



Я был в этом крае дважды. Первый раз, пустившись с товарищем на разведку 4 мая 2014-го, мы за час на своей машине добрались от Салоу до Гратальопса (Gratallops). И хотя ближайший от Приората город на пути от побережья — стоящий в долине Фальсет, мы его проехали и по указателям отправились в неофициальную столицу винной провинции. Гратальопс — целиком каменный городок в горах, в котором постоянно живут лишь 250 человек.

Здесь есть несколько трёхзвёздочных гостиниц, рестораны и винные магазинчики. Добавьте к этому старую действующую церковь с колокольной в центре города и детскую игровую площадку — список достопримечательностей исчерпан. Но! Прогуляться неспешно по каменным улочкам этого старого города надо с тем, чтобы почувствовать совершенно иную атмосферу и другой ритм жизни. Здесь никто и никуда не спешит. Вот стайка детей-дошколят играет с дворняжкой, которая совершенно не обращает внимания на кошек. Вот дремлющий в кресле старик с сигарой. Вот бабка в платке развешивает на верёвке за окном бельё. В стены домов вмонтированы цветочные горшки, в которых буйство всех

возможных оттенков. Где-то через час пребывания в Гратальопсе ты понимаешь, что время остановилось.

В ресторанчике, который держат потемневшие от солнца бабка с дедом, меню нет. Но не переживайте — голодными вы не останетесь. Вам сразу поставят на стол бутылку горной воды, свежий хлеб, оливковое масло и горсть свежайших разнокалиберных оливок (которых вы больше нигде и никогда не попробуете), а уже потом станут объяснять на всевозможных языках, что сегодня есть на кухне. 4 мая было каре из ягнятины, салат из спаржи с помидорами, початок кукурузы и жареная картошка. Добавьте к этому предложению бутылку прекрасного вина из собственного виноградника и наслаждайтесь панорамой, которая открывается из окна на десятки километров. На двоих такой предельно экологичный обед «мишленовского» уровня обошёлся в €30. Ещё двадцатку мы с товарищем оставили «на чай». Неделю спустя я вернулся в это местечко с женой и ребёнком, и меня встретили как родного. К ягнятине на кухне, к слову, добавились речная форель и салат с козым сыром — вот и все отличия.

