



A Villa Santa Cruz, Todos Santos partjainál – tulajdonosai Amerikából jöttek ide új életet kezdeni

MEXIKÓ REJTETT BIRTOKAI

Mexikói prémiumbor? – kérdeztük kissé döbbenetesen a sommelier-t egy mexikóvárosi étteremben, ahol büszkén ajánlgatta a borlap különböző tételeit a halvacsorához.

A kóstoló után nem kellett sokáig gyözködni bennünket, hogy útba ejtsük a Guadalupe-völgyet, amely nemsokára a szomszédos kaliforniai Napa-völgy konkurenciájává nőheti ki magát.

szerző és fotó: **Cseke Eszter, S. Takács András**

Alig kétórányira San Diegótól, a túlvilági tájakkal tarkított sivatagos vidéken bizony érik a szőlő, és az utóbbi húsz évben hatalmasat fejlődött a borok minősége is. A Baja Californián át tekergőző hármas út mentén lassan több mint ötven borászatot látogathatunk meg bio-

farmok, izléseken renovált haciendák és exkluzív éttermek között. Időnként privát helikopterek landolnak egy-egy vendéglő mögött, hogy jómódú amerikai társaságok kortyolgathassák a finomabbnál finomabb borokat, és garantáltan vegyszermentes, frissen termesztett

zöldségeket falatozzanak. Aki leküzdte a Mexikóval kapcsolatos féltreidőket, és átmerészkedik az amerikai határon, garantáltan nem csalódik majd.

A Guadalupe-völgyben nem most kezdték a szakmát. Évszázadokkal ezelőtt is termelték a bort, de a spa-

nyol hódítók a konkurenciától rettegette barbár módon kivágatták a szőlőtőkék legnagyobb részét. Néhány mexikói család és pár orosz bevándorló folytatta a hagyományokat, és kitartóan öntözték a sivatagi talajt. A modern bortermelés csak a 20. század legvégén kezdődött, és Hugo d'Acosta nevéhez fűződik, aki, miután Bordeaux-ban kikupálódott, visszatért, hogy megalapítsa a Casa de Piedra borászatot. Mára a legtöbb meleg égövi szőlőfajta megtalálható itt: cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, zinfandel, nebbiolo, syrah, tempranillo, malbec, carignan és grenache a vörösek képviselőit, a hideg sivatagi éjszakákhoz. Aki pedig a nappali hőségben inkább fehérre vágya, az leginkább chardonnay, sauvignon blanc, semillon és viognier fajták közül választhat.

Első a természet!

A borvidék kétségkívül legérdekesebb, egyben legfurcsább állomása az Encuentro Guadalupe. Borászat és szálloda egyben, futurisztikus kabinokkal, sós vizű medencével, valamint a Hugo d'Acosta és Thomas Egli által vezetett menő borászattal. A barlangban kialakított kóstolószobában ihatunk merlot, cabernet sauvignon, cabernet blanc és nebiolo borokat is. Az antiresort filozófiája nem az emberek kényelmét, hanem a természet védelmét hirdeti, és próbálja visszaterelgetni a fogyasztói társadalomban eltévelygett Homo sapienst a föld szeretetéhez és tiszteletéhez.

A világszerte építészeti díjakat bezsebelő furcsa kabinokat úgy tervezték meg, hogy a lehető legkevesebb kár érje a völgyet. Szinte lebegnek a felhők felett,

az ember majd megőrül a kíváncsiságtól, hogy kipróbálja egyet. De a lelkesedés sajnos csak a küszöbön tart. Kísérteties kórházi élmények jutnak eszünkbe a picike kabinban, ahol minden csupasz, fehér, és vakít a neonfény. Végtelenül természetellenes a természet közepén. Az álmatlanul átforgódott éjszaka felénél tartva már szívesen látnánk a nővérkét az infúzióval, és megkönnyebbülünk, amikor végre felkel a nap, és megreggelizhetünk a szabadban. A vendéglátásra még nincsenek teljesen felkészülve, a reggeli menü legalább fele nem elérhető. Egy héten át ígérgetik például a sajtot, de soha nem érkezik meg. A vacsoránál sem járunk jobban: gyakorlatilag ugyanaz a három fogás váltakozik, és a pincérek arra buzdítanak, hogy keressük fel a völgy többi éttermét. Először ►►



Az Encuentro Guadalupe alatt a borvidék hajnalban felhőkbe burkolózik



A Laja étterem séfje, David a veteményesében válogatja össze a hozzávalókat



Saját kályha minden teraszon az Encuentro Guadalupe kabinjainál



A Villa del Valle borospincéje



Diego Hernández és csapata a Corazón de Tierra látványkonyhájában

azt gyanítjuk, hogy ez is az antiresort filozófia része, de később megtudjuk, hogy az egyik tulajdonos fia vezeti az éttermet, és nem merik kirúgni...

Lehet, hogy a kabin és a konyha nem áll a helyzet magaslatán, de a lenyűgöző látvány, egy jó pohár vörösbor és a fatüzelésű kályha a privát teraszon mindenért kárpótol. Ráadásul az Encuentro általában csak egy-egy hétvégére átruccanó turistákat lát vendégül, addig pedig pont kitartanak a csodái.

A retek levelét is

A völgy borászatai közül több is belevágott a fine dining bizniszbe, és messze földön híres éttermeket üzemeltetnek. Egyre több topséf valósítja meg gyerekkori álmait a szőlőtőkék tövében, ahol az alapanyagért a vendéglő melletti ve-

teményeskertbe kell csak kibattyogni, a húst a szomszéd farmról hozzák, és Ensenada város halpiacáról is itt van az áru egy órán belül.

Sokáig zötykölődünk a földutakon, mire végre egy hatalmas kaktusz tövében megpillantjuk a Corazón de Tierra táblát. A borvidék talán leghíresebb étterme egy hatalmas fakabinban kapott helyet, és az ebédlőben minden újrahasznosított anyagokból készült a mai trendeknek megfelelően. A séf, Diego Hernández nagydarab, csillogó szemű szakács, akivel próbáljuk tartani az iramot az „ültetvényein”, amikor éppen a napi menühöz szedi össze a zöldegeket. Egy óra sem telik bele, már a tányérunkon van mind, egy hatfogásos menü keretében, természetesen borkóstolással egybekötve. Diego arról híres,

hogy semmit sem pazarol el, így a retek leveleit saláta formájában rágcsáljuk, egy-egy Szent Jakab-kagyló kíséretében. Másnap a Laja felé vesszük az irányt, ahol az étterem és a kertek mögött tényleg ott van az a bizonyos helikopter-leszállópálya. A luxus új, legmagasabb kategóriája nem más, mint ami régen a világ legtermészetesebb dolga volt: frissen szedett alapanyagokból fő a vacsora.

Boros bálnák

Van élet a borvidéken túl is, Baja California ugyanis Mexikó egyik legvadregényesebb része. A finom borokról nem kell lemondanunk akkor sem, ha autót bérelünk, nekivágunk a kaktuszerdőknek, és lerobogunk 1500 kilométert délre, egészen Todos Santosig. Nem a dalba foglalt híres Hotel Californiában

szállunk meg, hanem egy elhagyatott, óceánparti házban, a Villa Santa Cruzban. A tulajdonosok, Jessica és Matt Amerikából jöttek új életet kezdeni. Első ránézésre talán a semmi közepén, de néhány esti beszélgetésből kiderül, hogy olyannyira rabul ejtette őket Baja California, hogy itt akarják felnevelni újszülött babájukat. Ezzel nincsenek egyedül...

A Guadalupe-völgy és Todos Santos között éppen félúton élődik be a félsziget nyugati partszakaszába a San Ignacio-öböl, ahol karácsony tájékán évről évre több ezer szürke bálna jelenik meg, hogy itt szüljön, és tanítsa meg néhány hónap alatt a kicsinyét az élet legfontosabb dolgaira, például hogy hogyan kell levegőt venni. December végétől április elejéig találkozni is lehet a bálnákkal,

de aki biztosra akar menni, itt éjszakai: az öbölben három-négy táborban hajthatják álomra a fejüket az idetevend vándorok. Mi az Aguilar családnál szállunk meg egy néhány négyzetméteres kabinban, közös komposzt toalettal a közelben. A családfő, Antonio felesége csodálatosan főz, a fiaik a csónakokat kormányozzák a bálnák között, a lányuk a könyvelést viszi. A nemzeti park személyzete szerencsére nagyon vigyáz a bálnákra, és csak az öböl egy bizonyos részére engednek embereket, sőt ott is szigorúan megszabják, hogy egyszerre hány csónak lehet az úgynevezett megfigyelési területen. A bálnák pedig – senki sem érti, hogy miért, de – meghálálják a törődést.

Valami tiszta, fényes nagyszerűség közeledik a csónakunkhoz... Egy bébi-

bálna (alig 3-4 méter) kiugrik, telibe spricceli a fedélzetet, közben az anyukája (10 méter) észrevétlenül alánk úszik, és megemeli a csónakot. Először halálra vált arccal nézünk egymásra, aztán rájövünk: játszik velünk. Percekig lebegteti a csónakot a saját hátán. Nem hisszük el. Végül ránk un, elmerül, a csónak visszaszáll a vízre, aztán a bálnamama megjelenik mellettünk, és kidugja a fejét. „Adj egy csókot!” – kiáltja Antonio egyik fia, és a világ egyik legnagyobb testű állata tényleg azért jön, hogy megsimogassuk... Ezt sem akarjuk elhinni.

Ha nem libabőrösen emlékeznénk vissza még most is a szürke bálna bársonyos bőrének puha tapintására, a guadalupei borokra kezdenénk gyanakodni. Pedig Mexikóban egyiket sem érdemes kihagyni. **mc**



A nagy találkozás a bébibálnával a San Ignacio-öbölben



Az **On The Spot** partnere a 80 éves Air France

AIRFRANCE