



Bodega

# Cezar

## UN SUEÑO HECHO VINO EN GAUCÍN

RICKARD ENKVIST ES UN EMPRESARIO SUECO QUE, COMO TANTOS OTROS EUROPEOS, DESCUBRIÓ LAS DELICIAS DE MARBELLA HACE 25 AÑOS. VACACIONES, VISITAS CADA VEZ MÁS FRECUENTES Y, POR FIN, LA DECISIÓN DE DISFRUTAR CON SU ESPOSA INGA DE TODA LA CALIDEZ DE LA COSTA DEL SOL HIZO QUE SE INSTALARA DEFINITIVAMENTE EN ESPAÑA. EL MUNDO DEL VINO LE SEDUJO CON TODA SU FUERZA: COMPRÓ UN VIÑEDO EN LA ZONA DE GAUCÍN Y COMENZÓ LAS OBRAS DE LO QUE HOY ES BODEGA Y VIÑEDOS CEZAR.

POR MARTA ROMÁN

“Después de treinta años en el mundo de los medios de comunicación, tuve un sueño. Simplemente imaginé poseer y cultivar mi propio viñedo, ser capaz de vivir en armonía con la Naturaleza, cultivar mis propias uvas y convertirlas en vino, de acuerdo con todas las reglas de este arte”. De esta manera explica Rickard Enkvist como se lanzó a la aventura de hacerse viticultor. Pero lo cierto es que pasaron más de diez años desde que se plantaron las primeras vides hasta que obtuvo sus primeros vinos: el tinto Sueños y el blanco Eleanor, que además lleva el nombre de su hija.

En 2008 los vinos de Enkvist han obtenido reconocimiento. La comercialización comenzó hace dos años por los estableci-

mientos de la zona y poco a poco ha ido creciendo hasta estar presente en restaurantes de Málaga, Cádiz, Granada, Sevilla. Fuera de nuestras fronteras, Suecia y Suiza. El empeño de Rickard Enkvist es crear nuevos mercados pero, sobre todo, “crecer en calidad añada tras añada”.

Hombre inquieto, de carácter extrovertido y de buen gusto empezó a conocer a los grandes del mundo del vino: Alejandro Fernández, el Príncipe de Hohenlohe, que ya había comenzado con su viñedo en Ronda y el Marqués de Griñón, entre otros. Con el impulso de esta vocación tardía por la viticultura, Enkvist dejó su ajetreada vida de hombre de negocios en el mundo de marketing y compró un terreno en Gaucín, a 700 metros de altura, a 10 kilóme-

tros de mar y bordeado por dos ríos. Explica que “buscaba altura y la influencia del mar. Este lugar lo reunía todo”. La plantación estuvo asesorada por Manuel Bocanegra, un experto viticultor de la zona de Manilva. Se trajeron raíces americanas y se injertaron con la variedad Tempranillo. El viñedo tiene una extensión de 3 hectáreas y se ubica en el Parque Natural de los Alcornocales. Si bien, los vinos de Enkvist se elaboran con uvas de un viñedo de 4 ha arrendado en Ronda aunque controlado por la propia bodega.

Su situación geográfica le permite disfrutar de un entorno privilegiado aunque, al tratarse de un Parque Natural, con severas restricciones en cuanto a la conservación. Por ejemplo, la bodega de elaboración tuvo que levantarse respetando los árboles que existían en esa zona y por ello, resulta curioso y también bello encontrar los troncos en mitad de ese espacio saliendo por el techo.

La primera variedad que se plantó en 1998 fue Tempranillo y el primer vino que se comercializó fue en 2004. El resto de las variedades son Chardonnay y Moscatel. La producción actual de la bodega es de 10.000 botellas aunque cuando el rendimiento sea del 100% serán 22.000. Existen indicios de que sobre ese mismo suelo, los romanos también cultivaron un viñedo.

### ELABORACIÓN Y CRIANZA

El joven malagueño José Manuel Cozar es el enólogo de la bodega. Explica que “los vinos de Enkvist cuentan con los avances tecnológicos de la viticultura moderna, si bien el trabajo de campo sigue los cán-



>> RICKARD ENKVIST CON EL ENÓLOGO DE LA BODEGA JOSÉ MANUEL COZAR

nes tradicionales con una vendimia manual, el asoleo de la uva para su vino naturalmente dulce que lleva por nombre “Sofía” y la poda en verde anterior para que cada cepa ofrezca todo su potencial”.

En bodega, los depósitos, de 1.500 litros, tienen un estricto control de la temperatura y el remontado es automático: no se utiliza bomba lo que provoca que la pasta se remueva sin que la bomba absorba ni rompa las pepitas. Este método se denomina Gaminide es más ecológico y produce una fermentación más rápida. El resultado son unos vinos muy suaves.

Otra peculiaridad de los vinos de Enkvist es que no se someten a filtrado y son vinos

que conservan todos los aromas. Según José Manuel “prefiero respetar los aromas para que los vinos tengan personalidad propia”.

Los vinos permanecen un tiempo en la bodega de crianza en barricas de roble francés y después continúa su evolución en botella antes de salir al mercado.

### UNA BODEGA PARA VISITAR

Visitar esta bodega merece la pena. El viaje a Gaucín es un agradable recorrido ascendente que parte de la salida de Manilva de la AP-7.

La visita debe reservarse con una semana, como mínimo, de antelación y está prevista para grupos de 10 personas como mínimo a 25 personas, como máximo.

Hay tres alternativas:

■ Degustación de todos los vinos de la bodega acompañados de tapas frías

as y visita a la propiedad. Precio por persona: 10 euros.

■ Igual que la opción anterior pero con 10 tapas frías y 10 tapas calientes. Precio por persona: 20 euros.

■ Igual que la opción anterior pero con un menú de 3 platos. Precio por persona: 50 euros.

Contacto:

Tfno: 650 240 800 y 952 117 169  
e-mail: re@enkvistwines.com

