



Rickard Enkvist planterade sina första vinstockarna 1998, som ren dekoration. Tillsammans med enologen José Manuel Cozar Cabañas har han dock grundat Bodega Cezar, som vunnit en mängd priser och nu även expanderar. Foto: Mats Björkman

Recommend 0

Entreprenör som aldrig tappar sugen

Publicerad 2019-12-02 06:59

FÖRETAGSNYTT För drygt 20 år sedan slog den skånske entreprenören Rickard Enkvist sig ned utanför bergsbyn Gaucín, för att koppla av. Det blev dock inte riktigt som han planerat. Han startade ganska snart en vinproduktion som sedan dess bara vuxit. Nu expanderar han ytterligare, genom köpet av ny mark som bland annat ska inrymma ett hotell. – Jag kan bara inte sitta still och lite tokig är man nog också, säger han och skrattar när Sydkusten kommer på besök på Finca Buenavista.

För trogna läsare är Rickard Enkvist ett bekant namn. Han står bakom bodegan Cezar, den första i området sedan romartiden och senaste åren mottagare av mer än 40 priser och medaljer i olika internationella tävlingar. Dessutom korades han till Årets Svensk på Costa del Sol 2009. Tjugo år senare är det fortfarande inte tal om pension. Rickard Enkvist är i högsta grad aktiv och aktuell.

– Vi har köpt en finca på tolv hektar vid grannbyn Colmenar, för att kunna utveckla verksamheten. Den är känd i trakterna som "Cortijo Larios" och inrymmer bland annat ett lanthus på 1 500 kvadratmeter, förklarar han.

Colmenar ligger nere i dalen och syns från Enkvists nuvarande gård. Området gränsar till naturparken Los Alcornocales, som är en av världens största korkområden.

– Den legendariske aristokraten i Málaga Marqués de Larios hade själv korkproduktion här och på min nya tomt finns det fortfarande kvar ett gammalt stenugnsbageri, som han också ägde.

De gamla stenugnarna kommer att brukas som komplement till det industrikök som Enkvist låtit bygga för den nya restaurangen. Den slog nyligen upp sina dörrar, men är endast öppen för evenemang. – Vi kan ta emot upp till 80 sittande gäster inne och betydligt fler utomhus. I första hand ska den brukas för evenemang kopplade till bodegan, men vi har redan fått flera förfrågningar om att arrangera bland annat bröllop här.

Rickard Enkvist tar sedan många år emot grupper i bodegan. Han erbjuder olika paket som inkluderar allt från vinprovning och tilltugg till en lyxmåltid med sju olika rätter. Det han hittills saknat har varit större utrymmen och möjlighet för övernattnin.

– Hotellet kommer att ha fem olika lägenheter samt ett litet hus. Det kommer att brukas för grupper som besöker oss, men resten av tiden ska man även kunna hyra in sig på nätet via Booking.com.

Hotellet väntas stå klart i maj 2020 och beroende på antal gäster kommer boendet att kosta mellan 25 och 30 euro per person och natt. Det är som hittat, jämfört med Costa del Sol. Här kan man förutom att prova viner och äta gott även göra fantastiska strövtåg i naturen. – Det är inte första gången jag startar hotell och av erfarenhet vet jag att lanseringen måste påbörjas minst ett år innan invigningen, förklarar Enkvist.

Förutom vinbonde, reklamman med börsnoterad annonsbyrå och byggföretagare har Rickard Enkvist nämligen också drivit flera olika hotell i Sverige. På 80-talet byggde han Hotell Nouveau i Helsingborg, en anläggning med 150 rum som han senare sålde till Stena Line. I Malmös äldsta byggnad låg även Hotel Tunneln, som han köpte och döpte om till Mayfair. – Det här lägenhetshotellet blir ju betydligt mindre, men det ska finnas både pool och spa.

Han har även erfarenhet av att driva restaurang och festsalong, då han övertog Trocadero i Malmö och gjorde om den till Jakobs källare. – Där hade vi en mycket blandad publik med olika temadagar i veckan, minns Enkvist.

Gården Buenavista har Rickard Enkvist byggt från noll. De första vinstockarna, som mest skulle fungera som dekoration, planterades 1998. Det blev fler plantor med tiden och egen vinproduktion och så småningom köpte han in druvor även utifrån för att kunna producera fler flaskor.

– Bakom själva produktionen står min enolog José Manuel Cozar Cabañas.

I dagsläget producerar Bodega Cezar omkring 30 000 flaskor vin om året, av sju olika sorter. Men sortimentet omfattar numera mer än endast viner.

– Vi producerar och säljer även cava, öl, vinäger, olivolja och honung. Dessutom säljer vi ett lokalt ginnärke som har det fyndiga namnet Gaucín!

Alla egna produkter är ekologiska och just den förmiddag som vi är på besök sker en av de många inspektioner av myndigheterna som garanterar denna stämpel.

– Vi säljer via vår nätbutik, till grupper som kommer på besök och även genom återförsäljare i inte bara i Spanien utan även Sverige, Norge, Finland och Schweiz.

Det är mycket byråkrati, med tillstånd och licenser av alla möjliga slag. Men Rickard Enkvist är van vid det här laget och låter sig inte avskräckas. Han menar bestämt att det enda hindret är eventuell brist på fantasi, något han definitivt ej lider av.

– När jag tog studenten uppmanade vår rektor oss att aldrig tappa sugen och den principen har jag levt efter hela mitt liv.

När hotellet väl står färdigt har Enkvist ytterligare en idé som han vill förverkliga.

– Det finns en ruin vid vår nya tomt också. Den har jag tänkt att man kan snygga till och bygga en scen intill, så skulle vi kunna ha en utomhusteater med plats för upp till 250 personer för att arrangera sommarkonserter.

Genom det nya hotellet garanterar sig Rickard Enkvist inte bara större kapacitet, utan även en förlängd säsong.

– Uppe vid gården är det förskräckligt kallt flera månader om vintern och i augusti är det för varmt för att vistas här. Nere i dalen är det dock bättre och med den stora inomhuskapaciteten kan vi ta emot grupper betydligt längre perioder på året.

Rickard Enkvist har levt ett spännande liv, som han för sju år sedan resumerade i en memoarbok med titeln "Vilda fåglar flyger". Boken är slutsåld sedan länge.

– Jag får regelbundet frågor om den och kommer nog ge ut en uppdaterad version snart. Det har ju hänt mycket sedan den kom ut!

Mer information: <http://www.bodegacezar.com>