

**10** TÉMA MESECA

# Ibiza & Mallorca

BESEDILLO: **TOMAŽ SRŠEN**  
FOTOGRAFIJE: **ALEŠ FEVŽER**





*Baleari. Za številne, ki smo odraščali v zadnjih desetletjih prejšnjega stoletja, so ti španski otoki pomenili nebrzdane zabave do jutranjih ur. In tudi zdaj na obalah ni kaj dosti drugače – vendar so v notranjosti otokov tako velike spremembe, da zahtevajo našo in vašo pozornost. Španci pač vedo, kaj je turizem in tudi tukaj je njihovo mojstrstvo prišlo do perfekcije. Z nastanitvami, kulinariko in vini vred. To pa je tisto, kar bralec naše revije išče.*

## ANGLEŠKI VPLIV NA PREHRANO DOMORODCEV

Vsi mladi, še posebej pa Angleži, so do tujih kulinarik precej skeptični. Nič čudnega ni, če se je v glavnih mestih teh dveh otokov pojavilo precej barov in gostilnic, ki so ponujali fish & chips ali pa bier vom fass & wurst. Ob teh podporah domačih okusov so bili še bolj zadovoljni. Ampak to je veljalo le za nekatere. Še zdaj množica mladih Angležev na otoke, predvsem na Ibizo, tovori težke kovčke, polne konzerviranih hrenovk, konzerv fižola, mehkega sladkega belega kruha in še bi se kaj našlo. Ker pa fantje in dekleta intenzivno uživajo množico vsak teden novih sintetičnih drog iz Kitajske (jih je toliko, da jih španske oblasti sploh ne zmorejo tako hitro prepovedati, kot prihajajo na trg), velikokrat ne jedo nič oz. zelo malo. Ob odhodu pa vso to »kulinariko« pustijo v hotelih, kjer snažilke in osebje te jedi seveda odnesejo domov. Velikokrat se zgodi, da neka družina skoraj vso zimo je te »angleške specialitete«.

## „People from Ibiza“

je ob koncu sedemdesetih let odmevalo iz skoraj vsakega radijskega sprejemnika. Žurov in neskončnih noči željni mladi Evropejci so trumoma drli na največja otoka, Ibizo in Mllorco, ter se zabavali do konca in naprej. Čeprav so bile cene letalskih poletov in nastanitev nizke, mene osebno to ni pritegnilo, ker sem zabavo našel drugje, je bilo pa tam veliko prijateljev in znancev, ki so po tistih »počitnicah« doma spali še kakšen teden, da so prišli k sebi.

Prvič sem se zavedel, da je tam verjetno še kaj drugega, razen diskotek za več tisoč ljudi, ko je legendarni angleški glasbenik Mike Oldfield objavil, da je na Ibizi kupil vilu s tonskim studiom vred in da se bo izselil iz Anglije. Je pa tudi res, da je bil njegov prvi album, narejen na Ibizi, precej plesno obarvan ...

Ko pa sem na nekem vinskem sejmu v tujini pokusil vina s teh dveh otokov, pa me je močno prizemljilo. Takšnih posebnosti, tako v vonjih kot okusih, človek ne okusi vsak dan. Baleari so se kmalu znašli na zgornjih mestih dežel, ki sem jih želel obiskati, ko pa smo na revijo dobili vabilo od Španske turistične organizacije, z Alešem nisva oklevala. Prvi obisk je bil lansko jesen in je bil posvečen Ibizi, Mallorco pa sta predihala pred slabim mesecem dni.

Španski turistični delavci se zavedajo, da ne morejo do onemoglosti prodajati istih konjev, ki zmagujejo, kajti jezdci so vedno

drugačni in rabijo nove izzive. Predvsem turistično mlajša Ibiza je bila popolnoma okupirana samo na obalah, kjer so milijoni predvsem Angležev, Nemcev, Nizozemcev, Skandinavcev plesali in se zadevali s takšnimi in drugačnimi substancami. Do neke mere je to bilo uspešno in celo spodbudno, vendar je zunajpensionska ponudba šepala. Ti gosti niso imeli dosti denarja s seboj. Če pa so ga imeli, so ga porabili za razne sintetične droge, ki so jih ohranjale v ekstazi plesa. Če so za kaj zapravili, so to bila v glavnem piva, ker vina tako ali tako niso nikoli pili in jih verjetno tudi zdaj ne piyejo. Jesti kaj drugega kot tisto, na kar so bili navajeni doma – to je bilo nemogoče. Zato so tudi legendarni tapasi v boju za preživetje spreminjači jedilnike in hoteli ugajati mladim gostom, ki jih, razen zabave, ni zanimalo nič. Da pa bi kdo odšel v notranjost otokov, kjer so prave zakladnice, pa seveda ni bilo mogoče. In konec koncov – če so že prišli žurirat – zakaj sploh bi?

Zato je španska vlada (tudi ob pomoči EU) razpisala pomoč in več kot ugodne kredite za tiste poslovneže, ki so v notranjosti otokov (še posebej Ibize) zgradili luksuzne, zunaj kategorične nastanitvene centre, ki so lahko vzor vsem; tudi nam. In zdaj se na otoke poleg zabave željne mladine, ki biva v velikanskih hotelih velikih mest, zgrinja tudi drugačna publike, ki ima tisto, kar si želi vsaka turistična destinacija – denar. In to veliko denarja.



Can Curreu

# Ibiza



**111.000** prebivalcev

**11,30 %** populacije Balearov

glavni vir množičnega turizma:

**velikanske plesne zabave**

glavni vir butičnega turizma: **kulinarika,**

**vino in butične turistične kmetije ter**

**posestva**

**KRATKA ZGODOVINA:** prvi naseljenci tega otoka so bili Feničani (živeli so na območju današnjega Libanona), ki so bili prvi znani morjeplovcji in kolonizatorji sredozemskih obal že okrog 1000 let pred našim štetjem in so na otok prinesli prva vina, ki so jih dobili iz Gruzije. Ibizo so imeli za sveti otok, ker so verjeli, da tam prebiva njihova kraljica mrtvih, Mot. Tam so bili pokopani le najbolj imenitni Feničani. Ko so jih iz domovine pregnali Asirci, so se preselili v svojo kolonijo Kartagino in svet jih pozna pod imenom Kartažani. Do 3. stoletja pred našim štetjem so vladali Sredozemlju, ko so njih in njihovega voditelja Hanibala premagali Rimljani.

## TURISMO RURAL

Čarobni besedi, ki na Ibizi ne pomenita samo tistega, kar pomeni v prevodu – turistična kmetija – pač pa opredeljujeta vrhunski turizem. Vincente Mari je pred dvajsetimi leti obnovil družinsko posestvo z imenom Can Curreu, ga po vseh pravilih gabaritov povečal in dodal elemente prestižne nastanitve, po kateri gosti danes hlepijo. Hišice v obliki tipične stare španske vasi z vsem udobjem,

kar si ga je moč zamisliti, z bazeni, savnami, notranjim bazenom, masažami in vrhunsko restavracijo so absolutni magnet. Ne, nastanitve niso poceni (od 250 evrov na noč in tja do 1000 evrov), vendar Vincente vse proda za nekaj mesecev vnaprej. Sredi otoka, v čisti naravi in brez hrupa, je bivanje v tem raju res brezmadežno. Da ne govorim o veliki možnosti izbiro za sprehode in kolesarske izlete. Njegova vinska karta seveda zajema najboljše, kar Španija ima, v prvi vrsti pa so domača vina, tista z Ibize.

Nekaj podobnega, morda še bolj svetovljansko in tudi manj avtentično, je še en vrhunski izdelek, imenovan Atzaro in leži blizu vasi San Joan. Tudi tukaj je kulinarika vrhunska – z dotikom svetovnih tehnik – vendar je sama nastanitev takšna, da se je vsega dobrega navajenim slovenskim popotnikom kar malo trgalo: na njihovem ozemlju je izvir termalne vode, s pomočjo katere so naredili vrsto wellness podob – lep bazen, ki se odpre v reko in teče okrog posestva (in vi z njim), vrsta savn, whirlpool in seveda takšne in drugačne masaže. Spa je narejen v starem stilu, vendar – (seveda) z vsemi mo-



STELLA iz kleti Can Rich.



dernimi dodatki. Internet dela hitreje kot doma!

Takšnih in podobnih hiš, vil, dvorcev in naselij je malo morje in res je, da je notranjost Ibize popolnoma drug svet kot tisto, kar vas pričaka na obali.

#### VINA & HRANA

Jasno, vinski turizem se hitro razvija in redke vinarne (je pa res, da jih je vsako leto kašnih petnajst več) svoje goste vabijo v svoja nedrja. Skorajda vsi se predstavljajo kot bio-eko, vendar je dobrih malo. Najbolj pogosta bolezen njihovih vin je nečistoča, oksidacija, hlapne kisline in še kaj bi se našlo. Najbolj uspešna klet je brez dvoma Can Rich, ki je s svojimi 100 hektari tudi vodilna na otoku. Starih sort, ki so jih pred dobrima dvema tisočletjema na otok prinesli Feničani, seveda že davno ni več, vse pa temelji na francoskih sortah (merlot in cabernet sauvignon) in prvi španski sorti – tempranillu. Nič čudnega, da je njihovo najboljše vino, Tinto Selection Can Rich zvrst cabernet sauvignona, merlota in tempranilla. Gre za odlično, sadno in na vonj zelo večplastno vino, ki



**JOSE MIGUEL BONET** - eden najboljših chefov na Ibizi, ki dela v domači družinski restavraciji Es Ventall.

Mlečni jagenjček v Can Curreu.



zaradi lepe mineralnosti v ustih oživi, lepi tanini mu podaljšajo življenje in svežina je takšna, kot pri najboljših na svetu. Žal pa je to edino dobro vino te kleti.

Tako kot povsod drugod po Španiji kulinarika v tukajšnjih mestih temelji na tapasih, ki pa so jih podjetni prebivalci otoka precej nadgradili. Nekaj so okusi – izredno moderni so v zadnjem času tatarski (govejji) bifteki, ki jih naredijo pred vami ali pa vam poleg mesa dodajo še vrsto začimb, ki si jih po svojem okusu dodajate v jed, nekaj pa način strežbe. Fantazije vrlim Špancem ne zmanjka in gosti so lahko več kot zadovoljni. Cene so sicer višje kot na celini, vendar vseeno dostopne in podobne našim. Nekaj kuharskih mojstrov je v središču pozornosti;

kot na primer chef Jose Miguel Bonet iz domače gostilne Es Ventall v kraju Sant Antoni.

Po drugi strani pa na otoku deluje najdražja restavracija na svetu, kjer boste za degustacijski meni (brez vin) plačali po približno 1000 evrov. Imenuje se Sublimotion, vodi pa ga najbolj proslavljeni učenec in sous-chef legendarnega Ferrana Adrie (El Bulli), Paco Roncero. Pred osmimi leti smo se s skupino vinskih popotnikov iz Slovenije z njim že srečali v takrat prestižni restavraciji Casino de Madrid v španski prestolnici, ko je nosil eno Michelinko in nad njegovo kulinariko sploh nismo bili navdušeni. Sublimotion sprejme zgolj 20 gostov in jim ponudi ravno toliko različnih in noro ekskluzivnih jedi. Več kot okusi in jedi same pa ceno odtehtajo

Skinny Kitchen - vegi - eko - bio.



Na roke narejen tatarec in balon iz mozzarele.



Pozdravi iz kuhinje.

doživljaji ob mizi, v prostoru, ki je zadnji izum najbolj dodelanih video-prostorskih fatamorgan. Miza oz. podlaga se spremenjata glede na jed, temperatura v jedilnici se viša in niža, če je potrebno, zapiha veter in iz gozdne celine se ob prihodu novih krožnikov preselimo na mivko peščene plaže. Podobno je z vlogo oz. suhostjo zraka. Tisti novinarski kolegi, ki so tam jedli, so bili vsi po vrstni navdušeni nad predstavo, vendar družno trdijo, da navzlic perfektnim okusom večerja pač ni vredna toliko. No, to Paca in njegovih poslovnih partnerjev v hotelu Hard Rock Hotel sploh ne zanima, saj so (v glavnem) s strani ruskih in kitajskih gostov zasedeni po pol leta vnaprej. Za več podrobnosti malce pokukajte na splet.



Brancinov file na kombiju.