

KORSIKA RUNDT – NÆSTEN

Vagabond REJS besøgte Korsika i april 2007 sammen med vineksperten Henrik Knudsen. Vi lejede en bil i Ajaccio og kørte op langs vestkysten til Bastia i nord og retur via Corte gennem øens centrale højland. Korsika er ikke meget større end Sjælland, men vejene er smalle og fyldt med sving, så en gennemsnitshastighed på meget mere end 50 km i timen er ambitiøst! Her er nogle af turens højdepunkter. TEKST: HENRIK KNUDSEN OG SØREN MILHOLT FOTO: SØREN MILHOLT OG ATC

Korsika er et bombardement af sanseindtryk. Vild, smuk, uberørt og farverig. De store kontraster ø. Her findes bugnende frodighed og uigennemtrængelig maki. Sneklædte bjergtinder, snørklede bjergveje og dramatiske øde kyststrækninger med det krystallklare, let arrogante og dovne azurblå hav, Le Grand Bleu. De vanvittige klippeformationer og de brede, kridhvide strande. Pittoreske, godt nedslidte, næsten uddøde landsbyer, hvor tiden synes at have stået stille i 100 år og så de halv- og helmondæne oppustede hjemsteder for den internationale masseturisme, som man kan søge til, når man efter nogle dage er ved at blive immun over for al Korsikas betagende skønhed og måske får lyst til at lede efter de sidste rester af den korsikanske frihedsbevægelse.



FRANKRIG

Les Roches Rouges midt i billedet.



I SELSKAB MED MAUGHAM OG COWARD

Det højtbeliggende Hotel Les Roches Rouges i den nordlige udkant af middelalderbyen Piana på vestkysten er fra 1912. Ser man bort fra de moderniserede badeværelser, står hotellet, som da det blev skabt. Man føler sig virkelig hensat til en svunden tid og har let ved at forestille sig, hvordan det let depraverede, bedre borgerskab, som beskrevet af Somerset Maugham og Noel Coward, i mellemkrigsårene har siddet og spist i den overdådigt udsmykkede restaurant med søjler og fresker, klædt i smoking og lange rober. Og til bittersøde jazztoner bagefter har bevæget sig ud på panoramaterrassen, nippende til en gin og tonic for betaget at betragte solnedgangen over Portugolfen og de rødfarvede klipper, Calanches de Piana.

Restauranten byder på tre-retters menuer til henholdsvis €32 og €40. Vi valgte den dyre og fik en lækker bisque på hummer og kammuslinger med friske, sprøde og spændstige hvide aspargesstykker og små lækre hvidløgs-croutoner. Derefter en smørstegt lokal multe-lignende fisk (maigre) med tilbehør af kålblade viklet om blancheret småhakket hvidkål. Valget mellem dessert eller ost faldt ud til ostens fordel med to gedeoste og en fåre ditto, alle med rigtig god smag og ledsaget af en god kraftig lokal rødvin.

Hotel Les Roches Rouges er ren nostalgi fra tiden før moderne internationale designerhoteller. En perfekt ramme om et romantisk ophold med ens udkårne, selv om værelsesstandarden måske nok kunne være bedre. Der er 30 værelser og husk at vælge et af dem "sur mer" (med havudsigt) – det koster kun €10 oven i standardprisen på €80 for et dobbeltværelse. Hotellet har kun åbent i perioden 15. marts til 15. november www.lesrochesrouges.com



PROPTRÆKKEREN I CALVI

Et godt sted at smage Antoine Arenas (se boks om vin) og mange af Korsikas øvrige store vine er på vinbaren i Rue Clémenceau i Calvi, Le Tire-Bouchon (Proptrækkeren), beliggende i en af de små gader, der går ned mod yachtdelen af havnen.

Her serveres et meget flot udvalg af øens vine glasvis (15 cl) til priser fra €3-7. Her fik vi, som afrunding på en yderst delikat korsikansk charcuteri- og ostetallerken (til henholdsvis €10 og €7) med tilhørende entusiastiske vine, stukket et glas brunlig vin i hånden af den meget imødekommende og meget kompetente "patron", som kunne være den franske tennislegende Henri Leconte's lillebror. 10 år havde mosten fra de senthøstede Vermentinodruer ligget på fad, før den blev tappet. En eksplosion af saft og kraft. Tyk og koncentreret med svag bitter finale. Overvældende.

APPARENCE DE RICHESSE

Calvi er måske Korsikas smukkeste beliggende by. Den er omgivet af vand på tre sider og har masser af hvide strande – og et mylder af turister i sæsonen. Fremmedlegionen har en garnison lige uden for byen, og de barskt udseende herrer er en naturlig del af bybilledet.

Lidt nord for Calvi, på vej mod Île Rousse og ved indgangen til Bonifato-dalen, ligger Château Hôtel La Signoria. Man kommer dertil ad en smuk palmeallé. Som nordbo er man øjeblikkeligt bjergtaget. Store gamle pinjer, citron- og kumquattræer står smukt omkring den gamle genuesiske, røddokkerfarvede hovedbygning, der stammer fra 1800-tallet og de øvrige bygninger, der er indrettet til gæstebolig, bar og reception. Stilen er en flot afstemt blanding af noget italiensk og korsikansk med strejf af noget moderne.

Såvel træer som bygninger er naturligvis stemningsfuldt belyst om aftenen, hvor man kan sidde udenfor og nyde et fredfyldt og køligt glas Muscat du Cap Corse med udsigt til de snedækkede bjergtoppe i horisonten. Indvendig er La Signoria en dristig, men særdeles vellykket, blanding af antikviteter, moderne kunst og design. Værelserne, der alle er forsynet med en lille balkon, er af ekstrem høj standard.

Man føler sig godt tilpas i denne oase af skønhed. På en gang mondænt med denne "appareance de richesse", som franskmændene elsker, men også meget charmerende og intimt. Poolområdet er lille og smukt, og der findes en separat lille pavillon med en rimelig stor jacuzzi og mulighed for spa- og massagebehandlinger.

Hotellet har åbent fra 1. april til 31. oktober. Prisen for et dobbeltværelse varierer fra €250-320 afhængig af periode. www.auberge-relais-lasignoria.com.



FRANKRIG



JAGTEN PÅ MICHELIN-STJERNEN

Ejerne har åbenlyst store ambitioner med La Signorias restaurant, hvor chefkok Thomas D'Arcangelo tryller i køkkenregionerne.

Maden var fortrinlig, og vi betalte (med glæde) €80 for en såkaldt Menu Saveur Corse med fire retter og lidt mundgodt ind imellem. Vi nød en kraftig klippefiskesuppe med enorm dybde i smagen - der må være røget nogle fisk igennem blenderen! Vi fik en blød og lækker (og rød i midten) stegt tun; vi fik lækre lokale oste, og vi fik en "for-dessert" i form af et par miniature-kræmmerhuse med "diplomat-creme" i nålestriber omkring kræmmerhusene. Selve desserten var lidt af et udstyrsstykke. To chokoladedækkede spisepinde på tværs af en dyb tallerken og ovenpå balancerede to små sukkerdejsklumper med varm chokolade, en kugle æblesorbet og en gang kaffecreme med vaniljeskum - det hele garneret med pæreuré og pyntet med en frisk vaniljestang.

Vi var enige om, at her kæmper man bravt for en af de forjættede Michelin-stjerner. Der var mere personale end gæster, og hver havde sin nøje specificerede opgave. En hældte vand op, en sørgede for friske knive, gafler og skeer, en vandrede i pendulfart mellem de fire besatte borde med brødbakken (hele tiden suppleret med friske varer, selvfølgelig), en til at beskrive, hvad vi fik serveret på tallerkenerne, en sommelier til at komme med forslag til vine, en menig til at servere vinene, en til at rydde bordet mellem retterne, en lidt mere senior til at stå henne i et hjørne og holde øje med slagets gang og udvikling og så selvfølgelig også en restaurantchef med ansvar for alt og alle.

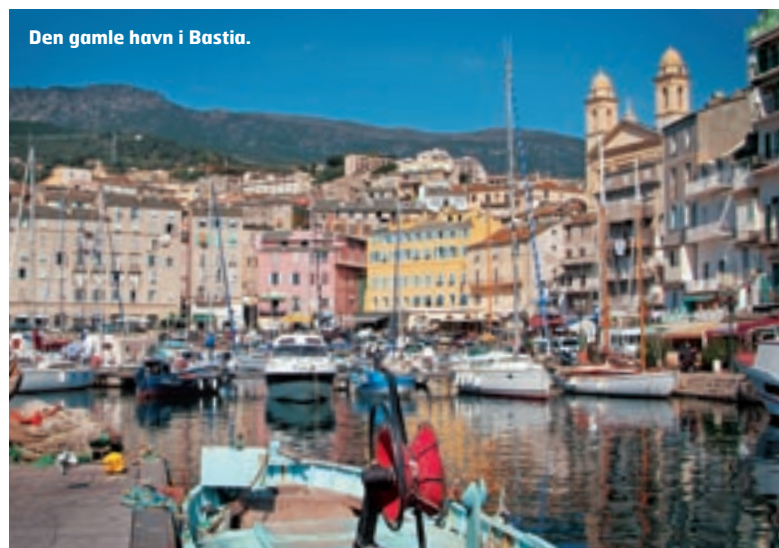
Det var lige før, at det var lidt for meget af det gode, også fordi alle havde hårde læderhæle under skoene, og på det klinkebelagte gulv lød det næsten som Fremmedlegionens exercits, når de alle løb rundt mellem bordene på samme tid. Men sammenlagt en stor oplevelse, og vi ønsker held og lykke med stjerne-jagten!

TURENS BEDSTE MORGENMAD

Morgenmad på fransk er sjældent en overdådig oplevelse. Franskmandene selv synes at være tilfredse med at dyppe deres croissant i kaffen.

Efter vores vinbesøg i Patrimonio overnattede vi på La Dimora, et nyåbnet hotel med 17 værelser omkring et smukt poolområde og med en fantastisk udsigt hele vejen rundt. Bygningen er en gammel gård, og ejeren Carole Leccia har sammen med sin mand og familie nænsomt restaureret hele molevitten på fornemste vis. Hvert værelse er individuelt indrettet, de er alle store, og badeværelserne er utroligt lækre. Om morgenen er der buffet i hovedbygningen. Den kan enten nydes inden døre eller på den idylliske terrasse med udsigt mod bjergene. Her serveres friskpresset appelsinjuice, friske frugter, forskellige yoghurturter, lokale hjemmelavede marmelader, honning og oste til det nybagte brød, og som en selvfølge serveres æg efter ønske; kogte, spejlede eller som omelet. En sjælden oplevelse i det franske.

La Dimora ligger seks-syv kilometer syd for Saint-Florent. Kør mod Oletta ad D82, og så ligger det på venstre hånd et par kilometer før Oletta. Hotellet er åbent i perioden april-november, og priserne for et dobbeltværelse (chambre supérieure) varierer fra €135-190 afhængig af perioden. Morgenmadsbuffeten koster €15 pro persona, og det er den sandelig også værd. Mere på www.ladimora.fr.



Den gamle havn i Bastia.

MAISON MATTÉI I BASTIA

Bastia er med sine 40.000 indbyggere Korsikas næststørste by. Den ligger helt oppe mod nord, hvor halvøen Cap Corse stikker opad som en pegefinger, og virker meget uturistet.

Undlad ikke at besøge den idylliske (og arbejdende) gamle havn og tag en slentretur i de gamle snævre gyder med vasketøj hængende tværs over gaden. Forfaldent og nedslidt, men med sin egen charme og skønhed.

Havnen er også det perfekte sted at nyde en Pietra, Korsikas helt egen kastanjeøl, som er en ravgul øl med en krydret aroma og masser af smag. Fås overalt, enten som fadøl eller i flotte flasker med korkprop.

På Boulevard General de Gaulle ved Place Saint-Nicolas ligger Korsikas ældste vinforretning, Maison Mattéi, som blev grundlagt i 1872 af Louis Napoléon Mattei, skaberen af den berømte aperitif Cap Corse. Butiklokalet står stort set uforandret med knirkende gamle trægulve og smukke røde vitriner, som bugner af et stort udvalg af korsikanske vine og søde likører, linet op i alle faconer, farver og smagsvarianter. Desuden kan man finde alskens lokale marmelader og honninger. Prøv myrtelikøren med dens helt specielle duft af urter og komplekse, bittersøde smag. Åbent alle dage undtagen søndag fra 09.30-12 og fra 14.30-19.

FRANKRIG



PÅ VINBAR I CORTE

Corte ligger midt på Korsika, omringet af høje og sneklædte granitbjerge. Corte var øens hovedstad, indtil Napoleon flyttede den til Ajaccio, og Corte var også hovedsædet for den nationale leder og frihedshelt, Pascal Paoli, i 1700-tallet.

Corte har i dag omkring 7.000 indbyggere, og her kommer knap så mange turister som langs kysterne. Byen virker lidt slidt, men stemningen i de små gader fejler ikke noget. Byens centrale plads er naturligvis opkaldt efter fædrelandets fader og hedder Place Paoli.

Fra pladsens nordligste hjørne (hvor Cours Paoli begynder) går den lille gyde Ruelle de la Fontaine op til venstre. 15 meter oppe ligger La Vielle Cave, en fortryllende gammel vinkælder med vintønder som borde og med enkle rustikke trætaburetter. Her var ægte mandehørm omkring baren med otte-ti meget lokale gæster, der førte fire-fem samtaler og diskussioner på kryds og tværs. Krofatter er en ældre jovial herre, og han skænker rundhåndet fra de store egefade af husets lokale hvid-, rosé- eller rødvin - pris €1,80 per glas - og så følger der også en lille tallerken med gedigne skiver lokale charcuteri-varer med i købet.

OG SÅ PÅ "MUSEUM"

Øverst oppe på en klippeknupe ligger Cortes imponerende citadel, bygget af genueserne i 1420. Neden for citadellets enorme mure findes en labyrint af små hyggelige stræder med fred og ro, skygge, butikker og caféer og restauranter. En af dem hedder U Museum og ligger i Rampe Ribanelle. Her er servering al fresco på udendørs terrasser i forskudte niveauer med 180 graders udsigt mod øst og mod bjergene i nord. Køkkenet serverer lokale specialiteter som fx en asiette til €10 med vildsvinepaté med en let krydret og pikantsmagende sauce, solide skiver af egnens skinker og pølser og lidt ost. Der var også cannelloni med den lokale hvide friskost, brocciu kaldet, til 9,50. Brocciu minder om den italienske ricotta og var for os mere et lokalt kuriosum. For en sand osteelsker smager brocciu ikke af ret meget, men det gør ricotta jo heller ikke. Den indgik også sammen med et ordentligt pift vild mynte i en blød og lækker omelet til €8. Lokal kraftig vin, hvid som rød som rosé, serveres i kander til €7 for en halv liter. Et smukt sted med glimrende betjening, en suveræn atmosfære og udsigt og kun få turister.



Calvi set fra luften.



REJSEN DERTIL

Korsika er bogstavelig talt oversvømmet med turister i juni, juli og august. Ifølge lokale eksperter er de to optimale perioder at besøge øen i derfor henholdsvis anden halvdel af maj og ditto september, hvor klimaet er perfekt, og hvor man stadig kan nyde en smule ensomhed.

Flere danske rejsebureauer arrangerer rejser til Korsika: Langley Travel - 3391 7000, Ruby Rejser - 8615 3599, og Region Rejser - 9839 2069

Der er masser af flyforbindelser til Korsikas lufthavne i Ajaccio, Bastia, Bonifacio og Calvi. Vi fløj med Air France til Ajaccio via Paris, og det kræver lidt ekstra tid, for der skal skiftes lufthavn (fra Charles de Gaulle til Orly).

Ad søvejen er der utallige færgeforbindelser fra såvel det franske som italienske fastland til de samme byer plus flere andre. Den hurtigste (og dyreste) forbindelse fra Frankrig er ekspresfærgen fra Nice til Calvi - det tager 212 time. Info om Korsika på www.visit-corsica.com.

FRANKRIG



AJACCIO OG U STAZZU

Ajaccio, udtales med tryk på sidste stavelse (asjaksJO), er Korsikas hovedstad. Her fødtes Napoleon Bonaparte i 1769, og det bærer byen stadig præg af, om end hans tilstedeværelse på Korsika begrænsede sig til hans barndom – han blev sendt i skole på fastlandet som 9-årig.

Paul Marcaggi viser stolt rundt i U Stazzu.



Der er mindesmærker og statuer overalt. En af dem (med Napoleon som romersk kejser) står på Place Foch, og på hjørnet af denne plads og Rue Bonaparte ligger delikatesseforretningen U-Stazzu - det korsikanske navn for svineopdrætterens sommerbolig højt oppe i bjergene. I U Stazzu har den passionerede og stolte Paul Marcaggi, svineopdrætter og kastanjeavl, omhyggeligt samlet Korsikas allerbedste producenter inden for charcuteri, ost, oliven, vin, honning og marmelade.

Overalt hænger skinker og pølser tungt, men lykkeligt ned fra loftet. Og man forstår hvorfor. Alt kødet stammer fra fritlevende, korsikanske grise (en bestemt race), som i mindst to år har fået lov til at gnaske en masse kastanjer i sig, inden de skal lade livet. Et noget andet liv end vores sårbe-fængte industrigrise har været udsat for.

Det afspejler sig naturligvis i produkterne, der med navne som Lonzu, Coppa og Figatellu måske ikke siger os så meget, men til gengæld giver en smag med en fantastisk rigdom og dybde. Paul Marcaggi håber på, at hans skinker næste år vil opnå den AOC-status, som vin og Bressekyllingen nyder godt af.

Hvis du ikke er til charcuteri, så prøv

Korsikas bedste olie, den frugtige og blide Domaine de Marquilliana, der ligesom butikens øvrige produkter naturligvis er biodynamisk avlet. Eller den korsikanske friskost, Brocciou, som indgår i en række forskellige korsikanske retter. U Stazzu har åbent dagligt 9-12 og 14.30-19. Alle butik-kens produkter kan desuden bestilles over internettet – www.ustazzu.com.

Napoleon Bonaparte på Place Foch - som en anden Cæsar.



X



KORSIKANSK VIN

Det var fortidens store herskerfolk, fønikerne, der ca. 600 f.Kr. førte vinstokken til Korsika. Men først i 1500-tallet grundlagdes en egentlig vinproduktion, som i dag omfatter mere end 7.000 hektar vinmarker.

Selv om man de senere år har satset mere på kvalitet end kvantitet – godt hjulpet på vej af diverse EU-tilskud – har Korsika stadig ikke noget stort navn som vindyrkende område, og er sammen med Jura-distriktet det mindst kendte franske vindistrikt.

Ikke desto mindre producerer nogle håndfulde, meget kvalitetsbevidste avlere særdeles gode og karakterfulde vine. Langt fra det masseproducerede bondske og tunge, som rygter siger. Det gælder ikke mindst de hvide vine lavet på Vermentino-druen, (se nedenfor) og frem for alt den helt unikke aperitif- og dessertvin, Muscat du Cap Corse, som når den er bedst, fremstår med en aromatisk finesse og sprødhed, der får dens mere kendte sydfranske søstre, Muscat de Beaumes de Venise og Muscat de Rivesaltes til at fremstå gumpetunge og "lår-i-skoene"-agtige.

Den årlige turiststrøm til Korsika drikker det meste af den vin, der fremstilles på Korsika. Det gælder såvel den store mængde rosé (mere end 30 % af produktionen), den hvide (15 %) som den røde (55 %). Og korsikanerne hjælper godt til. Kun en meget lille del afskibes til fastlandet eller sendes videre til fx Danmark, hvor det stort set – ærgerligt nok - kun er rosévinene, vi møder.



BORGMESTERENS VIN

Domaine Pastricciola ligger fire km øst for Saint-Florent og to km før, man kører ind i selve byen Patrimonio.

Vingården drives af Patrimonios borgmester, den lidt generte Guy Maestracci, og hans noget mere udadvendte tyske kone Cornelia, som står for salg- og markedsføring, og som beredvilligt introducerede os til produkterne.

På deres 15 hektar, alle i Patrimonio-appellationen og alle stort set biodynamisk dyrket, laver de en meget livlig hvid (på Vermentino) og rosé (på Niellucciu) med blomst og krydderi og stor friskhed, mens den røde årgang 2004 på Niellucciu stadig virker lidt hård og kantet, men iflg. Cornelia er den især god til vildt og vildsvin.

Fælles for alle vinene: Det er vine i den lettere ende, men vellavede og særdeles velegnede til sommermad og grillet fisk. Og priserne er yderst fornuftige. Det gælder også de to Muscat-vine. Den svagt sødlige, mousserende Pizzicato med mindelser om Moscato D'Asti og Muscat du Cap Corse, 2005, som med sin indbydende friske stil vil være fortrinlig til jordbær.



PATRIMONIO

Vi havde kun begrænset tid til rådighed på Korsika og valgte derfor at koncentrere os om det meget smukke vindistrikt Patrimonio, der var det første vinområde på øen, som fik AOC-status (i 1968). Med sine små 500 hektar vinmarker ligger Patrimonio klemt inde som et amfiteater på den nordlige del af Korsika mellem Bastia og Saint-Florent.

I Patrimonio er det druen med det italiensk klingende navn, Niellucciu, der er næsten eneherkende for de røde vine. Det er en korsikansk version af den toscanske Sangiovese. Den giver vine med forholdsvis meget farve og ofte med en duft domineret af kirsebær og urter med strejf af noget animalsk. Smagen er kraftfuld og fast, ofte med et markant indhold af syre og garvesyre, der gør, at de som unge og i skæve årgange (som eksempelvis den meget vanskelige årgang 2005) kan virke noget rå og bidske. Det er udpræget madvine med et godt gemmepotentiale. De fleste er bedst med minimum tre år på bagen. Gå evt. efter de vine, som har fået et blødgørende tilskud af Grenache (max. 10 %). De er ofte venligere og umiddelbart mere tilgængelige.

For de hvide vines vedkommende er druen Vermentino eneherkende. På Korsika hedder den Malvoisie. Den laver nogle fantastisk charmerende vine. Meget aromatiske, overvejende blomst, tørre, præget af stor friskhed (syre), mineralitet og fylde og med en forbavsende evne til at lagre.



Monsieur Arena (til højre) introducerer herlighederne til Monsieur Knudsen.

MESTEREN ARENA

Domaine Antoine Arena (13 hektar) ligger lidt tættere på Patrimonio by, en halv kilometers penge længere mod øst ad D 81, lige i rundkørslen, hvor vejen til Nonza går mod nord. Bygningen er lidt skummel og forfalden og ligner mest af alt en mindre nedlagt fabriksbygning.

Her tager den passionerede, seriøst arbejdende og iltre vinmager Antoine Arena imod med åbne arme og stort smil. Kommet direkte fra sine marker ligner han en rigtig vinbonde med store hænder og livsappetit. Klar til at lade os smage hans perlerække af store, biodynamisk avlede vine.

Inden vi stiller op til smagningen, som udelukkende foregår fra tanke i vinificationshallen og altså er årgang 2006, lægger vi alle ud med et glas koldt vand. Til at slukke tørsten og til at rense smageapparatet med.

Smagningen førte os fra den hvide, fyldige Bianco Gentile

(Antoine Arena er sammen med Domaine Canarelli i syd den eneste, der dyrker denne helt lokale drue) over de mageløst friske, mineralske, enkeltmarks hvide vine, Carco og Grotte di Sole, til de mørkfarvede, koncentrerede og rige røde gemmevine, Carco Rouge og Grotte di Sole, afsluttende med Antoine Arenas to flagskibe: Den uovertrufne, spændstige og koncentrerede Muscat du Cap Corse (den bedste Muscat vi nogensinde har smagt – og det siger en hel masse!) og den, han selv kalder sin Confiture du Muscat, som har ligget 24 måneder på tre år gamle fade. Fremragende. Fed cremet koncentreret frugt med svagt syrefrisk bid i den lange, lange eftersmag.

Antoine Arena tilhører i sandhed Korsikas superliga. Det afspejler sig desværre også i priserne, som ligger næsten 50 % højere end Domaine Pastricciolas.