

# VinoGastro på tur til Baskerland



Mandag 16. oktober klokken 15.45 startet en buss, med 36 medlemmer av VinoGastro, fra klubbhuset i Alfaz med kurs mot flyplassen i Alicante, hvor ytterligere 10 stykker skulle slutte seg til gruppen, for å reise til Baskerland, hvor vi skulle tilbringe fire dager og fire netter. En flytur på noe over en time fraktet oss til flyplassen utenfor Bilbao. Der ventet en behagelig buss, med en dyktig sjåfør, som vi skulle ha på hele turen, for å frakte oss til hotellet vårt (Barcelo Nervion) i sentrum, et stort, moderne fire stjernes hotell, hvor de fleste hvilte seg i lobbybaren etter reisen, før de gikk til sengs i Baskerland, eller País Vasco som det heter på spansk.

AV MAJ-BRITT OG  
ODDBJØRN FREDRIKSEN

Her, helt oppe i det nordøstre hjørnet av Spania, har vi kommet til et område med et klima og et landskap som er helt annerledes enn der vi startet, med grønne frodige skogkledde åser og daler, og med høye fjell. Men det er fremfor alt språket og historien som skiller Baskerland fra resten av Spania, og som de baskiske nasjonalistene trekker frem når de hevder sin rett til selvstyre. De hevder at baskerne stammer fra ibererne, det første folkeslaget på halvøya, og det er forskere som mener at det baskiske språket, som er helt forskjellig fra alle andre kjente språk, var det språket som ibererne snakket. Romerne, som kom til halvøya med sin kultur og latin, maktet aldri å roman-

isere befolkningen her. I ly bak den høye fjellkjeden slo baskerne romerne tilbake, og heller ikke maurerne, som kom på 700-tallet, fikk noe fotfeste her.

Siden havet tidligere var den viktigste transportveien, har baskerne hatt sine viktigste kontakter nordover, mot England og Frankrike. Til Spania kom den industrielle revolusjonen først hit, gjennom påvirkning fra England. Baskerland har alltid vært et industrielt velutviklet og rikt område. I dag er mye av den gamle tungindustrien borte, nå er industrien mer småskala og internasjonal. Arbeidsledigheten er lavere enn i resten av Spania, og den økonomiske veksten og BNP pr innbygger ligger om lag på skandinavisk nivå.

## Dag 1. Guernica Bodegabesøk

Neste dag tilbrakte vi i og ved byen Guernica, som ligger rundt 30 km fra Bilbao. Når VinoGastro er på tur, er det et "must" å besøke en vinbodega. Vi hadde valgt å besøke den lille bodegaen Itsasmendi, som ligger like utenfor Guernica, og som produserer den lokale vintypen txacoli (uttales chakáli), en ung, fruktig hvitvin med moderat alkoholinnhold og blek gul farge. Vinen har en aroma av citrus, urter og blomster, og er frisk og syrlig. Den serveres kjøleskapskald, og helles gjerne med stor høyde fra flasken, slik at den nærmest plasker ned i glasset, noe som frigjør smaker. Vinen ble opprinnelig produsert lokalt på bondegårdene i Baskerland, og dersom du ikke har vært i Baskerland, er det lite



Den Norske  
Klubben  
Costa Blanca

sannsynlig at du har drukket txacoli. Det meste av vinproduksjonen drikkes lokalt her, eksporten, også til resten av Spania, er svært liten.

På bodegaen, som kan virke noe stusselig der den ligger rett bak en bensinstasjon, ble vi møtt av en hyggelig ung dame som tok oss med på en fottur i det grønne. Hun stoppet i en svak skrånende eng, hvor hun fortalte historien om bodegaen og om deres filosofi med vinproduksjon. Itsasmendi ble grunnlagt av en gruppe venner som ville realiserte sin drøm om å produsere lokal vin. Produksjonen startet på begynnelsen av 2000-tallet. De to opprinnelige druevariantene i dette området passer perfekt til det lokale terrenget og klimaet hvor bodegaen ligger, og resultatet er originale og meget gode txacoli-viner. Hun fortalte også at der vi stoppet, skulle de bygge sin nye bodega og flytte produksjonen dit. Vi gikk litt videre til et område under noen store eiketrær hvor det var satt ut langbord, og hvor vi fikk prøvesmakte tre txacoli-viner sammen med to pintxos (uttales pinchås), som er baskernes tapasvariant. Det hele var meget godt og ble en trivelig utflukt i det

grønne. Etter bodegabesøket kjørte vi inn til Guernica, som er en viktig by for baskerne. Under et eiketree her, har makthaverne siden urgamle tider avlagt eden og sverget å respektere baskernes lover og rettigheter. Det første vi gjorde da vi ankom Guernica, var å gå til eiketreet, som står på en liten høyde over byen. Det hele startet på 1200-tallet da noen personer fra hver landsby i Vizcaya møttes her, under en eik, for å lage lover og utnevne høvdinger. Denne skikken ble etter hvert gjort gjeldende for hele Baskerland. Da Ferdinand av Castilla/Aragon erobret Navarra, som baskerne da var en del av, i 1512, kom også han hit og lovet, under treet, å respektere de baskiske rettighetene. Også de som velges til regionpresident i Baskerland i dag, velges formelt til høvding her, selv om deres administrasjonssted er regionhovedstaden Vitoria-Gasteiz. I dag er det imidlertid ikke noe stort eiketree som står her. Dette treet ble plantet i 2015. Det har stått mange eiketrær her opp gjennom århundrene, og et nytt tre har alltid blitt plantet av eikenøtter fra det gamle. En del av stammen fra et gammelt tre, som døde i 1860, er tatt vare på

og plassert i et lite "tempel". Når høvdinger velges i dag, sitter man ikke ute under et tre, dette gjøres innendørs, og ved siden av treet står et forsamlingshus. Inne i dette huset fikk vi først se en video om historien til treet og forsamlingshuset, før vi gikk rundt i huset. Et av rommene inneholder et fantastisk glassmaleri i taket, men den mest imponerende delen av huset er forsamlingsalen. Man ser med en gang at dette er en sal for viktige beslutninger.

## Forsamlingshuset med treet

Etterpå gikk vi til et sted hvor det står en reproduksjon i keramikk i full størrelse av Picassos berømte maleri Guernica. (Picasso, som var fra Andalusia, brukte den spanske skrivemåten på byens navn). Picasso malte dette i 1937. Da bodde han i Paris og hadde fått i oppdrag av den spanske regjeringen å male et bilde til den spanske paviljongen på verdensutstillingen i Paris dette året. Han hadde sagt noe nølende ja, men visste ikke helt hva han skulle male. Men så skjedde det noe. På Francos forespørsel bombet tyske fly, den 27. april 1937, byen Guernica, en hendelse som er betegnet som



Sider rett fra fat



Vinsmaking i det grønne

den første rene terrorbombing i historien. Byen hadde ingen militær betydning, og alle stridsdyktige menn var enten ved fronten eller i fabrikkene. Kun kvinner, barn og gamle befant seg i byen. Flere av de utenlandske aviskorrespondentene som var i Spania for å dekke borgerkrigen, så hva som skjedde, og aviser i USA og Europa slo denne forferdelige hendelsen stort opp. Picasso leste avisene, og fikk inspirasjon til oppdraget sitt. Maleriet, kanskje det 20. århundrets mest kjente maleri, henger nå i Reina Sofia museet i Madrid.

### Hvil og mat

Etter å ha sett på Picassos bilde, passet det bra å gå ned til Plaza de los Fueros, for en hvil og forfriskning, og med mulighet til, for de som måtte ønske det, å besøke Guernica fredsmuseum, som er et museum om historien til Guernica, og samtidig et temamuseum om fred, inspirert av den tragiske bombingen av byen.

Deretter kjørte vi til restauranten Boroa som ligger landlig til utenfor Guernica for en sen lunsj/tidlig middag. Den seksetters menyen som besto av: ibericoskinke, stekt krepsehale på guacamole og fenikel skum, marinert foccacia med grillet blekksprut (pulpo) og myk eple-alioli, grillet lysing loin med krepsdyrmarinade, grillet indrefilet med boletusrisotto og strudelkake med iskrem, ble servert sammen med tilpasset rød og hvit vin. Restauranten har en stjerne i Michelinguiden. Både maten, serveringen og servicen var, som vel kunne forventes, av topp kvalitet.

### Dag 2. Bilbao

Den neste dagen skulle vi i sin helhet tilbringe i Bilbao, som er en gammel industri- og havneby. Under den industrielle revolusjonen på slutten av 1800-tallet, var det de nærliggende naturressursene jern og kull som la grunnlag for byens vekst. Men hundre år senere, på slutten av 1900-tallet, opplevde Bilbao

krise i skipsverftindustrien og i jern- og stålindustrien. Bilbao har senere utviklet seg basert på serviceøkonomi og turisme. I denne prosessen er Guggenheim-effekten fremholdt som selve flaggskipet. Dette museet alene trekker et stort antall turister til byen. Skipsverftene og tungindustrien er borte fra elvebreddene, som nå er renset og blitt til innbydende promenader. Byen fremstår i dag som en moderne, velutviklet by, og som et viktig sentrum for finans- og servicesektoren. "Hølet", som den sterkt forurensete byen en gang ble kalt, eksisterer ikke lenger.

### Guidet tur i gamlebyen

Om morgenen gikk vi i samlet flokk til Plaza Nueva, hvor vi skulle møte en engelsktalende guide som skulle ta oss med på en gåtur i Bilbaos gamleby. Etter en orientering om Plaza Nueva og den nærliggende Plaza Miguel Unamuno, gikk vi til Calle Ribera ved elvebredden i sør. Herfra går det syv gater, Las

Siete Calles, som daterer seg fra 1300-tallet og som den gang utgjorde hele byen. Her ligger Mercado de la Ribera, Ribera-markedet, Bilbaos flotte markedshall, som ble oppført i 1929, og som er det største innendørsmarkedet i Europa. Bygningen inneholder et unikt råvare-marked, og også flere restauranter hvor det er populært for lokalbefolkningen å spise lunsj.

Ved siden av markedet ligger kirken San Anton fra 14-1500-tallet. Vi gikk videre gjennom gamlebyen med stopp og orienteringer av guiden underveis, blant annet foran katedralen, før vi endte tilbake på Plaza Nueva. Guiden holdt et bra tempo, så nå passet det godt med en hvil og tilhørende forfriskninger. Etter hvilen var det lagt opp til en felles vandring i det nye bysentrum med korte orienteringer av reiseleder underveis. Den første etappen gikk langs den innbydende promenaden langs elva Nervion til Guggenheim-museet.

### Guggenheim-museet

Guggenheim-museet ble oppført mellom 1995 og 1997 etter tegninger av den amerikansk/kanadiske arkitekten Frank Gehry, og er etter hvert blitt nesten like berømt som det originale Guggenheim-museet på Manhattan i New York. Både utvendig og innvendig er arkitekturen imponerende. Vi har hørt eller lest at bygget ligger på et sted hvor det tidligere lå et skipsverft, og at arkitekten Frank Gehry derfor hadde et skip i tankene under utformingen. Bilbao var en stor havneby og hadde mange skipsverft langs elva, men at det lå et skipsverft akkurat på dette stedet er, ifølge boken «Spania og vi» av K. Aukrust og D. Skulstad, ikke riktig. Ifølge dem lå den norskeidde trelastfabrikken «La Campania de Maderas» her, inntil bedriften



Forsamlingshuset med treet



"GUERNICA" GERNIKARA



Restaurant Boroa



Måltid på Petritegi



Guggenheim-museet



Fotballstadion San Mames



Marked

flyttet ut av byen i 1975. De prektige bygningene til denne bedriften forfalt og ble til slutt revet for å gi plass til det nye museet. For oss nordmenn som besøker museet, er det litt spesielt å vite at på denne tomten drev nordmenn industrivirksomhet i over 100 år.

Byggets fasader består av granitt, glass og titan. Titan er et sjeldent materiale å benytte som fasadekledning av bygninger. Det er mest brukt i flyindustrien, men det er svært effektivt. Bygget ligger nesten helt inn til elva, og mellom elva og bygget er det anlagt et grunt basseng som skal gi en illusjon av at bygget er et skip som flyter på vannet. Vi gikk opp noen trapper og kom til museets inngangsparti, som ligger på den andre siden av bygget. Her står det en kjempemessig konseptskulptur av Jeff Koons, som er laget av blomster og forestiller en hundevalp. Det sies at Bilbaobeboere liker å peke på valpen og spørre hvordan vi liker Jeffs valp, for deretter å peke på Guggenheim-museet og spørre hvordan vi liker hundehuset som de hadde bygget for den.

Under gåturen til museet begynte det å regne, til dels heftig, og det var en våt og frossen gruppe som sto utenfor inngangen til museet. De fleste valgte derfor å gå inn i museet eller i museets kafe, eller inn andre steder for å varme seg og finne ly for regnet. Men en tapper, liten gruppe fulgte med reiseleder på den videre vandringen langs elven, først til det maritime museet, deretter gjennom en fin park til Bilbaos kunstmuseum, hvor vi, i en restaurant ved siden av, spiste en enkel lunsj i baravdelingen. Vi gikk videre langs den flotte hovedgaten Gran Via til Plaza Fredrico Moyoa, som er byens sentrale knutepunkt, hvorfra det går åtte rette gater ut i byens sentrum. Derfra tok vi en avstikker til den spesielle bygningen Alhondiga, hvor byens myndigheter ønsket å legge Guggenheim-museet. Men arkitekten Frank Gehry motsatte seg dette, han ville heller bygge nytt, på tomten til det norske trelastselskapet ved elven. Denne bygningen rommer nå mange ulike kultur- og fornøynelsesaktiviteter, sammen med restauranter og utstillingsområder. Første etasje inneholder 43 helt ulike imponerende søy-

ler som holder taket oppe. Fra Alhondiga gikk vi tilbake til Guggenheim-museet, som den lille, våte og kalde gruppen nå besøkte.

### Fotball og mat

Om kvelden spiste vi i restauranten i det stilrene og imponerende anlegget San Mames, som er det nye stadionanlegget til fotballklubben Athletic Club de Bilbao. Anlegget ble åpnet i 2013, og har en tilskuerkapasitet på over 53.000. Det var hit til Bilbao fotballen først kom til Spania, med immigrantene fra England som arbeidet i jern- og kullindustrien. Derfor heter også fotballklubben, Athletic Club de Bilbao og ikke Atletico Club, som er den spanske stavemåten.

Måltidet vi ble servert kvelden før, på Boroa, var vel det vi kunne forvente å få på en restaurant med en stjerne i Michelin-guiden. Her, på denne restauranten, var vi mer usikre på hva vi kunne forvente. Vi ble imidlertid svært positivt overrasket. Menyen, med følgende retter; gåseleverkrem og karamellisert eple med kirsebærgele, marinert laksesalat med tomat og lime vinaigrette, grillet ble-

kksprutskiver med potet og soppskum, torsk i pil-pil-saus med stekt løk, paprika, tomat og tørket rød paprika, kalvekjake i sin saft med trøflet potetkrem og sjokoladecoulant med bringebærsorbet, og med dertil tilpassede viner, smakte fortreffelig. Tore Tangerud fikk samlet personalet og holdt en rosende tale for dem på flytende spansk.

### Dag 3 og 4. San Sebastian

Neste morgen tok vi farvel med Bilbao for å dra til San Sebastian, eller Donostia som byen heter på baskisk, hvor vi skulle tilbringe en natt og to dager. På begynnelsen av 1900-tallet var San Sebastian den mest eksklusive sommerbyen i Spania. Det hele startet med at dronning Isabella II la sin sommerresidens hit på midten av 1800-tallet. Dronning Maria Cristina, som var blitt enke etter at Isabelas sønn Alfonso VII døde, gjorde som Isabella og tilbrakte hver sommer her. Dette trakk også det spanske aristokratiet hit, og på begynnelsen av 1900-tallet var San Sebastian lekegrind for de rike og berømte. San Sebastián har flotte badestrender, og er også en meget elegant by, med storslått arkitektur fra det forrige århundreskiftet. Siden byen var fast sommersted for kongefamilien og adelen, ble det lagt vekt på å skape en by preget av velstand. San Sebastián utviklet seg etterhvert til en fullkommen badeferieby. Men i 1923 startet en lang og ulykkelig tid for hele Spania, og først etter Francos død i 1975, begynte turistene å vende tilbake. I dag er San Sebas-



**Artikkelforfatterne, som også var ansvarlige for opplegg og gjennomføring av turen, vil takke alle deltakerne for en fin og uforglemmelig opplevelse. Bildet er fra Monte Igueldo.**



tián igjen en attraktiv ferieby, ikke minst på grunn av sin relativt ferske status som gourmet-senter. Ingen annen by skal ha så mange Michelin-stjerner pr innbygger som San Sebastián. Byen er et eldorado for matelskere, og hit kommer mange bare for å spise.

#### Hotellet

Vi hadde bestilt rom på hotell Husa Europa, og fått beskjed om at siden vi ankom så vidt tidlig på dagen, kunne vi ikke regne med å få sjekket inn på rommene med en gang. Men her gikk det unna. Da vi ankom, klokken 11.30, var alle rommene klargjort, og alle romnøklene lå på resepsjonsdisken med navn påført. I motsetning til hotellet i Bilbao, som var et meget bra hotell, men hvor den personlige service nok kunne vært noe bedre, var servicen på dette hotellet helt utmerket.

#### Vandring, pintxos og middag i gamlebyen

Etter innsjekking på hotellet, som lå litt tilbaketrasket fra

strandpromenaden, gikk vi ut på denne og fikk se hvor vakker San Sebastian ligger, vendt mot havet rundt en kurvet bukt med den fine sandstranden La Concha. Midt i bukten ligger en skillpaddeformet øy som skjærer for bølger og på hver side av bukten reiser de grønne toppene Monte Urgull og Monte Igueldo seg.

#### San Sebastian

I samlet flokk gikk vi langs strandpromenaden østover mot gamlebyen og høyden Monte Urgull. Gamlebyen er den delen av byen som lå innenfor bymurene, før disse ble revet i 1863. Men mange av bygningene her er ikke veldig gamle. Den 31. august år 1813 ble mesteparten av gamlebyen plyndret og brent ned til grunnen av engelske og portugisiske styrker under krigen mot Napoleon. Det var bare gaten helt inntil høyden Monte Urgull som ikke ble ødelagt, og som derfor, som et minne om ødeleggelsene, har fått navnet Calle de 31 de Agosto. Etter en liten rundtur med noen orientering-

er i gamlebyen endte vi opp på Plaza de la Constitución, som er selve hjertet i gamlebyen, og en travel møteplass for byens befolkning og besøkende.

Da var det blitt tid for lunsj, som ikke inngikk i fellesmåltidene, og som derfor måtte tas på egen hånd. Den beste måten å gjøre det på her, og som de fleste vel valgte, er å inn på en av de mange barene i nærheten. I gamlebyen er det hundrevis av dem, som foruten drikkevarer serverer pintxos, baskernes utgave av tapas. Pintxo betyr pinne på baskisk, og tapasene består av små stykker av kjøtt, fisk, skalldyr, egg, grønnsaker og mye annet festet med en pinne til en liten loffskive, eller festet sammen med en pinne uten loff, som serveres varme eller kalde avhengig av typen. Lekkerbiskener i alle mulige varianter og smaker står oppstilt på bardiskene, så det er bare å plukke med seg noen, få seg noe i glasset, spise og drikke, og enten vandre videre til neste bar for å se og smake på hva den har å by på, eller ta

noen flere der man allerede er. Etter lunsj ble noen med på en fellesvandring videre gjennom gamlebyen og sentrum i den nye byen tilbake til hotellet. På denne vandringen passerte vi kirker og museer, samt noen interessante og flotte bygninger av ulike slag. Det var muligheter til å hoppe av underveis, men en liten trofast skare ble med på hele runden.

På kvelden hadde vi et felles måltid på restaurant Juanito Kojua, som visstnok skal være den eldste eksisterende restauranten i gamlebyen. Menyene besto av: tre pintxos, i form av skinke-, torsk- og ostekrøtter til forrett, etterfulgt av en fiskerett (lysing med grønnsaker) og en kjøttrett (grillet t-bone stek) med dessert, kaffe og viner til. Det hele var relativt enkelt og ujalte, men svært velsmakende.

#### Besøk på siderhus

Sider basert på epler er en spesialitet for dette området, og det finnes flere muligheter for å besøke siderhus rundt San Sebastian. Vi hadde valgt å besøke Petritegi, som er et av de største og eldste, og som ligger et kvarters kjøretur fra byen. Der fikk vi først se en

video om deres siderproduksjon før og nå, før en hyggelig ung mann orienterte og viste oss rundt i produksjonslokalene. Omvisningen endte i kjelleren med svære tønner, hvor ferdig sider er lagret. Her viste han hvordan glassene skulle fylles. Da står man litt unna en av de store tønnene som inneholder hundrevis av liter med sider og med glasset i en 45 graders vinkel. Når verten åpner tappekranen, vil en del av sideren forhåpentligvis havne i glasset og ikke på føttene. Men glasset skal ikke fylles helt opp, kun et par tre cm hver gang, for at ikke den delikate aromaen skal forsvinne.

Etter dette ble vi bispist med baskisk bondekost i en svær matsal sammen med andre grupper. Menyene besto av: pølser, deretter en omelett med fisk, etterfulgt av torsk og deretter grillet t-bonestek, og tilslutt dessert bestående av ost, syltetøy, kjeks og nøtter. På siderhusene er det meningen at maten skal skylles ned med sider. Når som helst er det bare å gå til tønnene for å fylle opp glasset sitt. I tønnene er det lagret forskjellige typer sider med ulik smak, og de

som holder seg edru nok, sider inneholder 6 % alkohol, vil være i stand til å kunne skille mellom de ulike sidertypene som tilbys. Sider er en syrlig drikk som ikke helt falt i smak hos alle i reisefølget, men flere av oss hadde hyppige turer inn til tønnene. For de som foretrakk det, ble det imidlertid også servert vin og vann. Selv om serveringen var enkel, var dette et utrolig smakfullt måltid, og relativt sett, i forhold til forventningene, var dette kanskje turens beste.

#### Monte Igueldo

Før vi dro til flyplassen i Bilbao, for å sette oss på flyet til Alicante og derfra på bussen til Alfaz/Albir, som skulle bringe oss hjem sent fredag kveld, kjørte vi tilbake til San Sebastian og opp på høyden Monte Igueldo, med muligheter til kaffe og forfriskninger. Her oppe ligger det også en gammeldags fornøylespark, men den var stengt, så det ble ingen turer på karusellen. Fra denne høyden er det en fantastisk utsikt over byen, hvor vi bedre kunne se hvor vakker den er. Dette var et flott sted å ta farvel med San Sebastian og Baskerland.

**EL ALGAR DE DON JOAN**  
FONTS DE L'ALGAR CALLOSA D'EN SARRIA  
TELF. 965 880 491

Vi tilbyr:  
Risretter - Grillkjøtt - Fisk  
Pizza - Desserter - Snacks

Barnepark  
Olympisk basseng

Stor innendørs sal  
Stor terrasse ved bassenget

www.donjoan.es  
RESTAURANTE PISCINA