

# Johan Magnusson

## Vin ska avnjutas

Johan Magnusson är internationellt sett en av Sveriges mest kända vinpersonligheter. Hans fallenhet för Bordeaux är närmast självklar. Men att han gärna har en skvätt Aalborg i glaset kanske kommer som en överraskning.

Text: Johan Franco Cereceda Foto: Magnusson Fine Wine

**PÅ ÖSTERMALM I STOCKHOLM** ligger vinkällaren Magnusson Fine Wine som drivs av Johan Magnusson. Sällan har väl tajmingen med öppnandet varit mer lämplig då allt fler svenskar kompletterar sitt vinintresse med att köpa vin för framtiden.

Nu har hans företag placerat sig på kartan sedan flera år. Men när Världens Viner var på besök visade Johan själv knappast något tecken på mättnad.

Eller?

– Å nej, det roligaste med mitt jobb är att jag får jobba med det jag alltid brunnit för, det vill säga fantastiska viner, entusiastiska människor, ett nischat erbjudande, precision och oklanderlig service i kombination.

### Några förändringar?

– Ständigt. Den dagen jag slutar tänka på möjliga förändringar, eller förbättringar, då kan jag lika gärna gå i pension. Vårt fokus just nu är vårt erbjudande mot marknaden och kundnyttan.

### Ni kör pop-up-restauranger, vad är det?

– Lika enkelt som genialt, vi bjuder in de bästa kockarna/restaurangerna att öppna upp hos oss under två kvällar. Våra kunder får då tillfälle att tillsammans med en "outstanding dining" dricka de viner de lagrar och kanske inte hittar något bra tillfälle att öppna.

– För det har jag väl nämnt, att man i sitt samlande inte får glömma att vin är skapat för att någon gång avnjutas!

### Vilka kockar har ni med?

– Vilka har vi inte haft med? Varje år har vi fått förmånen att fått hit vinnaren av Årets Kock. Sedan har vi haft restauranger som Operakällaren, Gastrologik, Fredsgatan 12, PM & Vänner, Esperanto, Oaxen, Lilla Ego, Sjömagasinet, Adam & Albin, Ekstedt, Gondolen och Anna Lallerstedt... för att nämna några.

### Hur har utfallet varit?

– Mycket bra. Det är i stort sett fullt vid varje tillfälle och mat från de bästa köken och viner som kunden själv valt - vad kan gå fel?

### Vad är annars det viktigaste man ska tänka på när man ska investera i vin?

– Oj, det var ingen snabb fråga... Men om tanken är en rent ekonomisk investering, köp viner av hög kvalitet som kommer i begränsad upplaga från ett känt distrikt. Toppvinerna från Bordeaux är de vanligaste investeringvinerna.

– Ett betydligt färre antal viner utanför Bordeaux har riktig investeringspotential: Bourgogne, Rhône-dalen, Kalifornien, Italien och Australien. Glöm inte bort att köpa vinerna i de stora årgångarna, de som är mest långlivade.

### Och om man ska konsumera dem?

– Då gäller en enda sak: köp viner du själv tycker om.

### Går det trender i vad man ska lagra för vin?

– Egentligen inte, om man inte tittar i det korta perspektivet, då man med lagring avser ambitionen att alltid ha viner hemma för konsumtion.

### Har vi i Sverige en annan syn på vinet än vad vi hade för tio år sedan?

– Visst, synen på vin och framförallt hur och vad vi väljer att konsumera har nog ändrats. Jag tror det hänger ihop med vårt nyfunna intresse för vin och måltiden.

### Till sist, vad dricker du själv gärna?

– Aalborg Taffel Akvavit! Men jag antar att du är ute efter ett vin här. I så fall knastertorr riesling. Gällande rött dör min kärlek aldrig till en röd bordeaux som står på gränsen från att vara ung till att bli mogen, typ en Pauillac från 1988 eller 1989. 🍷

