

En envis VIN(N)ARE!

I förra numret av SWEA-Bladet skrev vi om Navarravinet – en *uppstickare* bland viner! Men då hade jag inte träffat Rickard Enkvist. Bara att träffa personen Rickard var en upplevelse i sig – en stor, dynamisk och bullrig bamsebjörn. Och en uppstickare!

Bodegabesöket var, i mitt tycke, en ovanligt lyckad SWEA-aktivitet.

Vi tog bussen till *Viñedos y Bodega Cezar* som ligger strax utanför byn Gaucin. Vi fick uttryckligen instruktioner om att inte bli fler än 26 personer och i bussen upp till bodegan fick det sin förklaring, den lilla bussen hade inte kunna vara en fot större. De smala krokiga vägarna var hisnande och har man anlag för svindel och åksjuka så låg man risigt till.

Men att komma fram till gården tog bokstavligen talat andan ur en. Gården bara låg där och bredde ut sig bland kullarna – vacker, påkostad och bara helt underbar.

Vi togs emot av Rickard och hans hustru Inga-Lill på ett varmt och välkomnande sätt och då alla samlats ihop efter diverse kisspauser gick vi ner till ett kapell där fick se en välgjord film om Bodega Cezars tillkomst. Det var en intressant film som visade hur drömmen om en bodega förverkligades, hur byggnationen hade gått till och naturligtvis själva proceduren runt vinframställningen. Vi fick också höra att det var då Rickards planer på att bygga en bodega i området blev kända för spanjorerna som de började kalla honom ”en Puco Loco Sueco”. ”Vem är så dum att man slösar bort en förmögenhet på ett projekt – dömt att misslyckas?”

LIVET ÄR KORT

Vi fick veta mycket om vinframställning och allt kan inte återberättas men vi fick i alla fall veta att Rickard anser att livet är för kort för att man ska dricka dåligt vin.

Därför lägger han ner stor vikt vid att framställa vin av god kvalitet istället för stora kvantiteter. Det arbetet börjar redan vid druvskörden. Druvan får inte packas i högar för då spricker den av tyngden, saft sipprar då ut och jäsningsprocessen börjar direkt. På bodega Cezar plockas varje klase för hand och läggs i mindre korgar om 15 kg och det får ta max 30 minuter innan druvorna hamnar i tanken.

Det första jag såg då jag kom in i lokalen med de vackert glänsande rostfria tankarna var att några stora ekar växte *inne* i lokalen och att dess stammar vräkte sig ut genom hål i taket. Det visade sig att precis där Rickard ville placera själva vineriet



Kapellet är en kopia av en grkisk förlaga som Rickard låtit bygga upp. Här kan man döpas, gifta sig eller bara sitta och njuta av den vackra inredningen.



fanns några fridlysta ekar och dessa träd fick inte fällas. Så vad gör man då? Jo, man bygger runt träden.

Rundvisningen tog oss till salar fyllda med ekfat där vinet får ligga till sig i ett år och så vidare till rum med flaskor staplade i noggrann ordning. Här får vinet mogna ytterligare ett år för att sedan skeppas i väg till alla de återförsäljare som vuxit fram under årens lopp.

Det röda vinerna heter Sueños som betyder drömmar/visioner och Greta efter – ja, just Garbo. De vita vinerna heter Eleonor efter dottern samt Sofia som är hennes andranamn. Och så har vi ytterligare ett vitt vin som heter Astrid döpt efter Sveriges mest älskade författarinna.

Det är nu jag ska passa på att nämna att det röda vinet Sueños har vunnit 1:a pris för bästa vin i gastronomitävlingen **VinOjén** där bl a nya viner på marknaden tävlar. Inte dåligt av en Poco Loco Sueco.



RESANS HÖJDPUNKT

Nu var det dags att få smaka på alla dessa förföriska viner och förväntningarna var vid det här laget ganska stora. Sällskapet drop-pade ner till en uteplats iordningställd just för detta ändamål. I tur och ordning smakad vi av alla vinsorter och såvitt jag kunde se var det ingen som spottade ut det. Det hade varit en skymf mot det goda vinet och för att inte säga direkt dumt. I min smak – himmelska viner. Nya enormt goda tapas bars hela tiden in och när vi hade ätit så många tapas att vi var minst sagt imponerade av hur generöst tilltaget allt var – ja då kom det in lika mycket till.

Nu var stämningen på topp och det var dags att handla – och som vi handlade! Det var tur att bussen i alla fall hade gott om plats i bagageutrymmet för hit stuvades åtskilliga lådor med Sofior, Gretor och Astridar.

Till skillnad från ditresan blev hemresan en livlig tillställning med många glada skratt. Jag undrar just vad det kan bero på?

TEXT: Camilla Grahn

FAKTA OM BODEGA CEZAR

Gården ligger 650 m ö h
Första vinstocken planterades 1998
Druvan som odlas på bodegan är Temranillo

Vinerna
Sueños – Ett rött vin med smak av jordgubb, hallon, ekfat och lakrits. Utvald till bästa vin i gastronomitävlingen VinOjén 2008.

Eleonor – Ett vitt kraftfullt vin med stor klassisk moscateldoft och en liten dos oekad Chardonnay för extra fräschör.

Sofia – Vitt vin där druvorna saltorkas några dagar innan pressning. Det färdiga vinet vilar på ekfat i sex månader innan det tappas på flaska. Sött och fruktigt med inslag av tropiska frukter.

Greta – Rött vin med 90 % Cabernet Sauvignon och 10 % Petit Verdot. Smak som ger associationer till svarta vinbär, björnbär, rostat kaffe och eukalyptus.

Astrid – Vitt vin av 100 % Chardonnay, ett guldfärgat vin med smak av vanilj, persika, rött äpple och citrus.

Om du vill besöka bodegan kontakta tel. 0034 952 117 169
www.enkvistwines.com
info@enkvistwines.com

