

# GODS & GÅRDAR

Erbjudande  
Res med oss till  
Monets trädgård

Nr 3  
Mars

SVERIGES VACKRASTE HERRGÅRDSHEM

## STOR SPECIAL NYA KÖK *i klassisk stil*

Vackra val för herrgårdar och våningar  
Exklusiva material och fina detaljer

Ljuvliga juckar!  
Peder Lamm om  
hundar i konsten

*Makalös marmor  
i Gustav III:s  
Antikmuseum*

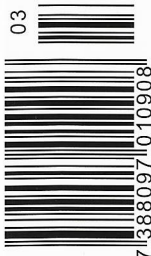
TEMA: VIN  
Så skapar du en vinkällare  
Bästa råden om lagring  
7 teman för vinprovningar

MATLYCKA  
*Gourmethyx  
i Paris*

27 SIDOR

## FANTASTISKA HEM

Grevens dröm i Östergötland • Färgstarkt på Rungstedlund  
Stjärnans sagolika slott • Kungens sörmländska bondgård



03

7-1388097-1010908

RETURVECKA 13

TIDSAM 0970-03



## *En källa(re) till njutning*

Han vet allt om hur viner ska njutas och lagras. Här delar Gods & Gårdars vinexperter Johan Magnusson med sig av sina värdefulla kunskaper och tar oss med till svensk vinkällare – från slottskällare med tradition till skärgårdshusets smakfulla lager.

*Av NINA SEDERHOLM Foto STELLAN HERNER (interiörer),  
RICHARD STRÖM (porträtt)*



## PRAKTISKT I DEN NYBYGGDA VILLAN

Ordningen är enkel, vacker och funktionell i denna nybyggda vinkällare. Flaskorna ligger upppackade efter land, distrikt och år. I mitten står en ö av obrutna lådor som också fungerar som avställningsyta. Här kan vintresset blomstra.

GODS & GÅRDAR 3.2023



## MED VINET SOM YRKE

Författaren till *Trettio vinkällare* och Gods & Gårdars vinexpert Johan Magnusson har besökt många vinkällare under sina 35 år i vinbranschen. Han är sommelier och driver Magnusson Fine Wine, en modern vinkällare i Stockholm.

TRETTIO  
VIN  
KÄLLARE



### TAK AV TEGEL UNDER HERRGÅRDEN

Denna vinkällare, under en herrgård, är nybyggd men har en klassisk form med sitt omslutande tunnvalv. Avställningsytorna ovanpå vinhyllorna är en både praktisk och elegant lösning.



### SOM I ETT BIBLIOTEK

Vinhyllorna har fått samma utformning som hyllorna i ett bibliotek och vilar på ett betonggolv med omgivande grus, så att flaskorna inte går sönder om de tappas.



### VINET KRÄVER SIN TID

Tålmod är kanske den viktigaste egenskapen den som vill bygga upp en egen vinkällare behöver. "Du kan aldrig skynda på mognadsprocessen", säger vinexperten Johan Magnusson.

han brukar skämtsamt säga att han föddes in i vinbranschen då hans fyra sista siffror var desamma som beställningsnumret för Parador, på den tiden det billigaste röda vinet på Systembolaget. Men egentligen föddes intresset när han kom som prao-elev till Grythyttans Gästgivaregård som 15-åring 1983.

– Det var något särskilt som tändes i mitt bröst när jag fick besöka vinkällarna där, de underjordiska gångarna som ledde fram till de fyra valven för Bordeaux, Bourgogne, tyska viner och portviner. De porlade vatten utmed en vägg och ur de gömda högtalarna ljöd sånger av King's College Choir.

**Kan du berätta om några smakupplevelser som gjort stort intryck?**

– En tidig vinupplevelse som jag minns särskilt är bourgogne La Tâche 1983. Den serverades ur en trelitersflaska vid en god vän lunch, efter hans sons dop, och den var perfekt balanserad efter bara några år på flaska.

**Vad var startskottet för din första egna vinkällare?**

– Det var två enklare Bordeaux-flaskor jag köpte på en resa till Berlin sista året på gymnasiet. De ligger fortfarande i källaren, Château du Calvaire och Château Saint-Pierre, båda 1983. Mitt år som vin- och gårdsarbetare i Bordeaux 1989–1990 skapade också förståelse för den kedja av människor, och deras arbete, som finns i en flaska, från den första stund till den sista. Jag insåg att vin är buteljerad mänsklighet.

**Hur såg din första vinkällare ut?**

– Min mor och far byggde om bastun till vinkällare och där hamnade mina första flaskor. Numera har jag vinkällare på de platser där vi bor: I lägenheten i stan och i våra olika hus på landet.

**Hur ofta är du i dina vinkällare? Och vad gör du när du är där?**

– Jag går ofta till källaren för att plocka med flaskorna, titta på dem

**SLOTTSKÄLLARE  
MED TRADITION**  
I detta slott på landet  
har vinkulturen funnits  
i många generationer.  
Källaren har kvar sina  
originalhyllor från  
1800-talet. Här lagras  
mer än 1000 flaskor.

*»Försök att välja viner på  
både kort och lång sikt«*



## JOHANS BÄSTA TIPS FÖR VINKÄLLAREN:

1. Försök skapa en bild av ditt framtida konsumtionsmönster för att förstå syftet med din vinkällare.
2. Dela in källaren i två delar, den långsiktiga med mer långlagringsdugliga viner, och den kortsiktiga med konsumtionsvänliga sorter.
3. Köp hellre färre sorter, men fler flaskor av dessa för att bättre kunna följa utvecklingen.
4. Håll ordning på flaskorna i ett register, t ex ett Excelprogram. Ha också en fysisk vinkällarbok där uttagen antecknas liksom i vilket sammanhang vinet öppnades. Det blir en fin dokumentation över ditt vinliv.
5. Unna dig att öppna flaskorna och njuta av dem. Det är lätt att tro att det kommer tillfällen som är mer perfekta, men tänk på att vin är till för att konsumeras.
6. Se till att vinkällaren har en stabil temperatur, tillräcklig luftfuktighet, vibrationsfrihet, frånvaro av dagsljus och att flaskorna förvaras på ett säkert sätt.

## DETTA BEHÖVS I VINKÄLLAREN:

### ALLMÄNT:

Avställningsbord där flaskor kan ställas upp i god tid före servering  
En lampa med stark belysning  
En fysisk källarbok med penna

### UTRUSTNING FÖR DEKANTERING:

Korkskruv, samt korkurdragare med blad  
Liten handkniv att skära av kapsylen med  
Tratt  
Stearinljus eller stark lampa  
Tändstickor  
Karaffer  
Coaster  
Vinvagga/vinkorg  
Handservett

### VERKTYG FÖR ÖPPNING AV VINLÅDOR

Kniv eller tapetkniv  
Stämjärn eller kofot  
Hovtång  
Hammare



### ATTRAKTIV LAGRING

Bostadsrättsföreningen på Östermalm har en gemensam vinkällare där flaskorna vilar stabilt i kvadratiska hyllor. Varje vinfack kopplas till en lägenhet, och höjer värdet på den då vinlagringsmöjligheter blivit allt mer attraktivt.



### SMAKFULLT I SKÄRGÅRDSHUSET

Den nya vinkällaren är inte bara en lagringslokal utan också estetiskt tilltalande. Den välordnade källaren i fritidshuset är specialritad i valnötsträ, håller konstant tolv grader och rymmer över 2500 flaskor.

*»Glöm aldrig att vinet är producerat för att öppnas«*

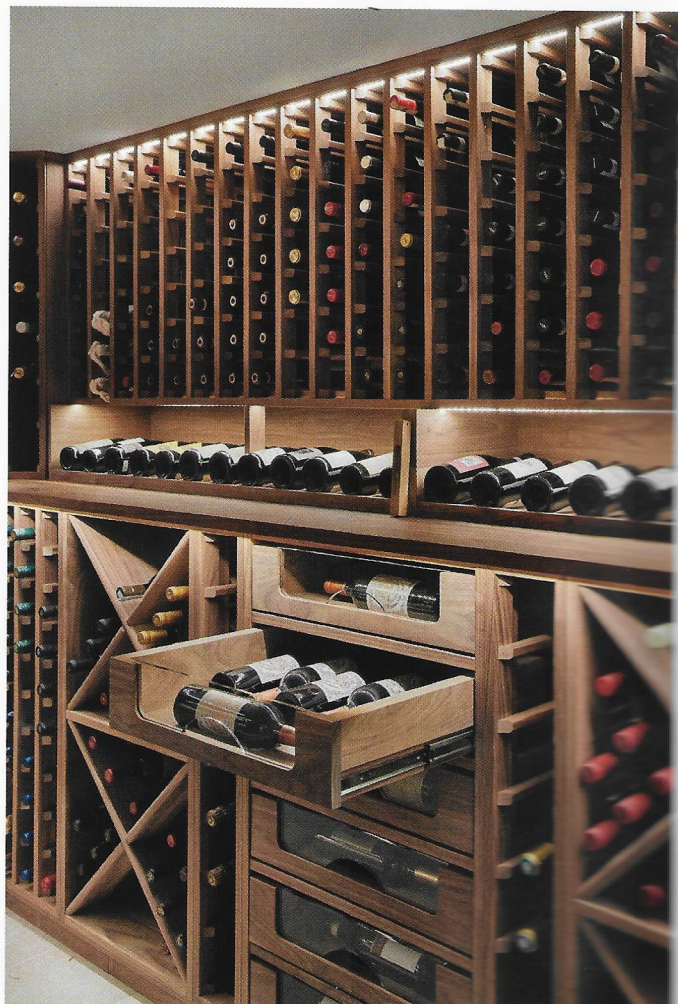
och få inspiration till att öppna dem. Det är lätt att glömma bort dem om de bara finns på en lista, det tillförs en dimension att se dem i verkligheten. Inte sällan plockar jag ut en flaska och noterar vinets transparens, ett rött vin blir ljusare med tiden och ett vitt blir mörkare. Därför är en stark ljuskälla ett måste i en vinkällare, tycker jag. Sedan bläddrar jag i min vinkällarbok, gör noteringar och minns. Avställningsbordet är också viktigt i en vinkällare. Här ställer jag flaskorna som ska öppnas dagen efter, för att fällningen ska hinna sjunka till botten.

Vad tycker du är viktigast att tänka på när man börjar lagra sina egna viner?

– Man måste vara metodisk och medveten om att man ändrar smak med tiden. En vinkällare bör ha en ryggrad med långlagringsdugliga viner som utvecklas. Det brukar vara de klassiska vinerna med dokumenterade bra lagringsegenskaper som tillhör denna kategori. Sedan kan man addera viner som har en kortare konsumtionshorisont. Glöm aldrig att vinet är producerat för att öppnas! Det roliga med en vinkällare är att upptäcka dofter och smaker som utvecklas med tiden.

Vad är viktigast i din vinkällare - för dig personligen?

– Att veta att vinerna lagras under bra omständigheter, att de har det bra. Det är också viktigt att den innehåller flaskor jag har en relation till. Flaskorna påminner om tid som passerat, men kommer också med löften om framtiden.



### DISKRETION I HYLLORNA

De utdragbara lådorna är till för mer diskret förvaring medan andra flaskor ligger på display. De breda hyllkantarna är perfekta som avställningsytor, vilket är viktigt i en vinkällare.



#### ETT HELT KÄLLARPLAN FÖR VINÄLSKAREN

När utrymmet inte är något problem går det att ha sociala ytor för vinprovning intill den kyligare vinkällaren. I källarplanet i detta stora hus finns det dessutom plats för lagring av olika sorters viner i olika rum.

*»Källarboken är ett måste, där kan du föreviga vinet«*

Hur vet man när det är dags att korka upp ett riktigt fint vin som lagrats länge?

– Det är inte lätt! Därför är mitt råd att köpa fler flaskor av färre sorter, då kan man följa vinets utveckling. När man själv tycker att vinet är så bra det kan bli, ja då dricker man upp resten. Alla viner har ett liv där det till slut tar slut. Det rätta tillfället är kanske just den dagen du inte hade planerat för. Källarboken är ett måste, där kan du föreviga vinet och anteckna de omständigheter som rådde när du öppnade flaskan.

Du har besökt många vinkällare, är det något som förvånat dig?

– Egentligen inte. Men jag blir alltid betänksam när man inte behandlar sina viner med den respekt de förtjänar. Jag minns den värre som förtvivlad påstod att de fyra lådorna högklassig Bordeaux han köpt några år tidigare hade börjat efterjäsa så att korkarna tryckts utåt och vin börjat sippra fram. På frågan om förvaringsplatsen svarade han lugnt att de legat "fint i pannrummet" med en temperatur kring 35 grader. Det var misshandel!

I din bok *Trettio vinkällare* finns bilder och berättelser från trettio lyckade exempel på vinkällare. Hur fick du idén till boken?

– Jag vill dela med mig av mina erfarenheter sedan 35 år tillbaka och visa hur olika vinkällare kan se ut: Från det enklaste källarutrymmet, till vackra tunnvalv och påkostade specialbyggda rum. Det är verkligen en företeelse jag älskar – vinkällaren. □



#### FÖRRÅDSUTRYMME FÖR MINNEN

Hågkomster från resor och upplevelser från många vinresor fyller detta välordnade, före detta, förråd. Hyllkantens framsida är målad med griffelfärg och gör indelningen flexibel.