

MAGNUSSENS VINKÄLLARE

Magnusson Fine Wine är ett begrepp i vinsverige. I källaren på Grevgatan 26 på Östermalm i Stockholm finns det i nuläget 614 vinskåp som utgör ett slags kollektiv samlingspunkt för viner som är värda att samla på och öppnas vid speciella tillfällen. Resten av buteljerna förvaras i frihamnen.

TEXT ANDERS STRÖM FOTO JESSICA NYSTRÖM

TRETTIO VIN KÄLLARE

Konsten att lagra och njuta av vin

JOHAN MAGNUSSON

Författare: Johan Magnusson
Titel: Trettio vinkällare –
Konsten att lagra och
njuta av vin
Förlag: Millhouse



U

nder de senaste åren har kunskapsnivån höjts rejält hos de svenska vinkonsumenterna som i allt högre grad njuter av bättre och dyrare viner. Det har också skapat ett

ännu större intresse för att lagra finare viner på ett vettigt sätt. Hos Magnusson kan man vara säker på att vinerna förvaras säkert, mörkt, vid rätt temperatur och i bra klimat. Dessutom ingår det ett digitalt system som dokumenterar varje flaskas lagringshistorik via en streckkod.

Johan Magnusson fick smak för mat och vin 1983, när han gjorde praktik på Grythyttans vårdshus hos Carl Jan Granqvist. Det var en kreativ miljö som gav mersmak. I slutet av åttiotalet fördjupades hans intresse för vin under ett år i Bordeaux. Efter tolv år på Grappe,

som också erbjuder vinlagring och ligger en bit ner mot Strandvägen, startade han några år senare det egna företaget Magnusson Fine Wine 2008 tillsammans med sin fru. Sedan dess har han följt sitt hjärta och vigt sitt liv åt att hjälpa andra att lagra vin på ett mer medvetet sätt. De bjuder även in kunderna till gemensamma vinupplevelser.

– På det här sättet vill jag bidra med det jag har lärt mig genom åren. Vår uppgift är att gå i spetsen av utvecklingen inom området och inspirera andra vinintresserade att få ut det bästa av sina viner. Vi är också en plattform för mänskliga möten med vinet i centrum, säger han.

EN AV UTMANINGARNA är att det finns en tröskel att öppna samlarviner. Det är lätt att köpa, lagra och samla men betydligt svårare för många att uppleva vinet själva eller tillsammans med andra. Det är en utmaning som Johan tar på allvar. Meningen är ju att man ska

kunna njuta av vinerna också.

För att inspirera kunderna att våga öppna flaskorna arrangerar Magnusson Fine Wine olika aktiviteter. Bland annat pop up-event med Sveriges främsta kockar, då man får möjlighet att öppna rariteter tillsammans med andra och njuta av mat och vin i ett socialt sammanhang.

HÄR HAR MEDLEMMARNA också träffar på temat "Bring your bottle", då deltagarna som förvarar sitt vin hos Magnusson bidrar med varsin flaska som också får prova alla andras viner blint, det vill säga utan att det framgår vilka vinerna är från början.

– Vi vill sänka trösklarna och bjuda på möjligheter att njuta av vinet tillsammans med andra. På det sättet vill vi visa att det är vinupplevelsen som är det värdefulla, inte samlandet i sig, säger han.



Vinlagringsskåp i lägenhet istället för städskåp.

TIPS FÖR DIN EGEN VINKÄLLARE

Den som bor i lägenhet kan ha svårt att hitta en vettig plats att bygga en egen vinkällare, men det finns möjligheter. En del av ett rum eller en garderob kan passa för en vinkällarmiljö. Tänk på att grundförutsättningarna måste finnas: temperatur, vibrationsfritt, luftfuktighet, isolering och mörkt. Kanske kan man bygga en källare tillsammans med vänner eller grannar. Eller så kan man hyra in sig i en kollektiv vinlagringskällare. I en villa med källare är det lättare. Tänk på att det inte behöver vara en stor och tjugisig vinkällare. Börja någonstans.

Ett vinlagringsskåp kan vara en ersättning för en riktig vinkällare hemma. I många fall kan det vara bättre än en iskyl.

Undvik vibrationer och tänk på att använda doftfritt trä. För lagring upp till tre år spelar det inte roll men vid en längre tidshorisont skadas vinet.

Olika temperaturzoner är bara viktigt för servering. Vid förvaring är det viktigaste att ha en låg och jämn temperatur över tid. Skydda vinet från tillfälliga temperaturhöjningar och se till att det skyddas mot UV-strålning. Vin gillar inte ljus.

Fyll på nya viner genom att följa Systembolagets dryckesauktioner och ta del av Systembolagets årliga lanseringar av finare viner och tillfälliga lanseringar. Följ dina favoritproducenter. Köp flera flaskor, gärna lådor, av viner som du ska lagra länge. Unna dig att njuta av vinerna när de har mognat och är i sitt esse.

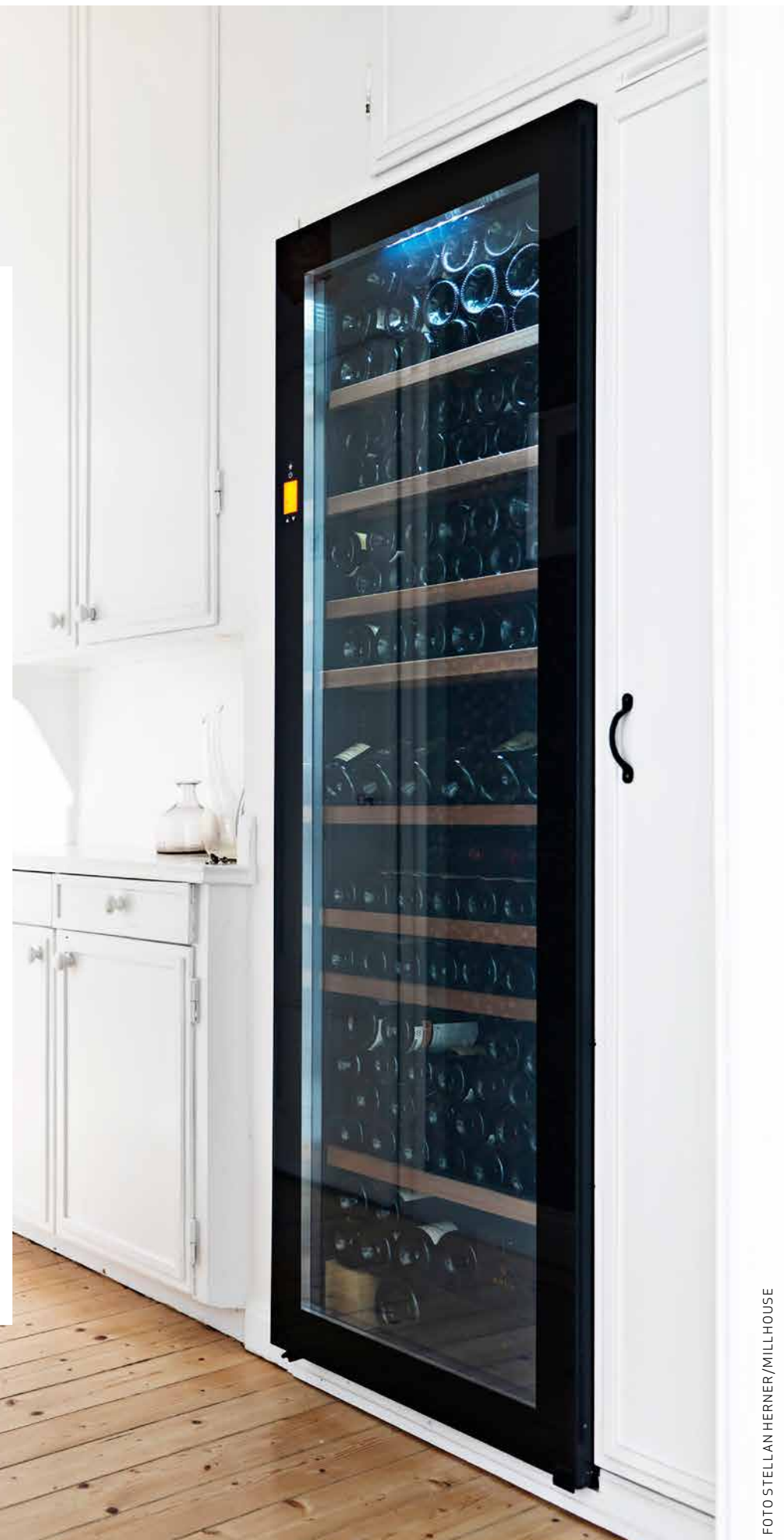


FOTO STELLAN HERNER/MILLHOUSE

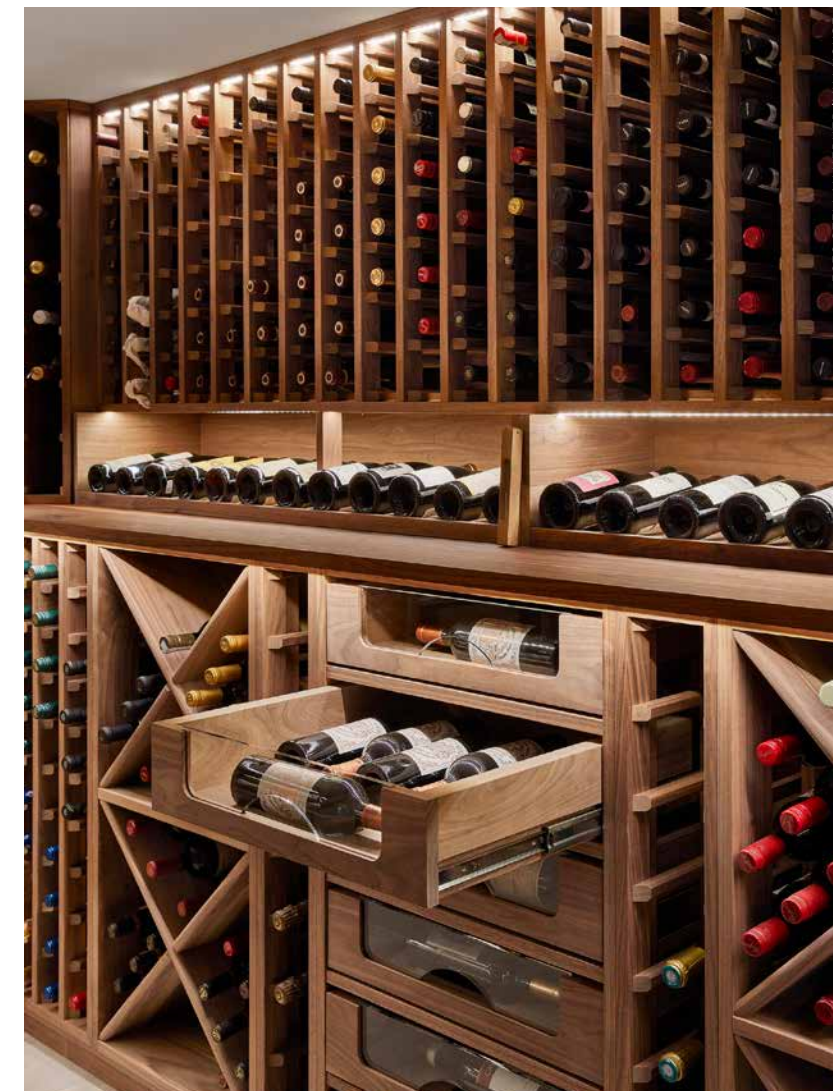


FOTO STELLAN HERNER/MILLHOUSE

Utdragbara lådor för diskret förvaring medan andra flaskor ligger på display.

EN AV JOHAN Magnussons drivkrafter är att komma ifrån föreställningen att samla vin handlar om status. Det gäller både när man hyr förvaring på stan och när man har en egen vinkällare.

I sin nya bok *Trettio vinkällare – konsten att lagra och njuta av vin* handlar det om hela vinupplevelsen, från köpet via lagringen till öppnandet av flaskan och konsumtionen av vinet. Det är både en snygg upplevelsebok i coffeetable-format och en praktiska som ger vägledning i hur det går till att bygga och förvalta sin egen vinkällare. Här öppnas generöst dörren till olika slags rum för vin med många inspirerande lösningar. Som läsare får vi kika in i både påkostade vinkällare i herresäten och vindsvåningar och enkel förvaring i garderober och bokhyllor. Allt är möjligt med lite eftertanke och planering. Det handlar om att hitta fram till vinkällarens själ.

JOHAN MAGNUSSONS relation till vinkällaren som funktion och fenomen är seriös men avslappnad. Hans beskrivning är enkel: "En

vinkällare har du den dag du inte öppnar flaskorna samma dag du köpt dem. En stor del av de flaskor människor köper öppnas inom 24 timmar. Definitionen för en vinkällare är snarare dess innehåll än själva det fysiska utrymmet", skriver han i boken.

Definitionen för en vinkällare är snarare dess innehåll än själva det fysiska utrymmet.

– En utmaning som vi har är att få våra kunder att hålla liv i sina vinkällare. Det verkar vara en djupgående psykologisk aspekt på samlade. En del vill inte köpa fler buteljer för att de inte kommer att hinna konsumera alla viner under sin livstid. Det tycker jag är synd. Varför inte sälja några buteljer och köpa nya viner

som man tycker om istället? Det är ett sätt att få en levande vinkällare, säger han.

– Självt tycker jag att det är jättekul att fylla på min egen vinkällare med viner som passar min smak och viner som jag vet kommer att nå en fulländad upplevelse när de är mogna att dricka, säger han.

DET FÖRSTA STEGET är att dela upp flaskorna som där hemma i en konsumtionsdel och en del för att samla och spara. Sedan får det gå stegvis. Ofta upptäcker innehavaren tjugningen med en vinkällare först när han eller hon har haft den ett tag.

– Det viktigaste steget för att komma igång är att skaffa sig kunskap och förståelse för vad vin är och att man får en insikt i vad som kan hända med riktigt bra viner innehavaren de utvecklas och mognar med tiden, säger han.

För en del av oss handlar det om att träda in i en ny värld. Med lite vägledning kan alla som vill skaffa sig någon form av vinkällare som passar ens egen kassa och personlighet. Allt är möjligt.