

KUPLIVA BARCELONA

Barcelonan parhaat viinibaarit tarjoavat cavan lisäksi erinomaisen valikoiman muita viinejä ja herkullisia tapaksia. Tunnelma vaihtelee kodikkaasta romanttiseen ja tyylikkään hienostuneesta jopa kaotitiseen. Poimi tästä omat suosikkisi.

TEKSTI SANNA PÖVRY • KUVAT TIMO SANTALA



Luomuparatiisi L'Anima del Vi

I TRENDIKÄS JA arkkitehtonisesti upea El Bornin kaupunginosa on Barcelonan suosituimpia illanviettoalueita. Argenteria-kadun sivukujalta löytyvä L'Anima del Vi eli "Viinin henki" on omistautunut pienten laatutuottajien luomuviineille.

Kotoisaa baaria pyörittää värikkäisiin havaijipaitoihin pukeutunut pariskunta. **Núria** kaataa viinit, **Benoit** kokkaa hiki hatussa – ja pieteetillä, sillä parempia pimientos de padrón -paprikoita ei hevin löydä.

Himmeästi valaistussa salissa saa istua alkuillasta rauhassa, mutta illemmalla baaritiski kuhisee, piano soi ja riehakkaat yhteishalaukset täyttävät tilan. Täällä viihtyvät sulassa sovussa katu-uskottavat paikalliset tyyliniekat, musikanitit ja satakielet sekä natural-filosofian nimien vannovat viininystävät.

Listalta löytyy espanjalaisia ja ranskalaisia viinejä sekä muutama suodattamaton ja sulfiititon punaviini italotähti **Arianna Occhipintiltä**. Baarista löytyy joka kerran myös kiehtovaa kotiinviemistä mukavaan take away -hintaan.

L'ANIMA DEL VI, CARRER DELS VIGATANS 8. METRO (L4): JAUME I. TI-LA 19-00.



BAARIN HENKI.
Benoit Valée
vannoo natural-
viinien nimeen.



Kohtaamispaikka La Vinya del Senyor

2 JYLHÄN GOOTTILAISKATEDRAALIN hallitsema Plaça de Santa Maria mittelee Barcelonan kauneimman aukion tittelistä. Sieltä löytyy myös yksi kaupungin parhaista viinibaareista, rento ja suosittu La Vinya del Senyor.

Noin 400 nimekkeen lista kattaa Espanjan joka kolkan: Prioratista on tarjolla yli 20 punaviiniä, ja esimerkiksi Galician Valdeorrasista peräti kuutta eri valkoista. Cavoja on pitkälti kolmattakymmentä 15 euron peruspullosto Recaredon ja Gramonan lippulaivoihin Turo d'en Moatan ja Celler Batlleen. Arvoviinien ystäville löytyy niin Vega Siciliaa ja Pingusta, samppanjoista esimerkiksi Cristalia ja Salonia.

Viinien ohella ihastuttavat paikankutokset, kuten makuhermoja kutkuttava appelsiinihunajalla ryyditetty chorizo-makkara.

Baarin sielu on sesonkikuu-kausina tupaten täysi terassi, jonka pikkupöytien ääressä tutustuu aina uusiin ihmisiin. Kahdenkeskiin hetkiinkin on toki mahdollisuus: hyvällä tuurilla pääsee yläkerran ranskalaisparvekkeelle nauttimaan viineistä ja aukion charmista.

LA VINYA DEL SENYOR, PLAÇA DE SANTA MARIA 5. METRO (L4): JAUME I / BARCELONETA. MA-TO 12-01, PE & LA 12-02, SU 12-00 (NON-STOP).



HYVÄ MEININKI.
La Vinya del
Senyorin terassi on
aukion vetonaula.



Konstailematon Quimet & Quimet

3 JOS ETSIT rouhean elämänmaukuista klassikkobaaria, nappaa metro Poble Secin työläiskaupunginosaan ja suunnista Quimet & Quimettiin. Vuonna 1914 ovensa avannut rustiikki viinitupa on aina täynnä, ja ulkopuolelle kertyy helposti jono.

Maukkaat ja mukavan kokoiset tapakset napostellaan pöytien ääressä seisten. Oliivien, anjovisten ja vermutin liitto lähentelee taidetta. Herkulliset, korkealaatuisista raaka-aineista valmistetut säilykkeet sopivat myös tuliaisiksi.

Viinejä voi nauttia baarissa tai ostaa mukaan. Esimerkiksi Recaredon Turoa ei saa yhtä edullisesti edes tilalta – eri asia sitten, missä kunnossa hyllyllä säilytetty pullo mahtaa olla. Kannattaa myös kokeilla paikan itse panemaa olutta.

Sisätilan täyttyessä ihmiset tupaavat levittäytymään kadulle. Täällä viihtyvät kaikki vaareista vaippaikäisiin. Paikallisten suosimassa korttelikuppilassa kaikuu kuitenkin yhä useammin amerikanenglanti. Toivottavasti turistik eivät omi persoonallista paikkaa lopullisesti.

QUIMET & QUIMET, CARRER DEL POETA CABANYES 25. METRO (L2, L3); PARAL-LEL. MA-PE 12-16 JA 19-22.30, LA 12-16.



Tuore La Volátil

4 BARCELONAN KENTIES paras uusi osoite löytyy kovassa nousussa olevan Sant Antonin kaupunginosan vilkkaalta Muntaner-kadulta. La Volátil on biodynaamisten viinien nimeen vannova moderni viinibaari, jonka tyylikkääseen sisustukseen tuovat tervetullutta rosaa hauskat viinijulisteet.

Myös palvelu on huumorintajuista – ja ensiluokkaista. Valovoimainen ja elohopean vilkas sommelier **Susana** tuntee viininsä läpikotaisin ja kertoilee niistä vuolaasti. Ennen ostopäätöstä saa maistaa useampaakin viiniä.

Vaikka ollaan katalaanien sydänmailla, lasiin päätyvä ihastuttavaa Anjoun chenin blanca Domaine Delesvaux'ltä. Täältä löytyvät myös perinteisellä méthode ancestrale -menetelmällä valmistetut kuohuvat sekä luonteikkaat valko- ja punaviinit Riffault'n ja Radiikonin kaltaisilta kultituottajilta.

La Volátil myös ravitsee kulkijan. Etenkin kekseliäästi tarjoillut patatas bravas -perunat vievät kielien mennessään. Jokaisen natural-viinien ystävän unelmakohte!

LA VOLÁTIL, CARRER DE MUNTANER 6. METRO (L1, L2); UNIVERSITAT. MA-PE 17-00.30, LA & SU 13-00.30.



Iloinen El Xampanyet

5 EL BORNIN tunnelmallisten pikukukujen kätköissä sijaitsee veraton vetonaula: jo 85 vuotta vankumatonta kansansuosiota nauttinut, värikkäästi kaakeloitu El Xampanyet. Täällä talon cava nautitaan laakeista martini-laseista. Oikean tarjoilulämpötilan korvaa ihanan aito ja sopivasti mekastava tunnelma. Tunnelmavalaistuksesta tosin ei ole tietoaakaan.

Pienehkö baari kuhisee iltaisin, kun janoiset ja nälkäiset paikalliset ja turistik tungeksivat tiskin antimien

äärellä. Henkilökunta on eleettömän tehokasta – ja pakko ollakin, sillä marinoidut tapakset katoavat hetkessä parempiin suihin.

El Xampanyetissa viihtyvät kaiken ikäiset nuorista rakastavaisista bilehenkisten keski-ikäisten naisten seurueisiin. Loisto-osoite iloisen meiningin ja huokeiden cava-hintojen ystävälle.

Kadulle purkaututtaessa useamman tekee mieli laulaa.

EL XAMPANYET, CARRER DE MONTCADA 22. METRO (L4); JAUME I. TI-LA 12-16 JA 19-23.30, SU 12-16.

Tyylikäs Torres

6 MONI VÄENPALJOUTTA pake-neva Barcelonan-kävijä viettää mieluusti iltaa Eixample Dretan rauhallisilla kulmilla. Design-putiikkien täyttämistä kortteleista löytyy myös yksi kaupungin tyylikkäämmistä viinibaareista, maailmankuulun Torresin viinitalon oma ravintola.

Mustan ja punaisen sävyillä leikittelevässä vinoteekkimiljöössä nautitaan Torresin viineistä sekä

maukkaista ja mukavan kookkaista annoksista. Etenkin merenelävät on valmistettu taiten: mehevät partaveitsisimpukat ja veikeällä yrttiöljyllä maustetut kalmarit herauttavat veden kielelle. Monet näyttävät tilaavan useampia annoksia ja jakavan ne vierustoveriensä kanssa. Hintataso ei ole aivan halvimpasta päästä, mutta ruoka on erinomaista.

VINOTECA TORRES, PASSEIG DE GRÀCIA 78. METRO (L4, L5); DIAGONAL. SU-TO 10-01, PE & LA 10-02 (NON-STOP).



VIINIEN JA RUOAN HURMAA. Vinoteca Torresissa lähtee isompikin nälkä.

KOKEILE MYÖS NÄITÄ:

MONVÍNIC. Charmikkaan Eixamplen kaupunginosan ylpeys Monvínic (Carrer de la Diputació 249) uusittiin viime syksynä. Sisustuksen ja ruoka-annosten lisäksi myös viinilista hivelee silmiä. Kannattaa kuitenkin antaa karismaattisen **Isabelle Brunet'n**, Espanjan parhaan sommelierin 2013, tiimin viettäväksi. Lasillinen Bodegas Argüeson ihanan suolaisista San León -manzanilla takapihan vehreällä terassilla kiidättää hetkessä toiseen ulottuvuuteen. Tasokas lounas irtoaa jo parilla kymppillä. Laseittain on tarjolla jopa 50 eri viiniä.

BAR ZIM. Pikkuruinen, hämyisä viini- ja tapasbaari hiukan sivussa (Carrer de la Dagueria 20) turistien kansoittamilta Barri Gòticin kulmilla. Pieni mutta fiksumi mietitty lasivalikoima eri puolilta Espanjaa. Maltillinen hinnoittelupolitiikka: lasit 3-3,50 €, pullo 14-20 euroa. Sen sijaan valokuvaukseen baaria isännöivä **Francesc** suhtautuu kiihkeän kielteisesti, sillä hän haluaa pitää viinipyhättönsä intiiminä paikkana, jossa juoman saa nauttia rauhassa. Vain kymmenisen asiakaspaikkaa.

BAR CASA XICA. Poble Secin työläiskaupunginosasta löytyy kosolti persoonallisia viinibaareja. Time Out Barcelonan hiltain kaupungin parhaaksi rankkaamasta ravintolasta Casa Xicasta (Carrer de la França Xica 20) on helppo pitää heti. Pientuottajien luonnonmukaisiin viineihin keskittyneenä, rennon kotikutoisesti sisustettua pikkuravintolaa luotsaava **Esteban** hallitsee viininsä suvereenisti ja maistattaa mielellään useampaakin. Kekseliästä, aasialaisvaikutteista fuusioruokaa: päivän annos, jälkiruoka ja viinilasi irtoavat alle kymppillä.

CAN PAIXANO. Barceloneta ja Bornin kaupunginosien välissä (Carrer de la Reina Cristina 7) sijaitseva piskuinen cava-baari on riemastuttava kokemus. Jo aamuyhdeksältä avaavassa Can Paixanossa ei hienostella: pullo puolikuivaa, rehdin mansikkaista rosee-cavaa maksaa noin vitosen – ja mukaan ostettuna vain puolet siitä. Cavan seurana nautitaan meheviä croquetaksia, simppeleitä leipiä tai hampurilaisia. Väki tungsii kuin rock-konsertissa, juomat nautitaan seisaaltaan ja desibelitaso nousee korkeuksiin. Ei heikkohermoisille viinifistelijoille.

VILA VINITECA. Kaupungin monipuolisin viiniputiikki on ilahduttanut janoisia vuodesta 1932. Vila Vinitecan (Carrer del Agullers 7) kattoon asti ulottuvat hyllyt notkuvat katalaaniviinien ja Vega Sicilian huippuvuosikertojen ohella ranskalaisklassikkoja Montrachet'sta vinjauuneen. Kuplien ystävälle tekee upeita löytöjä Gramonan ja Llopartin cavoista tai Champagnen pienviljelijöiden magnum-pulloista. Onnistuneet ostokset voi lopuksi kruunata lasillisella ja makoisilla tapakilla vie-reisessä Vinitecan herkkupuodissa.