

ARTIKLAR

SEMESTERFAVORIT ELDORADO FÖR

vin & matälskare

TEXT: CENNETH SPARBY

FOTO: FELIX OPPENHEIM

Kroatien har en skärgård med turkosa laguner och soliga klapperstensstränder. Det är också ett land med vinproduktion på nästan varje ö. Lokala druvan Plavac Mali ger mustiga rödviner och de vita gjorda på Kuc Otrebien passar utmärkt till en tallrik getost och oliver. Kroatien är mer än sol och bad, det är ett land fyllt av doft och smak.

På håll ser Vis ut som om den vore utslängd på måfå i det blånande adriatiska havet. En bergig skönhet med frodig grönska. Vi anländer till ön med morgonfärjan från Split och det råder ett behagligt lugn i den lilla hamnen, som doftar medelhav; timjan, oregano, körvel, salt hav och nyfångad fi sk. Fiskebåtarna ligger vid kajen, med dagens fångst i stora plastbaljor och med hugade spekulanter som lutar sig över relingen, för att peka och köpslå med fi skarna. Vi har bokat logi på hotell Tamaris, som ligger längs hamnpromenaden och får ett rum med liten balkong med stora fönsterluckor ut mot havsbukten. Cykeluthyrningen ligger granne med hotellet och vi har för säkerhets skull förbokat varsin mountainbike. Timmen senare trampar vi iväg för att utforska Vis.

Vis var stängd

Vis, som ligger allra längst ut av de dalmatiska öarna, var fram till 1989 militärt skyddsområde – vilket innebar att den var stängd för besökare. Det har medfört att ön fortfarande är ganska så opåverkad av turismen. Här finns ett helt annat lugn, jämfört med grannön Hvar, som är mer trendig och hetsig under högsäsongen, säger cykeluthyraren till oss. Så stanna här om ni vill ha en rofylld semester.

Han tipsar oss också om att besöka Roki´s vingård på den östra delen av ön. Vi tar honom på orden och cyklar raskt upp på högre höjder längs en serpentinliknande asfaltväg. För Vis är en bergig ö med den högsta punkten närmare 600 meter över havet. Efter ett par timmars lustfyllt trampande genom ett bördigt odlingslandskap med vidsträckta vinfält och havet i fonden kommer vi fram till Roki´s. En oansenlig skylt från stora vägen leder ner till gården. Här finns en liten uteservering i skuggan under ett stort mullbärsträd. Ägaren själv, Niko Roki, bjuder oss att sitta till bords. Vi är de enda lunchgästerna denna eftermiddag, visar det sig, och när Niko märker av vårt intresse för vin blir han entusiastisk.

– Vi gör viner med sällsam smak och kraft, som ger ett långt och hälsosamt liv, skrattar han, och hämtar raskt några fl askor från källaren.

Ekologiskt och alkoholstarkt

Niko är femte generationens vinmakare och efter en längre sejour i Australien har han nu återvänt för att förvalta traditionen vidare. Han satsar på ekologiskt vin och producerar årligen drygt 40 000 liter vin, hälften rött och hälften vitt. Det stabila vädret på Vis, med vanligtvis riktigt solvarma höstar ger rikliga och sena skördar. Resultatet blir kraftfulla och alkoholstarka röda viner på druvan Plavac Mali (betyder blå liten), som påminner om de italienska Primitivo-vinerna.

Niko häller upp ett smakprov i vida glas och vi doftar och njuter, tillsammans med stenuksbakat bröd, oliver, färsk kapis, getost och salami. Vi testar det vita också, gjort på druvan Kuc Otrebien, som har ett klart släktskap med Trebbiano.

– För 20 år sedan var det i stort sett bara vitt vin som producerades här på Vis, men det har drastiskt förändrats. I dag har det röda tagit över mer och mer. Det handlar om efterfrågan och synen på rött vin som hälsodryck, menar Niko.

I den kroatiska övärlden finns det gott om vinproducenter. I stort sett varje ö har unika viner. Men det rör sig om måttliga volymer, mer för den lokala restaurangnäringen och små butiker. Någon export i egentlig mening finns inte.

Grytorna grävs ner

Niko's restaurang är känd för traditionell mat lagad i "pekas". Det är en slags gjutjärns grytor som grävs ner i en glödande kolbädd när de väl fyllts med sitt delikata innehåll. En matlagingskonst med månghundraåriga anor. Vi följer med ner till "glödhuset" där maten tillagas av sonen Oliver. En gryta är redan fylld med lammkött, nypotatis, morötter och lök i mustig buljong. Den andra fyller Oliver med nyfångad bläckfisk, jätteräkor och ris, tillsammans med färska örtekryddor. Grönsakerna är från den egna gården och är ekologiskt odlade.

Oliver täcker sedan grytorna med både lock och glödande kol. Dryga halvtimmen senare bär han upp dem i särskilda tråhållare till vårt bord under mullbärsträdet, lyfter på locken och låter oss smaka länge och väl.

Vidare till Hvar

Hvar blir vårt andra öbesök under vår kroatiska vecka. Öns "huvudstad" med samma namn börjar så sakta vakna till liv. Ett behagligt lugn råder där vi sitter på ett litet kafé intill det vidsträckt torget nere vid hamnen, tillsammans med andra frukostsugna turister och ortsbor. Under juli och augusti har ön en jet-set-karaktär över sig, med trendiga restauranger och barer samt en avsevärt högre prisnivå jämfört med Vis.

Hvar är också känd för sin väldoftande lavendel, som växer vilt överallt. Och visst kan vi förnimma den karaktäristiska doften om vi anstränger oss lite. Morgonsolen värmer precis lagom och Shane, vår entusiastiske kajakguide, har vecklat ut kartan för att visa hur dagens paddeltur kommer att se ut.

Påminner om maldiverna

Målet är Pakleni-öarna, en märklig ögrupp strax utanför Hvar, där vi ska paddla runt ögruppen, från öster till väster. När vi tidigare i veckan anlände med flögget till Split liknade öarna från ovan mer en maldivisk atoll, med turkosblått hav, kritvita strandremsor och häftigt pinjegrönka. Shane, som bor i Split och kommer från Australien, driver företaget Lifejacket Adventures och erbjuder skraddarsydd äventyr med kajak, cykel, vandring, mat och vin som bärande ingredienser. Det är rejält hett redan klockan tio på morgonen och Pakleni-öarna dallrar likt en hägring framför oss när vi sedan paddlar iväg från den väl skyddade hamnen. Det kristallklara vattnet ger känslan av att sväva i viktloöst tillstånd.

Knappt en timme tar det att paddla från hamnen över till den första gröna ön, där vi glider upp på en liten klapperstensstrand för att ta ett svalkande dopp och en kort vätskepaus.

Vi paddlar vidare med vinden i ryggen längs Palmizanas kust, förbi långsmala vikar med de kritvita kalkstensklipporna i skarp kontrast mot den olivgröna buskvegetationen. Palmizana är den klart dominerande ön, närmare sex kilometer lång och ett par kilometer som breddast.

Lunch i mormors barndomshem

Det närmar sig lunch och Shane pekar ut var vi ska dra upp våra kajaker. Längst in i "Bay of Soline" öppnar sig ett odlingslandskap med olivträd och vinstockar. Och strax där ovan ligger Dioni's - en gammal bondgård som varsamt renoverats till att bli en restaurang med egen vinproduktion. Vi vandrar förbi bestånd av vild timjan och rosmarin, upp till Dioni's terrass, där alla bord har samma härliga vy över det glittrande havet. Vid horisonten skymtar Vis i soldiset. Bröderna Prejino och Dorde Simonovic driver restaurangen, som en gång i tiden var deras mormors barndomshem.

- Vi försöker återskapa de gamla maträtterna som mormor en gång lagade, med lokala råvaror och grönsaker från den egna trädgården. Dessutom kan vi erbjuda våra egna viner.

Viner gjorda på dingac och posip

Det dröjer inte länge innan smårätterna hamnar på bordet, tillsammans med både rött och vitt vin gjorda på druvor med märkliga namn som dingac och posip. Vi blir serverade getost i len olivolja, grillade auberginer och kronärtskockor med pancetta, bläckfisksallad och grillat lamm med lime. När vi ätit en lång stund bär Prejino in en jättegryta och ställer på bordet. Han lyfter på locket och en väldoft utan dess like sprider sig över terrassen.

- Det här är Gregada, en mycket speciell fiskgryta som är lite av vår specialitet, säger han med ett leende och pekar ut alla sorter som hamnat i den mustiga buljongen.

Här finns skorpionfisk, hummer, jätteräkor, musslor och "anglerfish", mängder med grovhackad persilja, pressad citron, vitt vin och vatten som fått småputtra en bra stund på vedspisen. Yoghurt med honung blir en god avslutning - tror vi. För strax därefter kommer espresson och familjens hemkryddade brännvin.

- Vår egen grappa - klart bättre än italienarnas, säger Prejino med ett brett leende.

Tre sorter får vi smaka på; vild dragon, mixade örter och citron. Den med mixade örter upptar nästan hela bordet - en vacker damejeanne med hela örtbeståndet väl bevarat i spriten.

Efter en halvtimmes siesta under ett av olivträden är vi åter redo för havet, men först efter en hastig simtur för att vakna till. Vi fortsätter västerut för att runda den västligaste ön Vodjak och dess fyrplats. Men vi har inte bråttom. Vi räknar med att nå den lilla marinan vid solnedgången, för att sedan bo över och äta middag hos familjen Meneghello, som driver en ekologisk "resort" med botanisk trädgård, som funnits i närmare hundra år. En fristad för konstnärer, som både målar och ställer ut på ön. Och deras skaldjursrisotto är något alldeles extra, hävdar Shane och glider iväg...

Livsnjutare från Hvar pryder etiketten

"Visst är jag en livsnjutare, och det är väl det som vinmakande handlar om."

Det säger Andro Tomic, på ön Hvar. Han driver vingården Bastijana och hör till en av de mer namnkunniga och prisbelönta vinproducenterna i Kroatien, vars familj tillverkat vin i mer än 300 år. I

den sömniga orten Jeltsa har han en liten vinbutik i ett gammalt 1600-talshus, med tunga träbjälkar i taket och tjocka murade stenväggar.

Här bjuds vi in till vinprovning i källarvalven. Dottern Janica tolkar till svenska (?!). Hon har pluggat i drygt ett år för språkkintressets skull och pratar nu tämligen fl ytande.

– Jag strävar hela tiden efter en teknisk perfektion i mitt vinmakande, samtidigt som det måste till en stor portion känsla för att ge vinet en särpräglad karaktär, säger en skäggig Andro med ett leende. På ena långväggen hänger ett stort inramat fotografi av densamme, liggande i en öppen vintunna med vindruvor och en amfora i famnen.

En god vän, som är duktig fotograf, tog bilden under en tillställning förra året. Oj, vad mycket vin det gick åt.

Vinmakaren själv på etiketten

Lupino, som fotografen heter, har också tagit porträttet av Andro som pryder vinetiketterna.

Han använder druvsorter som Plavac Mali och Plavac Veliki för de röda ekfatslagrade vinerna.

Bogdanusa och Marastina blir till torra, smakrika Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Merlot.

Andro producerar även en fruktig rosé - Opolo Nobile - på Plavac-druvan.

Vinprovningen blir en riktig långsittare, med utvalda ostar från ön som följeslagare. Favoriten blir "Drunken cheese", en välagrad getost inbakad i röda vindruvsskal. Vi avslutar med att pröva Andro´s variant av vin santo som fått namnet Prosek Hektorovic. Ett prisbelönt dessertvin döpt efter Kroatiens mest berömda poet, sybariten och adelsmannen Petar Hektorovic, som verkligen njöt det goda livet på Hvar – precis som efterföljaren Andro Tomic.

Fakta

Mellan Split och Dubrovnik i kroatiska Dalmatien finns ett pärlband av elvahundra öar, där många fortfarande är obebodda. För den mat- och vinintresserade finns det mycket att ta del av. På Vis och Hvar kan du besöka flera gårdar för vinprovning. Kombinera gärna med att vandra, cykla och paddla kajak. Undvik högsäsongen i slutet av juli och hela augusti. Maj och början av juni samt september och halva oktober är att föredra. Då är priserna högst humana och temperaturerna mer drägliga.

Att bo:

Skippa de större hotellen. Små pensionat och boende i familj är att rekommendera.

På Pakleni islands är Palmizana en upplevelse, både vad gäller att bo och äta – se.

www.palmizana.hr

För vidare info kring aktiviteter:

www.pomalo.se

- svensk arrangör som erbjuder temaveckor med friskvård och vinkunskap

www.lifejacketadventures.com

- kombinerar äventyr med kultur, natur, vin och gastronomi

www.croatia.nu

- info om både övärlden och fastlandet. Konkreta restips och matnyttig fakta

www.bastijana.hr

- Andro Tomic vingård

www.tz-vis.hr

- här finner du det mesta om ön Vis

Resa dit:

SAS, Ving och Apollo flyger direkt från Sverige och Arlanda till Split, Sterling via Köpenhamn.

Därefter tar man färja till både Vis och Hvar på mindre än ett par timmar.

Prova Kroatiska viner:

Systembolagets utbud är mycket begränsat. Just nu finns ett vin i det tillfälliga sortimentet och ytterligare några viner i beställningssortimentet.

Mer info finns i tidningen.

Texten är hämtad från Vin&BarJournal nummer 5/2007.

Vill du regelbundet få nyheter och reportage om dryckernas och njutningens värld? [Prenumerera på tidningen!](#)