

## Nyhedsbrev

Din e-mail  Tilmeld

[Afmeld](#)

## En Sueco

[Nyheter](#)

[Advokaten & Finans](#)

[Golf & Sport](#)

[Hälsa & Skönhet](#)

[Kultur](#)

[Mat & Vin](#)

[Profiler](#)

[Tema & Debatt](#)

[Utflykter & Resor](#)

[Diverse](#)

## Service

[Que Pasa](#)

[Radannons](#)

[Annonsinformation](#)

[Klubbar och  
föreningar](#)

[Valutaomräknare](#)

[Abonnemang](#)

[Flygtider](#)

[Länkar](#)

[Spel](#)

[Böcker](#)

[Om oss](#)

[Biluthyrning](#)

[Magic Media](#)



Välj utgåva...

## Fastigheter i Spanien

Villor, lägenheter & hus att köpa. Beställ gratis katalog online!

## Bli vinbonde

Hyr en vinrad. En unik present Välj bland 25 vingårdar i Frankrike

## INTERVJU MED VINMAKARE Rickard Enkvist

I bergen lite ovanför Gaucín, mellan två av Andalu-siens största nationalparker – Alcomocales och Grazalema ligger den vackert belägna vingården och bodegan Cezar. Här tar vinodlaren Rickard Enkvist emot oss tillsammans med sin fru Inga-Lill och vi beger oss genast till hans berså för att se på den fantastiska utsikten som 650 meter över havet har att erbjuda. Här kan man se Algecirasbukten och Gibraltar och jag blir inte förvånad över att paret har valt att slå sig ner på en så idyllisk plats som denna, men jag undrar, kan man verkligen odla den spanska tempranillodruvan i bergstrakterna runt Málaga?

*Text: Mikaela Rudolfsson Foto: Magnus Lundstedt*



## Hur börjar din historia i Spanien?

På 70-talet bodde jag i Sverige och de långa mörka vintrarna fick mig, liksom många andra svenkar, att söka mig till Spanien för att få lite sol. Jag började med att hyra några olika hus på kusten och 1979 byggde jag ett hus i Manilva. På den tiden tog det fem år att få en telefon installerad så för att kunna hålla kontakt med mitt företag i Sverige var jag tvungen att varje dag, på uppgjord tid kl.17.00, åka ner till hamnkontoret för att ringa min sekreterare. I samband med att jag började spela golf flyttade jag sedan till ett hus nära golfbanan Las Brisas i Marbella. Jag åkte runt varje år till olika bodegor i Spanien.

Eftersom jag är mycket intresserad av vinproduktion ställde jag ofta kanske besvärliga frågor. Under ett besök på en vingård i norra Spanien, påpekade deras oenolog lite sårligt, när han tydligen tröttnat på mina frågor; "Varför gör inte señor Enkvist sitt eget vin?" Den tanken slog rot i min hjärna. Vid ett tillfälle var jag på besök hos Alexandro Fernandez Bodega Tinto Pesquera. Det var innan Doktor Parker upptäckte vinet. Jag tyckte vinet var gudomligt, så även min följeslagare på många av dessa resor, vinskribenten Björn af Geijerstam. Jag köpte 4000 flaskor Tinto Pesquera 1986. En tid senare när Parker upptäckte vingården, gav han vinet 98 poäng. Alla ville ha den årgången: spanske premiärministern, Julio Iglesias etc. Den senare såg att denna årgång fanns i Alexander Fernandez vinkällare men det var ju mitt vin. Då försökte Alexander. köpa tillbaka det men det gick jag inte med på. Det var då jag best-ämde mig för att jag minsann skulle göra mitt eget vin. Jag började åka runt och titta på lämpliga ställen i Rondabergen. I dessa berg, som ligger några mil upp från den heta solkusten har det sedan romartiden odlats vin. Det varma klimatet gör det svårt att göra viner med finesse och elegans. När jag fann min vingård 650 m över havet och undersökte mikro-klimatet samt de geologiska för-hållandena, blev jag övertygad om att det med modern teknologi och en duktig oenolog var möjligt att nå resultat långt över vad som var gängse i trakten. Folk i trakten betraktade mig i början som "El Sueco Loco" . De första vinfälten planterades 1998 på en västsluttning i Sierra de la Bota i Rondabergen. Det första kommersiella vinet producerades 2004.

## Från mediebranschen till vinbonde?

Vin är något som följt mig genom hela mitt liv. Från att upptäcka min gode väns

pappas vinkällare som liten, samla på vin, besöka vingårdar i hela världen, till att ha min egen vingård. Under 18 månader i min ungdom arbetade jag på en kibutz i Israel. Där lärde jag mig allt om bevattningsystem, jordmån och att odla i torrt klimat. Det var kanske den mest bekymmerslösa perioden i mitt liv. Alla var lika och hade lika mycket. Pengar var bannlysta i campen och behövdes inte. Där fungerade verkligen socialismen. Annars har jag i trettio år drivit företag inom reklam- och mediebranschen.

Jag har också arbetat med bygg- och fastigheter under 70 och 80 talen. På 70-talet hade man byggt områden som Tensta i Stockholm och Rosengård i Malmö och stadskärnorna hade börjat falla samman. Då införde dåvarande finansministern Gunnar Sträng, att om man köpte och renoverade gamla bostäder, fick man dra av halva kostnaden i deklarationen, vilket var väldigt förmånligt. Vi flyttade till Belgien i slutet av 80-talet. På 90-talet börsnoterades mediebolaget i London och vi bodde där i fem år för att sedan flytta till Schweiz. På kusten i Spanien spelade jag golf men jag ville inte komma till Sankte Per och säga att jag bara spelat golf så jag bestämde mig för att även göra vin.

### **Ditt röda vin Sueños har vunnit pris för bästa vin, berätta.**

Gastronomitävlingen VinOjén är en tävling där bl.a. nya viner på marknaden tävlar om att få högsta utmärkelse. I år, bara två veckor innan prisutdelningen skulle äga rum, kontaktade de mig och det hela resulterade i att mitt vin Sueños blev utvalt till bästa vin år 2008!

### **Hur var det här när du kom 1979?**

Det var väldigt lugnt i Manilva på den tiden. Vi hade 75 m till havet och det var väldigt viktigt för oss då. Nu tycker jag att det går lika bra att bada i swimmingpool. Man kunde handla fisk som var fångad direkt där och på kvällarna såg man små fiskebåtar gå ut och fiska med stora karbidlampor. När jag gick in i Gaucín en söndag satt alla män på barerna och kvinnorna var hemma. På byggarbetsplatserna fanns inte en enda bil. Alla åkte cykel eller moped och hade egna verktyg med sig i säck. Men man sjöng under arbetet, vilket jag inte hört på länge. Tiderna förändras och detta land har haft en fantastisk utveckling, nu går männen t.ex. omkring med barnvagn, vilket skulle ha varit omöjligt på 70-talet. När vi först kom till Gaucín var vägen bedräglig, men det var en spännande utflykt. Färden från Málaga tog en hel dag.

### **Många skulle säkert vilja gå din väg, vad har du för råd att ge?**

Man måste vara dedikerad och framför allt tycka om det man gör. Hade jag vetat från början hur jobbig spansk byråkrati är, hade jag kanske aldrig gett mig in i detta. Jag tror nog att varje företagare bär med sig sitt företag i huvudet hela tiden.

Tänker man bara på att tjäna pengar går det ofta inte så bra. IKEA:s grundare Ingvar Kamrad sa alltid att han och de närmaste högsta cheferna inte skulle ha något annat intresse än företaget.

Har man den inställningen kommer pengarna med automatik. Har man dessutom roligt och har arbetsglädje kan man förlåta sig själv i slutändan om det inte blev några pengar.





**07.00**

Vaknar! Det bästa sedan 2002 är att jag har slutat att använda väckarklocka. Jag ser ut över mina vinfält och Gibraltar, sedan promenerar jag i 35 minuter, till min gröna grind och tillbaka.

**10.00**

Frukost på terrassen med min fru. Sedan besöker jag distributörer, restauranger, folk kommer hit, jag pratar med systembolaget, etiketterar flaskor etc.

**13.30**

Inga-Lill och jag äter lunch. Vi lägger ner mycket tid på vår grönsaksträdgård där vi odlar det mesta själva. Men en gång i veckan åker vi till Carrefour och storhandlar.

**15.30**

Efter maten fakturerar jag och gör annat administrativt jobb.

**19.30**

Då går vi en promenad, badar i poolen, snackar på terrassen och lagar middag.

**22.00**

Skriver i min bok The Dreamfactory som ska handla om vad jag har gjort i livet fram till nu.

Att åka till Cezar Viñedos y Bodega är en trevlig utflykt. Grupper med minst 10 personer och högst 25 tas emot och man bör boka senast en vecka i förväg.

**Välj mellan tre alternativ:**

Vinprovning av bodegans viner; Sueños, Greta, Sofía och Eleonor samt kalla tapas och visning av vingården.

Pris per person: 10 euro.

Samma som ovan men med 10 kalla och 10 varma tapas.

Pris per person: 20 euro.

Samma som ovan men med en trerättersmeny.

Pris per person: 50 euro.

Kontakta bodegan på tel, 650 240 800 eller 952 117 169

e-mail: [re@enkvistwines.com](mailto:re@enkvistwines.com)