

## GUSTI

anserade på Systembolaget 5 eller 19 augusti. Upphållningen eller redan tagit slut. Kolla lager-

## PRISVÄRT

→ PRISVÄRT

## Riesling

Elegant, mycket fruktigt. Näst intill fet och vaxig stil med toner av gula plommon, fläder, citrus och örter. Nyansrikt.

## Ca' di Pian

Mycket tillgänglig och utvecklad stil med stor doft och smak. Drag av kryddor, kanel, brända fat och charkuterier. Strävt, tuggigt och eldigt.

## Ca di Castagnoli

Robust smak som biter ifrån med drag av tallbarr, örter, lakrits och kryddor. Tilltalande kärvhet i slutet och tydlig mognad.

## Special Club Brut Blanc de Blancs

549 kronor 17,5  
med massor av citrusoner, mineraler, gröna äpplen och potential att blomma ut ordentligt.

## 149 kronor 15,5

Avger angenäma och eleganta toner. Inte går till överdrift. Avger angenäma och eleganta toner.

## 129 kronor 16

Kryddigt vin med lite eldig framtoning. Peppar, lakrits

## 159 kronor 16

Drivan typiska drag av kryddor, smultron och körsbär. Men det upplevs mest positivt.

## 229 kronor 17

Inslag av körsbär, mandel och örter. Hög, fräsch syra

## 345 kronor 17,5

Spicerade Sydafrikablend. Kakao, kaffe, rök, lakrits och en liten trevlig, begynnande mognad.

## 350 kronor 17,5

Är balanserat. Har en del toner av örter, mörka bär, mycket komplex eftersmak.

## 499 kronor 18

Men fortfarande är kraftfullt, komplext och mustigt

## 769 kronor 19

Bitter, mandel, torkade frukter, apelsin, te och örter.

Pris, vinets namn, pris, kvalitetspoäng (av maximalt 20 poäng). Beställningsnummer, bäst år. Rad 3 & 4: Beskrivning av vinet.

## STYREGÅRDS VAL: Aktuella auktioner

**1 SVERIGE.** Datum för höstens vinauktioner på Systembolaget: 5-7 september, 10-12 oktober, 14-16 november och 12-14 december.



**2 WHISKY.** Londonbaserade Bonhams auktionshus håller sin stora whiskyauktion i Hong Kong just i dag, 19 augusti. 261 poster med whisky av mycket hög klass med fokus på Skottland och Japan.

**3 HONGKONG.** 3 september går en stor privat vinkällare under klubban på Sotheby's i Hong Kong. 800 poster värda ungefär 20 miljoner kronor. Gott om Château Haut-Brion, Château Lafite och Sine Qua Non.

# Bli en bättre vinsamlare

**D**u är den ende som kan skapa en vinkällare som passar dig. Även om du är osäker på vilka viner du gillar, har ingen annan än du själv bättre koll på din smak. Du vet också vad du vill dricka vinerna till, hur länge du orkar vänta tills de mognat och hur mycket du vill lägga per flaska.

Den egna smaken är ledstjärnan, men det finns massor att lära av proffs: vilka viner som tjänar på lagring och hur länge och hur man hittar vin som faller dig på läppen, inte bara i dag utan om 5, 10 och 25 år.

Då är det bra att lyssna på dem som inte bara byggt upp eget vinarkiv, utan hjälper andra med samma sak. Experter med tydlig filosofi kring vinkällarens uppbyggnad. Sommelierer, krogägare, vinjournalister, vinmakare, importörer, privata samlare och andra entusiaster med skilda mål med sitt samlande.

**EN AV DESSA EXPERTER** är **JOHAN MAGNUSSON** som driver vinkällare under eget namn i Stockholm. Han är sommelier, auktoriserad värderingsman av Sveriges Handelskammare och var tidigare Systembolagets värderingsman vid dryckesauktioner. I hans personliga samling ingår cirka 3 000 flaskor.

"Jag gick i samma fälla som många gör när de börjar samla viner: att starta med att köpa för många flaskor som sedan mognar samtidigt. Det gäller att inte gripas av känslan att det är sista chansen. Det kommer ju faktiskt en ny årgång varje år."

Bästa utgångspunkt för vad som ska ligga i källaren är ditt konsumtionsmönster. Hur, vad, när, till vad och med vem dricker du? Och även om du inte brukar ha så många gäster samtidigt, köp inte för få flaskor av samma vin. Det är ett vanligt fel. En poäng med vinkällare är att korka upp en flaska då och då, för att testa av och njuta. Då räcker det inte med ett par, tre flaskor, snarare en eller en och en halv låda.

Hur undviker man då att sitta med för många flaskor som ska drickas samtidigt? Genom att skapa struktur. Johan Magnusson rekommenderar att dela källaren i två avdelningar:

"En konsumtionsdel där vinerna mognar snabbare, där det mer handlar om hur länge

vinerna klarar sig än om hur utvecklas på lång sikt. Viner som kostar 100-300 kronor. Den andra delen är samlingens ryggrad: viner som lever väldigt länge och som man tar fram vid vissa tillfällen. Den delen är naturligtvis mycket mindre, men består av mer välprofilerade viner som kostar mer."

**UNDER SINA 30 ÅR** i branschen har han sett en tydlig förändring. Numera dricks vinerna mycket tidigare, och fokus ligger på en annan typ av vin, gjorda för tidig konsumtion.

"Många som startar vinkällare i dag har inte provat mogna viner som de gjordes förr. Man är ute efter de primära aromerna i stället. Men jag är övertygad om att pendeln svänger tillbaka till mogna viner framöver. Marknaden går dit."

Han tar ett exempel på en blindprovning nyligen med bland annat ett Bourgognevin från 1937.

"Ett fantastiskt vin. En typ som inte görs i dag. Men ingen runt bordet kunde ens tänka tanken att det var nästan 80 år gammalt. Det ingår i inlärningskurvan att gå in genom den dörren. Fyller man upp sin källare med moderna, endimensionella viner, blir det inte roligt till slut."

**ETT ANNAT RÅD** från Johan Magnusson handlar om hur man får tag på långlivade viner från bra årgångar.

"För att komma över de bra vinerna måste man även köpa de dåliga vinerna. Man kan skapa lojalitet gentemot sina källor. Är du med och köper kontinuerligt får du även vara med och köpa de riktigt bra vinerna."

Det gäller om man köper vin utomlands, inte från Systembolaget. Men även i Sverige kan man skapa relationer genom att anmäla sig till vinimportörernas kundklubbar, genom vilka små partier av den här typen av vin brukar slussas ut. Och så länge alkoholskatten är betald, finns numera även många sätt att få tag på vin genom distansförsäljning och få dem levererade direkt från företag utomlands.



**PER STYREGÅRD**

per@styregard.com