



Barcelonas beste vermuterías

RESTAURANTER

TEKST Line Tiller
25 MAI 2017

En begynte som blogg. En eies av Albert Adrià. Og en ligger i førsteetasjen av et slott. Her er tre av Barcelonas beste vermuterías.

SAKEN HANDLER OM: Guide til Barcelonas beste vermuterías.

Bak en garasjeport i et åttekantet boligkompleks i bydelen Eixample, ligger *vermuteria* Morro Fi. Bartender Yo Kurashina skjærer først trekantskiver med skarp ost, før små hvite te-fat med ansjosfileter, druknet i førsteklasses olivenolje, slenges over disken. Likevel, det viktigste folk venter på å få bestilt, er drinken de skal skylle ned saltmaten med. En rød bittersøt sak du mest sannsynlig husker fra et furubarskap i stuen på 1980-tallet; vermut. Iskald vermut. Straight up.

FAKTA:MORRO FI

Carrer del Consell de Cent, 171

Intim nabolagsbar med egenprodusert vermut. morrofi.cat

Av og til er det kø før vi åpner kl. 12, sier Kurashina.

Spanjolene er ikke sent ute når det gjelder å ta del i «la hora del vermut», som kan oversettes til «vermuttiden». Fenomenet strekker seg riktignok over fire, fem timer, men har i løpet av de siste par årene blitt en like selvfølgelig del av helgen som å sette vekkeklokkealarmen på pause.

Å drikke vermut handler om mer enn selve drinken. Det er en spesiell tid på dagen, mellom 12:00 og 16:00, på lørdag eller søndag, hvor du møter vennegjengen din, og drikker en spesiell, kurativ og søt aperitiff før storfamilien samles til middag. Kall det gjerne en forlengelse av helgen, sier Marcel Gasull, som eier og driver Morro Fi, en av byens vermut-hemmeligheter. En bar som begynte som en blogg.

- Jeg elsker å gå ut. For å vise fram noen av de skjulte favorittbarene mine i Barcelona, laget jeg i 2007 en blogg jeg kalte Morro Fi. Navnet betyr «god smak» men uten nesa i sky. Tre år senere fikk jeg tilbud om å leie dette lokalet. Jeg ville åpne noe klassisk, noe intimt, noe «pre-olympiske leker» i Barcelona. Det ble selvfølgelig en vermuteria. Men jeg orket ikke å lage *fake vintage*, jeg ville ha en moderne bar, sier Gasull.

- Vet turister hva vermut er?

- Nei, ikke mange utlendinger skjønner seg på vermut, men vi har uansett klart å holde oss litt bortgjemt. 90 prosent av klientellet er lokalbefolkning, sier han.

Vermut skal ikke være så vanskelig å forstå. Det er forsterket aromatisk vin, tilsatt urter, krydder, bark, frukt og til og med blomster. Gasull ønsket seg en ekstra søt vermut, med forsterket smak av kanel og vanilje. Men som de fleste vermutprodusenter holder Gasull sin fulle ingrediensliste tett til brystet.

- Jeg bruker 30 - 40 forskjellige sorter urter, og vil ikke røpe dem. Min vermut smaker av middelhavske vekster som vokser i området rundt produksjonsbygget vårt i Reus, sier han.

Å gi fermenterte druer ekstra «*ompf*» har blitt gjort i evigheter, men i følge Adam Ford, forfatteren av «Vermouth – the revival of the spirit that created America's cocktail culture», skal det ha vært i 1700-tallets Italia, en kar ved navn Antonio Benedetto Carpano som først kommersialiserte vermut, fra sin lille vinbutikk i Torino. Senere begynte franske Noilly Prat sin produksjon, og i 1863 startet det som i dag nok er det mest velkjente vermutmerket, italienske Martini & Rossi.

- Hvordan begynte «hora del vermut» i Barcelona?

- Ingen vet for sikkert. Men besteforeldrene mine ble påtvunget kirkegang av Franco på søndager, og like etterpå, klokken 13.00, møtte de sine venner for en vermut. Så det kan ha vært slik det startet. Nå er dagfesting og vermut-tid i helgene det «sunne» alternativet til oss voksne som ikke lenger orker å drikke gin tonic natten lang.

Les også: [Malagas beste tapas](#)

BODEGA 1900

“En martini er ok, to er for mye, tre er ikke nok”, skal den amerikanske tegneserieskaperen og humoristen James Thurber ha sagt.

- Man må passe seg. Når tungen først får smaken på vermut, finner ikke enkelte gjester igjen ytterdøren vår, sier daglig leder på Bodega 1900, Angel Gèriz.

- Så drinken er ganske «he-hei!»

FAKTA:BODEGA 1900

Carrer de Tamarit, 91

Gammel sjarm, kjendisklientell og eid av Albert Adrià. bodega1900.com

Broren til en av verdens beste kokker, Ferran Adrià, hadde lenge drømt om å åpne en vermuteria. For fire år siden restaurerte Albert Adrià en gammel sportsbar på den andre siden av gaten fra sin egen Michelin-restaurant Tickets, og åpnet Bodega 1900. Kjøkkenbenken strekker seg fra bakerst i lokalet helt ut til den lokkende grønnmalte inngangsporten. De har bevart trebjelkene under det lave taket, samt følelsen av bestemors middelhavskjøkken med blå og hvite steinfliser og hengtomater over baren. Bordene er små, stolene mange.

- Man liker å stå eller sitte tett på en vermuteria. Slik hører man hva som diskuteres på nabobordene. Likevel, da Gwyneth Paltrow var her, brydde ingen seg, sier Gèriz, som tror vermut ble populær igjen etter den økonomiske krisen i Spania for snart ti år siden.



Det hender gjester ikke finner igjen ytterdøren etter vermut hos Bodega 1900, forteller daglig leder Angel Gèriz. Foto: Moisés Torne

Folk kunne ikke lenger gå ut for å spise og drikke hver dag. Vi valgte derfor middag hjemme, men fortsatt litt tapas og en vermut ute. Fordi egentlig liker vi ikke å være hjemme i det hele tatt, klukker Gèriz.

Griseføtter med erter. Det er nydelig til en vermut! Og bedre enn det høres ut som. Kjøttboller med blekksprut er også på menyen, sier Jimenez.

Foruten tre kvadratiske bord under dansende tregreiner, plassert på en av byens mest solrike asfaltplasser, har Mataranya industrielle kobber-elementer, karaffellamper og spesialbestilte korkstoler, mye som Instagram er glad i, men uten å føles påtvungent hipt. Hungamle ovnstekte steinfliser, med grafiske mønstre, har blitt hakket ut av gulvet i etasjene over og limt inn i bordene langs store vinduer ut mot en travel gate. Men viktigst, de skjenker vermut fra tappekran.

- Noe som fungerer bra for dem som driver med *vermuteria-crawlingen* jeg nylig hørte om.

Les også: [Isen fra verdens beste restaurant, Celler de Can Roca, trenger du hverken bestille bord eller stå i kø for](#)

VERMUT I BARCELONA

Morro Fi (Eixample)

Intim nabolagsbar med egenprodusert vermut.
Carrer del Consell de Cent, 171

Bodega 1900 (Sant Antoni)

Gammel sjarm, kjendisklientell og eid av Albert Adrià.
Carrer de Tamarit, 91

Mataranya (Eixample)

Utebord i solen og vermut på tappekran.
Carrer del Rosselló, 260

Bar Electricidad (Barceloneta)

Tradisjonell, bråkete, og veldig gøy.
Carrer de Sant Carles 15

Bodega E.Marin (Gracia)

Autentisk, bitteliten og familiedrevet.
Carrer de Milà i Fontanals 72

Bodega Sopena (Clot)

En av Barcelonas eldste, alltid fullt i helgene, både ute og inne.
Carrer del Clot 55

Carmelitas Vermuteria (Raval)

Ny, lys og åpen. Med fancy folk bak baren.
Carrer del Carme 42

Det dyreste glasset med vermut dere serverer koster likevel nær 10 euro, mer enn trippelt av normal?

Vi serverer Martini & Rosso-blandinger, og Gran Lusso er en sjelden type som har ligget og kost seg med appelsinskall, dadler og stjerneanis i en tønne i hele ti år. Den har også vanilje i seg, som gjør den ekstra eksklusiv. Dette er som whisky eller gran reserva, jo eldre, jo dyrere. Men en åpent vermut, skal ikke stå lenge. Dette er vin, en ferskvare, og bør stå kald, sier Gèriz.

Les også: - [På Enigma skal vi fremkalle følelser, og et besøk hit skal bli en helt ny opplevelse](#)

MATALARANYA

Vermut skal drikkes sakte, og kjennes godt i hånden, derfor det tynne glasset. Vi spanjoler liker å kjenne at vi lever, sier Montse Jimenez, talsperson for Matalaranya. Barcelonas aller nyeste vermuteria holder til i førsteetasjen av et meget synlig, men ikke særlig kjent modernistslott. Med seks spisse oransje tårn. I et bilkryss.

FAKTA:MATALARANYA

Carrer del Rosselló, 260

Utebord i solen og vermut på tappekran.

matalaranya.com

- Casa del les Punxes står veldig underlig til midt mellom to hovedgater i Barcelona, men har vært stengt for publikum i mer enn 100 år. Det var inntil nylig kontorer for en nasjonal bank, men opprinnelig ble slottet bygget for tre rike bourgeoisie-søstre som jobbet i klesbransjen i 1905. Den katalanske familien som nå eier slottet, bodde her i nærheten og ville åpne alle etasjene, lage et museum og feire «alt katalansk» for sine naboer og katalanere generelt. En vermuteria var dermed en selvfølge. Turister er også velkomne, men er oftest de som snubler innom på Gaudi-ruten fra La Pedrera til Sagrada Familia, sier Jimenez.

Noen av de vanligste ingrediensene i vermut er einer, kanel, nellik, ingefær, koriander og appelsinskall. Men artigere ting går også an. Slik som lakrisrot, bringebær, malurt, safran, anis, lavendel, hylleblomst og kinesisk rabarbra. Som en aperitiff åpner et glass vermut magen for sulten. På Matalaranya har de ikke bare jobbet med en arkitekt som «elsker å jobbe på grensen mellom tradisjon og innovasjon», på kjøkkenet har de gått ekstra langt tilbake i kokebøkene.