



# Ibiza

*Turisté a cestovatelé sice považují tento ostrov hlavně za destinaci nekonečných párty, ale pro místní představuje něco zcela jiného – ostrovní krajinu plnou starobylých vesnic s typickou trikolórou červené půdy, zelených kopců a modrého moře.*

TEXT: ELIZABETH DAYOVÁ • FOTOGRAFIE: MYLES NEW





Elizabeth Dayová, autorka tohoto článku, právě pracuje na terase statku Can Martí

sladký sirup. „Pořád musím na procházkách něco jíst,“ říká s úsměvem. „Ale pořád se na nich i něco učím.“

Vypadá to, že Ibiza s barevnou krajinou a bohatou úrodou existuje v úplně jiném univerzu než hedonistické baleárské hřiště, za kterým sem často jezdí mladí Evropané. Na severu ostrova je dokonce pořád území, které je takřka nedotčené a spirituálně zcela oddělené od vzkvétající klubové scény v San Antoniu. Pro ostrovní venkov jsou typické větrem ošlehané útesy, bílé vesnické kostelíky a údolí ochlazená mořským vánkem. Je to pořád ta Ibiza, které kdysi Řekové říkali „borovicemi posetý ostrov“, úrodná země, kde je téměř každý kousek půdy posetý ovocnými stromy, které plodí fíky, kdoule, citrony, karob a mandle, takže vzduch je plný vůní dozrávajících plodů. Barevná trikolóra, kterou Juan zmiňoval, je přítomná úplně všude. Třeba na 400letém statku Can Martí spatříte všechny barvy najednou.

Dům je zde obehnan 16 hektarovým pozemkem, na kterém se pěstují rajčata, brambory a granátová jablka. Když se zadíváte na zahradu, uvidíte spálenou rudou půdu (obsahuje hodně železa, proto je červená), kterou pokrývá hustý zelený porost a nad tím vším nádherně modrá obloha. Do Can Martí dojedete po hrbolaté cestě. Statek nabízí ubytování nedaleko vesnice Sant Joan de Labritja. Hlavní budova byla zrekonstruována za pomoci tradičních technik, takže kamenné zdi do okolí zcela zapadají. Statek vypadá, jako by tu vyrostl ze země uprostřed lesa a zdobí ho spousta krásných barev: růžové hyacinty, purpurové divoké gladioly a orchideje s okvětními lístky ústřicové barvy. „Chceme zachovat duši tohoto místa,“ říká Isavelle Brantschenová, která se sem v roce 1994 přestěhovala z rodného Švýcarska i s manželem Petrem. Podobně jako Juan, i ona se cítí spjatá s trikolórou adoptované domoviny... Kolem opáleného obličeje se jí vlíní zrzavé kudrlinky, o kterých říká, že takhle zrudly až poté, co se přestěhovala do této krajiny rudé půdy. „Ringo se taky přizpůsobil místním barvám,“ říká a ukazuje na psa pískové barvy, téměř stejného odstínu, jako kamenné dlaždice, na kterých leží. „Když jsme ho kdysi našli na pláži, jak se toulá a neví kudy kam, byl černý. Podívejte se na něj teď...“ Ringo si ale pochutnává na oschlém kusu olivového chleba a své barvě ani nám nevěnuje žádnou pozornost. ➔

a zelená,“ vysvětluje, když do sklenic dolévá další dávku vína. „Kopce jsou zde pořád zelené. Hlína je červená a obloha a moře jsou modré.“

Juan strávil mezi těmito třemi barvami celý život. Narodil se zde před více než sedmdesáti lety, na pozemcích vinice Sa Cova ve zchátralé kamenné budově na mírném kopci. Jeho otec byl farmář a choval kuřata a dobytek. Vinice zde nebyly prioritou až do roku 1990, kdy statek převzal Juan. Ale pamatuje si, že už když byl chlapec, často si na procházkách po statku utrhal sladké bobule hroznů. „Pořád jsem něco jedl,“ směje se. Později dělá Juanovi společnost na procházce po vinicích, během níž kontroluje, jak se jim daří. U jednoho kořene se sehne k zemi a utrhne střípce černých hroznů odrůdy Monastrell. Když je ochutnám, mám pocit, že se mi na jazyku rozlévá



## „Vzduch je provoněn dozrávajícím ovocím.“

400 let starý statek Can Martí  
 NAHOŘE: Isabelle Brantschenová statek vede s manželem Petrem a psem Ringem (vlevo)  
 NAHOŘE VLEVO: Výrazná půda na Ibize je bohatá na železo a daří se v ní granátovým jablkům i fazolím (vpravo)  
 Opuncie dovezli na ostrov španělsí dobyvatelé, kteří je pěstovali v amerických koloniích



**J**UAN BONEST POZVEDNE skleničku s vínem a ve světle ostrých slunečních paprsků si prohlíží její obsah. Naklání ji ze strany na stranu a pak si s výrazem čiré blaženosti ze sametově červeného nápoje usrkne. Sedí za dlouhým stolem na terase s výhledem na rodinnou vinici a nadýchané bílé kadeře mu štěpají silný vítr. Všude za ním se táhnou řady zelené révy s listy prosvětlenými odpoledním sluncem a kmeny stoupající z okrově červené půdy. Nad tím vším se sklání kobaltové nebo s blankytně modrými oblaky a vzduchem se nese vůně anýzu a divokého česneku. Juan si sklenku opět přiloží k ústům, usrkne si přesné množství a chuť tekutých hroznů chvíli drží na jazyku a v koutcích úst. „O Ibize říkáme, že je tříbarevná – červená, modrá







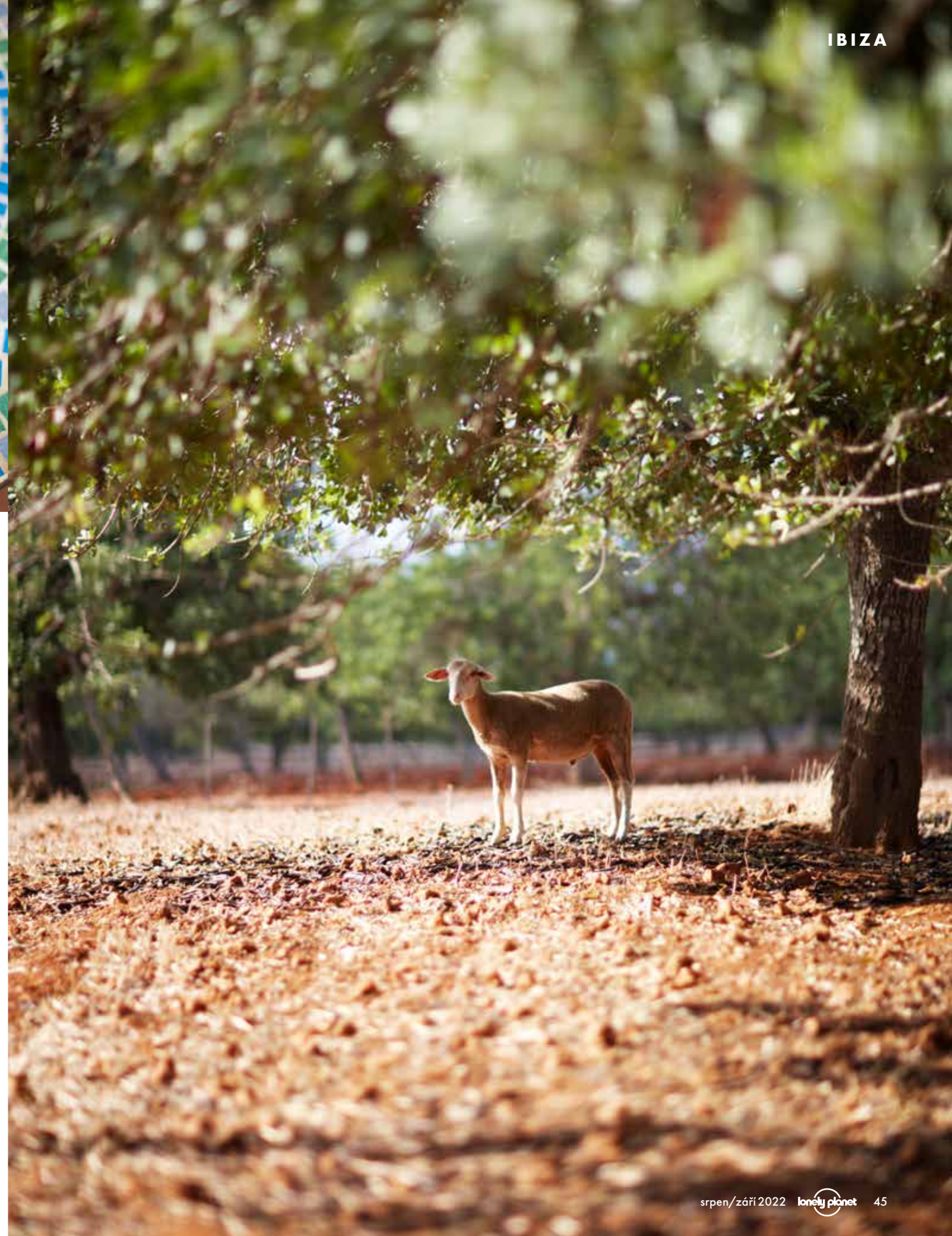
NAPROTÍ: Zelená barva na Ibize je typická pro všechny vinice a ovocné sady  
NAHOŘE UPROSTŘED: Maria a Vincente Cordonovi vyrábí sýr  
NAHOŘE VPRAVO: Místní šunka sobrasada a víno v centru Agroturismo Vinya d'en Palerm

## „Kvůli hostům jsme se moc měnit nemuseli. Vždy to tu vypadalo takhle.“

**S**ilnice, která se táhne západně od Can Martí, křížuje množství údolí lemovaných siluetami mandlovníků. Z času na čas vede i přes malou vesnici, jako třeba Sant Mateu, která vyrostla uprostřed olivových hájů. Kromě bílého kostela na kopci v ní toho ale moc není. Když se pak silnice ostře stočí doleva, do zorného pole se cestovatelům dostane restaurace Can Cires. Když jsme sem přijeli, majitelé právě natírali venkovní zdi, jelikož na dveře klepala blížící se fiesta, která oslavuje patrona vesnice. Všechny 40 obyvatel vesnice se u této příležitosti sejdou, zpívají, tancují a opékají prasátko. Hlavním cílem majitelů restaurace Can Cires Victorie Mari Torresové a jejího manžela Francise je příprava ibizských pokrmů z místních sezonních ingrediencí. Kozí sýr třeba kupují od manželského páru Marie a Vincenta Cordonových, kterým je již přes osmdesát. I v tomto věku ještě vyrábí slaná hladká kolečka sýru, která jsou pokaždé neuvěřitelně čerstvá a jemná. Žijí několik

kilometrů od restaurace směrem do vnitrozemí. „Sýr vyrábíme již 60 let,“ vysvětluje Maria. „Cítíme se díky tomu pořád mladí.“ Aby nám to dokázali, Vincente, bývalý tanečník, předvede několik výkopů a tanečních čísel. Specialitou Can Cires je pokrm „crostas con tomate“, křupavé krajíce chleba podávané s čerstvými rajčaty a olivovým olejem. „Je to jídlo z období, kdy se chleba pekli čtyři nebo pětkrát ročně,“ vysvětluje Victorie, když nám crostat servíruje na plytké terakotové míse se šťavnatými kousky rajčat. „Vždy si na přípravu chleba vybrali slunečný den bez deště, aby bylo dřevo suché. Bochníky pak měli na celé měsíce. Když si připravovali crostas, vzali jeden bochník, roztrhali ho a pak ho znovu pekli, aby byly kousky křupavé.“ Po jídle nám na stole přistanou láhev místní alkoholické speciality – hierbas. Je to silná směs 14 různých druhů bylin včetně fenýklu, rozmarýnu a citronové trávy. Když ho polknu, na zadní stěně krku cítím, jako bych měla šok po zásahu elektrickým proudem. Chutná trpce i sladce najednou.

Uvědomím si u toho, že i když mě sem zavedla zvědavost a touha dozvědět se více o místní červené půdě a produktech, které z ní rostou, nakonec jsem se ponořila i do zelené barvy, kterou Juan tolik opěvoval – bylinky v láhvi mají barvu mechové zelené, která pokrývá borovicové lesy a vinice všude kolem nás. Tady na nejsevernějším cípu ostrova roste hustá réva s větvemi obsypanými velkými hrozny, které jsou již připraveny k sběru. V Agroturismo Vinya d'en Palerm v Sant Miquel žije farmářská rodina Palermů, kteří zde půdu obhospodařují již od roku 1898 a taky si vyrábí vlastní víno. Chlív u domu majitelé nechali zrenovat a jsou v něm čtyři čisté a útulné pokoje pro hosty, kteří sem rádi jezdí za dobrým červeným vínem a výhledem na západ slunce. Marie Palermová podává na statku snídaně s úžasně pikantní marmeládou, domácími fíky, melouny a rajčaty. „Kvůli hostům jsme se moc měnit nemuseli,“ vysvětluje Mariina dcera Neus. „Nepotřebovali jsme to – vždy to tu vypadalo takhle.“ ➔







ZLEVA: Pedro Mari s dcerou Mariou z Can Curreu; pouliční prodej melounů; nedaleká zátoka Pou d'es Lleó

## „Jak Marie vypráví příběhy ze statku, na nebe padá soumrak. Obloha zbledne do růžova a počmárá ji několik pásů ohnivé červené.“

**I**když v mnoha částech Ibizy se rozvíjí masový turismus, ibizský venkov si pořád zachovává svou tvář. Malý záliv Pou d'es Lleó kousek od Sant Carles je na míle vzdálený pláží plným lehátek a davů na jihu. Dostat se k němu dá jen po prашné stezce, která se klikatí podél světle modrého moře. Do skal na pobřeží jsou zabudovaná dřevěná mola, po kterých rybáři brzy ráno snadno dostanou lodě do vody. Když ostrov v roce 654 před n. l. dobyli Féničané, sídlil zde významný přístav. Pak ale Ibizu dobyli Maurové a z této části pobřeží se stala významná obchodní lokalita. Náznaky islámského vlivu jsou zde vidět doteď. V Can Curreu, jedné z prvních agroturistických destinací, má všech 17 vstupních dveří do pokojů kliku ve tvaru Fatiminy ruky. Fatiminu ruku nebo Hamsu je často vidět po celé severní Africe a na Středním východě. Lidé v těchto oblastech věří, že odhání zlé duchy, a své jméno dostala po sou-

citné dceři proroka Mohameda. Jádrem Can Curreu tvoří 500letý statek s bílými stávkami orámovanými obrovskými růžovými popínávkami bugenvileami. V rukou rodiny Mariových je statek již celé generace. Současný manažer Vicente Mari si ještě pamatuje, jak zde na statku pracoval jeho pradědeček. Od hlavní budovy se spirálovitě zvedá stezka, která vede k tradičně postaveným jednopodlažním penzionům na kopci. I Vicentův 81letý tatínek Pedro pořád žije na statku. Stará se o kuřata a koně a taky o úrodnou zeleninovou zahradu. Produkty z ní se pak využívají v restauraci Can Curreu. Třeba citrony jsou hlavní ingrediencí sametově hebkého sorbetu, který se zde podává jako desert. Pedrův větrem ošlehaný obličej je hnědý jako mandlová slupka. „Vypadám, jako by mi bylo sto,“ říká s úšklebkem a ze záhonu odtrhne pár lístků bazalky. „Ale snažím se držet v dobré formě.“ Jeho dcera Maria ho poslouchá a souhlasně přikyvuje. „Nic z tohoto dělat nemusí, ale pořád cítí, že je to

jeho farma,“ vysvětluje s dojetím. Maria si vzpomíná, jak se jako malá ukrývala ve větvích mandlovníků, když ji matka sháněla, aby si o odpolední siestě přišla dovnitř odpočinout. Jak Maria vypráví příběhy ze statku, na nebe padá soumrak. Obloha zbledne do růžova a počmárá ji několik pásů ohnivé červené. V ruce mám pořád pár lístků divoké bazalky od Pedra a když jeden z nich rozžvýkám, po ústech se mi rozlejí silné zemitě chutě. Barvy Ibizy jsou najednou všude kolem mě – v mých ústech, ve vůních ve vzduchu, před mýma očima. Odstíny oblohy postupně začnou splývat v jednu barvu, jako by je smíchal štětec ve vodě. A pak, za zvuků Mariina hlasu a s chutí bazalky pořád na jazyku, padne na statek a zbytek ostrova tma. ☺

**ELIZABETH DAYOVÁ** je ceněná novinářka, která pracuje zejména pro Observer. Napsala také román Scissors Paper Stone.

## PUŠŤTE SE DO TOHO

### Ibiza



Voňavá Ibiza leží jen kousek od nás, ale i přesto nabízí slunečné dny po většinu roka. Pokud si na ni vyhradíte pár dnů, budete mít dost času na výpravu za všemi jejími barvami – červenou, zelenou i modrou.



### ZÁKLADNÍ INFORMACE

#### Jak se tam dostat

Z Prahy se na Ibizu dostanete s jedním mezipřistáním, z Vídně to jde se společností Ryanair za 2 hodiny a 40 minut přímo (ryanair.com).

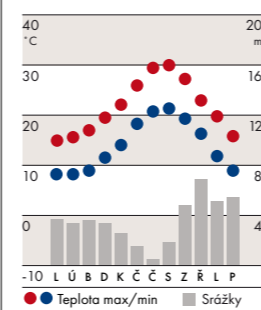
#### Jak cestovat po ostrově

Společnosti Europcar, Avis a Hertz pronajímají auta přímo na letišti. Pronájem auta na týden začíná na 150 €/3 700 Kč. Jízdní řád autobusů si můžete stáhnout na ibizabus.com.

#### Další informace

Na stránce [ibiza.travel](http://ibiza.travel) najdete v šesti jazycích spoustu dalších tipů na výlety po ostrově.

#### Klima



#### SLOVO NA ZÁVĚR

„Když jsem poprvé navštívila Ibizu, zamilovala jsem se do ní už hodinu poté, co jsme přistáli. U nových návštěvníků to bylo běžné.“

**Irma Kurtzová,**  
spisovatelka



### KRÁT JINAK



Terakotové Can Martí

#### Červená



Odpočinek ve Vinya d'en Palerm

#### Zelená



Pobřeží kolem Sant Carles

#### Modrá

#### Ubytování

**CAN MARTÍ** je 16hektarový statek uprostřed lesa s úrodnou půdou. Nabízí ubytování ve čtyřech pokojích s venkovním posezením ve stínu fíkovníků. V okolí jsou zahrady, turecká vodní lázeň hammam a obchod s domácími produkty (canmarti.com).

Rodinný agroturistický penzion **VINYA D'EN PALERM** stojí uprostřed vinic poblíž Sant Miquel. Juan Palerm zde víno vyrábí kvalitně a pořád v malém. Pokoje jsou v přestavěném kravině (vinyadenpalerm.com).

**CAN CURREU**, jedno z prvních agroturistických center na ostrově, najdete na severovýchodním pobřeží Ibizy. Pokoje jsou roztroušeny po 700letém statku a v přílehlé restauraci se připravují jídla z domácích surovin (cancurreu.com).

#### Jídlo

**CAN CIRES** v Sant Mateu je místní restaurace v rukou lidí, kteří se o ibizské kulinařské dědictví starají s vášní. Ochutnat zde můžete tradiční recepty jako crostas con tomate (cancires.com).

**BAR ANITA** je centrem komunity Sant Carles už od momentu, co byl v 70. letech tento bar s restaurací otevřen. Patří k němu i příjemná terasa pod holým nebem (Bar Anita, Plaza de la Iglesia, Sant Carles; 00 34 971 335090).

**CAN BERRI VELL** stojí ve vesnici Sant Augusti na kopci. Návštěvníci restaurace večer pod modrou oblohou na nádvoří ze 17. století. Ke specialitám zde patří ibizské vejce s místním uzeným masem a divokými houbami (canberrivell.com).

#### Aktivita

Víno se na Ibize začalo vyrábět již v 7. století před n. l. Juan Bonet v tradici pokračuje ve své vinici **SA COVA**. Pěstuje několik druhů hroznů včetně Syrah, Moscatel a místní odrůdy Monastrell, kterou využívá na výrobku pikantního rosé (Sa Cova Vineyard, Sant Mateu d'Albarca; 00 34 971 187046).

**SÍŤ CYKLOSTEZEK** na Ibize vás provede vinicemi i po kopcích. Oficiální trasy najdete na stránce [ibiza.travel/en/rutas.php](http://ibiza.travel/en/rutas.php). Kola si můžete pronajmout v Ibiza Sport (ibizasport.com).

**POU D'ES LLEÓ** je izolovaná zátoka na severovýchodě ostrova, daleko od přeplněných pláží Sant Antoni. Tato malá pláž je lemovaná rybářskými chatkami a skalními útvary. Lehátka byste tady hledali marně. Pokud sem budete chtít zavítat, následujte cedule k vesnici Sant Carles.