


SYDKUSTEN

19 mars 2008



På Bodega Cezar framställs tre olika viner; det vita Eleonor gjort på Moscatel och Chardonnay, det röda Sueños gjord på Tempranillo, och det söta Sofia, hundra procent Moscatel. Foto: Carin Osvaldsson

 [Köp bilden]

Publicerad 2008-03-07 07:59:00

Enkvist återupplivar romartraditionen

SVENSKKOLONIEN Det finns ingen plats på jorden där romarna slagit sig ner, som inte kan erbjuda vatten och vin. Det var Rickard Enkvist säker på när han bestämde sig för att förvandla, inte vatten till vin, men dock sina drömmar till vin, Sueños. På en karg bergstopp i Gaucín, många århundraden efter romarna, planterade han sin första amerikanska rotstock 1998. På den ympade han sedan vinrankor. Tio år senare är denne svenske mediamogul Gaucíns ende vinodlare. Vingårdens namn? Cezar så klart

Första gången Rickard Enkvist kom i kontakt med vin var han fem år. Fadern gjorde Madeiravin från frukt i trädgården, ett riktigt bra sådant minns Rickard, som var med och hjälpte till att tappa på flaskor. Till nästa möte hade han hunnit bli något äldre.

– Vi hade föräldrafri träff hos en kamrat till mig, vars far hade en stor vinkällare. Vi lyckades smita in och öppna dörren. Det var fantastiskt!

Rickard ler pillimariskt. För en äkta vinälskare är det förstås den yttersta drömmen, en egen vingård. Han försöker förklara sin entusiasm, som knappast bara handlar om att dricka gott.

– Att gå till Systembolaget, köpa och hälla i sig ett helrör, är inte så spännande, säger han. Det är en annan sak att besöka vingården, ursprunget, smaka av och plocka ut din flaska.

– När du sedan tar fram en viss årgång minns du precis hur

Fler bilder:



det var; vädret, vem du träffade, hur det såg ut och alla övriga detaljer runt omkring, just när du köpte vinet.

Allt detta är av stor betydelse. Har du dessutom själv gjort vinet, är känslan förstås än mer speciell. Det är en livsstil som följer årstidsväxlingarna. Rickard planterar, klippar, ser druvorna komma fram, rensar och skördar.

Ultimata jordbruket

Att odla vin är enligt Rickard det ultimata jordbruket, det mesta du kan få ut av en hektar. Förutom möjligen vanilj, tänker han högt. Men då får du bosätta dig på Söderhavsoarna. Nej, Rickard och hans fru Inga-Lill valde istället bergstoppen några kilometer utanför byn Gaucín i Serranía de Ronda. Här fann de platsen där drömmen skulle förverkligas. Pensionerad sedan några år tillbaka är Rickard, 61 år, dock fortfarande ung och vingården en hobby som ibland övergår till att bli "jobby".

Malmöten Enkvist startade annonsbyrå i Malmö på tidigt 70-tal, som sedan växte till ett stort mediabolag, Media Marketinggruppen, med kontor i Göteborg, Stockholm, Helsingfors, Köpenhamn, Oslo, Düsseldorf, Paris och London. Kärleken till vinet har dock alltid funnits där och tagit sig uttryck i ett antal vinresor, bland annat med Sydkustens egen vinexpert Björn af Geijerstam. Han är en samlare också, har 6 000 flaskor i den egna vinkällaren, och berättar stolt om hur han hittade "Pesqueran" innan någon annan visste vad det var. Rickard köpte innan den amerikanske vinguden Robert Parker gav det 98 av 100 möjliga poäng och priset steg till skyarna.

– Det är en av prestigevinerna i Spanien, från Ribera del Duero, berättar Rickard. Pesquera anses vara det näst bästa efter Vega Sicilia.

Första årgången hemsk

Rickard bedömer att det egna vinet får ungefär 93 poäng, även om det ännu inte kommit in i Parkers guide. Så sent som i februari testades det dock av ett antal sommelierer i Málaga och för en nykomling på marknaden får det sägas ha nått ett väl godkänt resultat. Enkvists egen oenolog, José Manuel Cozar Cabañas, berättar att deras söta vin, "vino dulce", Sofia, kom på första plats, det röda, Sueños, och det vita, Eleonor, på andra plats med höga betyg.

Men den allra första klunken var inte en lika behaglig upplevelse.

– Årgång 2002 smakade fruktansvärt och åkte ut direkt, fryser Rickard. Då hade vi inga rostfria ståltankar som idag. Det var gammaldags, fottrampat vin och temperaturen var svår att kontrollera.

Nästa årgång blev betydligt bättre, det var då han på allvar kände att det här kunde bli något.

– Sedan kom 2004, det blev jättebra och utvecklades fantastiskt!

År 2006 var det första kommersiella vinet klart som testsåldes på de lokala restaurangerna i föl. Det blev succé. Gaucín fick sitt eget lokala vin att marknadsföra till turisterna. Att det var en svensk som låg bakom gjorde inte historien sämre.

Blommiga Eleonor

Efter en rundtur på gården, med oenologens detaljerade

förklaringar om ståltankarna som ersatt de trampande fötterna, fermenteringsprocessen, de franska ekfaten, hur vinet fylls på flaskor och förses med etiketter, kommer vi fram till själva essensen. Vinprovningen. Vi börjar med det vita, Eleonor, som fått sitt namn efter Rickards dotter. Experten, José Manuel, visar hur man bäst smakar av ett vin.

– Lyft glaset i foten, inte med handen runt kupan. Betrakta färgen. Lukta. För glaset i cirklar så att aromerna frigörs. Ta en klunk, låt det strila mellan tänderna och sug samtidigt in luft i gommen. Ett gott vin ska avnjutas med alla sinnen.

Han beskriver det jag ser och känner men inte har ord för. Färgen som är transparent, gul med ett grönt skimmer. Därefter för vi glaset till näsan, utan att sätta vinet i rörelse.

– Det påminner mig om blommor, persika, ananas, säger José Manuel eftertänksamt, som vore det första gången.

När vi sedan rullar kupan framträder dofterna än mer distinkt. Det är friskt och fruktigt, men med en kraftig smak som stannar kvar i munnen. En ovanlig blandning av Moscatel och Chardonnay som Rickard gärna dricker till orientalisk mat, exempelvis sushi. Det passar till starkt kryddad mat, fisk, risrätter och till och med kött, fyller José Manuel i.

Vaniljsmakande drömmar

Vanilj. Det är min första förnimmelse när jag sedan lyfter glaset med det röda Tempranillovinet Sueños. José Manuel nickar ivrigt. Visst har det inslag av vanilj. Han går åter igenom stegen med samma hängivenhet.

– Det har en ren och intensiv smak, av frukt, röda bär som jordgubb och hallon. En rökig smak av ekfat och lakrits, typiskt just för tempranillodruvan.

Sueños, som passar till vilt, har en hög alkoholhalt, 14 procent. Det märks när vi för glaset i cirklar och det bildas som gardiner på insidan av glaset.

– Det gråter långsammare än ett vin med lägre alkoholhalt, säger José Manuel.

Söta Sofia

Så till efterrätten, det söta Sofia, hundra procent Moscatel.

– Du kan dricka det i början av en måltid såväl som efter, säger Rickard. Gärna till ost.

Vinet är vackert guldfärgat och har en välbalanserad sötma utan att vara sliskt. José Manuel beskriver doften av honung, apelsinblomma, citron och jasmin.

– Det är blommor, mogen frukt och trä och känns behagligt mjukt i munnen.

Den egna skörden räcker inte till så man köper in druvor från lokala odlare i Ronda och ett kollektiv i Manilva. Totalt framställs 10 000 liter vitt vin och 12 000 liter rött vin per år. En i sammanhanget begränsad tillverkning som bidrar till att göra vinet unikt.

Förmånliga omgivningar

Bodega Cezar är den enda vingården i Gaucín. Här har inte odlats vin sedan romartiden. Men omgivningarna har enligt José Manuel de perfekta förutsättningarna. Höjden, cirka 650 meter över havet, ger stora temperaturskillnader mellan dag och natt som i sin tur föder en högre grad av

antioxidanter. Samtidigt innebär närheten till havet, bara 15 kilometer, en svalkande bris sommartid, detta gör vinet smakrikt. Jordens sammansättning bidrar till att göra plantorna hårda med hög kvalitet. Marken och omgivningarna är lika viktiga som druvan och tillverkningsprocessen för slutprodukten.

Erövrar Spanien

Efter att Enkvists vin sålts och gått hem hos de lokala krögarna i Gaucín, utvidgades distributionen till kusten. Los Naranjos Golfklubb var en av de första kunderna.

– Från 2007 säljer vi till restauranger längs med hela Costa del Sol, berättar Rickard. Från Sotogrande till Nerja.

Nu satsar han på försäljning i Barcelona, Madrid, Granada, Sevilla och Cádiz. Kontakt har även etablerats på Mallorca och Kanarieöarna. Förhoppningsvis erövrar Enkvist även resten av Spanien med sina djupröda drömmar.

– Men i Riojans och Ribera del Dueros hemtrakter kan jag inte leva på ryktet att jag är en lokal svensk vinbonde. Där är det bara kvaliteten som gäller.

Läs mer på <http://www.enkvistwines.com>



Carin Osvaldsson