

Un sueño hecho vino en CO N

SUS VINOS

SUEÑOS

Demostración de la fuerza y la concentración inherentes a la uva Tempranillo, que sin embargo no sucumbe a los taninos ni al alcohol. Se puede disfrutar a partir de los 3-4 años, pero gana si se deja descansar en bodega durante algunos años. La añada 2004 fue elegida Mejor Vino en el concurso VinOjén 2008

ELEONOR

Es vigoroso y aromático y presenta una profunda fragancia clásica a moscatel. Se añade una pequeña dosis de Chardonnay que no ha pasado por barrica para proporcionarle ese frescor extra. Es un vino perfecto para acompañar comidas asiáticas picantes y es ideal con sushi.

SOFÍA

Nuevo para 2006. Después de recoger las uvas, éstas se secan al sol durante unos días antes de prensarlas cuidadosamente. La fermentación se realiza a una temperatura baja en depósitos de acero inoxidable y el vino acabado madura en barricas de roble antes de ser embotellado.

GRETA Y ASTRID

Dos nuevas aportaciones, homenaje a dos de las mujeres suecas más conocidas. Son una respuesta a la fuerte demanda de vinos jóvenes. Greta es un tinto con un 90% de uva Cabernet Sauvignon y 10% de Petit Verdot. Astrid es un 100% Chardonnay con seis meses de roble francés.

CHAMPAGNE

Auténtico champagne de Florent Bergeronneau-Marion, uno de los mejores productores. Lo importamos en botellas con nuestra etiqueta propia. Se trata, en pocas palabras, de un champán propio que ahora ofrecemos a todos nuestros amigos, los amigos de Bodegas Cezar. Una mezcla de tres uvas típicas utilizadas en la producción de champán: 60% de uva Pinot Meunier, 30% de Pinot Noir y 10% de Chardonnay que se almacenan en sótanos frescos y oscuros durante tres años antes de ponerlos a la venta. Ideal para aperitivos. Excelente acompañamiento para ostras y marisco. Perfecto para cualquier ocasión que uno quiera celebrar.

“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 Eleonor, 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 establecimientos 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 kilómetros 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 respe-



tando 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.

EL ENÓLOGO

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 cánones 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”.