



*Johan Magnusson är Sveriges särklassigt främsta expert på vinlagring. Tre böcker har han skrivit i ämnet och sedan 2008 driver han Magnusson Fine Wine, ett av Europas främsta företag när det gäller säker lagring och rådgivning. Han uppmuntrar alla att lägga undan vin för senare konsumtion, men det finns en hel del att tänka på om resultatet ska bli gott!*

VINKÄLLARPROFFSET JOHAN MAGNUSSON:

# Lagra vin och öka din upplevelse!

Det sägs att 90 procent av allt vin som säljs på Systembolaget öppnas inom ett dygn. Det är en siffra som Johan Magnusson gärna bidrar till att minska. Det finns så mycket mer att få ut av sitt vindrickande om man satsar på att lagra sina buteljer.

Låt oss slå fast ett par saker redan från början. Det är skillnad på källare och källare. Och det är skillnad på vin och vin.

Man kan inte förvandla en Fiat till en Ferrari bara genom att vänta, förklarar Johan Magnusson i sin tredje bok i ämnet, "Konsten att bygga en vinkällare". Med andra ord blir ett enkelt vin som får vila på en hylla i köket något år, förmodligen inte en större njutning, snarare tvärtom. Men det betyder inte att man måste ha en slottskällare i gråsten eller viner med en prislapp som knäcker plånboken. Det finns dess bättre medelvägar.

## "RIKTIG" LAGRING

Du måste skilja på "riktig" lagring och viner du sparar i ett kortare tidsperspektiv. Riktig

lagring handlar om tre år eller längre och om viner som utvecklas långsamt och blir allt bättre över tid. Den sortens långlagring klarar du inte i en lägenhet, säger Johan Magnusson.

Lägger man undan några av sina favoritviner i ett kortare perspektiv, letar man upp det svalaste och mörkaste ställe man kan hitta i lägenheten – ofta i en garderob. Där klarar sig vinerna i hyfsad prisklass, säg 100-200 kronor, ett par år men utvecklas snabbare än i en svalare källare. Dyrare viner och längre lagring, då är det ett bra vinskåp som gäller.

– Gränsen för lagring av finare viner går vid 16-17 grader, är det varmare än så försvinner frukten och frukten vill man ha kvar, annars blir vinet platt och ointressant.

De som bor i villa har oftast lättare att klara kraven. Ett avdelat hörn - gärna i norr-läge – i en rejäl villakällare klarar ofta att hålla svalt och stabilt klimat, som inte bjuder på snabba temperaturväxlingar. Mörkt ska det också vara, för ljus är en verklig fiende, precis som vibrationer. Fukten går att hålla på bra nivå med så enkla medel som en hink vatten.

## HYR IN DIG

Har man plats och råd kan man investera i allt från ordentlig isolering och utrustning som styr temperatur och luftfuktighet upp till flotta källare med plats för provning. För den som är beredd att satsa så mycket, kan Johans bok varmt rekommenderas, där finns massor med handfasta råd och härlig inspiration.

Ett alternativ till korttidslagring i hemmet är helt enkelt att hyra in vinerna någonstans där de har bättre förutsättningar att åldras med behag. I övre änden av prisskalan finns den typ av avancerad och säker lagring som Magnusson Fine Wine erbjuder, men ge dig ut på nätet och leta. Det blir allt vanligare att vinklubbar, bostadsrättsföreningar och kommersiella företag erbjuder lagring under goda förhållanden för en rimlig kostnad. En lösning kan vara att höra sig för hos vänner med en bra källare, eller att gå samman och ordna förvaringen.

Glöm inte försäkringen, de flesta försäkringsbolag kan erbjuda en bra tilläggsförsäkring till den vanliga hemförsäkringen.

## "RIKTIGT" VIN

Vilka viner som lämpar sig bäst för lagring kan man skriva mer än en bok om. I "Konsten att bygga en vinkällare" sammanfattar Johan Magnusson det så här:

För att ett vin ska vara lagringsbart måste det vara balanserat. Balansen i ett vin består av komponenterna koncentration, fruktsyra, tannin och alkohol. Befinner de sig på likvärdiga nivåer är vinet balanserat och har en fin framtid med lagringspotential.

Ett bra tips är att fråga Systembolagets personal om råd, eller att rådfråga vinkunniga i din omgivning.

## MISSA INGET DU GILLAR

Johan Magnusson kan hitta många anledningar att börja bygga upp en vinsamling.

Ett bra skäl är att det finns en ändlig tillgång på buteljer. Man handlar och lagrar för att inte missa något man gillar. Vill man inte kompromissa med sin smak är det ett väldigt bra skäl.

Har man en vinkällare ökar man sitt vinkunnande genom att följa ett vins utveckling. Och det finns en stor glädje i att planera sin källare och sina inköp!

Johans allra första viner köpte han på en resa till Berlin, efter studentexamen. När han sedan började arbeta i Bordeaux fick han med sig fina viner hem.

– Dem förvarade jag hemma hos mina föräldrar, som efter ett tag lät bygga om en bastu de hade i villan till en vinkällare.

Då anade han förmodligen inte vilken källare han skulle starta i Stockholm ett antal år senare. Men ambitionen att missionera för att dricka bättre har varit oförändrad hela tiden.

– I Magnusson Fine Wine är utmaningen att uppmuntra våra kunder att verkligen dricka de fina viner de lagrar här, genom provningar och middagar med gästspelande kockar. Även om vissa viner fungerar som framgångsrika investeringsobjekt, är det trots allt bara en bråkdel som bara bryr sig om den aspekten. Målet för nästan alla våra kunder är att verkligen njuta av sina viner.

## JOHANS BÄSTA TIPS

Fråga dig varför du vill lagra vin. Ha en plan klar för din vinsamling/vinkällare.

Köp tillräckligt många flaskor, snåla inte! Du ska aldrig känna: Det här kan jag inte dricka nu, det måste jag spara till ett bättre

tillfälle. Det tillfället kanske aldrig kommer.

Läs på – det höjer njutningen. Kunskap ger ett stort mervärde när du njuter av vin.

Tänk kombinationen mat-vin, men vänd gärna på det. Vi frågar oss ofta: Vilket vin passar till den här rätten? Tänk i stället: Jag vill dricka det här vinet, vilken mat ska jag servera för att få ut mesta möjliga av kombinationen?

För en enkel källarbok. Många tror att det måste vara något avancerat, men det räcker att du för din egen räkning noterar när du drack vinet och hur du uppfattade det med dina egna ord. Extra roligt är det om du har fler flaskor av samma vin och följer hur det utvecklas över tid.

Om du skulle rekommendera ett vin att följa över några år, även för den som inte har alldeles perfekta lagringsförhållanden, vilket rekommenderar du?

– Ta Masi Campofiorin, det är ett utmärkt exempel på ett bra vin som blir ännu bättre om det får ligga till sig något år eller två. Köp fler och se vad som händer under resans gång!

## VINN JOHAN MAGNUSSENS BOK!

Hur lagrar du dina viner? Det är vi nyfikna på! Maila till oss och berätta om hur du ordnat din vinlagring, vilka viner du valt att lagra och hur dina vinkällartankar ser ut. Har du tur blir du en av tre lyckliga vinnare som belönas med Johan Magnussons bok "Konsten att bygga en vinkällare"!

I Johan Magnussons bok finns alla aspekter på vinlagring behandlade med stort kunskapsrikedom och iver att missionera för att få ut mer av vindrickandet genom att inte genast öppna sitt senaste fynd.

Förutom all praktisk information finns massor med inspirerande läsning. Bland annat skildrar boken inte mindre än femton olika, personliga vinkällare. Från den enkla som rymmer ett antal buteljer som väntar i ett köksskåp till den överdådiga slottskällaren!

Nu vill vi veta hur du har det på vinlagringsfronten. Har du tolv flaskor i en låda bakom källartrappan, fina Bordeauxer i en alldeles för varm garderob, eller en vinkyl

laddad med bara Champagne? Hur går dina tankar kring att lagra vin och vilka viner väljer du att lagra? Skriv till oss och berätta!

Maila din vinkällarberättelse till:

clubvinuic@vinuic.se

Skriv "Vinkällare" i ärenderutan. Senast den 13 december 2015. De tre bästa bidragen belönas med varsitt exemplar av Johan Magnussons bok "Konsten att bygga en vinkällare". Glöm inte att uppge din postadress i mailet så vi vet vart vi ska skicka boken.

Representanter för Club VinUic utser vinnarna.



Johan Magnussons bok "Konsten att bygga en vinkällare" är utgiven på Tukan Förlag och går att köpa via Adlibris för 268 kronor inklusive porto.

Mer info om Magnusson Fine Wine och deras vinlagring hittar du på deras hemsida: [www.magnussonfinewine.com](http://www.magnussonfinewine.com)



FOTO: STELLAN HERNER