

FIRST CLASS

M A G A Z I N E

NEW YORK CITY
- ALLTID NÅGOT NYTT PÅ GÅNG

VÄSTFJORDARNA
- DET VILDA, ÖKÄNDA ISLAND

ISLE OF ISLAY
- WHISKYÄLSKARNAS RÖKIGA PARADIS

EN RUNDRESA I KROATIEN

- maten, boendet, tryfflarna, solen Text: Matz Thomassen

IBÖRJAN AV OKTOBER flög vi ner till en - åtminstone för oss - ny del av Kroatien, nämligen Istrien i landets nordvästra del. Vi bilade från Pula till Rovinj och sedan tillbaka till Pula igen för att se lite mer av den staden. Vi åt underbar mat, serverades goda kroatiska drycker, besökte mysiga vingårdar och bodde på förstklassiga hotell. Från Pula åkte vi till Karlič Estate och gick på tryffeljakt. Döm om vår förvåning när vi till och med hittade en! Eller ja, det var väl snarare hundarna som gjorde det, men likväl... Sedan åkte vi vidare till Savudrija för att äta ännu mer mat

innan vi rog färjan över till ön Cres där vi hittade ett riktigt, riktigt bra hotell och två mysiga städer. Hela resan gick i lustens tecken, i grunden lata dagar med många olika inslag.

Här kommer en liten berättelse om just vår resa i Kroatien, utan för mycket detaljer, men med finfina tips om platser att bo på, restauranger att äta på, och vyer att uppleva. Är det inte fantastiskt, egentligen, att vi har Adriatiska havet bara några ynka flygrimmor bort?





FRÅN PULA TILL LOŠINJ

Vi flyger till Pula via Zagreb. Det är i början av oktober, så resan tar några timmar mer än under högsäsongen när flera bolag flyger direkt från Stockholm. Hyrbilen står och väntar på oss, och eftersom det inte är någon stor flygplats så tar det inte någon lång stund innan vi är på väg till Pula som med sina drygt 65 000 invånare är Istriens största stad.

Istrien ligger på en halvö i västra Kroatien och har tagit upp konkurrensen med de andra regionerna i landet vad gäller turism. Staden Pula har länge varit en populär semesterdestination, här erbjuds ett rikt kulturliv, bra shopping och restauranger. Det finns flera saker som utmärker Pula, bland annat hittar man här världens sjätte största amfiteater som lokalt kallas "Arena". Bygget av amfiteatern påbörjades av kejsaren Claudius, och arenan byggdes under år 79 e Kr för att användas till gladiatorspel. Under sina glansdagar kunde teatern ta emot 23 000 åskådare, och när man kommer in på det som finns kvar av arenan idag kan man bara föreställa sig hur stämningen måste ha varit när folkmängden hejade under gladiatorernas kamp mot varandra eller vilda djur.

PULA

Vår eminenta guide Nada visar oss runt i den enorma teatern. Hon berättar att många tror att gladiatorerna alltid var dömda fångar vars liv egentligen inte var så mycket värt. Det stämmer att cirka

en tredjedel av gladiatorerna mer eller mindre tvingades till kamp, men det var inte något självändamål att de skulle sätta livet till. En död gladiator är ju ganska oanvändbar, så i normalfallet när en gladiator förlorat en kamp, så togs han om hand för att krypa på sig för att sedan träna ännu hårdare inför nästa kamp. Dessutom var cirka en tredjedel av alla gladiatorer fria män som alldeles frivilligt begav sig in i strid för ära och berömmelse.

Dagens amfiteater används som konsertscen, och det är också här Pulas traditionella filmfestival hålls.

Pula ligger vid kusten och har därför under sin långa historia bytt nationalitet flera gånger vilket tydligt syns på arkitekturen. Här blandas romersk arkitektur med såväl Titos strama, kommunistiska och barackliknande hus som Mussolinis sparsmakade byggnader. Även Habsburgarna, från tiden då Österrike härskade, har satt tydliga arkitektoniska spår efter sig.

Vår guide Nada är född och uppvuxen i Pula. Bara för att understryka att slaget om staden inte är något som man behöver ta fram de äldsta historieböckerna för att sätta sig in i, så berättar hon att hennes far föddes i Italien. Självt såg hon först dagens ljus Jugoslavien, medan hon sedan satte sina barn till världen i Kroatien. Och allt detta hände just här i Pula. Den som behärskar det italienska språket kommer definitivt att trivas i Pula som är en av flera dubbelspråkiga kommuner i Istrien, och som har italienska som ett erkänt språk.

RESTAURANG MILAN

Den största industrin i Pula är skeppsvarvet Uljanik. Därefter kommer turismen, och med den ett stort fokus på mat och vin. Vår första måltid ska intas på restaurang Milan, så vi åker dit och välkomnas av Boško som är vår servitör för aftonen. Det går nästan inte att beskriva Boškos entusiasm och glädje över att arbeta med mat och vin. Vi börjar med att berätta att den som är i Pula absolut ska ta sig tid att besöka restaurang Milan, den är dessutom att räkna som en av Istriens bästa restauranger. Chansen att Boško arbetar är stor, enligt honom själv tillbringar han lejonparten av sitt liv innanför restaurangens väggar, och han säger att han älskar det. Oss behövs han inte övertyga.

Jag hoppar snabbt och enkelt över att beskriva den goda maten och vinerna som vi serverades på Milan, och fokuserar istället på olivoljan. Ja, för så här är det, att restaurang Milans ägare har en liten produktion av just olivolja, och den första pressningen hade gjorts dagen innan vårt besök. Boško serverar den ena rätten efter den andra, och med ett stolt leende uppmanar han oss vid varje servering att ringla olivolja över maten. Glöm allt vad du trodde att du visste om olivolja: färgen och smaken på en färskpressad olivolja går nästan inte att beskriva. Och då är det liksom inte första gången vi har varit ute och rest. Den intensivt gröna färgen, den avrundade smaken med toner av peppar, gräs och syra. Vi håller till och med olivolja över efterrätten som består av glass, och det smakar underbart. Prova det här hemma så får du en förnimmelse av vad vi upplevde: köp eller gör en riktig vaniljglass, ströslå några nypor havssalt över glassen och ringla sedan en smakrik olivolja över allt. Välkommen till himmelriket!

Förutom att servera mat och olivolja berättar Boško också om hur viktigt det är hur olivträden beskärts. Föga visste vi om att olivträden är oerhört känsliga för väder och vind, att deras stammar helst ska luta i 45 graders vinkel och att det är oerhört viktigt att "öppna upp" mellan trädens stammar så att solen och vinden får lika stor påverkan. Nöjda, belättna och med massor av nya kunskaper och erfarenheter av olivolja åker vi fyra mil norrut till Rovinj och checkar in på hotell Lone, som är Kroatiens första medlem i Design Hotels. ►





ROVINJ OCH HOTELL LONE

Man kan säga att Rovinj tar emot med besked. Det regnar så kraftigt att det sänker ända upp till knäna. Det är sent på kvällen när vi checkar in på hotell Lone, så utsikten över viken som tillhör Adriatiska havet ska vi inte komma att upptäcka förrän dagen därpå. Det gör inte så mycket. När vi kommer in i hotellets enorma foajé känns det lite som att komma in på Guggenheimmuseet i New York. I byggnadens mitt finns ett atrium som går genom alla våningsplanerna som ser ut som terrasser med vita räcken. Att det här är ett designhotell råder det ingen tvekan om, åtminstone inte i de publika utrymmena där det finns inslag av konst överallt. Ett genomgående tema är ljus, det står och hänger lampor i olika former överallt.

Hotellets fasad påminner mycket om ett fartyg, men vi får ganska omgående besked om att det inte alls var arkitektens tanke. Bakom Lone finns nämligen ett äldre hotell med likande karaktär och målet var att få dessa två byggnader att smälta samman för att inte störa landskapet allt för mycket. Landskapet ja, när vi vaknar första morgonen i Rovinj är det utsikten som står i fokus. Det böljande och gröna landskapet smälter samman med havet nedanför. Att hotellet har renoverats för miljontals kronor, och därigenom idag kan stoltsera med fem stjärnor, råder det ingen tvekan om. Det är också ställt bortom allt tvivel att det har lagts ner stora resurser på områdena runt omkring. Kroatien är ju inte känt för några sandstränder, och de finns inte här heller, men vi kan lova att just stranden nedanför hotellet kommer att väcka din nyfikenhet. Bland annat har det forslats dit flera lastbilslass med vit sten som ger känslan av verklig lyx. Eftersom det regnade under hela tiden vi var i Rovinj så fick vi tyvärr inte tillfälle att bre ut oss

på några av strandens vita solsängar, men det var inte alls svårt att föreställa sig hur det är de dagar då solen skiner.

Precis som i Pula är det italienska språket officiellt även här i Rovinj. Här har man dock gått ännu lite längre: även gatuskyltarna är skrivna både på kroatiska och italienska. Rovinj är sedan länge en populär semesterort för kroater, men antalet utländska gäster ökar stadigt år efter år, och det är inget som förvånar oss. Även här satsar man på lyxiga hotell med internationell standard och bra restauranger med personal som vet vad en bra mat- och vinupplevelse ska innehålla. En av kvällarna besöker vi hotell Lones ena restaurang, "L", och det var i sanning en gastronomisk upplevelse med utsökt mat av modernt snitt, serverad med noggrant utvalda viner för att förhöja upplevelsen. Den kunniga och engagerade personalen lotsade oss genom kvällen med iver och lust, precis som på restaurang Milan i Pula några kvällar innan. Det gläder oss att se att det bortom de mer charterintensiva orterna håller på att växa fram ett helt nytt Kroatien som har fokus på de som är beredda att betala lite mer och inte nöjer sig med buffémat. Detta sagt utan minsta mening att låta som en snobb - det är bra att det finns något för alla.

Mellan skurarna hann vi naturligtvis med att strosa omkring lite på Rovinjs gator och torg. Det är genomgående en mycket trevlig stad, med massor av små restauranger och caféer. Själva tog vi en cappuccino på boutiquehotellet Adricatic nere i hamnen och lovar att det kommer att bli nästa hotell vi övernattar på i staden. Ta en titt in i lobbyn och på gatuplanets restaurang om du har vägarna förbi, så kommer du att förstå varför.





FOTO: MARZ THOMASSEN



FOTO: CAMILLA EDINGER



FOTO: CAMILLA EDINGER

TRYFFELJAKT I MOTOVUNS SKOGAR

En morgon tar vi bilen och åker till Karlić Tartufi som har sin bas i det lilla samhället Paladini. Vi kör på de små vägarna som leder uppåt, uppåt och uppåt tills vi kommer fram till familjen Karlićs hem på toppen av berget. Vi tas emot av mor och son, Radmila och Ivan Karlić, som tillsammans med resten av familjen arbetar heltid med att leta efter tryfflar i skogarna nedanför byn. I Paladini bor det femton invånare. Och etthundra hundar. Tillåt mig upprepa: etthundra hundar! Sju av dessa står på familjen Karlićs bakgård och skäller ivrigt som om de vet att "bara de där människorna får i sig frukosten, så får vi följa med ut i skogen." Och det är precis vad som kommer att hända, men först ska vi inmundiga en av de lyxigaste frukostar vi någonsin har serverats.

Tryffelkanapéer. Tryffelkorv. Tryffelomelett. Tryffelsallad. Tryffelost. Hyvlat tryffel på tryffelost. Olivolja med tryffel... behöver jag fortsätta? Klockan är tio på morgonen och vi sitter på toppen av Paladini och äter som om vi vore kungligheter. Maträtterna serveras på det enklaste av sätt, men det smakar så himmelskt gott att vi lika gärna skulle ha kunnat befina oss på en lyxkrog i Paris. Vid bordet bredvid oss sitter ett amerikanskt par som tyvärr gjort misstaget att äta frukost på hotellet innan de åkte till Karlić Tartufi. Vi hör hur de resonerar med varandra: hur i all världen ska de kunna förtära allt den här underbara maten när de just har ätit? Det slutar rätt och slätt med att de ber om att få servetter och påsar så att de kan ta med sig maten tillbaka till sitt hotell. Good for them!

Hundarna börjar bli rastlösa. Någon mätta får det vara på hur länge folk kan äta frukost! Ivan kommer fram och frågar oss vilka storlekar vi behöver i stövlar och går sedan för att hämta dessa. Under tiden passar vi på att fråga Radmila hur det kommer sig att hennes familj tillbringar sina liv med att leta efter denna skogens underjordiska konung (nu syftade jag på tryffeln och inte hennes son Ivan, även om han vuxit upp till att bli en utomordentligt skicklig hunddrivare i jakten på tryffel). Hon berättar att det startade med att hennes far, även han med namnet Ivan, började intressera sig för att det i Motovuns skogar fanns både vit och svart tryffel. Det här var på 1960-talet, och det tog inte lång tid innan fynden blev så många att familjen kunde livnära sig på det. Mer komplicerat än så behöver det ju faktiskt inte vara.

Till en början sålde familjen de tryfflar man hittade till matproducenter och förädlare, och det gör man än i dag, men nu producerar man även egna tryffelprodukter som säljs både inhemskt och till utlandet. Det finns ett antal lyxrestauranger runt om i världen som beställer tryffel från just Karlić.

Ivan kommer tillbaka med stövlarna och två hundar som inte ens är intresserade av att hälsa på oss. De hoppar självmant in i Ivans bil och ägnar oss knappt en blick. De var med andra ord inte exalterade över att se oss; det var skogen och tryffeljakten som lockade. Vi följer efter Ivans bil ner till skogen och strax han släpper hundarna i skogen så börjar de arbeta.

"Chou. Chou. Chou." Vi antar att det ska betyda att hundarna ska leta och söka. Ivan följer dem med vaksam blick och vid minsta lilla antydning till att någon av hundarna markerar ett fynd, så rusar han fram och jagar bort dem. Det förhåller sig nämligen så att det inte bara är vi människor som gillar smaken av tryffel. Om hundarna hittar en, och ingen säger att de inte får, så mumsar de själva i sig godsaken. Efter ett par falsklarm - det finns ju andra dofter i en skog som kan få en hund att stanna upp och nosa lite extra - så börjar den mest erfarna av hundarna att hetsigt gräva under en ek. Vi som inte riktigt vet vad vi ska förvänta oss ställer oss tysta och håller andan medan vi ser hur Ivan kastar sig fram mellan träden och jagar bort hunden. -Kom, ropar han, det ligger en tryffel begraven här. Och mycket riktigt. Han petar försiktigt med sin spade i jorden, en skadad tryffel är mindre värd än en hel, och sen ligger den där framför oss. Inre för att vi hade gjort något, men vi kommer på oss själva med att känna oss stolta. Fyndet består av en vit tryffel på omkring 10 gram och ett marknadsvärde om cirka 200 kronor. Det tog en kvart att hitta den.

Hundarna får sin belöning i form av godis och verkar nöjda med det, och vi går tillbaka till bilen för att bege oss vidare. Jösses, det här med att leta efter tryfflar är ju kul. Men nu förtjänar vi väl ändå lite mat? Det var ju ett tag sedan vi åt.

CRES OCH LOŠINJ

Innan vi åker till Cres stannar vi till för lunch på Villa Meneghetti i Bale. Villa Meneghetti tillhör kedjan Relais & Chateaux, och får med sina fyra sviter anses vara ett av de minsta lyxhotellen vi har besökt, men än så länge är det inte vare sig hotellet eller



FOTO: CAMILLA EDINGER



FOTO: MARZ THOMASSEN



FOTO: MARZ THOMASSEN

restaurangen som har det största fokuset, utan det är Meneghettis vinproduktion. Efter en fantastisk lunch med provsmakning av deras allra bästa viner får vi se en modell över hur området kring det pittoreska vinslottet ska utvecklas. Inom några år satsar man på att det här ska vara ett av de bästa lyxhotellen i Istrien. Det ska bli mycket spännande att komma tillbaka då. Fram till dess är det bara att boka ett bord i deras mysiga restaurang.

Bilfärjan från fastlandet till ön Cres tar knappt en halvtimme och vi njuter av en perfekt tillagad espresso under överfarten. Sedan har vi en timme i bilen framför oss innan vi når fram till Lošinj, där vi checkar in på det fantastiska hotellet Bellevue. Hotellet har under de senaste åren genomgått en rigorös renovering och nu står det redo att ta emot gäster som förväntar sig det bästa.



FOTO PRESS



HOTELL BELLEVUE

Till den som söker ett riktigt bra hotell, i en riktigt mysig liten stad som har fantastiska omgivningar, har vi bara en sak att säga: Besök Lošinj och checka in på hotell Bellevue. Hotellet ligger i en underbart vacker liten vik och den som gillar att sola och bada kommer verkligen att trivas här. Inte nog med att hotellet är riktigt, riktigt snyggt, har en fantastisk restaurang och inslag som till exempel levande pianounderhållning i baren varje kväll - här finns dessutom ett toppmodernt spa som erbjuder några av de mest sofistikerade behandlingar som erbjuds på marknaden i dag. Spaet upptar en stor del av hotellets nedersta våning och fortsätter ut på en privat relaxavdelning där man kan koppla av efter behandlingarna. Att det har plöjts in miljoner kronor i hotell Bellevue råder det ingen tvekan om. På bara ett år har hotellet klivit upp från tre till fem stjärnor och den kräsne har absolut inget att klaga över. Det räcker och blir över, utan att på något sätt bli pråligt eller vråligt. Det är modernt, snyggt, komfortabelt och man känner sig som hemma.



FOTO MAJZ THOMASSEN



FOTO MAJZ THOMASSEN



FOTO CAMILLA BONDÉN



FOTO PRESS



FOTO PRESS

Själva staden Lošinj är vacker och påminner lite om Korsikas Bonifacio, för den som känner till det. Om man inte väljer att dinera på hotellet kan man med fördel besöka restaurant Barracuda nere i hamnen eller ta sig till Veli Lošinj (lilla Lošinj) som ligger tio minuter från Mali Lošinj. Det var här de förmögna sjökaptenerna valde att bosätta sig förr i tiden, och det märks på de många stora och vackra villorna som finns här. En utmärkt restaurang här är "Punta", från vars terrass man har en fantastisk utsikt över havet.

Vår rundresa i Istrien har kommit till sitt slut och det finns egentligen bara ett slutord som passar: ett nytt Kroatien håller på att växa fram, och det finns enormt mycket att upptäcka! ■

För mer information:

- www.croatia.hr
- www.milanpula.com
- www.lonehotel.com
- www.karlictartufi.hr
- www.meneghetti.info
- www.losinj-hotels.com
- www.visitlosinj.hr