



Cristina's på Gran Canaria

– gemyt och gamla Riojor



Foto Gerd Arvidson

PUERTO RICO på Gran Canarias sydsida är ett kontrasternas samhälle. Å ena sidan en enda gigantisk turistanläggning, där de enskilda namnen – Heliomar, Castillo del Sol, Bellavista ... – ger förföriska antydningar om paradisk tillvaro. Inga som helst spår av genuin bebyggelse, samhället domineras av ett jättelikt köpcentrum, som är en veritabel orgie i krimskrams och vulgaritet.

Men den som lyckas bortse från detta kan vänta sig en semester med bra väder, utmärkta bad, lugn och ro – festprissarna väljer Playa del Ingles – och ett antal bra restauranger, t ex Henry's, Oliver's, Oscar's – och Cristina's.

Restaurante Cristina i köpcentrat är en familjeres-taurang, som håller öppet oktober-maj. Madame Cristina själv dirigerar, från sin hovmästarposition, hela verksamheten. Stamgäster – och de är inte så få – får ett extra hjärtligt välkomnande, och behöver inte säga till om de vill ha sherry eller cava som fördrink. Det minns Cristina från tidigare besök, även om dessa skulle ligga något år bak i tiden. Maken Cesar, som är mera lågmäld, sköter grillen och vinrekommendationer till kräsna gäster. Han kommer alltid fram till stamgästernas bord och hälsar med handslag. Dottern lill-Cristina och hennes kusin Mario – ställets skämtare – finns bland serveringspersonalen. Stämningen är glad och uppsluppen, samtidigt som man känner att man besöker en av Puerto

Ricos bättre restauranger.

Maten är god utan att erbjuda några mer komplicerade tillagningar: räkor med avokado, gratinerad sjötunga, flamberad pepparbiff ... Råbiffen, blandad av fader Cesar, är suverän. Köttet importeras från Argentina, fisk och skaldjur kommer från Afrikas, Lanzarotes och Spaniens fiskevatten. Priserna är humana med 100–120 kr för en huvudrätt.

DET SOM GÖR restaurangen speciellt intressant är emellertid vinlistan, såväl dess innehåll som dess priser. Här hittar man Riojaviner från 1948 och framåt, speciellt de stora åren 59, 64, 70, 73, 75, 82 och 85. Vinhusen Palazzo de Arganza och Federico Paternina dominerar. Vega Sicilia från Duerodalen bidrar med årgångarna 64, 65 och 66.

Vi tar vid två tillfällen in Federico Paternina Gran Reserva -75. Den första flaskan är ett praktexempel på en mogen Rioja, den andra har förlorat något an sin spänst, dock utan att vara dålig. Priset: 260 kr! Viña Berceo Gran Reserva -73 (230 kr) börjar lite svagt, men har efter en halvtimme utvecklat en frisk, nobel doft och en fyllig smak av vanilj och torkad frukt.

Av de nyare vinerna testar vi Baron de Ley Reserva (200 kr) och Mayor de Ondarre Reserva (400 kr), båda från -95. De representerar en modernare typ av Riojaviner, och är båda valda med omsorg.

IBERNILSSON

Snart standard?

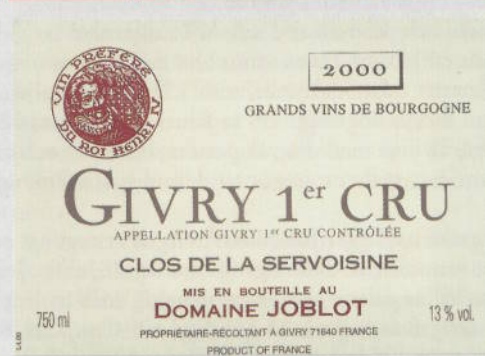
På 3-stjärniga **Grand Voleur** i Paris serverar man sen årsskiftet socker och grädde till rödvinet! Precis som kaffe innehåller rödvin garvsyra, som kan behöva mildras.

Egentligen ganska självklart, säger ägaren **Jean-Paul Foutre** och menar att vad som fram till nu hindrat bruket mest är fördomar. "Snart kommer vår service att vara standard."

Så vill ni gå i bräsch, ställ alltid fram sockerskål och gräddkanna till bordeauxerna!



PS April



2000 Givry 1er Cru Clos de la Servoisine

Bourgogne (5253, 211:-) 600 fl

Blint 182: "Fin ung PN; god, lätt, syrlig 'Côte Chalonnaise' (?) ..."

Aprilläppet utmärks av sina många fruktiga Nya Världen-viner, dock överprissatta. Även mitt val är lite dyrt, men det är ändå BOURGOGNE (från eleganten JM Joblot). Till NV-krämarna säger jag: kom igen när ni fått klassikerstatus!

Söker du ett rakt-upp-och-ner hederligt vin rekommenderar jag 1999

Viña Tobia Crianza (Rioja; 12687, 79:-).