



Inga-Lill och Rickard

# Jakten på det perfekta vinet

- I bästa olympiska stil

## En intervju med Rickard Enkvist Av Mugge Fischer

De medaljer som de amerikanska simmarna, rumänska gymnastikflickorna och kenyanska löparna får överräckt vid de olympiska spelen vinnas bara genom en ihärdig och hård träning, en specifik talang samt planering. Och det krävs mycket för att nå upp på pallen - det sker inte av sig själv, varken i sportens värld eller i näringslivet, som exempelvis vinbranschen.

De många medaljerna som Rickard Enkvist, ägaren av Cézard Bodegas, i nästan olympisk stil och antal, hämtar hem i de stora nationella och internationella vintävlingarna är också bara möjligt genom hårt arbete, kunskap och känsla för kvalitet samt en strävan efter perfektion.

"När man har vunnit en medalj sätter man sig inte med armarna i kors och

slappnar av. Man njuter av det, självklart, och upplever en stor glädje över att vinet har fallit i domarnas och konsumenternas smak. Ens självtillit blir stärkt, och man får energi att fortsätta", säger Rickard Enkvist, då vi en regnig dag i januari besöker Rickard och Inga-Lill i Gaucín, för att höra vad han gör med sina vinstockar och druvor, tillsammans med sin enolog José Manuel Cozar

Cabañas, som förberett flaskorna med de goda vinerna till de många tävlingarna. "Medaljer är trevliga och gör att allt fler känner till våra viner och vill smaka dem, men det är i grund och botten vinet som är det viktigaste!" Och jakten på det perfekta vinet fortsätter med Rickard Enkvist som katalysator i processen.

### **Vilket ögonblick, rent vinmässigt, var speciellt för dig under 2009?**

"Iberwine var en mycket viktig tävling där mer än 4 000 internationella viner deltog och där det bara utdelades 100 priser och Enkvist fick en fin silvermedalj för vinet Sueños. Att delta i tävlingar är som att gå upp för en trappa. Man deltar först på lokal nivå, därefter regionalt, nationellt och till sist på internationell nivå och målet är för många att bli omskrivna och uppnå mer än 90 poäng hos antingen Wine Spectator eller den amerikanska vinkritikern Robert Parker." (Red: En av världens mest inflytelserika vinkritiker). Under 2010 är det för närvarande planerat att delta i tävlingar i Bryssel, Stockholm och Sevilla.

Vingården ligger mitt i en skyddad nationalpark och det finns inget lantbruk inom flera kilometers omkrets som använder besprutningsmedel eller konstgödning som kan spåras i vinstockarna hos Enkvist, CO<sub>2</sub>-utsläppen är också lika med noll. Så rent produktionsmässigt har Enkvist inga planer på att bli officiellt ekologiskt, vilket skulle betyda fler kontroller, mera papper och tillstånd. Och så som lagstiftningen för närvarande är vad gäller ekologi kan man inte omedelbart gå från icke-ekologisk produktion till ekologisk. Har man en gång använt någon form av besprutningsmedel kan det inte godkännas som ekologiskt, med mindre än att man väljer att röja hela området och återplantera vinstockarna.

### **Vilka nyheter kan vi förvänta oss från Enkvist under 2010?**

"Vi är i färd med att förbereda ett nytt vin, Sueños Family, som har 2 år på franska ekfat och därefter ett år på flaska, och det är planer på att 2011 introducera en Sueños crianza, en Últimos Sueños samt en Gran Reserva. I övrigt arbetas det på ett vin av 100 % Petit Verdot och det kommer återigen att bli möjligt att köpa den speciella Champagne, som Enkvist importerar på flaskor från den franska champagneproducenten Florent Bergeronneau-Marion, och i år ska man också kunna få denna Champagne som rosa och blanc de blanc."

På Costa del Sol finns det väldigt många som känner till vinerna från



Rickard Enkvist, Inga-Lill Jonsson, Francisco Rueda, Miguel Sanchez, visar med stolthet diplom och medaljer.



Inga-Lill med guldmedaljen från Premio Mezquita för Sueños 2006.

Enkvist, och sedan november 2008, när vingården öppnades upp för besökare, har drygt 1 000 personer varit på besök och sett vingården. I Rickards planering för 2010 ingår också ett mer funktionellt kök och en inglasad terrass, så det finns något för besökarna att se fram emot - förutom den storslagna naturen och själva vingården. Vinerna från Enkvist kan köpas i Spanien, Sverige och

Danmark. Besöker du vingården kan du förutom vinerna också köpa honung och senare i år även vinäger från Enkvist. Lokalt har Enkvist från att bli kallad El Sueco Loco, vunnit mycket respekt för de resultat han uppnått och när man talar med invånarna i Gaucín och nämner vinerna från Enkvist, svara de stolt: "Ja, det är vårt vin". Om Rickard anonymt besöker restauranger i området och det rekommenderas vin från Enkvist, säger han: "Ja, jag vet, det är mitt vin", får han omedelbart som svar: "Nej, det är vårt vin, Vinos de Gaucín". Och man kan med rätta säga att Enkvist Viner har satt Gaucín

på kartan, och även om han helst inte vill erkänna det är Enkvist Bodega en av de platser som drar mest folk till Gaucín årligen.

Förutom vinaktiviteter är Rickard också igång med sin bok "The Dreamfactory". Vi frågade intresserat om projektet och när vi kunde förvänta oss att boken blir publicerad. Enligt Rickard själv får vi nog vänta till 2012 - det mesta är skrivet, men arbetet med att redigera och välja ut det väsentligaste är inte klart, så vi får tålmodigt vänta några år till.

Vill du veta mer om Enkvist så besök: [www.enkvistwines.com](http://www.enkvistwines.com) eller [www.vinosdegaucin.com](http://www.vinosdegaucin.com)

## **2009 vann viner från Enkvist priser i följande tävlingar:**

**Guldmedalj, Cinve för Sofia 2007**  
**Guldmedalj, Premio Mezquita för Sueños 2006**  
**Silvermedalj, Premio Mezquita för Sofia 2006**  
**Silvermedalj, Iberwine för Sueños 2006**