

# Cavatur til Barcelona sett fra en turarrangørers side

- Vi lager cavatur til Barcelona med VinoGastro! Ideen fikk vi da vi var i bryllup i Norge for et par år siden hos en god venn. Vi ble kjent med Magnus (brudens bror), og han er gift med spanske Maria Mestres og de bor i Barcelona. Marias familie, Mestres, eier en av de mindre (men bedre!) cava-bodegaene i cavaens hjemby, Sant Sadurni d'Anoia som ligger rett utenfor Barcelona.

Så derfor satte vi i gang. Vi avtalte først og fremst å møte Maria og Magnus i Barcelona i fjor sommer for å planlegge et besøk på Cava Mestres, og finne ut av hvilke andre ting vi skulle gjøre med en gruppe medlemmer fra VinoGastro. Det var ikke vanskelig, Barcelona er en by så full av severdigheter at problemet ble å begrense seg til hva vi kunne få med oss i løpet av bare tre dager (2 dager går jo med til busstransporten). Dessuten er det jo mange som har vært i Barcelona både en og flere ganger, så hva gjør vi? Dag 2 var avklart, det skulle være en dag i Cava'ens tegn, men dag 3 og 4? Vi satte oss ned og tenkte igjen om hva man bare må få med seg når man besøker Barcelona, og vi kom frem til at i hvert fall Montserrat (klosteret i fjellet en times kjøretid fra Barcelona) og La Sagrada Familia var nødt til å være med på programmet. Men det er jo en uendelig rekke med andre ting, så vi ga deltagerne 7 valgfrie utflukter/severdigheter: Montserrat (enten kultur og museum eller guidet vandretur i fjellet), La Sagrada Familia m/guide, Gaudi-

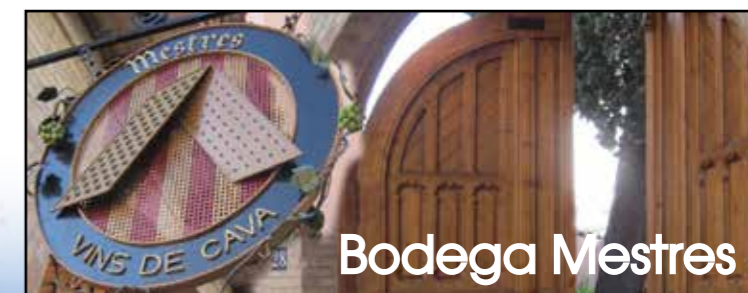
husene Casa Mila og Casa Batlló, Picasso-museet og Palau Musica Catalan. Det viste seg å være en god måte å gjøre det på, det ble stor spredning i aktivitetsvalgene – og det gjorde det ganske mye vanskeligere å administrere. Men alt gikk veldig bra, og alle fikk med seg de severdighetene de ønsket.

Det var severdighetene. Men vi må også bo og spise! Vi bestemte oss raskt for at vi ville bo sentralt, med gangavstand til det meste, Las Ramblas, Barri Gotic (gamlebyen) og mange av severdighetene. Et viktig kriterium når vi er nærmere 50 mennesker på tur er også at hotellet har en romslig frokostsal, for når gruppen har avgang fra hotellet på et bestemt tidspunkt, går de fleste til frokost omtrent samtidig. På vårt besøk i Barcelona i fjor sommer gikk vi MYE rundt i byen, og så på det ene hotellet etter det andre, og bestemte oss til slutt for Hotel Sant Agusti (som vi hadde fått anbefalt av VinoGastro's forrige leder, Gunnar, han og Grete hadde bodd der tidligere). Hotellet ligger på Placa Sant Agusti, 50 meter fra Ramblaen, og rett rundt hjørnet (viste det seg) fra de to restaurantene vi skulle spise middag på dag 3 og 4. Et godt valg av hotell var det, rent bortsett fra litt harde madrasser. Men frokosten var utmerket, med både rundstykker, pølser, eggerøre og diverse pålegg – og god kaffe!

Restauranter, ja! Der er det jo også en rimelig stor mengde å velge mellom, og vi var innom en god del av dem. Heldigvis hadde

vi med oss en utmerket guidebok om Barcelona, med omtale av mange gode restauranter. Den vi valgte til vår festmiddag onsdag lå rett rundt hjørnet, og den andre lå mindre enn 5 minutters gange av gårde.

Men vi måtte også finne et par gode lunsjrestauranter til buss-turen frem og tilbake! Det viste seg faktisk å være det vanskeligste på hele turen. For det første skulle den ligge i passende kjøreavstand (lunsjen bør være ved 14-tiden), restauranten skal kunne ta imot 48 gjester på en gang – og det vanskeligste av alt: bussen måtte kunne kjøre frem til restauranten! Vi brukte internett og TripAdvisor flittig for å lete frem restauranter i de områdene som kunne være aktuelle, og når vi fant noen som så ut som de var aktuelle, var det å gå på Google Maps og Street View for å se om det var muligheter for en buss å komme frem. Vi valgte ut en 8-10 kandidater for turen til oppover, og et tilsvarende antall for hjemturen. I slutten av januar i år kjørte vi igjen til Barcelona for å gå opp ruten og prøvespise våre valg (ikke alle, selvsagt!). Det å finne frem til de restaurantene vi hadde plukket ut var ikke lett! Enten lå de så inneklemt i en liten landsby at ingen buss kunne komme i nærheten, eller de var stengt eller nedlagt, eller vi kunne ikke finne dem i det hele tatt. Og noen av dem, som så flotte ut på nettet var absolutt ikke det. Men for oppoverturen fant vi endelig et par aktuelle steder. På vår tur til Barcelona i januar fant vi, i Hospitalet de



Bodega Mestres



La Sagrada Familia – Vi venter på det midterste – og høyeste tårnet!

Ved å se på tykkelsen på søylen bak gjen- gen får man et inntrykk av størrelsen inne i La Sagrada Familia





En reiseglad gjeng utenfor Codorníu



l'Infant restauranten La Borda d'en Manel, og spiste der dagens lunsj til 10 euro for en 3-retter m/drikke. Selv om vi synes restauranten var trivelig og meget spansk, syntes vi nok menyen var litt enkel. Nedover mot stranden, som heter Miami Platja (ja, faktisk!), fant vi en flott fisk- og skalldyrrestaurant, med nydelig utsikt over stranden og sjøen. Den var stengt i januar for oppussing, men vi besøkte den igjen i juni og prøvespiste et meget godt måltid. Her skulle vi ta med gruppen! Vi var veldig fornøyde med vårt valg – helt til vi fant ut at den eneste veien dit gikk under en jernbanebro med en høyde på 3,9 meter! Etter en telefon til Beniconnect fikk vi vite at bussen er minst 3,75 m høy, og med en liten bakke på den ene siden av broen tok

vi ikke sjansen på å kjøre under broen og kanskje bli sittende fast. Vi brukte en times tid på å kjøre frem og tilbake langs jernbanen, men det viste seg faktisk at den absolutt eneste veien til Miami Platja og restauranten (den heter El Vaixell, og er verdt et besøk hvis du er i nærheten) gikk under denne broen. Da ble det på vårt andrevalg, La Borda d'en Manel vi spiste lunsj på oppover. Det viste seg at vår skepsis var helt ubegrunnet! Vi fikk servert en flott lunsj, med god vin i et meget hyggelig rom for oss selv – og til en meget akseptabel pris. Lett for bussen å kjøre og parkere var det også!

Verre var det da vi ankom Barcelona! Vi trodde i vår naivitet at det burde være greit å parkere

ved hotellet i den ene filen på Las Ramblas for av- og påstigning, men BeniConnect hadde kontaktet trafikketaten i Barcelona og fått vite at de hadde innskjerpet trafikken på Las Ramblas: ingen busser eller lastebiler uten godkjenning fikk kjøre (eller parkere) der! Så da foreslo de at vi kunne stoppe på Plaça Catalunya, og sette av deltagerne der. Jaja, vi fikk gjøre det, da, men det viste seg at heller ikke det var så lett, for trafikken er rimelig frisk, og det var ikke lett å stoppe. Første dagen stoppet vi på bussholdeplassen for de lokale bybussene. Mens vi tok ut koffertene skjønnte vi at dette var et dårlig valg, sjåføren fikk grundig kjeft av en sint Barcelona-beboer. Heldigvis på katalansk, så det var ikke så mye vi forsto. Etter dette, fant

vår utmerkede sjåfør Miguel Angel, forskjellige muligheter som var akseptable. Det ble jo et stykke for oss å gå til hotellet, men det viste seg at vi hadde med en usedvanlig sporty gjeng, så det gikk veldig greit for de fleste å gå de 10 minuttene til hotellet. For de få som hadde problemer med å gå, ble det ordnet med Taxi.

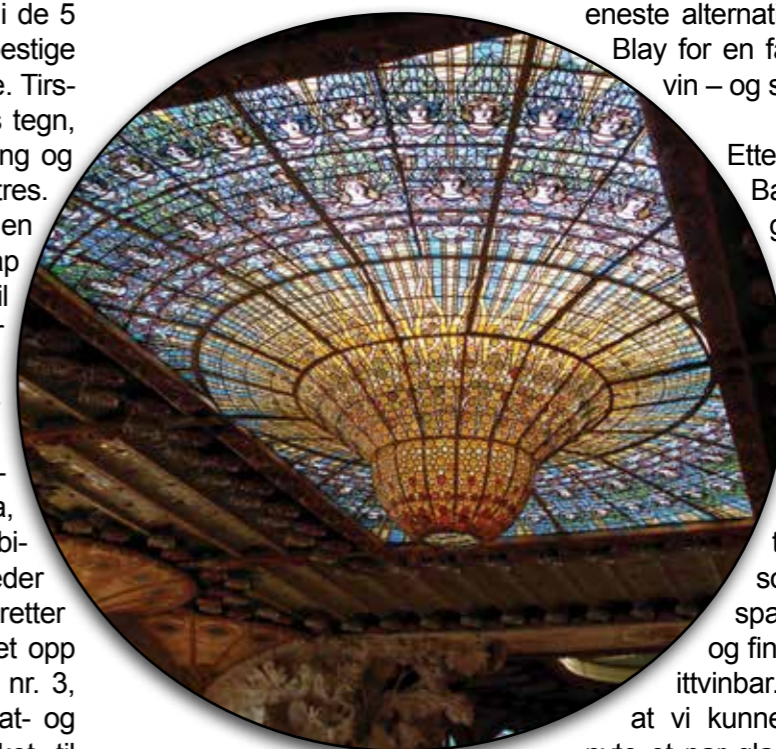
Så de påfølgende morgener gikk de aller fleste den lille turen opp til Plaça Catalunya der Miguel Angel greide å finne plass til å stå i de 5 minuttene det tok oss å bestige bussen, og så var vi av gårde. Tirsdagen var en dag i Cavaens tegn, og det begynte med omvisning og prøvesmaking hos Cava Mestres. I Katalonia er ikke cava bare en aperitif eller en drikk for selskap og nyttårsaften, den drikkes til mat, både fisk og kjøtt. Derfor fikk vi presentert forskejellig typer mat som passer til de fire forskjellige cava'ene vi smakte på. Saltsmaken i potetgull passet fint til Rosécava, cava nr. 2, 80 aniversari (jubileumscava), lagret 8 måneder på fat av kastanjetre, og deretter 50 måneder på flaske frisknet opp munnen flott etter ost. Cava nr. 3, cava ViSol (også lang tids fat- og flaskelagring) passet utmerket til god og fet serranoskinke. Og til slutt, Clos Nostres Senyor, med 10 måneders fatlagring (kastanjetre) og 75 måneder på flaske. Her fikk vi å spise fet skinke påsmurt gåseleverpostei, for riktig å vise hva en god cava kan gjøre med virkelig fet mat. Aldeles nydelig!! Et virkelig hyggelig besøk, og Cava Mestres tar

gjærne i mot mindre grupper, ta bare kontakt! Så bar det av gårde til den andre siden av byen, og til den andre ytterkanten av cavaproduksjon - fra Mestres 250 000 flasker i året til Codorníu 36 millioner flasker i året! Codorníu er ikke bare Spanias største cavaprodusent (kanskje ved siden av Freixenet), men også Spanias eldste (og verdens 13. eldste) familiefirma, som startet i 1551!

3 kilometer tunneler). ET flott sted å besøke, ikke minst på grunn av den fantastiske arkitekturen på de forskjellige (gamle) produksjonsfabrikkene og lagrene. Etter guidingen, ble det smaking på 2 av husets cavaer. Gode var de, men mange av oss syntes nok at Cava Mestres lå hakket over i smak og egenart.

Etter så mye cavasmaking og aktivitet var det godt å ankomme Sant Sadurni's beste (og i grunnen det eneste alternativet) restaurant, Cal Blay for en fantastisk lunsj. Med vin – og selvsagt – cava til.

Etter tilbakekomst til Barcelona var det godt å ha kvelden fri



Taket med lysekrone i Palau Musica Catalan

til egne aktiviteter, som f.eks å ta en spasertur i Barri Gotic og finne frem til vår favorittvinbar. Været var såpass at vi kunne sitte utendørs og nyte et par glass god rødvin før vi ruslet hjem til hotellet etter en lang og innholdsrik dag.

Etter frokost dag 3 (onsdag) dro de fleste med buss til Montserrat, en times kjøring inn i landet. Montserrat (taggede fjell) har vært forbundet med mystikk og religion siden år 880 da en flokk med gjeter-



Montserrat



I kjelleren hos Bodega Mestres



Mestres har levert flasker til flere bilrace.



Flaskehalsen fryses i rotunden. Mannen i bakgrunnen har fjernet korken og isproppen har blitt skjøvet ut. Han kontrollerer og lukter på hver eneste flaske før den fylles opp og korkes igjen.





Codorníu er så stort, at der må det toges!



Tog også under jorden – ca 3 kilometer med ganger med flasker overalt!



Sala Sirenas i Restaurant Fonda



Restaurant Can Culleretes – den eldste i Barcelona, og nest eldst i Spania. Her spiste vi siste middag med gjengen.



Restaurant Can Culleretes åpnet i 1786, og er den eldste restauranten i verdensmetropolen Barcelona. Er du i Barcelona, så avlegg den et besøk. Både mat og atmosfære får topp karakter.

barn så et lys som kom ned fra himmelen og de hørte englene synge. Foreldrene fikk med seg en prest, og de opplevde det samme, det viste seg at lyden kom fra en grotte der de fant et bilde av jomfru Maria. Deretter ble fjellet et hellig sted og tiltrakk seg mange pilgrimer, og allerede i 1025 ble det første klosteret bygget her. Vi var heldige og fikk et fantastisk vær denne dagen og både de som gikk på vandring i fjellet og de som var på museumstur fikk en flott dag!

Om kvelden var det festmiddag på Restaurant Fonda, som ligger i Hotel Espanya – beleilig beliggende rett rundt hjørnet for hotellet vårt. Det var først og fremst Art Deco arkitekturen i restauranten som først tiltrakk vår oppmerksomhet, vi satt i Sala Sirenas, med fantastiske dekorasjoner både på vegger (selvsagt med Sirener) og i taket. Heldigvis viste det seg at både maten og vinen sto i stil, så det ble et virkelig flott måltid!

På torsdag var det flere aktiviteter å velge mellom, og de fleste ble med på morgentur til Templo Expiatorio de la Sagrada Familia, som ikke er en katedral, men en basilika, og som ble påbegynt i 1882, ikke av Gaudí, men av arkitekt Francisco de Paula del Villar. I 1883 overtok Gaudí arkitektansvaret og endret tegningene totalt. Gaudí arbeidet med kirken fra han var 31 år og frem til han døde i 1926, 73 år gammel. Den er jo ikke ferdig, men det beregnes at den skal stå ferdig til 100 årsdagen for Gaudí's død, i 1926. La Sagrada Familia er og blir finansiert privat (kanskje derfor det har tatt så lang tid), men som Spanias desidert mest besøkte turistattraksjon er inntektene blitt såpass store at det er satt fortløpende i arbeidet med fullførelsen. Forhåndskjøp av billetter er helt nødvendig for i det hele tatt å komme inn i basilikaen! Men det er verdt besøket, for selv om bare det å beskue basilikaen fra utsiden er flott, er det å komme inn og se

det hele fra innsiden en fantastisk opplevelse!

Etter dette besøket delte gruppen seg for å besøke forskjellige andre severdigheter etter ønske. Noen besøkte Casa Batlló eller Casa Mila (Gaudí's berømte hus), Picassomuseet eller Palau Musica Catalan (som jeg gjorde). Dette musikkpaleet er et av de flotteste eksemplene på den katalanske modernismen (tegnet av Luis Domenech i Montaner) og bygget i 1905-08. Bygningen kom på Unescos verdensarvliste fra 1997, og helt og holdent eiet av et kor, den katalanske "Orfeo Catala, som ble stiftet i 1891, som også greide å finansiere byggingen via innsamlede midler (omtrent som klubben, altså, selv om arkitekturen er noe forskjellig). Vår gruppe var ekstra heldige, for det var besøk av et komplett symfoniorkester fra Venezuela som hadde øvelse under vårt besøk. Vi fikk i pose og sekk!

Om kvelden ble vi samlet igjen til felles middag. Vi gikk ca 3 minutter tvers over Ramblaen, inn i Barri Gotic til et smug der Restaurant Can Culleretes har ligge siden 1786, noe som gjør den til den eldste restauranten i Barcelona, og den nest eldste i Spania (slått av Sobrino de Botín i Madrid, som er verdens eldste nålevende restaurant, grunnlagt i 1725). Restauranten åpner ikke før 21.00, og har kun én bordsetning. Folk står i kø i det trange smuget utenfor restauranten lenge før åpningstid, og vi i vår gruppe på nesten 50 personer måtte snike oss en og en forbi køen og inn til vår sal. Menyen er enkel, og det går fort! Tallerkenene til forretten ble ryddet av bordene i den ene enden nesten før de siste hadde blitt servert! Jeg spurte litt om driften av restauranten, og ble fortalt at de hadde kun ett sett med ansatte, som både jobbet til lunsjserveringen og om kvelden, så her var det om å gjøre å få folk inn, maten på bordet, spise og være ute igjen før kl. 23.00,

for da ville personalet hjem! Uansett, en artig opplevelse og en kontrast til den mer overdådige middagen kvelden før.

Fredags morgen kom, og gjengen vandret med sine trillekofferter oppover Ramblaen igjen for siste gang på denne turen. Etter at Beniconnect's velkjente gule og blå (nei, de er ikke svenske) buss dukket opp, og vi greide å flytte to andre busser som tok upassende mye plass, fikk vi lirket vår buss såpass in på holdeplassen at vi kunne få inn bagasjen og stige om bord. Så bar det syddover igjen mot hjemlige trakter. Lunsj ble inntatt på restaurant Noray på et sted som heter Playa Puig. Denne restauranten dukket opp på den siste prøveturen vår, da vi hadde forsøkt alle de restaurantene vi hadde sett oss ut på forhånd – men som var umulige å komme til med buss, var for små, nedlagt eller ikke fantes. Vi så for oss enda en kjøretur nordover for å lete, da Elisabeth sa: la oss kjøre ned mot stranda, der er det

alltid restauranter. Som sagt, så gjort, og i en rundkjøring var det en svær plakate som reklamerte for denne restauranten. Vi kjørte bortom, men det var så triste omgivelser at vi holdt på å kjøre igjen. Men, vi ville nå se stedet, da, og fikk oss en overraskelse når vi, etter å ha gått opp en sprukken, fliselagt utetrapp, kom gjennom døren til restauranten! En virkelig perle var det, og turens siste måltid ble enda en behagelig kulinarisk opplevelse!

Vel hjemme igjen var det å finne frem de riktige kassene med cava som hadde ligget lagret i bussen siden besøket hos Messtres og dele dem ut til de som hadde kjøpt dem. Vi har allerede rukket å drikke opp 2 flasker og gitt bort 1 i gebursdagspresang.

Skulle ønske vi hadde kjøpt fler!

Hilsen Elisabeth og Bjørn