



EN SANN VINDRÖM MOT ALLA ODDS

I de andalusiska bergen där romarna en gång gjorde vin har en svensk förverkligat sina drömmar. **Han gör sitt eget vin som talande nog heter just drömmar – Sueños.** En dröm som blivit både prisbelönt och fått sin egen ursprungsbeteckning.

Av URBAN NILMANDER Foto CARIN TEGNER

ANDALUSIEN HAR knappast gjort sig känt för kraftiga rödviner. Det har mest handlat om söta Malagaviner eller sherry från Jerez.

Det ska antagligen till en galen svensk för att ens försöka göra vin på **Tempranillo** så långt söderut. De riktigt högklassiga spanska tempranillovinerna kommer ju mest från norra Spanien, som Ribera Del Duero eller Rioja.

– Flera duktiga vinkännare har trott att mitt vin **Sueños** kommer från Ribera Del Duero. Och det är väl ett gott betyg, säger *Rickard Enkvist* och ler nöjt.

Hans galna satsning som började för elva år sedan har burit frukt. Förra året vann han i stark konkurrens med spanska odlare en tävling i Ojén. Och nyligen fick han en **DO, Denominacion de Origen**; en kvalitets- och ursprungsmärkning som kan sättas på flaskan. Namnet blir **Sierras de Malaga** och vinerna kan klassificeras som Crianza, Reserva och Gran Reserva.

– Med det har vi tagit steget upp i vinsocieteten. Det känns förstas väldigt kul och inspirerar oss att bli ännu bättre, säger Rickard.

MALMÖBON RICKARD ENKVIST lämnade Sverige 1988. Då hade han gjort goda affärer på fastigheter och byggprojekt. Han hade också startat ett medibolag med kontor runt om i Europa. Rickard flyttade först till Belgien och senare till London.

Bolaget börsintroducerades och under fem år reste han kors och tvärs över jordklotet.

– Så fort jag fick tid över besökte jag vingårdar i Australien, Sydamerika, Sydafrika, USA, Frankrike och Spanien, berättar han.

Till Spanien, eller rättare sagt Andalusien, kom han första gången 1979. Ett nymornat Spanien som precis vaknat efter Francos långa diktatur.

Under den här tiden blev Rickard stamkund hos de fina, men då okända, vingårdarna i norra Spanien. Mest förtjust blev han i Ribera Del Duero, i synnerhet den **Tinto Pesquera** som kom från **Bodega Alejandro Fernandez**. Ett vin som bara några år senare fick 98 av 100 möjliga poäng av vingurun Robert Parker. Rickard Enkvist köpte 4 000 flaskor 1986 och började bygga upp en ansenlig vinsamling.

Det var under en av dessa inköpsresor som en av vingårdarnas ägare surnade till på alla frågor om vinodling och tyckte att han borde försöka själv istället.

– Det där slog rot och har funnits som en dröm under åren. Men det var faktiskt först när jag började inse att jag behövde ett bra ställe att förvara alla mina viner på som det föll på plats, berättar Rickard.

Under många år i södra Andalusien hade Rickard åkt runt i bergen kring **Gaucin**. I början av 90-talet hittade han en naturlig

katakomb utanför byn som kunde bli perfekt för vinlagring.

– Då dök tanken upp på att göra vin själv. Det är en bra plats för vinodling, västlig sluttning, hela 650 meter över havet, det är snö på vintern och dessutom har vi Atlantvindarna som svalkar i det annars mycket varma klimatet. Det enda som oroade mig var om Tempranillo skulle fungera i södra Spanien, säger han.

RICKARD BLEV EN verlig pionjär. **Bodega Cezar** är den enda vingården i Gaucin och här har inte odlats vin sedan romartiden.

1998 sattes de första rankorna och samtidigt byggdes hans stora fastighet klar ovanför med ett slottsliknande hem, en liten kyrka efter grekisk modell och förstas ett vineri.

De första skördarna togs 2002 och 2003. Det mesta slängdes. Men 2004 hände något.

– Den årgången vann vi första pris med i Ojén i konkurrens med 32 andra odlare, så det var ju fantastiskt. Vi tyckte att det var ett ungt vin och vi hade aldrig trott att vi skulle nå så långt. Det var som att vinna en Oscar, säger Rickard Enkvist.

Vi är han själv och vinmakaren *José Manuel Cabañas* från Cadiz, som berättar att man arbetar ambitiöst och hantverksmässigt i vineriet. Produktionen ligger idag på på 15-20 000 flaskor per år men då ingår det vita **Eleonor**, dessertvinet **Sofia**, det lite enklare röda **Greta** och ytterligare ett vitt, **Astrid**.

– Jag vill inte att det här ska bli större. Jag är pensionär och brukar säga att sysselsättning är bra så länge det inte urartar till arbete, säger Rickard Enkvist.

PARET RICKARD OCH *Inga-Lill* Enkvist bor i vanliga fall i Schweiz och stora delar av året sköts hus och trädgård av personal på plats. Till skörden i september/oktober är paret tillbaka.

Odlingen är på tre hektar och allt måste skördas på en dag. Toppvint Suenos lagras ett år på fransk ek, sedan ytterligare ett år på flaska innan det säljs. Men inte i Sverige, än så länge.

– Jag letar efter en importör. Men samtidigt får man vara realist, på Systembolaget säljs 90 procent av alla viner för under 90 kronor och Suenos kommer att ligga betydligt högre, säger han.

Den galne svensken har börjat bli accepterad i byn och dess närhet.

– I början var det nog inte många häromkring som trodde på vinodling och bodega häruppe. Men nu kan vi faktiskt sätta ”ett vin från Gaucin” på etiketten när vi fått vår DO och det har gjort många Gaucinbor stolta, säger han.

För vin liksom de flesta spanska matprodukter – olivolja, skinka, ostar – menar reklammannen Rickard Enkvist att bristen på internationell framgång är en blandning av underskattning och dålig marknadsföring.

– Spanskt vin är fortfarande underskattat, och det handlar förstås om att fransmännen länge dominerade vinmarknaden och berättade hur vinerna skulle vara och smaka. Tyvärr räcker det inte med att göra bra produkter – man måste berätta att de är bra för att bli framgångsrik, slutar Rickard Enkvist.



Inga-Lill och Rickard Enkvist delar sin tid mellan Schweiz och byn Gaucin i Andalusien, där de gör vin. Men det ska vara i liten skala – sysselsättning får inte urarta till arbete, deklarerar Rickard bestämt.

BODEGAS CEZAR

Rickard Enkvists vingård tar emot besökare efter förfrågan. Grupperna kan vara från 10 till 25 personer och under besöket ingår vinprovning, visning av vingården och tapas. Vin finns att köpa i en liten butik på gården. Bodegan ligger lite utanför byn Gaucin, en vacker by som nås via Manilva eller San Roque vid kusten eller från Ronda i norr. Se enkvistwines.com