

Vitoria-Gasteiz

ELEGANT & SPORTIEF ONWEERSTAANBAAR

Futuristische rolbanden voeren je van het verstilde *centro histórico* naar het culinaire paradijs van de Baskische hoofdstad Vitoria-Gasteiz. Alleen in Spanje weten ze dat dit de beste plek is om te wonen. We nemen de proef op de som en worden betoverd.

TEKST EN FOTO'S: HARRY VAN DOOREN & BASQUETOIR



Vitoria-Gasteiz is een gracieuze dame van onduidelijke leeftijd met een onweerstaanbare charme. Haar

looks mogen er wezen, maar de betovering schuilt in haar verfijnde gangen en haar lust tot leven.

Neem haar elegante voorkomen met de belle-époquehuizen en die typische overhangende glazen erkers (*miradores*) rond haar bruisende hart: de Plaza de la Virgen Blanca. Pak een loopband naar de middeleeuwen, want in de oude bovenstad komt Vitoria tot rust. Tot de avond valt, want dan begint het spektakel in meer dan honderd culinaire theaters waarmee ze elke bezoeker betovert. Hier gaat de liefde door de maag.

HET TOVEREI

Vitoria is een broedplaats van culinair talent en de grootste concentratie daarvan zit tussen het station en de trappen van de kerk San Miguel. Hier lijkt iedereen te kunnen toveren met een eitje. Vaandeldrager Asador Sagartoki bakt de lekkerste *tortilla de patatas* van Spanje. Aardig, maar het ziet eruit als een *tortilla de patatas*. Gewoontjes. Wat meester-kok Senén González doet met de *huevo frito* (gebakken ei) is echter ware kunst. Voor het 'ei van Sagartoki' wordt alleen de dooier gebruikt. Die wordt met bijna doorzichtige pancetta omwikkeld, heel voorzichtig ingepakt in een envelopje van flinterdun gedroogde

aardappelpuree en dan heel even in de frituur gelegd. Het eten ervan vereist geduld en enige behendigheid, zoals naast mij aan de bar blijkt. Een gulzige heer negeert het advies van de ober om het gloeiend hete pakketje even te laten rusten, brandt zijn mond en kan het eigeel van zijn shirt vegen.

PINTXO POTE

De Baskische cultuur is er een van uitersten. Van eeuwenoude sporten voor stoere mannen met baarden - waarbij bomen worden gekleefd en keien worden versleept - tot de zeer verfijnde keuken. Vitoria werd in 2014 gekroond tot Gourmet-hoofdstad van Spanje. Een smakelijke en budgetvriendelijke manier om daar kennis mee te maken is het volgen van een van de twintig *pintxo pote*-routes. Van woensdag tot en met zaterdag serveren de koks van meer dan honderd barretjes en restaurants een *pintxo* (tapa) en een *pote* (kleintje pils of een glas rioja) voor maximaal €2. Elke *barrio* heeft zijn eigen avond. Baskische koks proberen elkaar te overtroeven met nieuwe gerechtjes die niet alleen een sensatie op de tong zijn maar ook een lust voor het oog. De trotse Bask spoelt zo'n leukernij niet weg met een anonieme tafelwijn, maar met een 'eigen' Rioja Alavesa, *joven* als het moet, *crianza* als het kan. Er is één uitzondering: de uitbater die meer dan €2 voor een glas rioja durft te vragen, wordt geboycot. 'Of tapt alleen nog maar bier,' grinnikt mijn gids Íñigo. Dat verklaart mede waarom uit eten gaan hier zo goedkoop is. Zelfs zonder happy hour kosten een hapje en drankje zelden meer dan €5. Hoewel Vitoria welvarend oogt, is het met de Baskische economie tobben geblazen. Al decennia lang. *Pintxo pote* is dan ook een crisismaatregel uit het begin van deze eeuw die de Basken moest verleiden om de lokale horeca te spekken. Grote omzet met kleine marges, maar een succesformule die navolging krijgt in andere steden.

CULINAIRE SAFARI

Samen met 'import-Bask' Íñigo ga ik op culinaire safari. We beginnen bij *Tximiso Taberna*, vlak bij het station. Het is een rustig restaurant net buiten de loop, waar uitbater Jon Eguia een echt buurtcafégevoel creëert. Hij serveert de huisspecialiteiten - waarin uiteraard eieren een hoofdrol spelen - met zwier en vaak met een grap. Uiterlijk is het wat gewoontjes, maar de smaakvolle royale porties hebben een excellente prijs-kwaliteitverhouding. *Perretxico* (vrij naar de lokale paddenstoelensoort *perretxiko*) is een staalkaart van de moderne Baskische keuken. Een grote zaak met een eigentijds rustiek decor en een grote vitrine met oogverblindende miniatuurtjes. Helaas smaakt niet alles even goed als het eruitziet en heeft onze *camarero* zijn avond niet. Gemiddelde prijzen.

Sagartoki maakt zijn faam helemaal

DE BASKISCHE CULTUUR IS ER EEN VAN UITERSTEN: VAN HOUTHAKKERS-WEDSTRIJDEN VOOR STOERE MANNEN TOT DE ZEER VERFIJNDE KEUKEN

waar. Er komen meer kunstwerkjes uit de keuken dan de eerder beschreven gouden eieren. Dat trekt nieuwsgierigen van heinde en ver. Geroutineerde obers zorgen met flair én air dat de vreemde gasten snel worden bediend. Geen straf, maar wel nadrukkelijk omzette-dreven.

Hoe anders is dat bij **Izartza** op de stille Plaza España. Een klein terras onder de arcaden en een handvol tafels binnen. De eerste twee keuzes van de kleine kaart blijken niet voorradig. Wat ze wel kunnen aanbevelen? De *tataki de atún*, zegt de serveerster gedecideerd. Blijkt een toptip. Een subliem stukje rauwe tonijn met twee knapperige grillkantjes opgevrolijkt met een bordtekening van sesam-sojacrème.

Aan **La Malquerida** aan de voet van de San Miguelkerk kunnen we vanwege de uitdagende naam niet voorbij. Wat serveert de 'impopulaire'? De kaart belooft geen hemelbestorming en de presentatie mist het raffinement van de benedenstad, maar wat een topsfeer en -bediening in deze roodgekleurde minibar.

In het met prijzen overladen **Toloño** is het moeilijk kiezen. Oogverblindende creaties spatten van de kaart. Ik kies de Irlandés, een whiskyglas gevuld met romige laagjes paddenstoelencrème en eidooier. Met een beetje fantasie kan je hier een Irish coffee in zien. Het strakke interieur en de yuppige clientèle zullen niet iedereen bevallen, maar ik wil de hele kaart leegeten.

We sluiten de avond af in de bovenstad. In de **Cuchillería Kalea** zitten de cafés waar studenten, kunstenaars en locals als Íñigo graag komen. Hier wordt gedronken, gediscussieerd of naar voetbal gekeken. De *pintxos* zijn simpel en wie honger heeft bestelt een *ración* of een *plato*. 'Echt eten,' meent Íñigo, die de liflafjescultuur maar zozo vindt. Tegen tien uur nemen

→



MIND YOUR STEP Om de bereikbaarheid van de autoluwe oude stad intact te houden, bedachten dappere bestuurders deze geruisloze gemotoriseerde oplossing. Het protest was hevig, maar de overdekte glazen rupsen trekken nu een markant spoor langs de oude huizen en brengen je in twee minuten boven. In de avond verandert de rups in een schitterende glimworm. Functionele kunst.



HET FIETSPAD VOERT LANGS RUWE KLEI- AKKERS, BOSSEN EN DALEN MET AF EN TOE EEN SLAPERIG BASKISCH DORPJE

we afscheid. Morgen zitten we vroeg op de fiets.

FIETSREVOLUTIE

De fiets is onderdeel van de groene revolutie van Vitoria. De hele stad kan veilig worden doorkruist over fietspaden, die vaak door de parken gaan. Een van de interessantste tochten in deze regio is de tot fietspad omgebouwde Ferrocarril Vasco-Navarro. Van de oorspronkelijke 120 kilometer spoorlijn is tweederde omgebouwd tot *vía verde*. De noordelijke tak is door de snelweg en de bouwput van de hogesnelheidstrein geen must maar de 75 kilometer tussen Vitoria en Estella behoren tot de mooiste spoorroutes van Spanje en voeren door het dunbevolkte Baskenland langs ruwe kleiakkers, bossen en dalen met af en toe een slaperig dorpje. Een paar kilometer na de start even buiten Vitoria heeft het station van Andollu een symbolisch tweede leven gekregen. Het is nu een gesloten opvang waar ontspoorde meisjes hun zaakjes weer op de rails moeten krijgen. Harde muziek klinkt van achter de betraliede ramen. Hier takt de route af naar Nuestra Señora de Estíbaliz, een heiligdom op de heuvel waar pelgrims kunnen overnachten. 'Een populaire trouwplek,' vertelt Íñigo. Dat zal niet vanwege de afzichtelijke betonnen *cripta* zijn waar je vanaf het bordes van de romaanse kerk op uitkijkt.

SCHILDERACHTIG DORPJE

Het akkerland verandert in bos en de Alavese bergrug kartelt het uitzicht. Diepe voren in het landschap beperken de hoogteverschillen voor trein en fiets. Bij de met hekken versperde Laminoriatunnel loopt het spoor dood. Volgens de routebeschrijving 'door overstroming en instorting niet meer begaanbaar'. De routemakers adviseren een omweg van 8 kilometer

met stijgingspercentages tot 17%! 'Gaan we niet doen,' bromt Íñigo. We nemen de zandweg die ook wordt gebruikt door de vrachtwagens van de groeve. 'Half zo lang en minder steil.'

In het fraai gerestaureerde station van Maeztu zetelt tegenwoordig de gemeente. De volglazen sport-school ernaast biedt een schitterend uitzicht over de vallei. Maar in geen van de panden is enig teken van leven. Andere fietsers komen we op deze doordeweekse dag ook niet tegen.

Bij het schilderachtige heuvel dorpje Antoñana bezoeken we het *Centro de interpretación de la vía verde del vascos navarro y turismo montaña Alavesa*. In de oude trein waarin het *centro* is gevestigd leren we dat de spoorwegmaatschappij veel vrouwen op belangrijke posities zette. 'Had niks met emancipatie te maken,' schampert Íñigo. 'De directeurs - allemaal mannen - gingen ervan uit dat vrouwen harder werken en minder zuipen. En ze zeurden niet over de lange werkdagen.'

CHAGRIJN TER VERMAAK

Bar La Plaza in Santa Cruz de Campezo is een van de schaarse lunchmogelijkheden en route. Het is een klassiek Spaans restaurant op de eerste etage met tl-verlichting en plastic op de tafels. Prima eten. Het chagrijn van de bediening ligt er zo dik bovenop dat het entertainment wordt. Ongemerkt zijn we Navarra binnengefietst. Nog 30 kilometer naar eindpunt Estella. De pelgrim- en wijnstad heeft een paar fraaie oude straten, bruggen, kerken en veel Camino de Santiago-gangers op slippers. Het oude station aan de rand van het centrum is tevens vertrekplek voor de bus terug naar Vitoria. Maar eerst een biertje met een flink stuk *tortilla de patata*. Want een ei hoort erbij. ■



SABER MÁS VITORIA-GASTEIZ



MINIWIKI

Van de Baskische hoofdstad Vitoria-Gasteiz is in het buitenland weinig bekend. San Sebastián, Bilbao, Guernika en Rioja zijn de bekende troeven. Wie naar Vitoria wil, moet van het gebaande pad af.

Vitoria sleepte als eerste Spaanse stad in 2012 de titel Green Capital of Europe binnen. De stad is letterlijk omringd (Anillo Verde) en dooraderd met groen. De in andere Spaanse steden zo aanwezige verkeershectiek lijkt te ontbreken. Er is zelfs ruim baan voor de fiets. De licht oplopende **Plaza de la Virgen Blanca** is het middelpunt. Vanaf hier zijn de meeste bezienswaardigheden, musea, winkels, bars en restaurants binnen loopafstand, meestal over autovrije boulevards en boetiekrijke straatjes.

VERVOER

Vitoria-Gasteiz ligt op anderhalf uur rijden van de Franse grens op de weg naar Burgos, Valladolid en Salamanca. Drie kilometer ten noorden van het stadshart is een gratis camperplaats. KLM, Iberia en dochter Vueling vliegen in 2 uur rechtstreeks op Bilbao en vanaf Bilbao rijd je in drie kwartier naar Vitoria-Gasteiz. Vueling is vanaf Schiphol met prijzen vanaf €90 per retour de goedkoopste (met ruimbagage €120; fiets +

€90). Ze vliegen ook vanaf Rotterdam (vanaf €150) en af en toe vanaf Eindhoven. De hogesnelheidstrein AVE, die de drie grootste Baskische steden verbindt, zal niet eerder dan in 2019 in Vitoria aankomen. Tot die tijd is een busrit van 2 uur (€7-10) vanaf het vliegveld van Bilbao de meest voor de hand liggende route (overstap in Bilbao). Met een taxi ben je er binnen het uur (€60-80).

Met een hotel in het centrum zijn alle bezienswaardigheden binnen loopafstand. Om de Anillo Verde of de Salburua-wetlands te verkennen is een fiets fijn. Actíivate en Álava (zie webadressen) verhuurt ze vanaf €7 per dag. Dit is ook het adres voor andere sportieve uitstapjes in de wijde omgeving. Er gaan dagelijks drie 'snelle' bussen tussen Estella en Vitoria: 8.30, 16.15 en 20.45 uur (duur 1.15 uur). De fiets mag gratis mee als er plek is (normale bagage gaat voor).

WANNEER

In Vitoria-Gasteiz en de provincie Álava zijn de temperaturen aangenaam tussen mei en oktober. In de winter kan het koud zijn en ook sneeuwt het er regelmatig. Noordwest-Spanje is beduidend natter dan de rest van het land.

VERBLIJF

In Vitoria sliepen we in het **NH Canciller Ayala** op 500 meter van de Plaza. Onaantrekkelijke gevel, fijne kamers aan de achterkant met uitzicht op de bergen. Slapen kun je er al vanaf €56. Ontbijten doe je beter in een barretje om de hoek. Halverwege de fietsroute zijn twee overnachtingsopties: Rurale luxe in **Hotel Mendi Green** in het bergdorpje Bujanda vlak bij Antoñana. Tweepersoonskamer €50; driepersoonsappartement €55. Ontbijt €7 p.p.; halfpension €25. Iets eenvoudiger, maar nog steeds uitstekend comfort in kleurrijke kamers in **Hotel Restaurante Los Roturos**. Tweepersoonskamers inclusief ontbijt €55. In het pilgrim- en wijnstadje Estella (aan het einde van de route) viel ons oog op **Hospedería Chapitel** naast de San Miguelkerk. Tot in de puntjes gerestoureerd met veel historische details. Vier sterren. Vanaf €80.

INFORMATIE

Voor meer informatie en een interactieve kaart:
www.bit.ly/AlavaBici
www.multiurl.com/ga/ArteDeHuevo