

För trettio år sen ville Rickard och Ingalill Enkvist göra något mer än att sola och spela golf nere på Costa del Sol och började leta efter något spännande projekt. Dom hittade då en tomt uppe på ett berg utanför Gaucín. Där har de grundat en egen vinbodega och verksamheten fortsätter att växa.

Tomten som Enkvist köpte låg inom naturparken Los Alcornocales och de fick därför endast bygga en "jordbruksfastighet" där. Rickard beslöt sig då för att på den sex hektar stora tomten odla vin och ha djurhållning. Med bakgrund som byggnadsingenjör började Rickard att bygga och även plantera tempranillodruvor, till en början bara som en hobby. Verksamheten har expanderat genom åren och omfattar nu tre hektar med plantor.

Den kalkhaltiga jorden, läget mellan floderna Río Genal och Río Guadiario, samt kalla vintrar och varma somrar har visat sig vara ett perfekt mikroklimat för att odla druvor med elegant syra och hög sockerhalt. Under januari och februari kan temperaturen sjunka till fem minusgrader och på somrarna kan det ofta bli över 40 grader. Det finns dock svårigheter med odlingen som måste överkommas. Bland annat genom en egen biodling för att öka pollineringen samt insamling av regnvatten för att klara de torra somrarna.

DEN DUKTIGA VINMAKAREN

Jose Manuel Cózar Cabañas anställdes 2003 och det är han som nu har ansvaret för vinproduktionen. Vinerna gjorda på de egna tempranillo-druvorna är tillverkade helt ekologiskt och är även certifierade för detta. Halten svavel är enbart 30 gram per liter, det vill säga långt under maximalt gränsvärde. De köper även in druvor från lokala odlare för att täcka upp produktionskapaciteten. Från Ronda inhandlas cabernet sauvignon och petit verdot. För att göra sött vin köper de från Manilva in moscatel de alexandria från hundraåriga plantor som får saltorka på marken innan macerationen.

De inköpta druvorna kommer från mindre odlare som inte har råd att certifiera sig, så dessa viner är



RICKARD ENKVIST I MITTEN, MED HUSTRUN INGALILL OCH DEN ANSVARIGE FÖR PRODUKTIONEN PÅ BODEGA CEZAR, JOSE MANUEL CÓZAR CABAÑAS. I BAGGRUNDEN SYNS BYN EL COLMENAR, DÅR ENKVIST NU ÄVEN HAR ETT LANTHOTELL.

SVENSK BODEGA MED FRAMTIDSUTSIKTER

därför inte märkta som ekologiska. Via egna noggranna tester kan bodegan dock säkerställa kvaliteten och med fog benämna dessa viner som "naturviner". Hela produktionen har ett genomgående ekologiskt och miljömässigt tänk. En ny rostfri tank har köpts in där omrörningen av druvorna med skal under macerationen sker helt naturligt via ett smart utnyttjande av de gaser som bildas under jäsnigen.

Skalkontakt är ju en viktig del för att få fram både färg och aromer i vinet. Vinlagringen görs på franska ekfat från Allier. De används

tre gånger innan dom plockas isär, rengörs och används några år till. Ett nytt ekfat kostar 1.115 euro, så de är en dyrbar komponent i vinproduktionen.

PÅ BODEGA CEZAR produceras allt från vita, rosé och cava till röda och söta viner. Huvudprodukterna är de röda vinerna gjorda på de egna tempranillo-druvorna, Sueños Reserva Tempranillo och Últimos Sueños Tempranillo. Båda är ekologiskt certifierade och lagrade på fransk ek. Den första tolv månader och den sistnämnda 24 månader.

Vinmakaren Cabañas är själv mycket förtjust i druvan petit verdot och har lyckats få fram några fantastiskt spännande viner på denna druva. Han har också i begränsad upplaga tagit fram några egna viner under familjenamnet Cózar, bland annat en mycket bra Petit Verdot samt Brisado, ett orange vin gjort på druvan viognier. Orange viner skapas genom att de vita druvornas skal får vara kvar under macerationen, vilket ger både lite färg och något sträva tanniner. Det är spännande viner som börjar bli alltmer populära och



Prenumeranter på **SK Premium** får ett vintips av Björn Andersson **VARJE VECKA!**



inte bestämt än hur han ska gå vidare.

På senare tid har de på Bodega Cezar också börjat tillverka öl men även honung från den egna biodlingen samt olivolja och vinäger av hög kvalitet. Som grund till vinägern används sedimenten från vinproduktionen, vilket gör den sockerfri.

RICKARD OCH INGALILL fick vidare för några år sen möjligheten att förvärva en tolv hektar stor egendom nere i det närliggande byn El Colmenar. Där inhystes tidigare bland annat en korkfabrik skapad av den berömde Marqués de Larios. Rickard har nu här byggt ett utsökt lägenhetshotell med restaurang, där de kan erbjuda gäster många trevliga aktiviteter såsom fester, hästridning och mycket mer. Här håller de för närvarande också får, hästar och höns. Anläggningen har fått det passande namnet Cortijo Larios Bandoleros.

Enkvist och Cabañas har stora planer framåt och diskuterar om de här ska plantera egen petit verdot och kanske även garnacha tintorera. Den sistnämnda går även på andra håll under namnet alicante bouschet. Båda druvorna passar bra att odla i detta speciella mikroklimat och är rustade för att även motstå framtida klimatförändringar. De allt varmare somrarna känner man nämligen redan av och druvskörden görs allt tidigare. Petit verdot, som normalt mognar sent, skördades för bara några år sedan under november månad. I år gjordes skörden redan i oktober och avslutades veckan före mitt besök.



Björn Andersson
Vinkännare

som passar till många sorters mat.

Den nyfikne och kreativa Cabañas visade också upp ett experiment med chardonnaydruvor. Här har han tidigt tappat upp det ännu inte färdigjaste vinet på flaska. Det är samma process som görs i första steget vid produktion av cava och champagne. Tanken är att man ska kunna dricka det direkt som ett lätt mousserande vin, men här har Cabañas

Några viner från Bodega Cezar

Vinerna kan köpas antingen direkt på vingården eller beställas med leverans hem till Spanien eller Sverige. Då till lite högre pris på grund av kostnader för transport och skatter.

Eleonor Moscatel 2019

Vinet har fått namnet från paret Enkvists dotter och är gjord på druvan moscatel. Ett gyllengult vin med doft och smak av melon, honung och tropisk frukt. Fin balanserad syra och en aning sötma. Passar mycket bra som aperitif eller till skaldjur. Kostar åtta euro.



Últimos Sueños Tempranillo Ecológico 2016

Ett mycket välgjort och smakrikt tempranillovin. Lagrad 24 månader på franska ekfat, därefter tolv månader på flaska. Djupröd färg med komplex doft och smak av mogna körsbär, vanilj och lite lakrits. Lång mjuk, lite kryddig eftersmak. Passar bra till tapas och köträtter. Mycket prisvärd för 17 euro.



Sueños Reserva Petit Verdot 2015

Petit verdot används ju oftast som en liten krydda i bordeauxblandningar, men passar under ideala förhållanden även mycket bra som ett kraftfullt eget vin. Lagrad 18 månader på franska ekfat. Mycket mörk blåröd färg. En riktig smakbomb av mörka bär, choklad och kryddor. Intensiv lång pepprig eftersmak. Passar bra till chorizo och kraftigare köträtter, till exempel secreto ibérico. Kostar endast 16 euro.

