



Han var tidigare känd som den galne svensken. Men samtidigt som hans viner ökat i renommé, har folk förstått storheten i det han gör: att producera kvalitetsvin där man tidigare sa att det var omöjligt.

Text: *Johan Franco Cereceda* Foto: *Mauro Rongione & Ake Jacobsson*



GALEN SVENSK I BERGEN

MAN KAN TYCKA att det är fel man på fel plats, man ack vad man misstar sig. För historien visar att det är precis tvärtom, och det roliga är att detta ställer till oredda, för världen är ju inte så enkel som man ibland vill.

Rickard Enkvist är mannen som satt Sverige på vinkartan, och dessutom gjort samma sak för Ronda, en av Spaniens vackraste små städer i bergen i Andalusien. När det kommer till vin är det naturligtvis det sydspaniska starkvinet som kommer ifråga, sherry, eller möjligen söta viner från Málaga. För något annat vin går väl knappast att göra i detta varma område.

Men fel är det, för visst är det soligt, omkring 300 soldagar per år, och visst är det varmt, på sommaren. På vintern däremot är det kallt och även vissa sommarnätter kan bli riktigt svala, kvicksilvret kan leta sig ner till tio-strecket, men då ska man å andra sidan befinna sig i bergen, 650 meter över havet, några mil in från Medelhavet och Atlanten, alltså precis där Rickard Enkvist, tidigare känd som den galne svensken, har skapat sin bodega, Bodegas Cezar.

– Eftersom vi är så högt upp i bergen får druvorna den syra de måste ha för att kunna ge välbalanserade viner, säger han.

Skånska Rickard Enkvist lämnade Sverige för över 20 år sedan. Han hade gjort flera goda affärer genom att starta mediebyråer och sedan byggbolag. Han har bott både i Belgien och London innan han slog sig ned för gott i Spanien. I slutet av 1970-talet köpte han hus i trakten av Ronda och det var då hans passion för vin blev allt större. Han hade visserligen redan som femåring varit med och hjälpt sin pappa att tillverka starkvin av frukt från trädgården i Skåne, men nu var det något annat han hade i kikaren. Han började →



Det röda vinet på Tempranillo slog spanska vinvärlden med häpnad och många talade om tydliga influenser från Ribera del Duero, något Rickard Enkvist ser som en komplimang.

→ bygga upp en vinkällare med viner från de spanska vinhusen, gärna från bodegorna i Ribera del Duero, och hade god kontakt med flera oenologer.

– Jag pratade ofta med dem, ställde en massa frågor. Till slut var det en som tröttnade och undrade lite på skämt varför jag inte startade en egen bodega.

Platsen blev Sierra de la Bota en timmes vindlande körning söder om Ronda, ett ingenmansland bland vinfolk i Spanien, när det gällde kvalitetsvin. Men de första plantorna sattes 1998 och några år senare skördades det fullgoda druvor. Trodde man, men kvaliteten var låg så att produktionen kasserades. Men man kom igen året efter och så småningom hade man inte bara bra, utan ypperlig kvalitet på druvorna. Vid kusten söder om Sierra de la Bota hade det gjorts vin i snart 2000 år från distriktet Málaga, men det var starkvin på druvan Moscatel. Rickard Enkvist ville något annorlunda och eftersom han hade en svaghet för Ribera-vinerna på Tinto País-druvan, en synonym till Tempranillo, fick det bli Tempranillo han odlade.

Här kan man säga att han gjorde alla fel man kan göra – fel druva i fel landskap. Men rätt fick han, för det visade sig att klimatet var närmast perfekt med sina relativt varma sommardagar, bra solexponering, och svala nätter. Dessutom i en jordmån som passade druvan. Resten är historia.

För bara några år sedan lanserades de första vinerna, ett vitt vin på Moscatel och Chardonnay och så det röda vinet på Tempranillo. Vid en vinkonferens för-

lagd i Ronda för två år sedan, Winecreator, där flera toppproducenter från hela världen deltog, började det viskas om den galne svensken i bergen som producerade ett riktigt bra vin. Snart hängde den inhemska pressen på och succén var ett faktum. Husets förstavin, det röda vinet på Tempranillo-druvan, slog den spanska vinvärlden med häpnad och många talade om tydliga influenser från vinerna från Ribera del Duero, något Rickard Enkvist ser som en komplimang.

Det kanske inte har hunnit bli vardag i vingården, fortfarande är många överraskade över kvaliteten på områdets viner, men visst har livet sin gilla gång för Rickard Enkvist och hans fru Inga-Lill samt för oenologen José Cabañas. Det är hårt arbete bakom varje flaska och tanken är att inte expandera, trots den nymornade succén.

– Vi vill stå med fötterna på jorden och ha en relation till dem vi säljer, säger Rickard.

Vi sitter på terrassen i hans väldiga hus insmugit i bergen. Han har själv ritat det, som den gamla byggare han är, det är storslaget med ett vardagsrum med ungefär sju meter upp till tak. Det är urspanskt i sin inredning med tunga ekmöbler, färgglada kuddar, filter överallt och ett jättelikt soffbord där det ligger buntar av internationella vinmagasin. Hans intresse är sannerligen ingen gimmick. Från terrassen är utsikten minst sagt imponerande, långt i fjärran ser man den väldiga Gibraltar-klippan resa sig och ännu längre bort går det att skymta Rifbergen i norra Marocko. Det



En galen svensk och hans fru Inga-Lill.

är svalt, trots sen lunchtimme mitt i sommaren, det fläktar, ett väl anpassat klimat för ett gott liv. Det tycker också de hundratals svenskar som kommer från besök från sitt året-runt-boende på solkusten. Strömmen tycks aldrig sinande, med så bor det närmare 50000 svenskar i området och ryktet om Rickard Enkvists viner har sedan länge nått kolonin.

– Jag brukar köra en rundvandring, visa hur man gör vin. Sedan kör vi en provning till lokala tapas, något som brukar vara mycket uppskattat.

Men antalet besökare är begränsat, av det enkla skälet att vägen till bodegan är så smal att bara små bussar kan köra på den.

Småskalighet är något Rickard Enkvist annars gärna återkommer till. Han vill inte bli för stor, inte massproducera och kanske är det de väldiga företagen han tidigare jobbat för som avskräcker honom.

– Vi vill inte bli större, detta räcker gott och väl. Dessutom är det en fördel att vara liten när man vill arbeta med kvalitetsvin.

Omkring 25000 flaskor produceras på gården, 10000 flaskor rött, lika många vitt och resterande ett sött vin på Moscatel.

– Mitt röda vin heter Sueños, drömmar, och det är precis vad det handlar om, menar han.

Mitt röda vin heter Sueños, drömmar, och det är precis vad det handlar om.

De andra vinerna är döpta efter hans dotter, Eleonor i första namn, Sofia i andra namn.

Vid provningen på terrassen är det lätt att förstå de som säger att det är väldigt mycket Ribera del Duero i glaset. Det är varmfruktigt med bra syra, fint integrerad fatton, eldigt utan att vara spritigt med en rejäl längd. Ett stort vin helt enkelt. Och Rickard Enkvist är nöjd, nu tillhör hans bodega distriktet Sierras de Málaga, ett relativt nytt ursprungs-betecknat område.

Grann-distriktet Málaga är ett av de äldsta i Spanien, men får nu finna sig i att dela med sig av uppmärksamheten, för vinerna härifrån har fått många vinfacionados i landet att vallfärda till området och länge fram kommer fler

bodegor att etableras.

Nu har det visserligen tillverkats vin i området sedan romartiden, men vinet har haft en mycket lokal prägel och också konsumerats inom provinsen. Det är först med vinet Sueños som byn där bodegan ligger i, Gaucín, fått sitt lilla genombrott. Området är slående vackert, de små vita byarna ligger på rad och kommer man från kusten ser de ut som små saltkristaller utplacerade på måfå. Vägen upp till Ronda är vacker men för den som inte klarar de skarpa kurvorna, de djupa ravinerna och spanjoremas sätt att köra, går det bra →



→ att ta tåget från kuststaden Algeciras upp till Ronda och där en av stationerna heter Gaucín. Det är en uppseendeväckande vacker resa, värt inte bara målet, utan även medlet.

Visst lockar ibland lägenheten i Schweiz eller sommarboendet i Falsterbo, ränderna går aldrig ur, men för Rickard Enkvist är ändå Ronda hans hem, där solen finns, det goda livet. Och hans favoritsysselsättning: att tillverka vin. För något arbete är det inte tal om, även om det kostar på att producera. Han deklarerar mycket tydligt att hans intresse inte ska utmynna i arbete, utan ska få förbli just en sysselsättning. Arbetat har han gjort tillräckligt.

Men även sysselsättningen ger resultat, nu senast i form av guldmedaljer i den stora vintävlingen Concours Mondial de Bruxelles.

– Underbart att få ett sådant erkännande och det känns skönt att kunna visa alla skeptiker att det går att göra bra vin även i varmt klimat, bara man vet vad och hur man gör. Det känns också härligt att sätta min kära by Gaucín på kartan som något att räkna med i internationella vinsammanhang. Senast Gaucín upplevde ett sådant vinöst uppsving regerade det romerska riket här, vilket visar att de gamla romarna visste vad de gjorde och nu för jag den antika traditionen vidare, sa Rickard Enkvist vid pristillfället.

Att hans bodega heter Bodegas Cezar får därmed sin förklaring... samtidigt som han åter bevisar att med rätt känsla för sammanhangen kan man överraska även den mest skeptiska.

– Ibland brukar jag sätta mig tillsammans med vår oenolog José Cabañas under skylten där det står *Nihil impossibile est*, ingenting är omöjligt. Jag tror att det är precis vad det handlar om. 