för högtryck för att vinet från Mallorca ska få ett bättre rykte, det rykte vinerens förjätnar. Men det kommer att ta tid tror han, minst en generation.

→ med besökare. För på Macià Batlle har man framför allt en tanke, förutom att göra bra vin, och det är att missionera för Mallorca-vinets erkännande.

När jag senare slår mig ned med Ramón Servalls Batlle, ägare och släkt i rakt nedåtstigande led med grundaren Macià Batlle, får det sin förklaring.

– Vi exporterar en procent till det spanska fastlandet. När spanjorer kommer på besök till ön säger de: "Qué?! Finns det vin på Mallorca." Det här gör mig orolig samtidigt som det är något jag vill ändra på.

Vi har hört det förr, hur spanjorerna från fastlandet överraskas av de lokala produkterna på Mallorca, i synnerhet vinet. Hur restauranger fortfarande har framför allt vin från Rioja, Ribera del Duero och Penedès på vinlistan, trots att det aldrig är mer än ett stenkast till närmaste vingård. Det tar tid att ändra mentaliteten, att få besökare att våga prova lokalt vin. På restaurangsidan är man tydlig, här menar många att det är klart de här mycket vin från ovan nämnda distrikt, det är ju dessa viner gästerna beställer.

Men om det fanns mer lokalt kanske de beställer det, försöker jag vid varje måltid där vinlistan fastlandsvindomineras...

Ramón Servalls Batlle håller med och det är precis det han vill jobba för, övinet, inte bara lokalt bland spanjorer utan också på exportmarknaden. Han tar, föga överraskande, Sverige som exempel. Han berättar han hade tidigare en importör i Sverige, men det blev tjafs i och med den stora muthärvan på Systembolaget. Han tappade både leverantör, en

potentiell marknad, humör och intresse.

Men han är tillbaka och jobbar nu igen mot den nordiska marknaden. Och han stöter nu på nya hinder – svenskrelaterade.

– Sinnebilderna av Mallorcavin är det vin som tidigare gjordes på Santa Catarina, bodegan som ägdes av en svensk, säger han och studerar mig.

Jo, jag har varit där, för sju år sedan och vinerna lämnade då en hel del att önska. I Sverige blev det oxiderade vinet representanten för vad vinerierna på Mallorca kan förmå, och i sanningens namn var det inte mycket.

– Nej. Vi jobbar nu på att tvätta bort den stämpelein, men det tar tid, ursäktar han sig.

Men han jobbar lite mer orienterat än vad man från början anar. Han arrenderar nämligen en stor vingård som ägs av Santa Catarinas ägare, familjen Lundquist, då ägaren Stellan Lundquist gick bort får några år sedan. Och den vingård han lämnat efter sig är det sannerligen inget fel på.

Han gör vinerna under Santa Catarina-etiketten och det är stor skillnad mot de viner jag provade när det begav sig, i vingården för sju år sedan, här är det fruktorienterat med hyfsat piggt syra, bra druvtypiska toner i publik stil. Modernt och möjliga mallorquinst.

– Samtidigt kan jag inte sticka under stol med att vi också på ön stöter på problem, liknande de du sa. Vi kallar det Riojitis, att vinererna ska smaka som de gör från Rioja. Men vi är inte Rioja, vi är Mallorca och då ska det också smaka annorlunda.

Visionen om det ö-typiska ligger rätt i tiden och →

**San Miguel**  
PRIMEZA SAN MIGUEL  
BOTTLED AT THE BREWERY  
1516  
CERVEZA  
100% MALT & HOPS  
11% ALC/VOL (22% ALC BY VOL)

Lanseras 1 juni på Systembolaget!

San Miguel 1516  
Flaska 4,2%, 25 cl  
Artnr: 1571-03  
Pris: 9,90 kr

San Miguel  
Sleek can  
Burk 4,5%, 33 cl  
Artnr: 1534-15  
Pris: 11,90 kr

WWW.BREWERY.SE

**Alkohol i samband  
med arbete ökar  
risken för olyckor.**

Macià Batle



→ det märks bland besökarna, de strömmar in och besöksverksamheten, något spanska bodegor började med bara för något år sedan, har slagit väl ut. Konstigt vore annars, i synnerhet på en ö dit över 10 miljoner besökare landar årligen. Flerspråkiga guider har framtiden för sig när besöksnäringen tar nya tag. Mathilda Blomros är ett ganska passande exempel i sammanhangen, hon blev övertalad att ta jobbet, tidigare var hon stationerad i turistgetto sydväst om Palma, men finner ett lugn i jobbet och i staden Santa María del Camí, på landsbygden, en liten stad eller by modell större som lever sitt eget liv en bit bortom turiststråken.

Innan vi lämnar Macià Batle, vingårdarna runt omkring den moderna bodegan och det lilla vintaget som står parkerat utanför huvudentrén, hinner Ramón Servalls Batle berätta att Mallorca trots alla svårigheter har det förspånt. Den ekonomiska krisen har inte nått till ön på samma sätt som till delar av fastlandet, turisttillströmningen tycks konstant och med det stora intresset, inte minst bland besökarna, för det lokala, tycks framtiden vara utstakad.

- Visst är vi på sätt och vis privilegierade. Vi exporterar en procent av vårt vin till fastlandet, omkring 15 procent till den internationella arenan och visst ser jag gärna att vi exporterar mer. Men med tanke på utvecklingen, det stora intresset för lokala produkter och den alljämt stigande strömmen av turister, har vi vår stora marknad på ön. Men även här behöver vi jobba för att förbättra ö-vinets rykte.

WWW.THEWINEAGENCY.SE



**MER ÄN  
PRISVÄRT!**

Allt om Mat 2013

Expressen 2012-04-21



**HEAVENLY!**

**VALLE REALE ROSÉ**

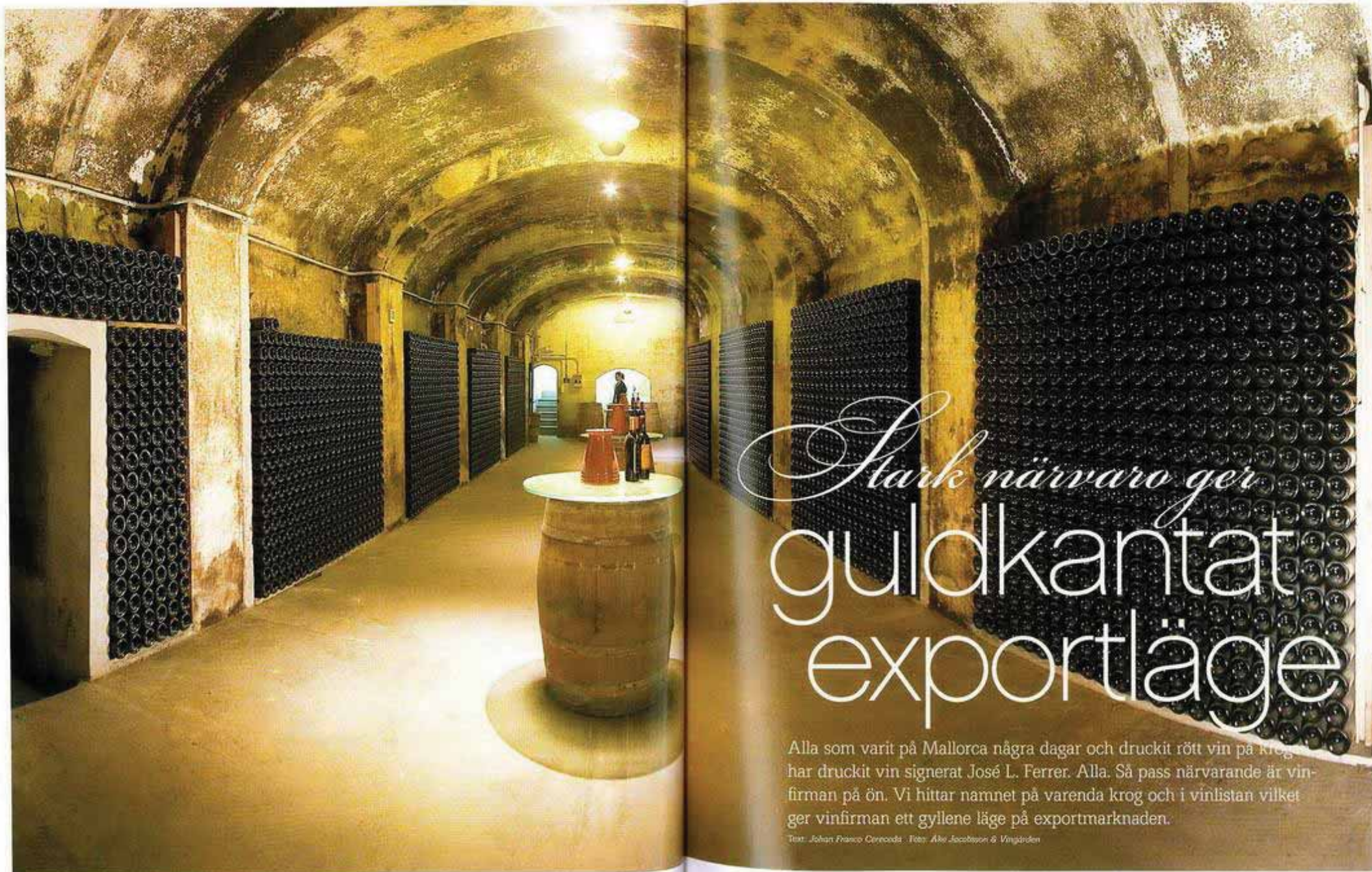
NR 2242. 750ML. 13%VOL. 79KR.

Valle Reale Rosé - Ett vin i vårens färg bjuder på tillbakalutad njutning. En hyllad italiensk rosé som passar perfekt till grillade skaldjur, sallad på primörer och skön gemenskap.

4/60

**Alkohol är beroendeframkallande**





# *Stark närvaro ger* guldkantat exportläge

Alla som varit på Mallorca några dagar och druckit rött vin på krog har druckit vin signerat José L. Ferrer. Alla. Så pass närvarande är vinfirman på ön. Vi hittar namnet på varenda krog och i vinlistan vilket ger vinfirman ett gyllene läge på exportmarknaden.

Text: Johan Franco Corredor - Foto: Åke Jacobson & Vingården



→ **MÖJLIGEN ÄR MACIÀ BATLE STÖRRE** än bodegan José L. Ferrer. Men när det kommer till närvaro på ön, finns ingen som kommer i närheten. José L. Ferrer äger krogscenen på Mallorca.

– Jo, vi är flitigt representerade, säger Xavier Cartaña Lankenau ödmjukt.

Det räcker med en weekend på ön för att hinna se tunnor med namnet på, vinlistorna med flera av vinhusets viner beskrivna, annonser lite överallt, för att förstå att huset dominerar. Med nästan en miljon flaskor årligen är det kanske inte så konstigt.

Xavier Cartaña Lankenau är exportchef på egendomen, med tyska rötter vet han vikten av att behårska fler språk och ha en uppfattning om vad världen vill ha. Världen som kommer till Mallorca är en sak, den vill ha det lokala vinet. Men hur det ser ut på hemmamarknaden senare är en helt annan sak. Det vet alla bodegor på Mallorca som säljer stora delar av sin produktion till utländska turister.

– En utmaning så stor som någon, menar han.

Här på José L. Ferrer finns både mångfald, tradition och innovation. Bodegan har en välbesökt vinshop, rundturer är legio i byggnaden och trots storleken finns en uppriktig känsla för vinet, en stark närvaro och lojalitet för företaget.

Vinhuset grundades 1931, i ett egentligen helt fel läge set i backspegeln. Det skulle dröja bara några år innan landet var inblandat i ett förödande inbördeskrig som fick familjemedlemmar att strida mot varandra. Vinnaringen led av förklarliga skäl, dels i vingården, dels när det kom till försäljningen, det fanns liksom annat att tänka på för att överleva dagen än att sitta och dricka vin.

Men så småningom tog eländet slut och José L. Ferrer kunde syssla med det de gjorde bäst: att tillverka vin. Och redan tidigt stod det klart att bodegan skulle bli en av de dominerande på ön.

Idag har man närmare 100 hektar vindodlingar och det är de lokala Mantonegro, Callet, den gröna Moll som odlas sedan tidigare. Men även hos José L. Ferrer hittar vi de internationella storheterna som Merlot, Cabernet Sauvignon och Syrah samt den gröna Chardonnay. Det ser ut ungefär som hos de andra bodegorna, bara att José L. Ferrer är så mycket större.

Pepe Roses dyker plötsligen upp, han är fjärde generationen Ferrer fast ändå inte. Hans pappa, José Luis Roses Ferrer är tredje generationen, men eftersom man i Spanien inte tar med sig pappans båda efternamn, tappar han släktnamnet. Men att han kommer från en vinodlarfamilj blir man ganska snabbt varse. Vi får helt enkelt inte lämna stället förrän vi provat ett vin till, och ett till och innan vi går bara ett till.

Jodå, det blir en hel del intressanta upplevelser. Allt från druvtypiska viner i mer internationell stil till öklassiker. Det första vinet heter Dues, två på lokalmål, och innehåller den lokala druvan Moll parat med Chardonnay. Vinet är friskt, fruktigt, elegant och mycket lättdrucket, en perfekt start på en solig eftermiddag. Andra vinet, Veritas, har ungefär samma blandning men det har jäst på ekfat. Det är ett tyngre vin, bra fatkaraktär utan att det slår över, fin syra med lite vaniljsöta toner.

Sedan följer ett lättare rosévin i alltför fruktorienterad stil, ett riktigt lättsamt blandvin på Mantonegro och Cabernet Sauvignon där druvorna gör sitt för



Pepe Roses är fjärde generationens vinstilverkare. Och det märks, innan vi går ska vi bara prova ett till vin, och sedan ett för att prova ytterligare ett... Men gott är det och standardverket Franja Roja överraskar med sin moderna framtoning.

att förstärka smaken med inslag av svart vinbär, rejäl syra, fin frukt, lite sammetslen i sin tanninstruktur i modern orienterad stil. Detta är ett vin som överraskar då husets stil mer kan kallas traditionell.

– Nja, säger Arnau Galmés Ferrer, oenolog. Visst gör vi en del traditionella viner, men mångfalden får vi aldrig glömma bort. Och på senare tid har vi orienterat oss mot de mer moderna.

Sedan plockar de fram, som på beställning, ett rött riktigt skönt vin, både fruktigt och ursprungstypiskt jordigt, det är kryddigt, närmast syltigt utan att vara överextraherat med en rejäl längd där en liten mintig ton ger vinet ytterligare en dimension.

– Vinet är gjort på 40 procent Syrah och resterande Callet, den lokala druvsorten och jag tycker vi har lyckats få fram ett spännande vin utan att tappa bort oss, säger Arnau Galmés Ferrer.

Det här är viktigt för José L. Ferrer, att inte tappa bort sig, vrida produktionen för långt bort från husets viktigaste vin: Franja Roja. För att vara möjligen störst och starkast förpliktigar det, och det är man väl medveten om.

Vinet som torde vara det mest sålda Mallorcavinet alla kategorier heter alltså Franja Roja, etiketten känns igen från meters håll då ett rött band ligger snett mot etikettens övre vänstra hörn. Vinet är tillverkat på Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Callet och Syrah, en salig blandning alltså som ska ge ett vin som i princip alltid ska smaka som det tidigare gjort. Eller?

– Både ja och nej, säger Pepe Roses med emfas och fortsätter:

– Det är viktigt att förstå att Franja Roja är standard- →

## Mahou Negra Dark Lager.



Aetn. 1723  
Alkoholhalt. 5,5%  
Pris 14,90

WWW.BREWERY.SE

**Varannan förare som  
omkommer i singel-  
olyckor i trafiken är  
alkoholpåverkad.**

José L. Ferrer



→ vinet på ön och det ska vara en blandning av tradition och lite modern orientering. Vi vill hela tiden förbättra vinet, men aldrig egentligen förändra det.

Visst ligger det massor i det han säger. Det handlar om att värda varumärket och i det ligger att göra vinet bättre, mer uppdaterat men ändå inte olik som det tidigare varit. Det här är bland de svåraste utmaningarna en vinproducent har: att behålla vinkonsumenten som ständigt söker nytt men bekant, och inte sällan i ett och samma vin.

Idag gör bodegan närmare 20 viner, de flesta inom ramen för DO Binissalem, bland annat kioskväktaren Franja Roja samtidigt som etiketten Dues ligger under Vino de la Tierra, alltså bordsvinsklassen som ger vinproducenten större frihet att experimentera och blanda druvor.

Klart är hur som helst att José L. Ferrer inte har några planer på att släppa sin dominans på hemmaplan. Men nu ska det exporteras och de är en av ögruppens bodegor som exporterar till flest länder. Samtidigt ligger exporten på relativt blygsamma 15 procent.

– Det finns alltid utrymme för mer, säger också Xavier Cartaña Lankenau och fortsätter:

– Nu har vi fått flera fina priser, bland annat guldmedaljer för flera viner på en mässa som hölls nyligen i Córdoba. Så vi är sannertigen på rätt väg. Nu gäller det bara för oss att kunna visa detta på den internationella marknaden.

Klockan har blivit tidig kväll, jag sneglar mot klockan och säger att det är dags för oss att gå. Vi tackar för oss, hinner ta några bilder i vingården och ska till att röra oss mot parkeringen.

– Vänta lite, hör vi Pepe Roses ropa till oss. Ni måste bara prova det här. Jag lovar, det är det sista vinet. Sedan får ni gå.

Vi stannar, provar, vinet är sött, på druvan Moscatel. Veritas Dol, ett spännande vin, modernt med piggsyra i en liten annerhunda stil, tilltalande utan att vara fjäskigt.

Hmm... inte alls oävet ens för en som normalt inte är överdrivet förtjust i sött. Men det känns ändå som ett spännande avslut och att klassikerna på ön hittar nytt, hittar rätt.

Nu återstår bara att erövra den internationella scenen. ☺

Champagne Collet Brut 318 1777  
750 ml Pris: 249 kr  
375 ml Pris: 149 kr

Haugen-Gruppen Wine & Spirits AB  
www.haugen-gruppen.se

**Varannan förare som  
omkommer i singelolyckor i  
trafiken är alkoholpåverkad.**

# Utanförskap ger strängare krav

Ambitionen är att göra de bästa vinerna. Under egen etikett och om det står DO på den är helt ointressant. I alla fall om man heter Miquelàngel Cerdà och gör vin på Anima Negra, Mallorcas bästa vinhus.

Text: Johan Franco Carceda Foto: Åke Jacobsson & Vingården

Anima Negra har länge varit känt som Mallorcas bästa vinhus. Långe och länge förresten, men i alla fall de senaste tio åren vilket möjligen är länge när vi pratar kvalitetsvin på turistön. För i sanningens namn har de andra producenterna inte levererat på samma vis som Miquelàngel Cerdà & Company.

Idag ser vinstenen helt annorlunda ut. Det finns i dagsläget åtminstone ett tiotal spännande producenter, alla som gör kvalitetsvin i den högre skolan, vitt som rött, torrt som sött och en del till och med mousserande. Och det är imponerande, för försäljningarna på ön är inte de bästa, om man ser upp. Det är varmt, tempererat maritimt klimat, det kommer fuktiga vindar från havet som ger problem med botrytis eller mjöldagg och den där avgörande svalkan finner sig aldrig riktigt.

Problem eller utmaningar, som Miquelàngel Cerdà uttrycker det. Hans vision sträcker sig långt utanför turistön och har så gjort sedan förra gången jag träffade honom för snart tio år sedan. Då var Anima Negra mer kultförklarad, det var lite otillgängligt och vinet var möjligen lite rätt i karaktären, som en oslipad diamant. Idag är det annorlunda, men han drivs av samma passion, samma utmaningar som tidigare.

– Jag träffade för några år sedan en argentinsk vinmakare som gjorde jättebra vin. Men det lustiga var att han menade att vinet gjordes i vineriet och inte i

vingården. Jag blev helt ställd. Men så kom jag på att allt det han gjorde intresserade mig inte, inte ett dugg. Det var det han inte gjorde som intresserade mig.

Ja, så säger han och får det att låta som en programförklaring. Produktionen på Anima Negra är låg och det är inte svårt att förstå varför. En skumpig bilfärd runt om på öns sydöstra inland säger en hel del om hur de jobbar. Vi åker till flera små vingårdar, gamla vingårdar som ligger dolda bakom hus eller i en skogsdunge, bakom stennurar eller bortom ett otillgängligt fält. Det är här han hämtar råvaran och ofta handlar det om så små skördeuttag att två rankor ger en flaska vin.

Från början bestod teamet på Anima Negra av tre personer, men en ville jobba mot en annan riktning, mot mer internationella druvsorter och göra ett mer kommersiellt vin. Men han blev helt enkelt uppköpt, för orienteringen gick stick i stäv med vad Anima Negra står för, nämligen något unikt från Mallorca.

Druvorna de jobbar med är de lokala blå druvsorterna Manto Negro, Callet och Fogoneu och en liten del Prensall som är grön. De gör ett vitt vin, på en blandning av blå Callet och Prensall som är intressant utan att vara av toppkvalitet.

– Njaj, säger Miquelàngel Cerdà, det är ett välproducerat vitt vin med ursprungskaraktär. Varken mer eller mindre. →





Vingårderna på Mallorca rycktes upp. My 30 år sedan. Ofta planterades tvill med de gamla druvarna ersatta med nya. Nationella stora som Cabernet Sauvignon, Chardonnay eller Pinot Noir. Det betyder man inte på Anima Negra.

→ Det här med ursprung återkommer han gärna till, det är viktigt, i synnerhet idag då vinvärlden stundtals håller på att förvandlas till ett trask av Chardonnay och Cabernet Sauvignon. Visst är det bra druvor, det är oomtvistat, men det kanske räcker nu...

– Många producenter gör bra vin, men det är inte alla gånger de gör ett vin med ursprungstypiskhet, säger han och smäller.

Han säger ju egentligen något helt annat.

Men tillbaka till vingården, hans hemmaplan och den skumpiga färdan tycks aldrig ta slut. Bara en vingård till, säger han och vi hoppar ur jeepen som hunnit bli rejält sliten efter milslånga färder på öns bakgårdar. Han stannar upp, ber mig vara tyst och så viskar han något om vinden. Den kommer nu, man känner en lätt bris.

– Vinden på Mallorca är bra för miljön och du kan i princip ställa klockan efter vinden. Nu är hon halv tio, säger han utan att göra en ansats till att snegla mot sitt armbandsur.

Det gör jag, hon är 09:27.

Vi tar en kort tur i vingården, stockarna är gamla, närmare 60 år, och det växer frodigt kring de knotiga vinrankorna, precis som det ska vara. Det är för balansens skull. Miquelàngel Cerdà pekar på några plantor, senap här och böror där, för ekobalansens skull och för att just senap tillför mineraler i jordmånen.

Hans dagliga arbete består i att åka runt i vingårdarna, kolla att de växer som de ska och det kan ju låta som sommorgon hela veckan. Men i snitt är vingårdarna på knappa hektaren och de ligger utspridda över ett stort område, så hans farande är konstant. Men å andra sidan gör det honom inget, man ser att

han trivs här, i myllan och hans vision blir liksom mer giltig än om han hade stått framför en power point-presentation klädd i kavaj och vit skjorta.

– Det spännande är att de här gamla vingårdarna var för eget bruk, aldrig för kommersiell skala. När Spanien gick med i EU byttes druvarna ut och de lokala, de druvor som ansågs sämst, rycktes helt enkelt upp. I värsta fall ryktes hela vingårdar upp.

Man hann rädda en hel del, genom övertygande argumentation då det begav sig, för lätt var det inte, alla skulle på 1970- och 80-talet satsa på Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay... ja, ni har hört det förr. Men de viktiga för Anima Negra låg i det unika, och det unika låg i att se potentialen i de lokala druvsorterna. Även om det inte alltid är helt lätt.

Han tar Manto Negro som exempel:

– När Manto Negro skördas är det viktigt att vi redan skördat Syrah, för dessa druvor hjälps åt. Om Syrah av någon anledning inte mognat tillräckligt, måste vi spruta ett täcke med koldioxid på Manto Negro i väntan på Syrah. Anledningen är att vi blandar skinet från Syrah med Manto Negro så att den ska utveckla sina druvtypiska aromer vilket den inte gör annars.

Huh! Ja, erfarenheten är en bra skola och experimenterandet kronan på verket. Det vet man här, det förekommer hela tiden en utveckling, ett ideologiskt testande. Först sker det lokalt, i en vingård och blir det lyckat försöker man applicera detta i andra vingårdar, om samma förutsättningar råder.

När vi går omkring i vingården stannar jag upp och frågar lite om vilka druvor som odlas. Jo, säger han, mest Callet, tror jag och kanske lite Fogoneu.

Lite?



Visionären Miquelàngel Cerdàs jobb består i att åka runt till vingårdarna varje förmiddag. Sommorgon hela veckan? Knapptast, det ligger utspridda och är så smått man knappt ser dem.



– Traditionellt har druvarna blandats i en och samma vingård eftersom de tillför vinet olika beståndsdelar och det vill vi gärna behålla.

Manto Negro, eller Mantonegro som den ibland skrivs, är kungen på ön, bland lokalbefolkningen vill säga. Och Fogoneu står för färg och en del toner av röda bär. Annars är Callet en av de viktigaste druvarna och mer unik då den trivs som bäst just här, i trakterna kring städerna Mancor i öster och Felanitx i sydost, men en bit in på landet. Den har en ljus röd färg och för tankarna till Pinot Noir. Men här höjer vi vår vädningens finger:

– Titta aldrig på färgen och avgör vad du har i glas. Du måste dofta och smaka för att förstå strukturen och komplexiteten.

Och det har han ju rätt i, i synnerhet när det kommer till deras vita vin som är en blandning av den gröna druvan Prensal och just Callet, som de tillverkar genom att separera must från druvskal omedelbart.

– Det vita vinet kom till lite av misstag. Vi visste inte vad vi skulle göra med Prensal men så kom vi på att vi kunde blanda den med Callet om vi pressade den försiktigt. Nu gör vi ett vitt vin med Giró. Det är inte världens bästa vin men det är korrekt. Men att göra ett Chardonnayvin som många gör är inte intressant för oss.

Husets prestigevin och ett vin som ofta blir framröstat som ett av Spaniens bästa viner, Son Negra, är på närmare 100 procent Callet. Det är välbalanserat, elegant mer än fruktextraherat, bra syra, fin återhållen frukt med mjuka tanniner.

Selektionen är naturligtvis ambitiös, man tar druvarna från de bästa (läs äldsta) vingårdarna med hög

TILLSÄTT ENBART  
VÄNNER.



www.henkell-sverige.se | www.henkell.com

Alkohol i samband  
med arbete ökar  
risken för olyckor.

Anima Negra



→ fruktconcentration och när druvorna väl kommer in i vineriet träder ytterligare en selektion i kraft.

– Vi har nyligen införskaffat en maskin som selekterar druvorna som ligger på det rullande selekteringsbordet utifrån flera parametrar som man kan ställa in. Det är bara vi och Alvaro Palacios i Priorat som har den i Spanien.

Hemligheten ligger alltså i att utnyttja förutsättningarna, bemästra dem, låta vingårdarna få den ålder de behöver för att ge bra råvara och sedan utnyttja tekniken utan att den tar överhand.

Samtidigt tycker Miquelàngel Cerdà att det är för lätt att göra vin.

What?

– Jag menar bara att det måste bli svårare, mer komplicerat för att nå djupare, göra vinet mer komplext.

Men hur var det då med att ställa sig utanför vinregleringen, är inte det ett risktagande eller ett sätt att komma undan sträng reglering? Tvärtom, menar man på Anima Negra.

– Vi är vi mer påpassade eftersom det är regeringen som kontrollerar Vino de la Tierra som vi lyder under. I DO:s fall skickar de ut en inspektör någon gång ibland... Sedan har de med vinrådets politik att göra. Exempelvis tillåter de hur många druvor som helst, uppemot 40 stycken eller om det var 20, till exempel Tempranillo. Tempranillo? Herregud, vad har den druvan med Mallorca att göra?

Högt på agendan är nu att nå ut på marknaden mer, både för Anima Negras och den lokala vinindustrins skull. Resandet, och då menar jag inte i vingårdarna längre, tar mer tid i anspråk. Krisens Spanien sätter trots allt sina spår, även på välmående Mallorca.

– Jag reser för att jag är rädd för vad den spanska krisen ställer till med. Mer än 80 procent av vårt vin går nu på export, samtidigt får jag bättre kontroll på importörerna av vårt vin vilket innebär att jag kan vara mer selektiv. Men det är också viktigt att vara på plats där våra viner säljs för att kunna berätta om dem och vinnaringen på Mallorca.

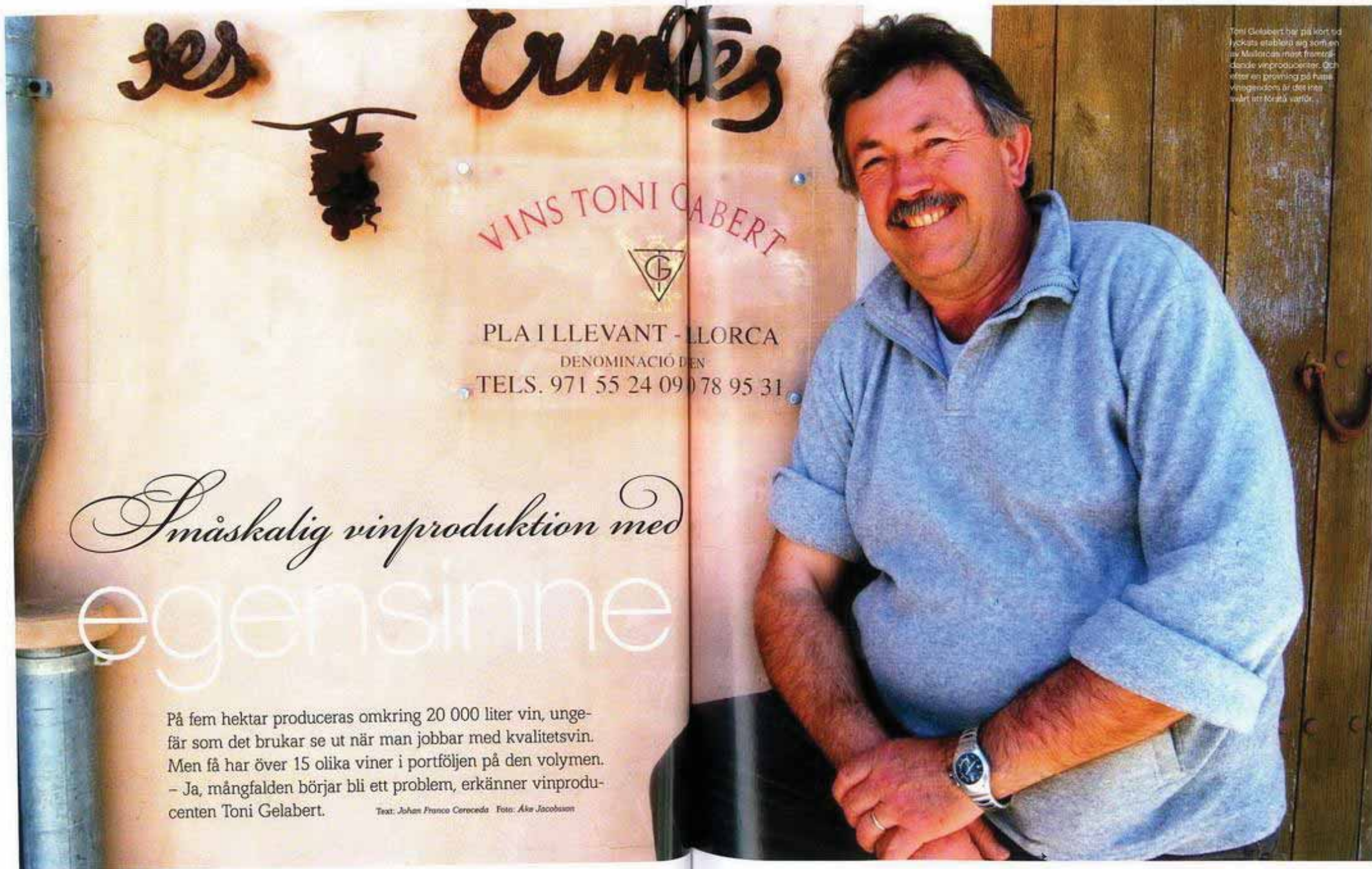
Ett skäl gott som något.

Bellingham i nya kläder



www.fondberg.se

Alkohol är  
beroendeframkallande.



Toni Gelabert har på kort tid lyckats etablera sig som en av Mallorcas mest framgångsrika vinproducenter. Och efter en provning på fanns vinsteggsom är det inte svårt att förstå varför.

des Crumle

VINS TONI GABERT



PLA I LLEVANT - LLORCA  
DENOMINACIÓ DEN  
TELS. 971 55 24 09 78 95 31

# Småskalig vinproduktion med egensinne

På fem hektar produceras omkring 20 000 liter vin, ungefär som det brukar se ut när man jobbar med kvalitetsvin. Men få har över 15 olika viner i portföljen på den volymen. – Ja, mångfalden börjar bli ett problem, erkänner vinproducenten Toni Gelabert.

Text: Johan Franco Cereceda Foto: Åke Jacobsson



→ **JAG HAR BARA SETT BILDER PÅ HONOM**, aldrig träffat honom personligen, men hört desto mer om honom. När vi anländer till hans bodega en bit utanför Manacor, tennisjärnan Rafael Nadals födelsestad, kommer vi några minuter för tidigt. Det är en sådan där fantastisk morgon, filmjus över vinfälten, bodegan i sten, de tre hundarna som viftar intensivt på svansarna.

Mitt tidigare intryck av Toni Gelabert är att han mer ser ut som en filmskådis med kvinnoycke, en player, och jag har mina funderingar när jag står och stampar utanför den låsta dörren i till vineriet. Men så ser jag en traktor komma skumpande långt bort på grusvägen. Nu går det fort, dammet ryker, det ser ut som att de brinner längs landsvägen, men vinden för bort dammet med... vindens hastighet.

Väl framme hoppar en man ur traktorn, borstar av sig det värsta dammet och ber om ursäkt för att han är sen. Jag är precis på väg att berätta för honom att vi ska träffa ägaren Toni Gelabert när jag ser att det är han, i egen hög person.

– Jag trodde ni skulle komma imorgon, är hans

första ord. Och så ler han och nu först känner jag igen honom från de otaliga bilderna jag har sett honom, då välklädd, i en helt annan miljö.

Toni Gelabert har på omkring tio år blivit en symbol för vinet på Mallorca. Han har visserligen gjort vin sedan tidigare, men det var under sista året på förra århundradet han byggde ny bodega, som också var ett beslut om vilken riktning han skulle ta med sitt vinskapande. Kvalitetsorienteringen blev påtaglig på framför allt ett plan: han valde att bygga den nya bodegan mitt i vingården.

All odling är ekologisk, vingården är sammanhängande på omkring fem hektar, han har också en annan vingård en bit bort, mot bergen i norr som även den är ekologisk. Hans kvalitetssträvan märks framför allt på det genomgående låga skördeuttaget, maximalt tre kilo per ranka.

Men det som kanske är hans tydligaste signum, bortom ekovin, kvalitetsorientering och ambition, är mångfalden. Han producerar omkring 22 000 liter per år, och på dessa liter gör han 15 olika viner. Att produktion per märke är närmast oroväckande

lågt kan vem som helst räkna ut, men också att det kostar på.

– Jo, säger Toni Gelabert och ler åter. Det tar mycket tid och kraft. Jag har dessutom planer på att gå ner i märken, slimsa portföljen.

Men?

– Men jag gillar att jobba så här. Jag ser mig lite som en kock som hela tiden provar nytt, inte stannar kvar vid en rätt. Och framför allt vill jag att vinerna ska vara speciella, ha en säregen karaktär.

Som i Mallorca-vin med den typiska ö-karaktären?

– Nja, jag jobbar ju med andra druvor, internationella druvsorter i första rummet. Konsumenter vill ju framför allt ha ett bra vin och i ärlighetens namn tror jag inte många bryr sig så mycket om vilka druvsorter det handlar om.

Inget säljande snack om lokala druvsorter här inte. Visst har han även de lokala druvsorterna, det ingår i det mallorquinska vinpaketet. Men det står klart vilka han föredrar, "mejorantes" kallar han de franskorienterade råvarorna, alltså druvor som "förbättrar".

Om man samlar in druvorna bland de många viner som ser man att här finns Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Cabernet Franc, Petit Verdot, Chardonnay samt Manto Negro, Callet, Giró, Prensal och Gorgollasa, de lokala varianterna.

Idag ligger hans export på närmare 20 procent, bara det en fingervisning om att han kommit längre än många andra producenter på ön, även om produktionen är sparsmakad. Men han har också på den korta tiden lyckats skapa sig ett namn. Som kuriositet kan nämnas, det säger han själv, att han inte kommer från en vinodlarfamilj, vilket är mer än vanligt i jordbrukslandet Spanien. Hans föräldrar drack inte ens vin. Däremot har han en möjligen lika känd bror, Miquel, som också han gör vin, men aldrig ihop med brodern.

Man blir nyfiken, säger jag till Toni Gelabert...

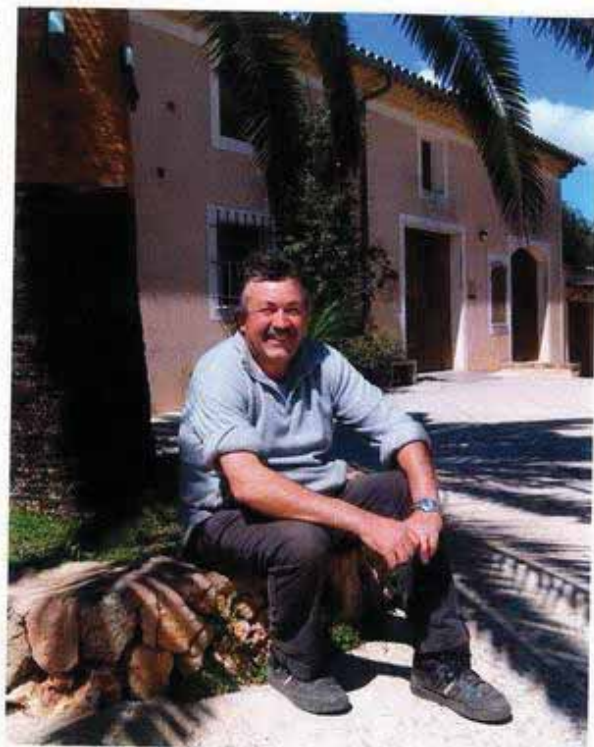
– Jag är byggnadsingenjör, min bror restauratör. Tidigare delade vi på bodega och på erfarenheter. Men han gjorde vin på vardagarna och jag på helgerna. När vi både beslutade att jobba heltid, gick vi skilda vägar.

Det märks att vår värd går igång här, har mer att säga. Men inte på det sätt man kanske anar. Att det tidigare varit en tysk skvallertidning på plats och uppdiktat en historia om osämja mellan bröderna gör honom fortfarande mer än lovligt förbannad.

– På framsidan hade de skrivit: "Vinkrig mellan bröderna Gelabert". Fullkomligt idiotiskt, de hittade på något som inte stämmer, aldrig har stämt eller aldrig kommer att stämma, säger han.

Nej, istället, säger han en stund senare, ska de en dag göra ett vin tillsammans, han och Miquel. Inte för att visa på syskonkärlek, utan bara för att de tycker båda att det skulle vara intressant att se vilket vin det blir, hur de lyckas kombinera sina visioner i ett och samma vin, hur det går att förena två vinmentaliteter.

Vi har hunnit slå oss ner på hans kontor, som också är promingsrum, kök och litet vinlager. Han slår



För tio år sedan bestämde sig Toni Gelabert, en ny bodega byggdes, och den byggdes mitt i vingården. Allt för att öka kvaliteten.

upp vin i våra glas, ett vitt vin på Macabeu, ett rött på en blandning av Syrah, Merlot och Pinot Noir, ytterligare ett rött på 100 procent Callet, den lokala druvsorten och som ger bäst resultat i just trakterna kring Manacor. Och det är en ambitiös uppvisning i kvalitet, i säregna viner, aromatiskt eleganta mer än syltiga, i fruktigt moderna viner med en nerv, en personlighet som gör att man förstår att hans renommé ökat från år till år.

Och så plockar han fram inte ett utan två viner på Pinot Noir, en druva som borde vara bannlyst på ön med tanke på dess relativt fuktiga, varma klimat. Men vinerna överraskar, inte i ambition denna gång (den kan vi efter en handfull provade viner, en tur i den ekologiska vingården och hans vision om viner, hur länge de ska ligga på fat, vilka fat som ska brukas) utan i personlig stil.

Det är mycket Pinot Noir i glaset, samtidigt i en varmfruktig stil men där fruktsötman aldrig tar överhand, det är elegans, piggsyra och en härlig, lite örtig längd.

Toni Gelabert vet med sig att vinet är bra och hans kommentar säger det mesta om hans vinvision

– Jag vill göra det som är svårast. Det som är lätt får de andra göra.



# Tre generationer Jaime

Far och son tar emot i vineriet – eller ja, garaget modell större. Utanför påtar farfar i jorden. Solen skiner, det är vårvarmt i luften, den nyplanterade hektaren är precis i sina rader. Välkommen till Son Prim, där tre generationer Jaime styr.

Trätt: Fabian Piñero Corchero. Foto: Alja Japelcova & Berglund

**MALLORCA HAR SINA SIDOR**, betonggetton sydost om Palma, Tramuntanbergen i väster, pittoreska små byar som Deià, Sóller och Pollensa. Det mesta är vackert, det är ordning och reda, stämningen är god på ön. Det märks inte minst när man sladdar in på uppfarten till Son Prim.

Här möter oss vingårdsägaren Jaime med son, Jaime som så småningom ska ta över. Men det kan dröja, för ännu finns farfar, Jaime, också med i bilden. Han håller sig i bakgrunden, tar en promenad med käppen i vingården, påtar i jorden och ser närmast oförskämt lycklig ut.

Det blir ett varmt besök hos de tre Jaime, eller Son Prim som bodegan officiellt heter. De är förvånade när vi står i garaget modell större och uttrycker, i alla fall pappa Jaime, att de inte riktigt trodde att vi ville göra ett besök hos dem.

Samtidigt har de sett fram emot det och de har till och med lagat en typ av pizza som är brukligt att äta på ön och den vill de att vi ska mumsa i oss när vi provar deras viner, halv tio på morgonen. Efter en tugga och ett mun vin behöver vi ingen mer argumentation, det är en gyllene kombination, en kontinental frukost som slår det mesta. För vinerna håller, för att vara en

så liten bodega och relativt mystartad, en riktigt bra kvalitet.

– Jasså, säger Jaime – ja alltså den i mitten, verkar överraskad och fortsätter:

– Jag gillar egentligen inte det här vinet. Och det vita vinet jag gör är ganska märkligt, eller hur? Jag funderar på att göra ett riktigt vitt vin en dag, på en vitvinsdruva. Men jag har inte kunnat bestämma mig ännu.

Men det här med att de producerat vin under begränsad tid, ja det får man se igenom, för som traditionen bjuder i småbyarna runt om i Sydeuropa är detta alltid en sanning med modifikation. De flesta har ju en liten plätt egen mark och på denna, "finca" på spanska, "son" på Mallorca, odlar de grönsaker för husbehov och inte minst vindruvor för vintillverkning. Så erfarenheten finns, om än inte den storskaliga, den kommersiella.

– Vi har alltid gjort vin i min familj, men först de senaste tio åren har vi gjort det kommersiellt. Tidigare sålde vi druvorna och det var enkelt eftersom många inte hade de druvstorer vi hade, de hade endast de lokala Mantonegro och lite av Callet.

Men tillbaka till vinerna, det vita inte minst. Det har en såregen karaktär, närmast lite rödvinaktigt i

doften men med frisk syra, bra fruktighet och en släng av bitter, matvänlig ton. Jodå, säger vår värdtrio, det är ett vin på Merlot.

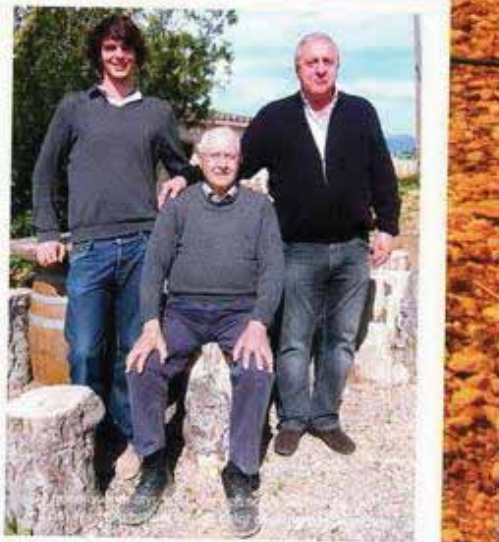
– Merlot?

– Ja, vi har inte haft några gröna druvsorter, så vi passade på att göra ett vitt vin på Merlot. Men som sagt, en dag ska jag göra ett riktigt vitt vin, säger han och ler både lite urskulldande och nöjt.

Rosévinet står på tur och det är fruktintensivt utan att vara sockersött, fin liten syra med mjuka tanniner och även detta i matorienterad stil. Och återigen väljer vår värd Jaime att kommentera det på sitt oefterhärmligt överraskande vis:

– Det här vinet är precis som det vin vi drack traditionellt i området. Det är ljus rött mer än rosé. Anledningen till att jag inte gillar det är att det finns en del Mantonegro i det. Samtidigt har jag full respekt för dem som verkligen jobbar med den här druvan och har förmågan att göra det riktigt bra.

Valet av druvor är lite av en issue på Mallorca, kanske mer här än på många andra håll. Vinproducenterna har sedan de började tänka kommersiellt, i och med turistvägen på 1960-talet och framåt, försökt blicka besökarna från utsocknes. Och för att konkurrera →



→ med vinerna från Rioja och Ribera del Duero, som stundtals dominerar vinlistan på fine wine-avdelningen, ville de annorlunda. Och det annorlunda stavades Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay... hela raden av de internationella storheterna.

Men så kom man på, några pionjärer, att det kanske gick att konkurrera med viner på de inhemska druvarna. Och så var racet igång, mest lokalt, mest närodlat, mest eko vann. Och på så vis lyfte man hela näringen och kunde presentera unika viner för en bred internationell publik. Rena framgångssagan alltså, eller? Nja, riktigt så väl gick det inte och många producenter jobbar även idag med internationella druvsoroter. Som de tre Jaime på Son Prim.

– Vurmen för de lokala druvsorterna har en hel del med marknadsföring att göra. Jag tycker till exempelvis att Callet, en druva många pratar så mycket om, är

ett mysterium. Hur jag än gör med den blir den inte bra, oavsett om jag går ner i skördeuttag, är ännu noggrannare med selektering. Den blir helt enkelt inte som jag vill ut den ska bli.

Tredje vinet hålls upp, ett endrussvin på Merlot, rött denna gång och det blir liksom en bild över vad Jaime x tre hävdar, ett bra vin, välproducerat med finess även om det ursprungstypiska inte infinner sig. Sedan vin fyra, en Syrah med en rejäl dos frukt, möjligen en smula överextraherat som det lätt blir när man inte håller tillräckligt i tyglarna hos denna druva. Men det är åter ett bra vin, välgjort i husets drickvänliga stil. Och förklaringen till vinerna är enkel, enligt Jaime i mitten:

– Jag jobbar med Cabernet Sauvignon, Merlot och Syrah därför att jag vet vad jag får ut av dem och det blir ofta riktigt bra viner. Jag gillar framför allt av att



Man kan ibland tro att vinproduktion på Mallorca är en nyföddhet. Men inget kan vara mer fel, här har det gjorts vin i 2000 år, inte minst inom familjen. Och fortfarande finns verktygen kvar långt ner i bostädernas källare.



njuta av ett vin, inte hålla på att experimentera. Men i sanningens namn är jag också slö. Kanske hittar min son något han vill jobba fram, han är välkommen. Men jag vill framför allt njuta nu av det vin jag gör.

Han tittar på sin son som ler och menar att så kanske det är, så kanske det blir.

– Ja, jag tycker att det låter vettigt, men kanske hittar jag något längre fram som är annorlunda.

Sista vinet till frukostpizzan på Mallorca-vis blir husets specialitet, Cup, ett blandvin och ett ord som man kan tro är en förkortning av franskans coupe, alltså just blandvin. Men där tror man fel.

– Det är det lokala ordet för lugares, alltså de djupa vinbassängerna som man trampade och förvarade sitt vin i, säger Jaime den yngre. Precis en sådan vi hade i vårt hus.

Traditionerna sträcker sig långt tillbaka och visst finns en stolthet i det lokala arvet, de flesta gjorde som sagt vin för lokalt bruk. Men även detta vin delades det på bland byborna.

– Traditionen var att man hängde ut en olivkvist eller ställde en liten tunna utanför dörren. Då visste byborna att vinet var drickfärdigt. Och så drack man upp det vinet. När det var slut, gick man till nästa som hade ställt ut en tunna. Det viktiga var att när man påbörjade ett fat, skulle man avsluta det innan man gick vidare till nästa. Annars var risken stor att vinet blev oxiderat. Det här var ett sätt att hålla upp kvaliteten.

– Och bysämjan, säger Jaime, ja alltså Jaime i mitten. ☺

# Balearerernas BÄSTA VIN

Betylligt bättre än sitt rykte. Så kan man sammanfatta intrycken efter en provning av viner från turisparadisets en öklassiker.

Text: Johan Johansson  
Foto: Peter Malmberg/STB

PÅ MALLORCA, liksom på Ibiza och Menorca jobbar nu vinproducenterna för högttryck. Och alla tycks de ha samma prioriteringar på agendan: höja övinets renommé, förbättra ryktet genom att kavla upp ärmarna och jobba kvalitetsorienterat.

Samtidigt ska man villigt erkänna: Det är en avsevärd skillnad idag mot hur vinerna maddes för tio år sedan. Så satsningen har med råge lyckats. Visst, i ärlighetens namn finns det fortfarande mycket att förbättra, några av vinerna håller inte ens lägstanivå... men på det stora taget är vinerna i en annan division idag.

Detta framkommer inte minst efter en lång provning av flera av ögruppens viner. Och nej, vi har inte provat allt, men väldigt mycket. Den ena kuriositeten efter den andra, traditionella rödjtut med flexibel karaktär, moderna viner med druvtypiskhet och komplexa dton på blandning på druvor vi inte ens visste fanns.

Mallorca, samt de små vinodlingarna på Ibiza och på Menorca överraskar, inte bara för att de finns, utan för att de lyckats tjäna förutsättningarna för vinproduktion på ett stundtals heroiskt sätt. Ögruppen, mitt ute

i Medelhavet, är inte optimalt för produktion av vin, det är stundtals för fuktigt, ibland alldeles för varmt, vinodlingarna ligger för lågt ner så att nattens temperaturer inte går ner tillräckligt, vilket är absolut nödvändigt för den viktiga syran i vinet.

Men vad gör det, tänker vinodlarna som idag ser det som en utmaning och ökar ambitionen i kvalitet och exportbenägenhet. Det sistnämnda är inte minst viktigt. Landets ekonomi är i ett kritiskt läge, men ögruppens befolkning har inte drabbats i samma utsträckning. Tacka turismen för det, den bemedlade turismen som besöker ön och idag alltså vill både äta och dricka lokalt.

Samtidigt vill alla exportera mer, idag ligger exporten på omkring en (!) procent så det finns utrymme för det. Men då måste krogscenen ta sitt ansvar och servera mer lokalt vin, liksom krogens gäster som måste fråga efter lokalt vin. För det är ju först när vi provat vinet som vi kan ha ett uppfattning om det. Och jag är säker på att det kommer att överraska, inte bara för sin blotta existens utan – framför allt – för sin kvalitets skull.

## Bäst i klassen

**Son Negra 2010 (Anima Negra, Mallorca)**  
Rött på närmare 95 procent Callet, 5 procent Mantonegro.  
Aromatiskt, massor av skön frukt i fin balans med fattoner och en dos eldighet. Det är välbalanserat, elegant mer än frukt-extraherat, bra syra, fint återhållen frukt med mjuka tanniner som emellanåt ligger kvar mycket länge. Komplex och massor av terroir.



**Torre d'es Canongen Negra 2010 (Toni Gelabert, Mallorca)** Rött på Merlot, Syrah och Pinot Noir.  
Intensiv doft, mycket mineralitet med inslag av eukalyptus och bra fruktiga toner. I smak är vinet komplext med mjuka tanniner, välbalanserat med lång eftersmak.



**4 Kilos 2009 (Apolonia Viticultors, Mallorca)** Rött på Callet, Cabernet Sauvignon samt Syrah.  
Bra balans med mörka fruktiga toner, inslag av svart vinbär, lite ceder och en hel del björnbär. I smak är vinet fylligt med rojal strävhet, piggt syra och en tilltagande längd i komplex säregen stil.



## Värda att uppmärksammas:

● **Goldo Negro 2010 (Vins Miquel Gelabert, Mallorca)** Rött på Callet, Manto Negro och Fogonea.

Egenärst, fruktigt med eleganta toner, mineralitet, sötfuktigt med fress och en tydlig, mjuk fatton. I smak runt, karaktärsfullt med mineral, frukt, bra styrighet som håller i sig. Mycket egensinnigt och håller för lagring ystare några år.

● **Syrah 2010 (Son Prim, Mallorca)** Rött på 100 procent Syrah.

Charmigt vin med en rejäl dos frukt, möjligen en smula överextraherat som det lätt blir när man inte håller ströklätt i tyglarna. Men det är välbalanserat och mjukare i sin fruktighet i smak, dessutom välgjort i fustens drickningsiga stil.

● **Menorca Binifadet 2005 (Binifadet, Menorca)** Rött på 90 procent Cabernet Sauvignon, 10 procent Merlot.

Överraskande balanserat i doft, viss komplexitet även om mogen frukt dominerar. Fint integrerade fat, ambliöst, längkas med riktigt bra syra, mjuka tanniner och en rejäl fruktig karaktär utan att slå över i styfthet.

● **Pinot Noir 2009 (Toni Gelabert, Mallorca)** Rött på 100 procent Pinot Noir.

Mycket druvtypisk karaktär i Gamla världen-stil, bra syra, nedtonad röd frukt, halon, präglad både i doft och smak. I avslut finns en ställande län örthet och en eldighet som ger vinet en extra sjöns.

● **Merluzo 2011 (Binifadet, Menorca)** Vitt på 100 procent Merlot.

Smygande rödvinston, bra frukt karaktär med en luns bitarhet i modanlig stil, det är reallt fruktigt med bra syra och en längd som känns både välbalanserad och intressant. Det vita vinet är silvervitt på 100 procent Merlot.

● **Collita de Fruita Callet 2006 (Armero i Adrover, Mallorca)** Rött på 100 procent Callet.

Aromatiskt, fruktigt med elegans i doft. Smaken är närmast explosiv mjuka bit, mörkfruktig med bra syra och elegans i avslut med tydligt ursprung och druvtypiskhet.

● **Coupatge 2010 (Hort de Sant Patrici, Menorca)** Rött på en blandning av Cabernet Sauvignon och Merlot.

Välbalanserat i doft, fint fruktigt, lite återhållt i mer stramt stil. I smak fine sammansatt med ganska mjuka tanninstruktur och viss längd. Ett av de alla bästa vinerna från Menorca.

● **Gran Verán Selecciónado 2010 (Bodega Binlual, Mallorca)** Rött på Manto Negro och Syrah.

Tydlig ursprungskaraktär med väl integrerad fatton, mogen mörk frukt, fin strävhet i väl balans med syran som överstakar med sin fätschör. Lång i eftersmak där fruktigheten dominerar. Ett vin som överklass under överinsende av Anima Negras vinstab.

● **Pedra de Binissalem Blanco 2010 (José L. Ferrer, Mallorca)** Vitt vin på Moll.

Säregt och personligt mer än stort, men det finns en skön län mineralitet i vinet som balanseras av en fin fruktighet. Vinet har viss syra, känns lit, fruktigt med en stöglig ton.

● **Sio 300 2009 (Bodegas Hereus de Ribas, Mallorca)** Rött på Manto Negro och Syrah.

Bloomiga toner, bra mineralitet i fin kombination med frukt, mörka bit, mogen körsbär. I smak mineralitet, fruktig med mjuka tanniner, helt ok syra, mogna dronster med en avslutande kryddig ton. Lång i eftersmak.

● **Pedra de Binissalem Negra 2010 (José L. Ferrer, Mallorca)** Rött vin på Manto Negro och Cabernet Sauvignon.

Lingt, fruktigt vin med fätsch solmogen frukt, välbalanserat, mogna mörka bit, inslag av svart vinbär, choklad, cassis, björnbär, mineraler, fat och en avslutande kryddig ton.

# Puerto de Sóller

## Fiskeby för finsmakare

Puerto de Sóller är en charmig liten fiskeby belägen i en skyddad bukt med två små stränder i varsin ände. Atmosfären är både elegant och romantisk. Närheten till hav och berg samt goda utflyktsmöjligheter ger orten dess alldeles egna tjuskraft.

Text: *Barbora Wiese* & *Aiko Jacobson*

**LÄGET I VÄST** gör att man kan njuta av solnedgångarna som även de är för finsmakare. Byn är annars känd av restauranger och stora båtar i hamnen.

Puerto de Sóller är en utmärkt bas för den som är intresserad av natur och vill göra utflykter på egen hand. Bergstrakterna i närheten är perfekta för vandringar och med hyrbil tar man sig enkelt till de närliggande byarna, bland annat Fornalutx, utnämnd till Spaniens vackraste by flera år i rad, samt Deià, en annan vacker och ganska exklusiv by, dit konstnärer vallfärdar för de vackra omgivningarnas skull. På alla hotell i Puerto de Sóller finns listor med tips på guidade cykel- och vandringsturer.

I Puerto de Sóller, eller Port Sóller på lokalmål, kan man sola och bada vid två små sandstränder. I anslutning till den längsta stranden, som är närmare

700 meter lång, ligger en pittoresk småbåtshamn där det är trevligt att strosa runt och beundra alla båtar. Man kan med fördel också slå dig ned vid ett kafé nere vid hamnen, beställa in ett glas vitt lokalt vin och se ut över folklivet.

På vintern är byn om inte öde så i alla fall rena sömnpillret. Vackert är det fortfarande men det är kring påsk som det börjar leva ordentligt med byns alla restauranger som slår upp portarna. På sommaren exploderar det fullkomligt i grytan, för lite av en gryta är det, Puerto de Sóller som ligger som i en lagun i sydväst läge.

Som sig bör i en välbesökt men förvisso liten by är affärsutbudet överraskande stort och lokala produkter säljs om man tar sig förbi de värsta turistfärderna. Och att slå sig ner på ett kafé vid hamnen →



Att slå sig ner vid något café stideles vid hamnen är en belöning i sig. Byn är under vinsthalvåret rena sömpejlret, men under påsken står den ut i blom.

→ efter ett gott dagsverke är en belöning i sig. Men man får se upp så att man inte trampar fel, det vill säga på spåret, alltså järnvägsspåret. För precis vid hamnkaféerna kommer tåget från Sóller infrusande, det gamla trätåget fyllt av myfikna resenärer. Tåget går mellan Puerto de Sóller och Sóller, apelsinlundarnas stad och en av de större byarna på ön.

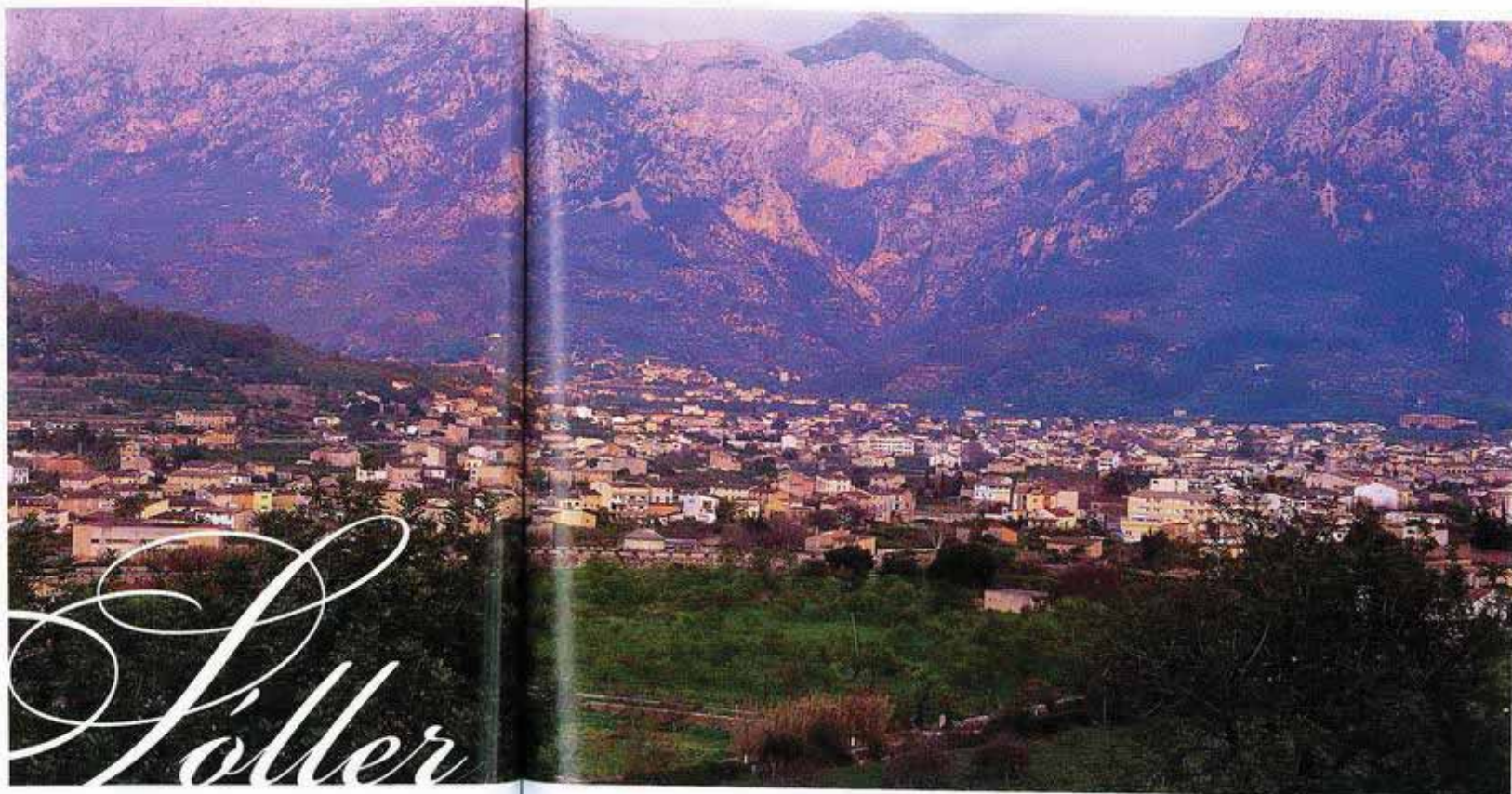
Tåget går flera gånger om dagen och om man sedan vill ta sig vidare till Mallorcas huvudstad Palma, utan att färdas modernt, då är det bara att hoppa på nästa tåg, Ferrocarril de Sóller.

Men för den som gillar att gå, eller vandra, snarare än att ta tåget är Puerto de Sóller en utgångspunkt så bra som någon. Något man blir varse ganska snabbt. Hit kommer nämligen vandrare från hela Europa för att uppleva den vackra naturen i apelsin- och citronlundar på de vandringsleder i kuperad terräng som omgärdar orten. Speciellt under vår och höst finns det möjlighet att gå på härliga vandringar med guider från lokala arrangörer.

Den som gillar äventyr av helt annat slag ska hellre då besöka Puerto de Sóller i maj. Då firas nämligen festivalen Sa Fira. Hela byn engageras i ett spelat piratangrepp från havet, människor målar sig i ansiktet och det skjuts raketer kors och tvärs.

Boende och restauranger finns det gott om, men ska man hit under högsäsong kan det vara läge att boka åtminstone logi. Att hitta något att äta är inga problem. Byn har över 100 kaféer och restauranger. Men det är klart, Mallorca besöks samtidigt av över 10 miljoner turister per år, och allt fler hittar till den gamla fiskerbyn Puerto de Sóller. Och här man väl varit här en gång, vill man tillbaka. ☘

**Och att slå sig ner på ett café vid hamnen efter ett gott dagsverke är en belöning i sig.**



## Pärla mitt i apelsinlundan

Knappa halvtimmen från Palma hittar vi den närmast överdrivet pittoreska lilla staden Sóller. Här bor omkring 13 000 människor och allt fler upptäcker stadens charm, de vindlande gatorna och alla dess apelsiner. Eller snarare dessa små byggnader mitt i en apelsinlund.

Text: Casper J. Rosenfeldt Foto: Åke Jacobsson

SÖLLER ÄR PÅ VÄGEN mot Port Sóller och jag tror många resenärer gör misstaget att åka förbi, för att skynda vidare till kusten, men ett stopp är väl värt. Med anor från 1300-talet hittar vi de mest typiska gamla husen i omisskännlig Mallorca-stil. Inte sällan har dessa gjorts om till antingen restauranger eller boende i mycket trivsamt stil (läs hxt!).

La Vila Hotel (lavilahotel.com) är en liten men mycket charmig restaurang som står för den lokala gastronomi på klassiskt vis. Byggnaden är Art Nouveau och att sitta i trädgården för en lättare lunch är lite av essensen för hela ens Mallorca-vistelse.

Cas Sant (cas-sant.com) är ett av de vackra boenden mitt i den lilla byn alldeles vid Tramuntanabergets högsta topp på nästan 1500 meter. Omgivningen är

stillsam och apelsinträden skapar en närmast lugnande atmosfär.

Att ta sig till Sóller är med bil ett äventyr, om man väljer den svåra vägen. Då kan man skippa tunneln och köra på småvägar upp för bergsryggen på Tramuntana, en färd som är vacker men minst lika omständlig. Bättre är då att ta tunneln som kostar någon euro, men man sparar tid och körglädje.

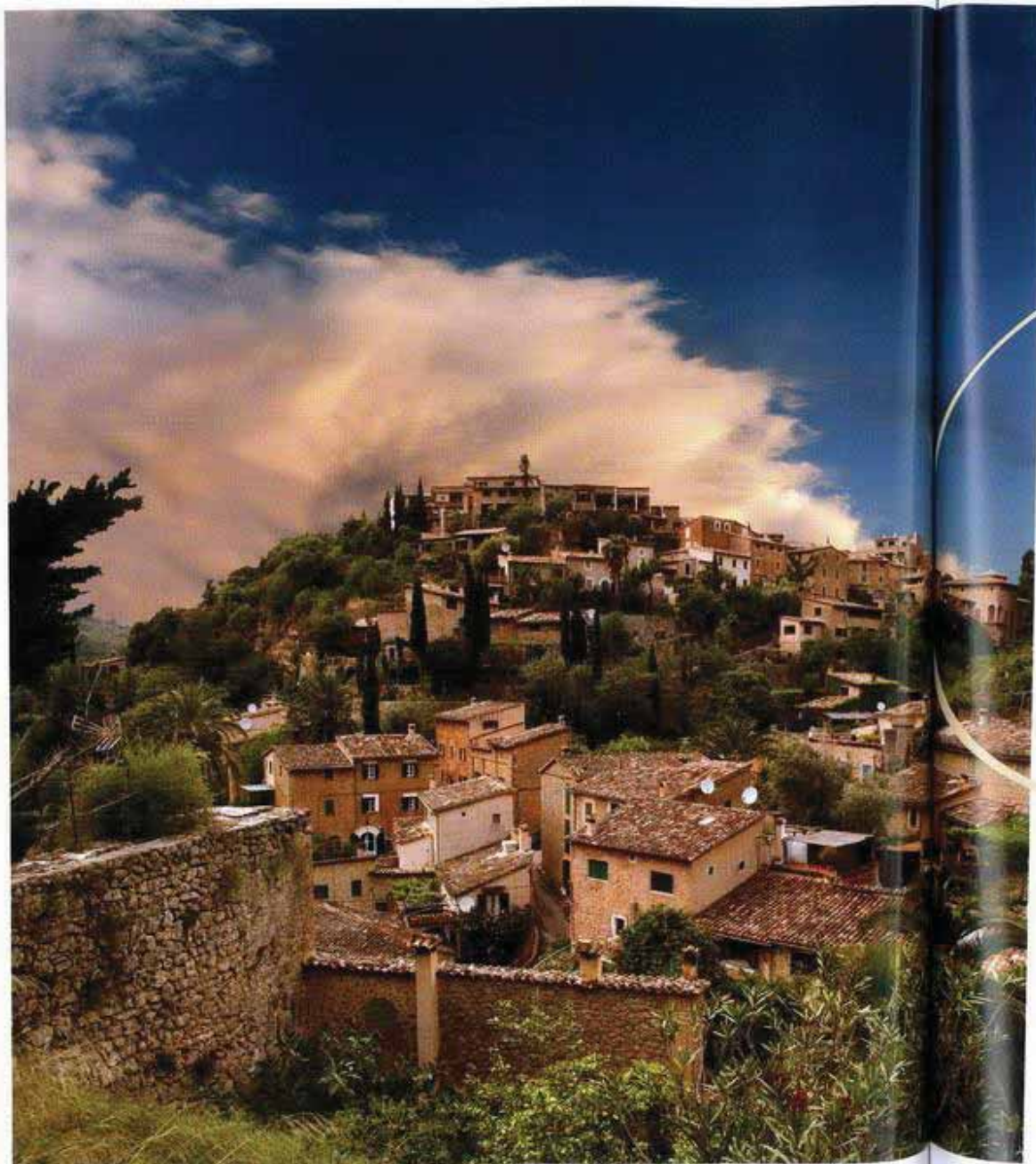
Det finns nu andra alternativ, i synnerhet för den icke bilburna, nämligen tåget från Palma till Sóller. Det är en 27 kilometer lång, elektrifierad smalspårsjärnväg som går under namnet Ferrocarril de Sóller. För tågfundamentalisten är det viktigt att veta att spårvidden är 914 mm.

Ferrocarril de Sóller byggdes 1912 och elektrifierades redan 1929. Med tanke på att banans längsta tunnel

är 3 kilometer lång, bara den tar sju minuter att färdas igenom, kan man förstå behovet av eldrift. Totalt finns det 13 tunnlar. Banan kallas fortfarande i folkmun för "apelsintåget". Och det har med järnvägens historia att göra. Den byggdes nämligen för att frakta apelsiner från Sollerområdet till Palma. Men visst, redan i början på 1900-talet fanns det gott om turister på ön som gärna tog tåget till apelsinlundarnas stad.

För svensk vidräkning är spårvägen kanske mest känd för att vara med i filmen Jönssonligan på Mallorca från 1989.

Nu är Soller-järnvägen inte den äldsta på Mallorca. Trafiken mellan Palma och Inca, staden mitt på ön, startade redan 1875. Fast idag kan man knappt kalla det för järnväg. Men det är en helt annan historia. ☘



# Deià

– Kontemplativt lugn i orörd turistmiljö

Robert Graves, den gamle brittiske författaren, har gjort det, liksom skaparen av skivbolaget Virgin Records Richard Branson – bott i Deià alltså. Och efter det har turisterna hittat hit. Men knappast i någon större utsträckning, för Deià är, om man är oförsiktig med gaspedalen, en så liten by att man hinner åka igenom den innan man vet att man är där.

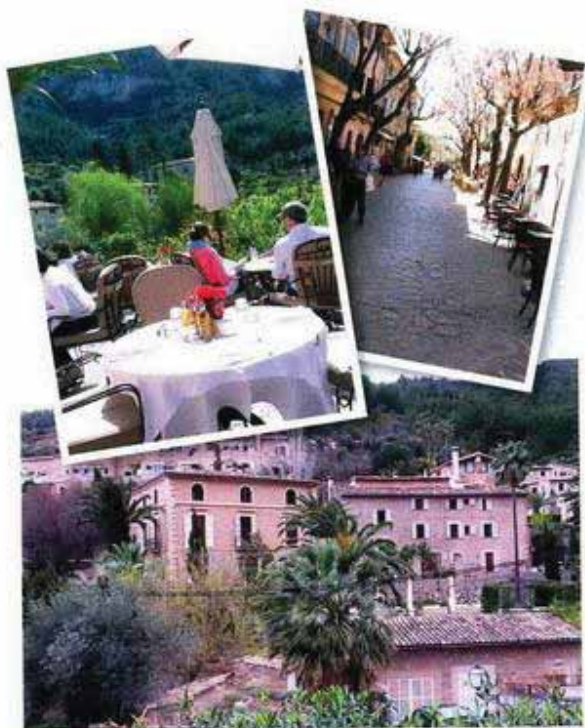
Text: Caspar J. Ronleids Foto: iStockphoto & Joffe

**MEN DET FINNS ANNARS NÅGRA SAKER** att stanna till för. Som byn till exempel, det handlar om några hundra boenden i hus som liksom klättrar längs landsvägen, som stillheten och den vackra utsikten mot Medelhavet i väst. Det handlar om den brittiske författaren Robert Graves, ni vet, han som skrev Jag, Cladius, och lite om Richard Branson, grundaren av bland annat Virgin Records. Han slog sig ner i Deià, närmare bestämt på ett hotell som heter La Residencia. Detta vid en tid då Mallorca var grisfesterernas och charterturisternas vallfärtsö. Men han förälskade sig i ön, i Deià och i La Residencia och investerade en hel del sköna miljoner pund på hotellets renovering.

Vips hade Mallorca blivit kultresemål för välbeställda briter.

Om man nu inte vill stanna över natten på La Residencia, rummen kostar flera tusen kronor och uppåt per natt, kan man ställa bilen utanför byn och göra ett besök i Robert Graves gamla hus som numera är museum.

Eller så kan man ta den korta promenaden genom byn och hitta ett mer genuint mattempel än →



## GRAVES GRAV

Robert Graves hade under första världskriget traumatiska upplevelser som han skildrade i den självbiografiska boken "Goodbye to All That" som utkom 1929. 1919 började han läsa engelska vid Oxford, men reste med älskarinnan Laura Riding till byn Deià på Mallorca. Där blev paret kvar till 1936 då de flyttade till USA, men Robert återkom till Deià 1946, då med sin tredje fru Beryl Hodge och de levde tillsammans i huset Ca N'Alunys fram till Graves död 1985, han ligger begravd på Deiàs kyrkogård och har en magnifik utsikt över havet. Ca N'Alunys (det är katalanska och betyder "huset långt bort") är numera ett museum tillägnat hans liv och verk.



Vackert och ganska orört, samtidigt en vilbesökt by, inte minst av författarna. Deià på västra Mallorca är närmast ett obligatorium för besökare, i alla fall om man gillar lugn och ro.

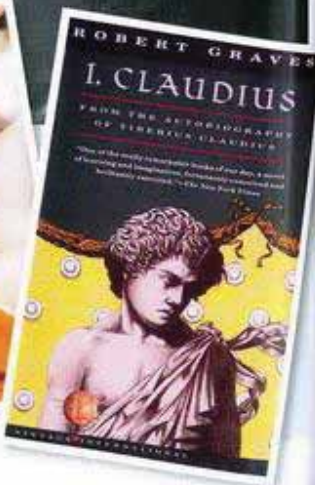
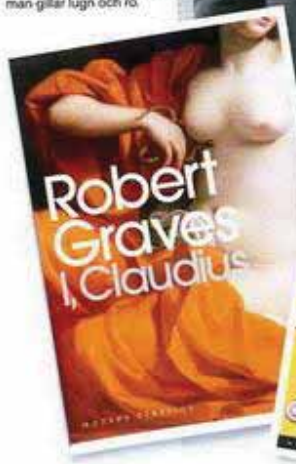
→ vad man hittar vid turistmälen. Här är det lokalt som gäller, inget fancy utan rustikt med sobrasada eller kanin på matbordet. Och så fisk, förstås, en masse, allt från grillade sardiner till havsborre.

Den franska författarinnan Anaïs Nin besökte byn på 1920-talet och förlade handlingen i en av sina böcker till en strand vid Deià. Och på tal om författare, de har fullkomligt rasat in i byn, allt från den spanska författaren Carme Riera, som skrev en bok om Anaïs Nins berättelse från Deià till Sverigebekanta Cristina Peri Rossi från Uruguay som lät sin roman *La Nave de los Locos* utspela sig i ett imaginärt Deià.

Andra kändisar som gjort väldokumenterade besök i Deià är den spanska kompositören Manuel de Falla, skådespelaren Pierce Brosnan och prinsessan Diana, för att nu nämna några få.

Annars är terrasseringsen kring Deià bara det värt ett besök. Dessa härrör från morerna som ska ha grundat byn någon gång på 900-talet. Samtidigt skapade man ett sinnrikt bevattningssystem med smältvatten från Tramuntanabergen, en innovation som fick det lokala jordbruket att blomstra.

Namnet Deià kommer av arabiskans "ad daia" som betyder "byn". Något som mycket väl sammanfattar det hela.



UPPLEV 700 ÅR AV  
TOSCANA I ETT GLAS

LÄS OM EN FANTASTISK VINHISTORIA PÅ [WWW.FRESCOBALDI.IT](http://WWW.FRESCOBALDI.IT)



NIPOZZANO  
RISERVA 2009  
ART.NR: 70177, 133 KR.  
75CL 13,5% VOL.  
BESTÄLLNINGSVARA



BRUNELLO DI  
MONTALCINO  
CASTELGIOCONDO  
ART.NR: 99368, 299 KR.  
75CL 14,5% VOL.  
NYHET I EKSKLUSIV  
SORTIMENT FRÅN 1 JUNI

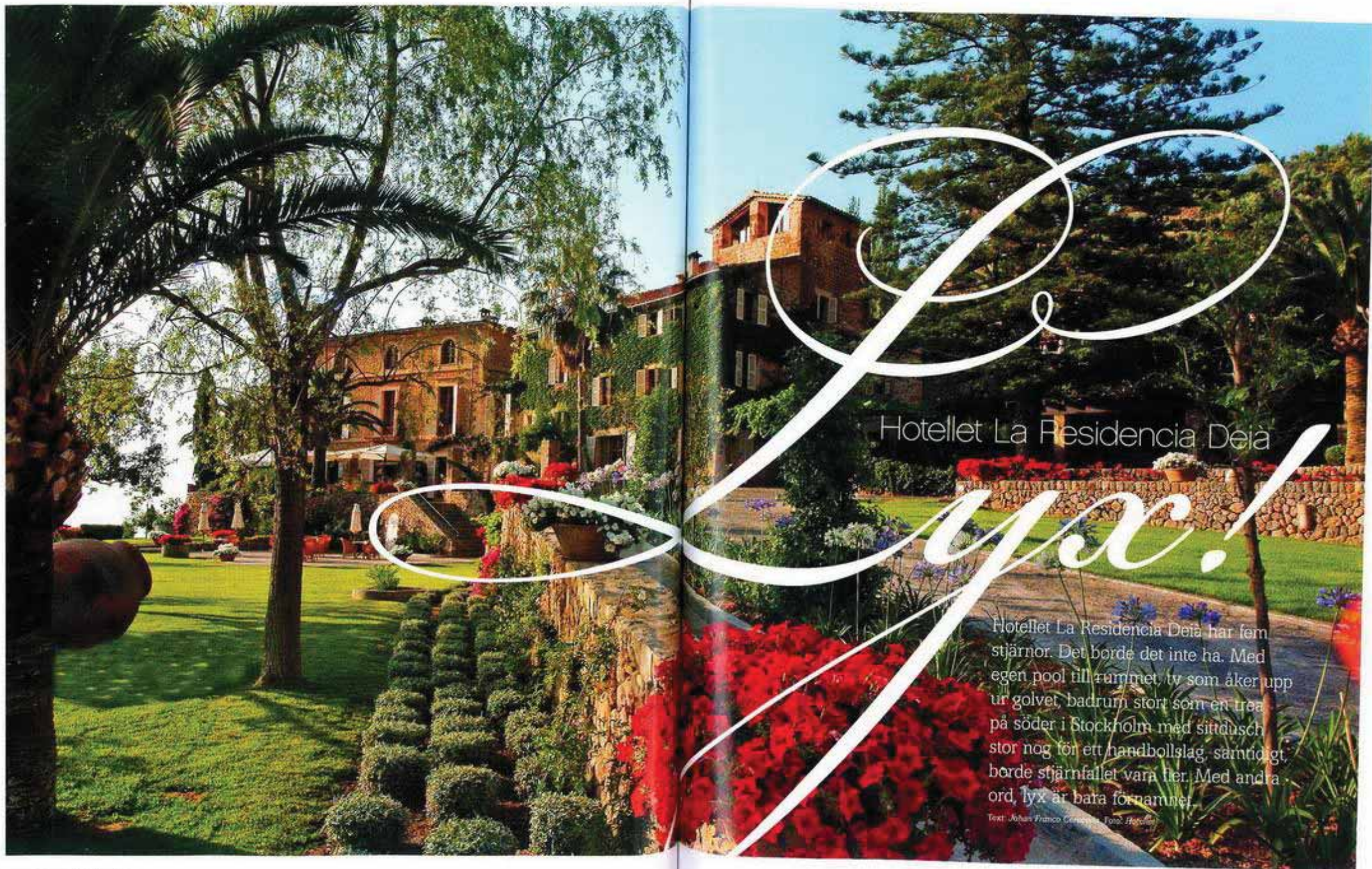


PATER  
SANGIOVESE  
2011  
ART.NR: 22386,  
77 KR.  
75CL 13% VOL.



FRESCOBALDI

Alkohol i samband med  
arbete ökar risken för olyckor.



Hotellet La Residencia Deia

# Lux!

Hotellet La Residencia Deia har fem stjärnor. Det borde det inte ha. Med egen pool till rummet, tv som åker upp ur golvet, badrum stort som en trädgård på söder i Stockholm med sittdusch stor nog för ett handbollslag, samtidigt borde stjärnfallet vara fler. Med andra ord, lyx är bara förnamnet.

Text: Johan Franco Cervera. Foto: Horner





**DET SKA I ÄRLIGHETENS NAMN ERKÄNNAS:** jag har inte betalat för rummet. Jag har inte den ekonomin och jag vet inte om jag någonsin skulle betala 11 000 kronor för en natt på ett hotell. Jo, förresten, det skulle jag, om jag hade så mycket pengar att jag aldrig behövde tänka på annat än att leva gott. För det gör man på La Residencia, det femstjärniga hotellet som upptar halva ytan av byn Deià på västra Mallorca.

Eller gott och gott, förresten. Orden tar liksom slut när man kommer hit. Lyx är bara förnamnet, lyxöst är det men aldrig tacky, aldrig överdrivet. Det är en svår balansgång och bara ställen med stil lyckas med den där balansgången. Det gör man på La Residencia. Med råge. Det börjar med att man kör upp den smala vägen upp till receptionen, personalen kommer ut och frågar om de ska parkera bilen, tar sedan väskorna och visar vägen in till receptionen.

Väl inne är det sparsmakat stilfullt, rustikt och påkostat, men på det där sättet som gör att det inte ser så påkostat ut. En balansgång det också. Och så är det, hela tiden, hela vistelsen på La Residencia.

– Jag vill att gästerna ska få känslan av något exklusivt men samtidigt personligt. En helhetsupplevelse.



Chefsköcken Guillermo Gomez pustar ut efter förberedelserna i restaurangen El Olivo, en av öns allra bästa. Havsabbone slår det mesta av menyn, men kenderad kantarell är mer en kuriositet han bjuder på. Men man ska ha kul också i köket.

Orden är Ulisses Marreiros, nyanländ hotellmanager med sinne för detaljer. Han jobbade tidigare på ett likaledes lyxhotell på Madeira och möter nu en annan ordning. Men han trivs här även om han är lite ostruken i rollen som chef för lyxresidenset.

Vi beslutar om en gemensam middag och tar oss upp till rummet istället, ledsagade av personalen som mer är som en guide över stället. La Residencia är stort, större i renommé än i omfång, men det ligger liksom i flera etapper ut mot väster, mot Medelhavet, och rundturen i omgivningarna befäster känslan av exklusivitet. Tre pooler, ett stort spa, tennisbanor, en hotellpark med skulpturer av husets konstnär, Juan Waelder, en bar med vidunderlig utsikt och två restauranger, en toppkrog och ett brasserie. Jodå, om man känner för det behöver man inte ens lämna residenset.

Ursprunget till lyxhotellet hittar vi under 1900-talet då en del av byggnaden fungerade som vaktorn och så småningom byggdes det vidare inom murarna. Först 1984 blev det omgjort till hotell och det var ingen mindre än Richard Branson, mannen bakom Virgin Records och så småningom flygbolagschef, som tog initiativet. Senkommet, kan man tycka. Men

man ska samtidigt ha i åtanke att vid denna tid hade Mallorca förvandlats till partyö med allt vad det innebär. Och när klubbarna stängde på morgonkvisten, dök barnfamiljerna upp och röjde bäst de kunde på leklanderna där Lollo och Bernie var värdar. Så är det fortfarande, men ön har liksom ett helt annat djup och många menar att det var Richard Branson som tog initiativ till detta, i alla fall på den brittiska marknaden.

– Oj ja, säger exempelvis Mar Sau, hotellägarrinnan på det makalösa Son Brull. Vi har mycket att tacka Richard Branson för. Han fick många engelsmän att se på Mallorca med helt nya ögon och han lockade hit helt andra besökare.

Det var välkommet. Visserligen har Mallorca alltid haft en speciell attraktionskraft till noblessen och kultureliten, Listan på alla kändisar som besökt ön är lång som en norrländsk bordslöpare. Och det märkliga är att på La Residencia, trots sina knappa 30 år inom turistnäringen, är listan nästan lika lång. Här hittar vi storheter som spanska kungaparet, japanska kejsarparet, jordanska kungaparet, norska kungaparet, prinsessan Diana, Bianca Jagger, Ben Kingsley, Bruce Willis, Harrison Ford, Roman Polanski med många, många fler som alla besökt La Residencia. Och det är inget man hymlar med.

– Det är klart det är kul för oss att så många celebriteter hittat hit, säger Ulisses Marreiros.

Det är inte svårt att förstå att Richard Bransons skapelse lockade folk. Bara omgivningarna är värda en resa i sig, en halvtimme från Palma de Mallorca ligger Deià inklämd mellan landsvägen med sina berömda terrasseringsar. Det var morenerna som någon gång på 900-talet skapade ett sinnrikt bevattningssystem med smältvatten från Tramuntanabergen, en innovation som fick det lokala jordbruket att blomstra.

Väl uppe på rummet efter en kvarts promenad öppnas dörren av vår guide. Rummet är stort nog för en dubbeläng deluxe, en stor soffgrupp med bord i mitten, ett skrivbord omgärdat av två stora fåtöljer. Och då känns rummet ändå sparsmakat möblerat. Badrummet i sin tur är stort som en trea på söder i Stockholm, ett badkar för tre, en sittdusch där man får in ett helt handbollslag, två gigantiska handfat, en garderob som täcker en hel vägg... Man vet liksom inte var man ska börja, eller med vad. De nystruktura morgonrockarna i finaste bomull ser sköna ut, på med dem och så en kortare promenad ut till terrassen där den lilla poolen ligger, hopp i och så ser man ut över poolkanten. Utsikten är vidunderlig, det är intimt och storslaget på en och samma gång när man blickar ut över Deiàs terrasseringsar, delar av den gamla byn, kyrkan på toppen och Medelhavet i väster, Jodå, ingen brådska här inte, och ett glas cava vid poolkanten när solen snart går ned får en att fullkomligt gå ner i varv.

Men middag med Ulisses Marreiros väntar, det står uppdukad på El Olivo, en av öns bästa krogar. Chefsköcken Guillermo Gomez, från Deià, har lovat något alldeles extra. Ett löfte han håller redan vid



Utsikten från den gamla 1300-tallsbyggnaden är ansående vacker, bortom ligger det gläckande Medelhavet. Men det är egentligen stämningen på La Residencia som gör att hotellet får högsta betyg.



→ första rätten, en makrill med mangopuré. Möjligen mer intressant än gott, men en god start på en middag där vår värd Marreiros håller hov. Hans roll är att visa personalen att han är chef och samtidigt visa oss att vi är hans gäster. Ett prov han klarar med knapp marginal, men vem kan klaga på en sådan kväll?



Andra rätten är nyfångade räkor som låtits steka i salt i 250 grader i tre minuter och som serveras med ungsparis. Enkelt, lätt men så fruktansvärt delikat. Sedan följer lättrokt havsborre och slutligen lamm, allt närmast perfekt anordnat, lagom portioner med tillbehör som förstärker upplevelsen.

- Vi har en slags peppar från Indonesien som heter pimienta larga som vi använder. Den ger en karaktär som påminner om tjära, lakrits, den är ganska stark men om man använder den försiktigt förstärker den många av råvarans grundsmaker, förklarar Guillermo Gomez.

Sista rätten innan en riktigt svart kaffe blir husets



nyck, en kuriositet, kanderad kantarell... Njæ, inte riktigt lyckat, men kul i köket ska man också ha. Den övriga middagen står knappast och faller med sötaktig svamp som tappat sin konsistens. Det märker också hr Gomez som strax därefter kommer in med ett fat chokladtryffel, och nu känner man åter igen de kulinariska konsterna på El Olivo och mycket godare än så här blir det knappast, i synnerhet havsborren lever kvar som en förvisning om kökets höga ambitioner.

På vinsidan har det varit närmast klanderfritt och köket visar att det visst går att servera husets vin även till ö-gastronomi när den är som bäst. Men ambitionen stannar inte där, det ska tas nya tag med vinlistan och det ska göras omgående. Redan nu har man blivit flerfaldigt belönad för sin lista, något som gett blodad tand.

- Vi ska nu jobba mer intensivt med vinlistan. Vi vill ha 400 referenser varav 100 av dessa ska vara viner som fått 88 poäng eller mer av Wine Spectator. Av resten ska 60 procent vara från Spanien, inklusive Mallorca och sedan från Frankrike, Italien, förklarar Ulisses Marreiros.

En avslutande cava i baren och sedan är det dags att hita tillbaka till rummet. Om utsikten var häftig tidigare, är den gåckande romantisk nu, med en fullmåne som lyser upp rummets terrass. I rummet har de förberett för natten, nystrukna små linnehandukar på golvet vid sängen, blommor vid nattduksborden, en exklusiv chokladtryffel på kudden och bubbelvatten i ishinken. En feltryckning på vad jag trodde var lysknappen och tv:n åker upp ur golvet. Nej, den får åka ner igen...

Fem stjärnor, hinner jag tänka, fem stjärnor känns i underkant. Men å andra sidan, hur sätter man stjärnor på en stämning? ☺

# Vedré – Vin som det ska smaka!

## Recension

Under rubriken "Det bästa bland vinterns nya årgångar" får Vedré 2010 "Rekommenderas".

Bengt-Göran Kronstam, DN 2013-02-09

2010

+ DN 9/2-13  
Bengt-Göran Kronstam

Vedré 2010  
Bodegas Carchelo  
Art nr 2126  
Monastrell 50%  
Syrah 25%  
Tempranillo 25%  
14 mån på ryggen ekfat  
Alkoholhalt 14,5%  
Pris 99 kr

## Recept 4 personer

### Oxkinder

1,5 kg oxkinder  
3 morötter  
3 gula lökar  
2 msk finhackad rosmarin  
7 dl lyfligt, rött vin  
3 msk ketjap manis (ett indonesisk soja)  
Smör  
Salt, vit- och svartpeppar  
3 msk hackad persilja

### Tillagning

1. Putsa oxkinderna.
2. Stek den finhackade löken och de skivade morötterna i smör i en gryta.
3. Bryn på oxkinderna i smör i stekpanna. Salta, peppra och lägg över i grytan.
4. Häll på vin, ketjap manis, rosmarin och socker i grytan som ska koka på svag värme under lock ca 2,5 tim.
5. Ta av locket och låt koka i ca 30 min så att såsen blir tjockare.
6. Rör ner ca 25 gr smör i grytan före servering och smaka av med salt och peppar. Strö över persiljan. Servera gärna med potatisgratäng med vitlök, potatismos eller pressad potatis.

**Vinföreslag:** Vedré. Respektera Vedré och lufta i karaff ca 30 min!

Importeras av INTERMONDI™ Telefon 072-223 00 57, www.intermondi.se

Barn som får alkohol  
hemma dricker sig berusade  
oftare än andra barn.



# Valldemossa

– Konstnärspar, turistmagnet i skyddshelgonets by

Den lilla bergsbyn Valldemossa fick stor uppmärksamhet när det visade sig att Hollywood-paret Michel Douglas och Catherine Zeta-Jones stundtals bodde i en lyxvilla utanför byn.

Text: Caspar J. Rönfeldt. Foto: Michael Stenck, Mats Jönvall, Johanna Carlsson



**MEN REDAN INNAN** DESS hade Valldemossa gjort sig känd i artiskretsar. Den polske kompositören Frédéric Chopin bodde nämligen tillsammans med författarinnan George Sand under en vinter i byn. Det var inte vilken vinter som helst, utan en av de kallaste i mannaminne, 1838-1839. Vintern, deras lidande och hur folket i byn tog stånd mot kylan finns beskrivet i boken "En vinter på Mallorca" av George Sand.

Långt innan dess uppförde första kungen av Mallorca, Jaime II, ett palats åt sin son Sancho som led av astma i byn. Han hoppades att klimatet skulle ha positiv inverkan på sonens sjukdom. Det blev emellertid ganska snart maktskifte på ön, vilket innebar att den nye maktavaren, Martin den mänskliga, kung av Katalonien och Aragonien, beslagtogs och lämnade över det kungliga palatset till Kartusianermunkar 1399. Orden bedrev sin klosterverksamhet här ända till 1835 då en kyrkofientlig regering stängde klostret.

Klostret stod sedan tomt och obebott under längre tid. Men till sist delades det upp i små celler som såldes som bostäder. Det var hit, till det i princip obebodda och övergivna klostret, som den polske kompositören Frédéric Chopin och →



Frédéric Chopin (1810-1849) hade en miserabel vinter i Valldemossa, men det var ändå där han skrev Regndroppepreludiet. Idag välkomnar tusentals turister till byns Chopinmuseum.



→ hans älskade George Sand tog sin tillflykt.

För några år sedan var Michael Douglas initiativtagare till ett museum i byn, ett museum kring ögruppens historia och med intressanta detaljer om turismexplosionen på 1960- och 1970-talen. Men i skrivande stund är det välbesökta centret tyvärr stängt och ingen kan riktigt svara på när det åter öppnar.

Att Michael Douglas just var initiativtagare till museet kan ses som en pikant detalj. Han har ett hus där han och hans sällskap Catherine Zeta-Jones ofta bor, men som även huseras av hr Douglas förra fru. Busslaster stannar vid en höjd med utsikt över huset och vägvisas av ambitiösa turistguider med fallenhet för Hollywood-intriger. Men det sägs att detta är en skuld han betalar tillbaka för att han ofrivilligt låtit byn bli en turistmagnet av något överraskande slag.

I Valldemossa föddes också Mallorcas skyddshelgon Santa Catalina Thomás. Hennes barndomshem, som är öppet för allmänheten, ligger alldeles intill byns kyrka. Här förvaras några benbitar som enligt sägen ska vara relikier efter henne.

I juli varje år firas skyddshelgonet då man väljer ut en femårig flicka som får spela Santa Catalina. I klädd landå med blommor och diverse annan utsmyckning blir hon sedan körd genom hela byn, dragen av sex hästar.

Bara några kilometer mot havet hittar vi den pittoreska hamnen Puerto Valldemossa, där man kan ta sig ett svalkande dopp, faktiskt utan att träffa på särskilt många turister. Men varning för snirkliga vägar utfärdas å det bestämdaste.



BARBRO GUACCERO ÄR EN RESPECTERAD OCH MYCKET UPPSATTAD VINPAGEL SOM STÅR FÖR ITALIENSKA KVALITETSVINER. HON ÄR STYCKET NOGGRANN I SIN URVALSPROCESS OCH DU KAN TROTA AV HENNES SJÄLVGÅRIGA FÖRKÄNNHET OCH KÄNSKAP NÄR DU VÄJER ETT VIN FRÅN SELEZIONE BARBRO GUACCERO.  
[www.selezionebarbroguaccero.it](http://www.selezionebarbroguaccero.it)

**SYNTHESI** Aglianico del Vulture  
109kr på Systembolaget. Nr 2314. 75cl. 13,5%

**Vintips!**

Enligt Per Bill i tidningen Dina Viner, 27/2 2013

**FYND!**

BETYG I TIDNINGEN ALLT OM VIN, NR 3 2013

**Fyra plus!**

ENLIGT AFTONBLADET, MARS 2013

**MÅNADENS VIN!**

Nya Wermlands-Tidningen, mars 2013

*Passar bra till*

PASTA MED MUSTIGA KÖTTSÅSEN, VILT OCH OKKÖTT, ITALIENSKA CHARKUTERIER, GÄRNA FRÅN BASILICATA, OCH LAGRADE OSTAR.



SCANNA FÖR RECEP



**Hälften av alla som drunknar  
har alkohol i blodet.**



# Andratx

– I skydd mot piraterna

Alla byar på Mallorca har sina celebriteter. Deià har framlidne författaren Robert Graves, Valldemossa har Hollywoodparet Michel Douglas och Catherine Zeta-Jones och Andratx har Claudia Schiffer, tysk supermodell.

Text: Caspar J. Rovföldt Foto: iStockphoto

**BYN LIGGER ALLEDELES VID SLUTET** av öns stora bergskedja, Tramuntana, som höjer sig nästan 1000 meter ett stenkast från bykärnan. Hit kom romarna redan tidigt och hamnen i nuvarande byn Port d'Andratx har alltid haft ett strategiskt läge.

Idag befolkas den exklusiva byn av digniteter som stora delar av Spaniens kulturelit med regissören Fernando Trueba i spetsen. Gamla statsministern Felipe Gonzalez har ofta setts i några av byns många restauranger och när det dessutom stod klart att den tyska supermodellen hade köpt egendom i anslutning till byn, ja då väcktes Andratx anseende långt utanför Mallorcas gränser.

Idag bor det omkring 10 000 personer i Andratx som fortfarande tillhör en av de mer besökta på ön, inte minst tack vare sin närhet till Palma de Mallorca. Men det är inte bara kändisspotting som står på dagsutflyktens schema, byn har också ett mycket känt och erkänt konstmuseum, Centro Cultural Andratx.

Vill man ha mer konstnärlig inspiration får man inte missa Studio Weil, grundad av den amerikanska artisten Barabar Weil som låtit uppföra en ur ett arkitektoniskt perspektiv hänförande studio där man bland annat kan avnjuta hennes och designern Daniel Libeskind's verk.

Andratx är annars en av de byar på hela ögruppen Balearerna som har flest utländska medborgare →

# MULDERBOSCH

SVERIGES MEST KÖPTA  
ROSÉ PÅ FLASKA

FYND!

Dina Viner Professional 181

FYND!

Bole's Tidning 5/4 2013

Mer än prisvärt

"Trevligt i ren, frisk stil med toner av hallon, örter och markerad fruktsyra".

mat.se  
www.mat.se

www.vinunic.se

Nr 6077 • Mulderbosch Rosé • 79:-

Rosévin från Sydafrika • Alkoholhalt: 12,5%

**Alkohol i samband  
med arbete ökar  
risken för olyckor**

Andratx



→ som fast boende, omkring 15 procent är utlänningar, i synnerhet från Tyskland, Storbritannien och Frankrike.

Andratx byggdes ursprungligen för att skydda ön mot piratangrepp. Det märks med tanke på de smala, trevliga, kullerstensbelagda gatorna som går upp mot kyrkan Santa Maria, som faktiskt liknar en fästning mer än en kyrka. Men här hittar vi anor från antiken. Romarna kallade staden för Andrachium.

I och runt omkring staden finns fullt av olivträd och mandelträd. Stadens hus är gamla och ockrafärgade med färgglada fönsterluckor. Exklusiva boutiques och inredningsaffärer finns det ovanligt mycket av för att vara en så pass liten by och likaså hittar man med lätthet till inredningsbutiker av elegantare snitt.

Den största turistattraktionen är emellertid marknaden som hålls varje onsdagsmorgon. Där kan man köpa lokala matvaror som ostar, grönsaker, blommor och olivolja. Varje vardagskväll kan man även köpa färsk fisk i hamnen.

Bara halvmilen sydväst om Andratx ligger Port d'Andratx. Det är en numera världsberömd marina som ligger i en skyddad vik, där många gigantiska lyxyachter ligger förtöjda. Bara det är värt ett besök även om ens intresse för båtar är av flexibelt snitt.

Kontrasten mellan lyxyachtterna och de charmiga gamla fiskebåtarna är närmast bisarr och en spännande illustration över samhällets snabba utveckling de senaste 50 åren. Så sent som på 1960-talet var Port d'Andratx nämligen bara en oansenlig fiskeby. Idag är det en modern badort med lyxvillor kryllande längs skogsslutningarna på udden La Mola.

Bor gör man bra på fyrstjärniga Mon Port Hotel & Spa i närheten av småbåtshamnen. Lugnt läge och utmärkt service. ☺

**Tommolo** Nyhet på Systembolaget  
**199 Sek**, Art nr. **2348**  
Läs mer på [www.tommolo.se](http://www.tommolo.se)

**Alkohol i samband med  
arbete ökar risken för olyckor**

# Pollença

## – vin i centrum

De är ganska många och de är väldigt vackra – småbyarna i västra och norra delen av Mallorca. Kännetecknande är den gamla stadskärnan, en gammal kyrka och ett gammalt torg som lever upp strax före lunch och på kvällarna. Restaurangerna är legio då byarna är välbesökta, inte minst av människor som gillar mat och vin.

Text: Caspar J. Ronfeldt Foto: ICEX

**ÖCH PÅ TAL OM VIN:** Pollença har en särställning när det kommer till vin på Mallorca. Varje år, sedan tio år tillbaka, hålls nämligen en vinnmässa i byn och den har vuxit under decenniet den varit igång. I år ställde 40 lokalproducenter ut och besöksantalet slog alla tidigare rekord. Snacka om att vinnmässingen får gehör för sina ansträngningar. Mässan har förvandlats från en mycket lokal kuriositet till ett vinevenemang att se fram emot och lära känna vinindustrin på ön ytterligare.

Men bortom vinet är Pollença en riktig turistby och det sägs att byn faktiskt var den första att ta emot besökare med syfte att rekreera sig. Det kanske ska tas med en nypa salt, många byar gör säkert anspråk på samma visa, men närheten till turisttäta Alcudia tyder ändå på att turister kommer i parti och minut till byn med tillhörande hamn: Port Pollença.

I centrum av den lilla byn hittar vi det som går under benämningen Calvario, Golgata, en trappa på 365 trappsteg upp till kyrkan. Men man behöver inte vara orolig, den branta trappan kantas av kaffer och restauranger så man hinner vila, njuta av utsikten och ta nya krafter.

Fler sevärdheter? Jodå, en gammal romersk bro leder in till staden och den är överraskande välbevarad, även om den är liten.

Den som annars gillar festivaler av olika karaktärer

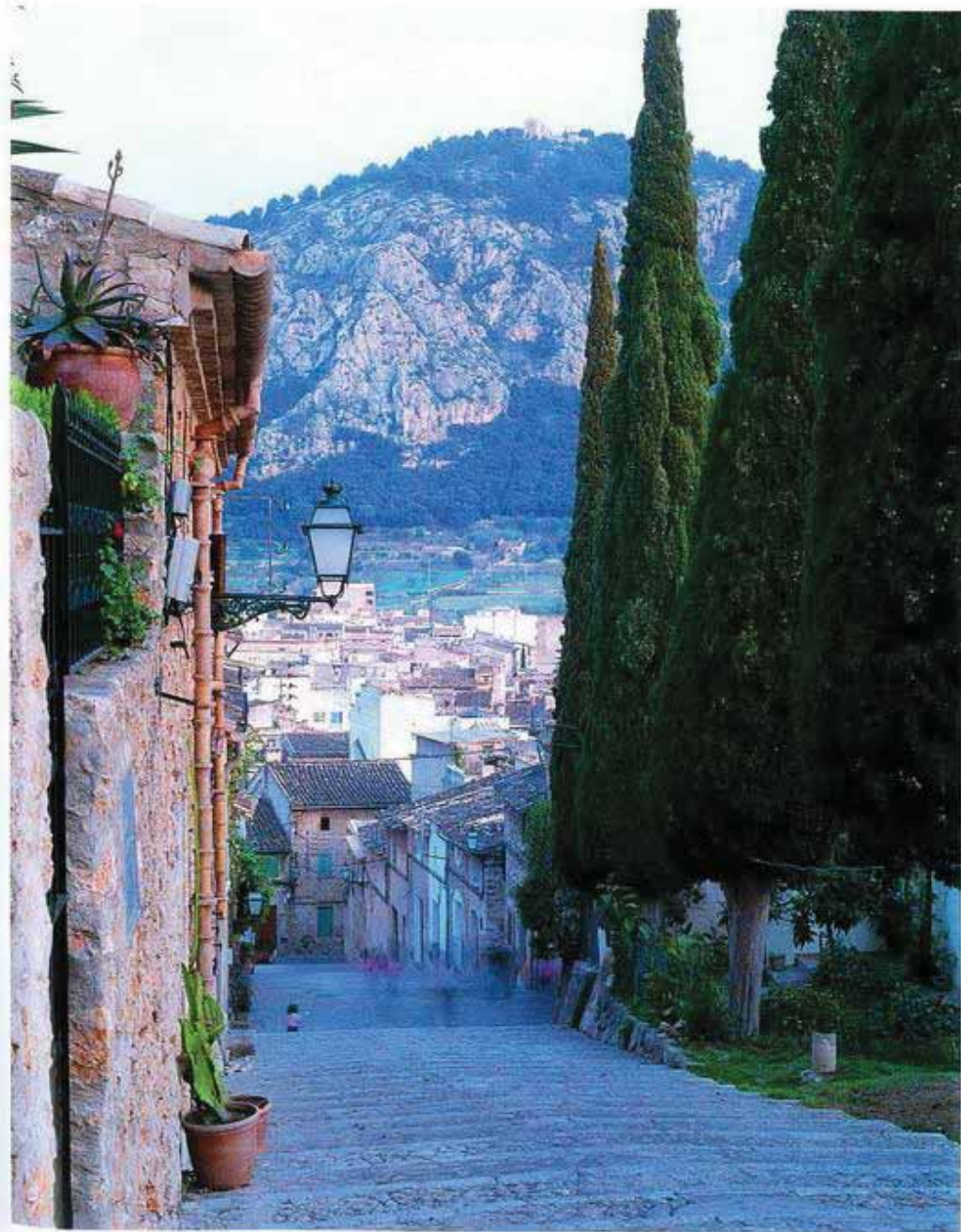
borde trivas i Pollença. Utöver vinnmässan och den vanliga marknaden är byn känd för sitt firande av Sant Antonio den 16 januari. Ett pinjetråd dras genom hela byn och ställs sedan framför kyrkan där flera gör en sport i att klättra så högt upp i det som möjligt.

Sedan har man förstås karnevalen i februari och frågan är om Pollença inte är den by på hela ögruppen som firar den med mest glöd.

Port Pollença, några minuters köring från huvudbyn, är en liten fiskeby i mer spansk än internationell stil. Här hittar vi en välskött sandstrand som är tillräckligt lång och bred för att den inte ska överbefolkas av soldyrkande turister och som omgärdas av vacker natur. Längs med strandpromenaden ligger det många utsökta restauranger, många av öns bästa fiskrestauranger ligger i Port Pollença.

Riktigt bra äter man på El Posito alldeles vid kyrktorget. Här serveras nyfångad fisk från bukten, en riktigt bra paella med musslor och massor av rustika tapas på lokala råvaror. Vill man dessutom bo ständsmässigt är Hotel Posada De Lluç utomordentligt med sina åtta rum. Byggnaden är från 1400-talet i typisk östil, byggt i sten med tjocka väggar. Atmosfären slår det mesta och läget är mycket centralt.

Sedan kan man också bo på Son Brull (se separat artikel), det femstjärniga Relais & Châteaux-hotellet, men det är en helt annan historia. ☺





# Son Brull

– Med osviklig känsla för detaljer

Först imponeras man av det imponerande – den stora huvudbyggnaden, takhöjden, de jättelika dörrarna. Men sedan är det detaljerna som faller avgörandet. Ett par eleganta tofflor av halmstrå, blommor vid badkaret och tjocka tidningar med exklusiv framtoning på nattduksbordet.

Text: Johan Franco Crespo. Foto: Axel Larsson

Detaljer kan vara stora, som den jättelika dörren in till hotellet, en dörr man måste använda hela sin kroppstyngd för att öppna. Eller de jättelika olivpressarna som finns i det utrymme som nu byggts om till stilsäker bar. Eller de solsängar deluxe vid poolen på vilka en hel barnfamilj får plats. Och visst är det lätt av imponeras av allt detta.

Men detaljer kan också vara små, knappt märkbara, som de oerhört mjuka badlakanen som ligger snyggt hopvikta på varje rum, de väldoftande blommorna i en vas vid badkaret, strandväskan som är till läns, tvålen som luktar en blandning av muskot och nejlika... småsaker, javisst, men det är vad ögat inte ser men kroppen känner som är det riktigt exklusiva, de små detaljerna, knappt förnimbara i ett första skede, men som sedan överraskar, gång på gång på gång.

Son Brull i trakterna kring Pollença i norra delen av Mallorca är ett sådant där ställe man bara bör ha besökt någon gång i livet. Det finns exklusivare lyxhotell, bättre hotellrestauranger,





Så här ställer sig ägaren Miquel Sau till högre av med nyavland hotellgäst.



→ vackrare utsikt och större, mer påkostade rum, men det är till sist inte det som faller avgörandet, det är detaljer, stora som små, känslan i hur det är ordnat på rummen, personalens uppriktiga leende, allt det där som kan sammanfattas i ett enda ord: atmosfär eller möjligen stämning.

Jag har varit här tidigare, för tre år sedan, och föll redan då för detaljerna. När jag åkte vidare lovade jag mig själv att komma tillbaka och det ligger alltid en fara i att återvända till det som växer under tidens gång, besvikelsen blir aldrig så stor som när man själv målat upp en bild av ett ställe (eller person!) och sedan åter konfronteras den i ett möjligen helt annat skede av livet där andra svårigheter har tagit vid. Så var det i mitt fall denna gång, men Son Brull står lika säkert som på sin enorma stengrund, mitt ute på landsbygden, en avkok från chatereturismen, men ändå så långt bort från allt vad vardagen heter.

Det är lätt att bli både nostalgisk och romantisk, samtidigt känns det som man hamnat rätt, i lugnet, en vandring i hotellparken bland de små stensulpturerna ger samma känsla som när den man älskar lägger en varm hand över pannan, det ger hopp, en förväntan, en stillhet.

Ursprungligen är Son Brull ett gammalt kloster, man blir inte förvånad, senare blev det privatägd bostad men under andra hälften av 1900-talet förföll huset och ägaren ville inte sälja huset. Det berättar nuvarande ägaren Mar Sau. Vi möts under en middag i hotellets restaurang. En flerrättersmeny ska avsmakas med tillhörande vin.

**Son Brull**

Är 2003 öppnades Son Brull av familjen Sau som vid tillfället ägde en annan kusad hotell, Casa Sant Vicenç. Son Brull har ursprungligen varit ett kloster för jesuitmunkar sedan i 1900-talet men övergavs strax därefter. Det tog tio år för familjen att renovera byggnaden till befintligt skick.

Hotellet, som har fem stjärnor och ingår i koncernen Relais & Châteaux som ett av två hotell på hotellet på Mallorca, har ett lugnare rum, ett spa samt en restaurang och två barer. Rummen kostar från 139 euro och uppåt.

– Detta är egentligen frukten av min pappas dröm. Varje gång vi åkte förbi här sa min pappa att det skulle kunna bli det perfekta stället för ett hotell, som hotell ska vara. Men han fick inte köpa det, ägaren vägrade och lät det uppenbarligen hellre förfalla.

Så småningom, efter år av tjet, kunde köpet genomföras. Det var den lätta biten, kvar återstod att renovera byggnaderna, huvudbyggnaden och de tillhörande flankerna, den gamla olivfabriken med sina jättelika pressar, trädgården, flera hektar tidigare odlad mark.

– Det tog oss tio år att iordningsställa Son Brull till sitt nuvarande skick. Själva renoveringen tog faktiskt bara två år, det var administrationen och pappersarbetet som tog det mesta av tid och kraft. Alla tillstånd för att iordningsställa huvudbyggnaden så att det kunde fungera som ett hotell.

Nu ingår Son Brull i den exklusiva hotellkedjan Relais & Châteaux. På Mallorca finns två hotell i kedjan: Son Brull och Vallemossa strax utanför den betagande lilla byn med samma namn.

En av grundpelarna är att hotellet ska vara familjägda för att de ska kunna ingå och det tycks vara en strategi som inte nog går att betona. För stora lyxhotell i större kedjor må skina så det förstår, må ha en personal som är trevlig och må ha den coolaste uppvärmda poolen, men det finns ofta något som saknas, en sista touche, ett genuint leende från den stressade receptionisten, en skön pennna att skriva under med, just de där små detaljerna. Och de tar tid att uppträffa.

– Min pappa ställde som krav på mig att skulle jag

ta över och jobba här var jag tvungen att vara borta från hotellet en tid, hitta andra jobb för att se och lära och inte minst för att känna efter om det var det här jag ville.

Idag, tio år senare, vi har avslutat den tredje rätten, hassabborre med grillad sparris, klockan är närmare elva på kvällen och hon gör inte en ansats att vilja lämna vårt sällskap, berättar hon vidare om hotellets planer. Hon är idag ägare till Son Brull tillsammans med sin bror Miquel.

– Vi försöker återuppta allt som tidigare gjordes här. Vi har börjat odla grönsaker och vi gör sedan några år eget vin på vindruvor som odlas inom egendomen. Det var jesuitmunkarna som började med vinodlingen.

Middagen avslutas med en chokladdessert, en liten café solo och den lokala matsmältaren, kort och gott kallad hierbas, örter på spanska, som är en likör med olika slags kryddor. Vid de andra borden i den sparsmakat exklusiva restaurangen sitter par, någon ensam kvinna, det är lugnt och personalen viskar nästan. Chefsommelier Joan Amenguall Villanova hinner berätta någon anekdot till om ytterligare ett vin innan det är dags att bryta upp. Han hinner svänga sig på spanska, mallorquin, den lokala dialekten av katalanska, tyska och sedan engelska. Han håller upp dörren till den ensamma kvinnan, tyska visar det sig.

– Ja, säger Mar Sau, som även hon behärskar tyska, vi har många återkommande gäster. Det är viktigt för oss och samtidigt ett gott betyg. Tyskarna och engelsmännen är våra viktigaste gäster men när det kommer →

LOUIS ROEDERER  
CHAMPAGNE

"Louis Roederer Brut Premier  
– en given favorit"

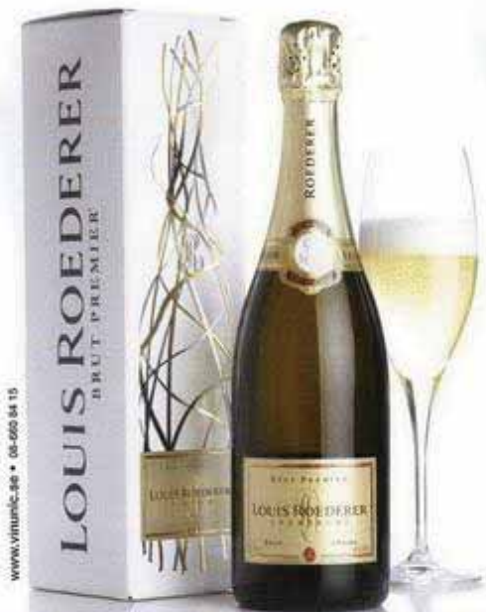
FYND! [mat.se](http://mat.se)  
www.allformat.se

VÄL PRISVÄRT  
www.vinparken.se / Föteborgs Sällskap

BÄST I KLASSEN!

Världens Viners provarteam:

Per Ill, Catarina Högl af Öndis, Richard Jullén, Jan Rosborn och Karsten Thurlén



Nr 7602 / Louis Roederer Brut Premier  
750 ml 379:- / 375 ml 199:- / Alkoholhalt 12%

**Hälften av alla  
som drunknar har  
alkohol i blodet**

Hotell



→ till mat- och vinintresse är tyskarna mer spännande. De vill verkligen ha lokala produkter och har börjat lära sig mer och mer.

Likören är avslutad, kaffet urdruckat och Mar San ska hem till sina barn. Hon bor i Inca, staden mitt på ön och har en kvarts bilkörning i mörkret. Själva tar vi en kortare promenad runt byggnaderna, stannar till vid poolen, den är vackert upplyst, fortsätter till hotellparken genom den stora, stenbelagda innergården. Det är tyst, månen lyser upp landskapet, vi ser odlingarna på andra sidan muren, den gamla klostermuren, apelsinträden vars frukter lyser upp som orange små klot.

Tidigt på morgonen bär det av, men jag hinner lova mig själv, ytterligare en gång, att hita vill jag gärna återvända, i ett annat skede av livet. För att åter upptäcka förtjusningen över detaljrikedomen, just det som gör Son Brull till ett hotell i helt egen kategori, oavsett de fem stjärnorna hemsidan upplyser om, oavsett tillhörigheten i Relais & Chateaux. Det är knappast det som imponerar.

Det är snarare allt det andra. ☘

Det finns en alkoholfri  
dryck till varje god måltid.



Alla gäster dricker inte alkohol. Men alla uppskattar något som är festligare än vatten. Och de senaste åren har de alkoholfria dryckerna blivit mycket bättre. Vi tar in fler och fler, så håll utkik i våra butiker och fråga oss om du vill ha hjälp att hitta rätt dryck! (Du kan också söka på alkoholfria drycker i vår Sök & hitta-app, gå in på [systembolaget.se](http://systembolaget.se) eller ringa vår Kundtjänst på 0771-83 83 00.)

SYSTEM  
BOLAGET

# Meny à la Mallorca

**Grillad Seabream med harissamajonnäs & örter**

Recept se sid 114

Utöver allt annat på Balearerna så frapperas man av den ständigt närvarande, ljuvligt doftande och fantastiska maten som man stöter på överallt. Här har vi låtit Anders Levén hämta inspiration från Mallorcas kök och han har tagit fasta på att grillad fisk är stående på menyerna runt om på ön, ofta Sanktpersfisk men också Seabream, som Anders valde. Fläskkött är också vanligt och ofta ser man den i matkompositioner med kålrot, som ju vi svenskar är bekanta med. Den heter till och med "swede" på engelska. Som inledning till vår Mallorcameny bjuder Anders på en smakrik mandelsoppa med vindruvor och rostad mandel.

Recept & Foto: Anders Levén

.....  
**Mandelsoppa med vindruvor  
och rostad mandel**

Recept av chef Titi



Grillad fläskfilé med kålrot, patanegra, lök och vitlök

Recept se sid 114



### Mandelsoppa med vindruvor och rostad mandel

4 pers

2 dl skällad och skalad mandel  
1 liten gul lök  
2 dl torrt vitt vin  
1,5 dl grädde  
1 dl kycklingfond  
olivolja  
salt, peppar  
gröna druvor samt några rostade mandlar

#### Gör så här:

Fräs löken i lite olivolja, i med mandeln, koka med vitt vin, fond och grädde. Det tar cirka 15 minuter. Smaka av och mixa väl, servera i en djup tallrik med druvor och rostad mandel.

### Grillad Seabream med harissamajonnäs & citron

4 pers

2 st fiskar (räkna en halv fisk per portion)  
2 dl majonnäs  
1 msk harissa  
salt & peppar  
Citron  
Lillgurka

#### Gör så här:

Grilla fiskarna enbart smaksatta med salt och peppar, helst på usgrillen förstås för att få fram den äkta medelhavstongen. När fiskogonen vitnar är fisken klar och fleema lossnar lätt. Blanda majonnäs och harissa, salt och peppar. Servera med kokt potatis, citronklyftor och lillgurka.

### Grillad fläskfilé med kålrot, patanegra, lök och vitlök

4 pers

200 g fläskfilé per portion  
3 dl tärnad kålrot  
8 små rödlökar  
2 vitlöksklyftor  
2 serrano eller patanegra (tärnad)  
3 dl kalvfond  
rödvin efter smak  
1 paprika (tärnad)  
6 st vinbärstomater

#### Gör så här:

Koka kålroten i lärsaltat vatten i tio minuter. Fräschhalten av den hackade löken, vitlök och skinkan i olivolja, tillsätt kålroten, vinet och fonden samt lite kryddor. Koka ihop under cirka 20 minuter, tillsätt paprika, resten av löken och de hela vinbärstomaterna. Grilla fläskfilén tills den håller 59° C som kärntemperatur.



MIGUEL TORRES  
Chile

# RESERVA DE PUEBLO RIESLING

**Di Di Di Di Di**

Dagens Industri, mars 2013

**"Frisk och fräsch  
riesling" Betyg: 5**

Jens Dolk, Ystads Allehanda,  
februari 2013

Reserva de Pueblo  
2012 Riesling



Artikelnr: 6011

Alkoholhalt 12,5 %

Pris: 89:-



# Alkohol är beroende- framkallande

# Perfekt golf

Balearerna – och framför allt Mallorca, har allt för en perfekt semester. Vädret, maten, vinet, sevärdheterna, storleken – och golfen.

Text: Johan Dahlqvist Foto: Golfklubbar.se

– VÄLKOMNA TILL MALLORCA, "Kärlekens Ö" som ön också brukas kallas.

Det var min öppningsfras i transferbussen från flygplatsen Son Sant Joan i Palma de Mallorca, när jag arbetade som reseledare där. Pinsamt och patetiskt? Ja, idag kanske, men då i den blå uniformen kändes det som helt rätt att säga.

Men oavsett så har orden en stor del sanning i sig. Mallorca är välkommande och det är lätt att bli förälskad i ön, maten och golfbanorna. Ön är tillräckligt liten för att vara greppbar med hjälp av exempelvis en hyrbil men ändå tillräckligt stor för att den inte ska upplevas som trång.

Det första charterplanet landade på ön den 23 april 1955 efter att ha mellanlandat i Göteborg, Malmö, Stuttgart och Marseille, en nätt liten resa på 24 timmar.

På senare år, speciellt under 1980- och 90-talen, var ön närmast ockuperad av horder av engelska lägräster, många med ganska tiveläktigt leverne.

Då var då det.

Nu har Mallorca ändrat inriktning mot mer lusu-

ösa anläggningar. Numera är Mallorca inte längre någon gräsfestdestination utan nu handlar det om designhotell, lyxiga restauranger i små, mysiga bergsbyar, exklusiva spa-anläggningar, bra shopping och ett pulserande nattliv.

Mallorca har vuxit till sig, men utan att, som några av turistorterna längs det spanska fastlandet, gått till ett mer bedagat stadium.

Mallorca är både inne, fräckt och fräscht.

## STORT UTBUD GOLF

Ön har ett stort utbud av golfanläggningar, allt från gamla Son Vida och Poniente till nya skapelser som Son Gual och Club de Golf de Alcánada, helt enkelt golfupplevelser för alla smaker. Allt från lyxiga, svåra mästerskapsbanor till enklare, charmiga anläggningar. Alla banor har sin charm och sin trogna besökskara. Banorna håller en hög klass såväl layout- som konditionsmässigt.

Du kan njuta av en rond på lugna, familjära Poniente eller upphetsas av de riktigt svåra utm-

ningarna på Son Gual och Club de Golf Alcánada med många hinder och greener lika hala som parkettgolv i tourkondition.

## SON GUAL, ALCANADA & ANDRA

Golf Son Gual är en verklig superbana. Klubbhuset är fantastiskt och eftersom det är närmare 20 minuter mellan varje boll som släpps ut, vilket i sig måste vara något slags rekord, ser du knappast skymten av en annan spelare under rondan. I varje fall ingen som ligger dig tätt i bakhasorna.

Redan från första tee märker du att Son Gual är en bana du kommer att komma ihåg. Miljön är underbar med 66 bunkrar, fler än 1 000 olivträd, vattenhinder och anläggningens egen vinodling och med tees och greener i storlek "herrejävlar". Spelkamraten slog bort nästan alla bollar han hade i bagen och vår gemensamma bedömning var att banan var riktigt svår. Konditionen höll världsklass.

Det gör även den andra av de senast byggda banorna på ön – Club de Golf Alcánada. Alcánada

är den enda banan på Mallorca där i princip varje hål har utsikt över Medelhavet. Här har Robert Trent Jones Jr skapat en ganska svår, öppen och kuperad bana med utsikt över Alcúdia-bukten. Greenerna är såphala och vinden är en försvårande faktor. Banan ägs av familjen Porsche, vilket borgar för kvalitet.

Alcánada är en suverän golfanläggning.

Det finns också flera trevliga banor runt öns huvudstad Palma, med öns äldsta bana Son Vida i spetsen, men också banor som Son Muntaner och Son Quint.

Inte långt från Palma ligger Marriot Son Antem Golf Resort & Spa. Det är en 5-stjärnig anläggning med två 18-hålsbanor.

Golfbanorna heter West och East, där West är mästerskapsbanan och som anses vara tuffare och mer utmanande än East. Båda banorna är relativt långa och visst är West kanske lite svårare, men East är mer omväxlande och har en hel del kluriga hål där rätt bollplacering lönar sig.

Mallorca har ett stort utbud av golfanläggningar, allt från gamla Son Vida och Poniente till nya skapelser som Son Gual och Club de Golf de Alcánada, helt enkelt golfupplevelser för alla smaker.





På Alcúdia har Robert Trent Jones Jr skapat en ganska svår, öppen och kuperad bana med utsikt över Alcúdia-bukten. Greenerna är såphala och vinden är en försvårande faktor.



## BANOR

### MALLORCA

Capdepera Golf  
www.golfcapdepera.com  
Club de Golf Alcúdia  
www.golf-alcudia.com

Golf de Andros  
www.golfdandros.com  
Golf de Porreres  
www.golfdporreres.com

Golf de Sa Pobla  
www.golfsapobla.com  
Golf de Sa Roca  
www.golfsaroca.com

Golf de Sa Sardenya  
www.golfsardenya.com  
Golf de Sa Punta  
www.golfsapunta.com

Golf de Sa Punta 2  
www.golfsapunta2.com  
Golf de Sa Punta 3  
www.golfsapunta3.com

Club de Golf de Soller  
www.clubdegolfsoller.com  
Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com

Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com  
Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com

Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com  
Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com

Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com  
Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com

Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com  
Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com

Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com  
Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com

Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com  
Club de Golf de Sóller  
www.clubdegolfsoller.com

shoppingen, saluhallen Mercado Olivar och de smala gränderna i den gamla delen av staden runt katedralen. Här ligger barerna och restaurangerna tätt och stämningen är trivsamt.

Efter maten, eller när som helst på dagen om man så vill, passar det utmärkt med en skön promenad längs med Paseo Marítimo och studera härlivet och andra människor. Längs den långa strandpromenaden finns också flera mysiga bärer och restauranger där man med fördel kan smutta på ett glas rosévin eller en öl som till exempel goda Mahón från grannön Menorca. För bland de Baleariska öarna, som Mallorca tillhör, finns det golfbanor på två öar till: Ibiza och Menorca.

### GOLF PÅ MENORCA OCH IBIZA

Menorca brukar beskrivas som oförstört. Här bjuds en oslagbar mix av fantastisk natur, gästvänlig atmosfär och bedärande vyer.

Menorca är en sällsynt vacker ö som lever lite i skymundan av den mer exploaterade och kända storebrodern Mallorca. Landskapet är grönt och frodigt och det är lugnt och stilla. En stillhet som kommer att bestå, 1993 förklarades ön som ett biosfärreservat av Unesco vilket innebär att närmare 50 procent av ön är skyddad mot framtida exploatering.

Golfbanan är upplevelse att spela. Genom lätt böljande natur sträcker sig den härliga parkbanan Son Parc Menorca, bara ett par hundra meter från den berömda stranden Son Parc Beach på norra delen av Menorca.

Den ser lätt ut med korta hål men är trots det ingen munsbit. Små bäckar rinner genom banan, de snabba greenerna är roligt ondulerade och väl försvarade med vatten och bunkrar.

Menorca är snudd på oupptäckt, både av charterturister och golfspelare. Och det är egentligen det bästa av allt med Menorca – här har inte alla varit!

Partyön Ibiza stoltserar med en golfbana: Golf Club Ibiza från 1990. 18-hålsbanan kännetecknas av breda fairways och ondulerade greener. Platsen där banan är byggd anses som en av de vackraste på ön och banan ligger insprängd i en dal nära kusten.

En rond här bjuder på lugn, utmaningar och naturscenerier. Det finns även en trevlig 9-håls-slinga. Det är fjärran från disco- och housedunket nere i Ibiza stad!

Tre öar, tre olika miljöer med en gemensam nämnare – de är resmål av allra högsta klass! 🍷



## Ett ikoniskt vin från det anrika vinhuset Ruffino är tillbaka.

Vinet kommer i en moderniserad fiasco eller bastflaska – en hyllning till Ruffinos över 130 år långa historia och en påminnelse om att Ruffino var den första chianti som exporterades. Då precis som nu på enliters flaskans naturligtvis lindad med bast.

Ruffino Chianti Superiore är ett modernt och balanserat vin med toner av körsbär och plommon till en mjuk och örkraddor. Fin fruktig eftersmak med lätthet av färsk frukt. 2011 var en gudabenädd vintage i Chianti. Huvuddruvan är sangiovese men även merlot, syrah och cabernet sauvignon bidrar till vinets rika karaktär. Vinet passar till all typ av italiensk mat, såväl som fest och när man vill romantisk italiensk middag.

### Ruffino Chianti Superiore DOCG 2011

Varurnr:	70554 beställningssortiment
Pris:	135 kr.
Volym:	1 liter (1000 ml)
Alkoholhalt:	13,5%
Ursprung:	Chianti, Toscana, Italien

Läs mer på [www.ruffino.it](http://www.ruffino.it)



# Alkoholkonsumtion under graviditeten kan skada barnet.