



Det bubblar i Barcelona

Barcelona är en spännande, vibrerande stad med massor att upptäcka. Inte minst i ölväg. Förr stod valet må hända mellan identitetslös ljus lageröl eller sliskig sangria – men inte längre. Staden har fått smak på bra öl och numera finns det ytterligare en anledning att besöka denna fantastiska stad. c/o HOPS guidar dig till de bästa bryggerierna, ölbarerna och butikerna.

Av Carl Undéhn

Storstad, sol och shopping. Tre saker som gör att Barcelona sedan länge hör till våra favoritresemål. Nu finns ytterligare en anledning att besöka staden – bryggerierna, ölbarerna och ölbutikerna.



Så föreställer vi oss Barcelona: ett glas iskall Estrella. Men i dag finns mycket mer.

JAG ÅTERVÄNDER TILL Barcelona, staden där jag bodde för över tio år sedan. Den är fortfarande magisk, ljuset fortfarande fantastiskt och pulsen på gatan full av livsglädje. Men mycket har också förändrats.

Spanskan har fått stryka på foten för katalanska. Och stadens öl, Estrella, har fått konkurrens. Sedan fem år tillbaka jäser det i Barcelona. Inte bara politiskt i form av krav på självständighet utan också i allt fler mikrobryggerier. Vissa kallar det för en boom. Andra för en revolution. Säkert är i alla fall att spanjorerna har fått intresse för öl. Framförallt i Barcelona. Där finns nu fyra mikrobryggerier samt cirka 15 barer och butiker som gör eget öl. I regionen Katalonien finns ytterligare 60 bryggerier, det är fler än i resten av hela Spanien.

Ett besök nu är alltså en gyllene chans att kliva rakt in i en framväxande ölscen.

Oavsett om det är det första eller tionde besöket i Barcelona hamnar vi alla direkt på Las Ramblas. Utmed det legendariska flanerarstråket trängs turister med tidningsförsäljare, gatuartister, skojare och spanska storfamiljer som gör det spanjorer är bäst på: promenera utan mål. Men om du ändå sätter gatans slut som mål hamnar du snart i det mysiga fiskarkvarteret Barceloneta. Här förvandlas storstaden till en mindre badort med smala gator och strandpromenad.

Bland alla fiskrestauranger gömmer sig också den klassiska ölbaren El Vaso de Oro. I 50 år har det druckits öl vid den långa bardisken. Faktum är att stället inte är mycket mer än en bardisk. Men stämningen är genuint spansk, maten likaså.

– Det här är hela mitt liv, säger Gabriel Fort som driver baren i fjärde generation.

Sedan 2009 brygger han det egna ölet

Fort. I kranen flödar deras Barcelona Pale Ale, en ljus och frisk tolkning av ölstilen.

– Det är en speciell öl, en blandning av ale och lager med karaktär av båda sorter. Den ska passa till maten här och vara en del av vår kultur med "caña", alltså öl i små glas som dricks till tapas, säger han.

El Vaso de Oro är en perfekt kombination av traditionellt spansk barhäng och lokal craft beer. Och därför ett bra första stopp efter ankomst. För att ytterligare sätta stämningen sitter det fint med en promenad i virrvarret av gränder i det medeltida kvarteret Barri Gòtic. Räkna med att gå vilse, det är en del av upplevelsen. Bland otaliga butiker och restauranger hittas här också intressanta vattenhål för den som är törstig. Ale&Hop är en liten trendig bar djupt inne bland gränderna, dit de flesta turister aldrig hittar. Med tio tappar, ständigt växlande innehåll och välfyllda kylskåp med flasköl är det en bar värd att leta sig fram till. I synnerhet då de alltid har flera spännande lokala öl på fat.

I kvarteret Barri Gòtic hittas också La Cerveteca som på kort tid har blivit en institution i den spanska ölvärlden.

– Vi öppnade för åtta år sedan och var den första baren i Spanien specialiserad på bra öl, säger ägaren Ruben.

Tre av de sju tapparna innehåller handpumpad ale från Spanien. Till skillnad från ale i England är den här kyld.

– Det går inte att sälja rumstempererad öl i Spanien. Vi vill göra det, men det är varmt och folk vill ha sin öl kall.

Jag beställer en Hopsexion från bryggeriet Lupulus i Zaragoza, en amber ale med bra beska och frågar hur många öl som erbjuds på La Cerveteca.

– Oj, jag har aldrig räknat! Men det är över hundra, säger Ruben.

Fördelningen är 90 procent internationella öl och 10 procent lokala. Att det inte finns fler lokala bryggerier enligt Ruben en förklaring.

– Fram till nyligen fanns det helt enkelt inte lokal öl som uppfyllde mina krav. De som började brygga för några år sedan har nu fått erfarenhet, producerar bra öl och blir hela tiden bättre.

Det gäller även det lilla bryggeriet Birra Zero Vuit.



Kvarteret Barri Gòtic är ett virrvarr av gränder och fullt av butiker och restauranger.



Jordi Poblador och Jaume Batlló brygger öl som alla har namn efter stadsdelar i Barcelona.

Namnet betyder "08", vilket är Barcelonas postnummer, och ölen här bär namn efter olika stadsdelar.

I DEN LILLA LOKALEN håller Jordi Poblador och Jaume Batlló på att brygga ölet Eixample.

– Vi startade 2010 och Eixample var vår första öl. Den skulle vara en tolkning av IPA men nu skulle jag nog snarare kalla den en brown ale, säger Jordi medan han springer fram och tillbaka mellan olika rum.

Hans kollega Jaume är ingenjör och framstår som lugnet själv i jämförelse med Jordi.

– Jag bodde i Belgien när jag studerade och då lärde jag mig mycket om öl. Jag saknade ölkulturen när jag kom hem och drömde om att skapa en liknande kultur här, säger Jaume.

Nu, många år senare, gör han precis det. Tillsammans med andra ölentusiaster formar de en ny, helt egen spansk ölkultur. Men inspirationen kommer snarare från USA än Belgien.

– Den belgiska ölen är väldigt traditionell. Vi har ingen tradition här och är mer som amerikanerna. De förbättrar vad de gillar, förändrar

Barcelona

- Barcelona är Spaniens näst största stad och har 1,6 miljoner invånare. Staden har ett mild medelhavsklimat och bästa årstiden för besök är vår och höst.
- SAS flyger direkt från Stockholm och Köpenhamn med priser från 1 500 kronor tur och retur. Iberia/Vueling och Norwegian flyger direkt från Stockholm, Köpenhamn och Göteborg.
- Ett dubbelrum på trestjärnigt hotell med centralt läge kostar från 800 kronor natten.
- Barcelona har ett väl utbyggt system med tunnelbana och bus-sar. Det finns kort att köpa för en, två eller tre dagar.
- Taxi är också väldigt billigt och kan vara värt att ta för kortare sträckor när fötterna blir trötta.

och experimenterar, säger Jaume.

De flesta bryggarna i staden befinner sig fortfarande i startgroparna och alla hjälper varandra.

– Vi har ju alla samma mål. Först när folk uppskattar öl finns det en marknad. Så om någon gör något dåligt betalar vi alla priset för det, säger Jaume.

Med sin ingenjörsblick fortsätter han öververka bryggandet av deras Eixample.

Spanjorernas nyfunna intresse för öl innebär att de flesta brygger IPA, stout och annan öl som fått ett uppsving i kölvattnet av den amerikanska mikrobryggerivågen. Det är inte förvånande att ett annat av Barcelonas nya bryggerier grundats av Scott Vanover, en hem-bryggare från Florida.

– Jag och min fru letade efter ett trevligt ställe att bo på och vi gillar båda Barcelona. Men min fru sa att om jag inte har något projekt att syssla med blir jag tokig. Så jag startade Edge Brewing 2013, säger Scott.

Till sin hjälp hämtade Scott den legendariske landsmannen Alan Sheppard som installerat över 300 bryggerier världen runt. Alltid iklädd shorts och bandana.

– I princip anställde jag min privata profes- ▶



Ovan: Flaskor med olika etiketter hos Birra Zero Vuit. Nedan: Amerikanen Scott Vanover flyttade till Barcelona och öppnade Edge Brewing som hobby.



"I PRINCIP ANSTÄLLDE JAG MIN PRIVATA PROFESSOR FÖR ATT HAN SKULLE LÄRA MIG BRYGGA ÖL."



Baren Biercab här inte mindre än 30 öl på tapp!

sor för att han skulle lära mig brygga öl, skrattar Scott.

Resultatet är ett toppmodernt mikrobryggeri som ger öl av hög och jämn kvalitet, vilket inte alltid kan sägas om Barcelonas andra, ofta mer oerfarna, bryggerier. I dag brygger Edge Brewing bland annat amber ale och saison, men mer är på gång.

Jag lämnar Scott Vanover och beger mig till Eixample, stadsdelen som byggdes på 1800-talet när Barcelona växte utanför de medeltida murarna. Kvarteret har två kännetecken. Breda, enkelriktade gator i ett rutnätsystem. Och Antoni Gaudí. Alla den katalanske arkitektens mest kända byggnader hittas i Eixample. Utmed den enorma paradgatan Passeig de Gràcia kan du se både Casa Milàs runda former och den surrealistiska fasaden på Casa Batlló.

Naturligtvis finns här också spännande barer. Biercab stoltserar med inte mindre än 30 ölkrantar. I tio av dem hittas alltid spansk craft beer, till exempel från bryggeriet

Naparbier som just nu spelar en framträdande roll på den spanska ölscenen. Några gator bort ligger baren La Més Petita, vilket är katalanska för "Den minsta". Med åtta tappar och endast sju sittplatser är det också precis vad det är. Men det lilla utrymmet kompenseras av noga utvalda öl. Där stadsdelen Eixample övergår i det mysiga kvarteret Gràcia gömmer sig bryggpuben La Cervesera Artesana som gärna gör öl med lokala smaker, bland annat av timjan och svamp.

EFTER FLERA KORTARE stopp är det dags att besöka Antoni Gaudís ofärdiga mästerverk och Barcelonas mest berömda byggnad: La Sagrada Família, den sagolika katedralen som aldrig tycks bli färdig. Förhoppning är nu att den ska stå klar 2026, på hundraårsdagen av Gaudís död. Några gator därifrån, nästan i skuggan av La Sagrada Família 18 torn, ligger Beer Store Barcelona. I den lilla butiken kantas väggarna av hyllor som är fulla av flaskor från nya spanska bryggerier. Bland annat finns öl med medelhavsinspirerade smaker som fikon, dadlar och kastanj. Butiken drivs av Jordi Expósito, en eftertänk-

Spansk ölhistoria

Spanien är ett utpräglad vinland. Men det betyder inte att spanjorerna saknar relation till öl.

Spanien är Europas fjärde största ölproducent och varje år halsar de i sig 50 liter per person, lika mycket som vi i Sverige. Och ett av de äldsta ölrecept som hittats i Europa hör hemma i Llobregat utanför Barcelona.

När flamländaren **Karl V** tog över spanska tronen på 1500-talet kom nordeuropeiska bryggare till huvudstaden. Sedan dess har det funnits storskalig ölproduktion i landet. Redan på 1600-talet fanns regler som påminde om de tyska renhetslagarna.

Men texter från tiden ger intryck av att de flesta spanjorer föredrog det billigare vinet framför öl.

Först med den industriella revolutionen ökade intresset. Spaniens första moderna bryggeri, Moritz, öppnade i Barcelona 1856 (se nästa faktaruta). Kring förra sekelskiftet öppnade också Mahou, Aguila och Cruzcampo.

Sedan 1960-talet är öl enormt populärt, men då främst i form av iskall, ljus lager och som törstsläckare. Men de senaste åren har antalet bryggerier ökat enormt snabbt och med det mångfalden i den spanska ölvärlden.



Den ofärdiga katedralen La Sagrada Família har blivit symbolen för Barcelona.



Jordi Expósito driver en ölbutik och har skrivit mängder av böcker om öl i Spanien.

sam man som vet mer om Spaniens ölscen än någon annan.

– Generellt ses öl i Spanien som en törstsläckare och folk är vana vid kall pils. Men nu upptäcker spanjorerna de smaker och aromer som finns i bland annat ale och stout, och ölintresset börjar med det. Katalonien ligger alltid i framkant och resten av Spanien följer efter, säger han och påpekar att Madrids första ölbutik nyligen öppnade.

KATALONIEN ÄR EN kulinarisk högborg och katalanerna har ett stort intresse för smaker. Därför är det helt naturligt att även öl blir en del av det kulinariska livet. En annan förklaring till att det händer just nu är finanskrisen. Arbetslösheten i Spanien är i dag 26 procent.

Många som blivit av med jobbet har skapat sig en ny sysselsättning genom sitt intresse för öl. Det gäller även Jordi Expósito.

– Jag var chaufför i 23 år och blev arbetslös. Öl är min passion så jag sålde min bil, skrapade ihop lite pengar och öppnade den här butiken.

Vid sidan om butiken har Jordi även skrivit flera böcker och guider om öl i Spanien. Han hör till den inre kärna av entusiaster som driver på ölscenen i Barcelona. En annan central figur är Guillem Laporta. På det mysiga torget Plaça d'Osca ligger sedan två år hans kombinerade bar och butik Homo Sibaritis. Lokalerna är smakfullt inredda, ur högtalarna strömmar sval musik och det hela känns som en modern bistro.

– Under resor såg jag att det fanns mycket bra öl utomlands. Men här i Spanien har vi ett coolt koncept och det är bodegan. Du dricker lite, äter lite. Jag vill kombinera det med bra öl och skapa en ölbar med medelhavskultur.



Barcelona Beer Company är ett av stadens fyra nya mikrobryggerier.

Adresser

Ale&Hop

Trendig bar med ung publik och lokal öl både på flaska och tapp. Även mycket bra vegetarisk mat. **Adress:** Carrer de las Basses de Sant Pere 10. **Tunnelbana:** Linje 1, station Arc de Triomf.

La Cerveteca

Spaniens första ölbar, enormt utbud på flaska och ständigt växlande på tapp. Populärt både bland spanjorer och turister.

Adress: Carrer Gignas 25. **Tunnelbana:** Linje 4, station Jaume I.

El Vaso de Oro

Typisk spansk! Trångt och livat, men fantastisk stämning och genuin spansk mat. Ägaren brygger det egna ölet Fort. **Adress:** Carrer Balboa 6. **Tunnelbana:** Linje 4, station Barceloneta.

La Més Petita

Liten bar med åtta öl på fat och sju platser. Förutom spanska och internationella öl bjuder bryggmästaren och ägaren Albert Sanchez här på sitt eget öl. **Adress:** Carrer de Diputació 30. **Tunnelbana:** Linje 1, station Rocafort.

Cerveceria La Resistencia

Liten ölbar med lokal publik från kvarteret. Tolv öl på fat varav flera lokala, god enkel mat och ägaren är stolt över att "alltid spela bra musik". **Adress:** Carrer de Viladomat 107. **Tunnelbana:** Linje 1, station Urgell.

Moritz

Spaniens första moderna bryggeri. Gick i graven på 1970-talet men startades av släktingar igen 2004. I den futuristiska lokalen, designad av franske stjärnarkitekten Jean Nouvel, finns deras öl i ofiltrerad form samt olika specialöl. **Adress:** Ronda Sant Antoni 39. **Tunnelbana:** Linje 2, station Sant Antoni.

La Cervesera Artesana

Barcelonas första bryggpub med stämning som en svensk sportbar. Ägaren Olaf Marti tar ständigt fram nya ölsorter under namnet Iberian och är inte rädd för att experimentera. **Adress:** Sant Agustí 14. **Tunnelbana:** Linje 3 eller 5, station Diagonal.

Homo Sibaris

Modern bar som vill kombinera den spanska bodegan med internationell ölbar. Avslappnad stämning och ägaren Guillem har alltid tid för ett samtal om öl. **Adress:** Plaça d'Osca 4. **Tunnelbana:** Linje 1 eller 5, station Plaça de Sants.

Cerveceria Jazz

Mysigt ölkafé vars slogan är "Beers & Burgers" – två saker de är mycket bra på. Ung publik, jazz i högtalarna och bra stämning. **Adress:** Carrer de Margarit 43. **Tunnelbana:** Linje 3, station Poble Sec.

Cerveceria Catalana

Moderna tolkningar av tapas och till det ett bra urval av spansk och internationell öl. Hippa gäster, räkna med att vänta på bord. Betydligt mer prisvärt än vad det verkar. **Adress:** Carrer de Mallorca 236. **Tunnelbana:** Linje 3 eller 5, station Diagonal.

"UNDER RESOR SÅG JAG ATT DET FANNS MYCKET BRA ÖL. MEN HÄR I SPANIEN HAR VI ETT COOLT KONCEPT OCH DET ÄR BODEGAN."



Baren Homo Sibaris är modern, trevlig och alltid värd ett besök!



Guillem Laporta hoppas kunna skapa en spansk ölkultur med sin bar Homo Sibaris.



Att de flesta mikrobryggerier runt Barcelona i dag gör öl inspirerad av amerikansk och brittisk stil ser han som en övergångsfas.

– Vi har ju vår egen identitet, att bara kopiera räcker inte. Vi måste ge uttryck för vårt sätt att vara. Och öl är en väldigt flexibel produkt.

Homo Sibaris är ett av hans många bidrag till allt som händer i Spanien nu. Och även en dröm som går i uppfyllelse.

När vi var unga drack vi våra öl och drömde om något som det här. Det kändes omöjligt då. Men nu har jag mina egna tappar, min egen bar och gör min egen öl, säger han stolt. ♦