

ALLT OM

Vin

VIN | MAT | RESOR | DET GODA LIVET

Gott NYTT ÅR

Utvalda viner till
maffig pizza, festlig meny
& läcker dessert

ALLT OM VIN
UTSER ÅRETS
VINARE 2021

CHAMPAGNE
PASSION & TRADITION

Årets importör
& Årets vinbar
Möt vinnarna

Dryckesprofilen
om intresset som
blev business

Storbyn
bakom världens
lyxigaste dryck





JURYNS MOTIVERING

”För att med stor passion ha skapat en mötesplats och ett praktverk kring vin som väcker både nöjet att lagra och lusten att njuta”

Årets dryckesprofil JOHAN MAGNUSSON

Målmedvetenhet och passion har genomsyrat Johan Magnussons liv. Och förstås den stora kärleken till vin. Allt detta förstår man vid ett besök i hans livsverk: Vinkällaren Magnusson Fine Wine i Stockholm.

Text | Mikael Mölsted
Foto | Stefan Bohlin

Ingen annan vinmänniska i Sverige kan ha lagt ner så mycket tid och passion på att lära alla vinvänner att lagra och njuta av vin. Johan Magnussons vinkällare på Grevgatan i Stockholm har blivit ett nav kring vilket en stor del av Stockholms vinliv kretsar. Dessutom har Johan Magnusson nu också skapat ett annat livsverk: en praktbok om vinlagring kallad ”Trettio Vinkällare” naturligtvis med tillägget ”konsten att lagra och njuta av vin”. Hans målmedvetenhet tog ett bestämt uttryck när han redan som 15-åring bestämde sig för att förlägga sin Prao till Grythyttans Gästgiveri där Carl-Jan Granqvist gjorde succé både som gästgivare och vinkonnässör. Just detta år 1983 hade nämligen gästgivare Granqvist blivit Carl-Jan med hela svenska folken när han i ett tv-program smackade och snackade om vin i Grythyttans vinkällare. Denna Prao skulle bli helt avgörande för Johans framtid.

– Allt med Grythyttan var så inspirerande att jag åkte dit varje skollov för att jobba, jag fick verkligen chansen att suga i mig allt som hände på en finkrog på den tiden. Vinintresset tog också fart på Grythyttan – inte konstigt med en mentor som Carl-Jan

Granqvist. Inom ramen för en måltidsutbildning, som Carl-Jan startat, fick Johan som 21-åring möjlighet att tillbringa ett år i Bordeaux.

– En fantastisk tid som gav mig otroliga insikter om vin och Bordeaux som öppnade för en livslång passion.

Johan Magnusson ler vid minnet och berättar att han då bestämde sig för att det skulle bli allvar:

– Jag började plugga på Handelshögskolan i Göteborg där de hade ett hotell- och restaurangprogram. Dessa år lärde mig mycket kring ekonomi och administration – plikt och disciplin hade jag lärt mig tidigare under min militärtjänst som fallskärmsjägare.

Tiden mellan civilekonomexamen och militärtjänst jobbade Johan med Carl-Jan Granqvist i olika former där han till slut blev källarmästare på hans vinkällare i Stockholm: Grappe. Det innebar att huvudstaden blev hans nya boplats. Samtidigt blev Johan sommelier och en drivkraft i sommeliersammanhang som ordförande i sommelierföreningen. Bland annat drog han i gång SM- och NM-tävlingar i sommelierie. Ett tiotal år senare satt Johan Magnusson

som vd för Carl-Jan Granqvists bolag som drev både vinimport och vinkällare. Det var i den vevan som tanken på en egen vinkällare växte fram. Men hjälp av välvilliga vänner blev den verklighet 2008.

– Det var fantastiskt att gå från tanke till handling – och i synnerhet när vi redan efter några år kände att det bar.

Har vinkällaren blivit som du önskat?

– Absolut när det gäller inredning, kunder och våra lagringssystem, vi är ju unika på att erbjuda både säkerhet och system för proveniens för alla viner. Men vi jobbar hela tiden på att utveckla våra tjänster, inte minst för att få kunderna att inte bara investera i vin utan också att njuta av dem.

Ni har blivit kända för era pop-up-middagar med kända kokkar?

– Ja, de har blivit otroligt populära – och det är ju ett typiskt exempel på hur vi får kunderna att plocka fram sina dyrgripar och njuta av dem. Det har blivit hela 75 olika pop-ups sedan 2010.

Hur ser framtiden ut?

– Främst handlar det om utveckla relationen med våra kunder med deras vinnjutning i fokus – men samtidigt behöver vi mer plats, både här på Grevgatan och i lädlagret i Frihamnen.

Vad är roligast med jobbet?

– Att vara en länk mellan vinproducenterna och de som njuter av dem – det vill säga våra kunder.

Vilket är ditt mest magiska vinminne?

– Då tvekar jag inte: en Cheval Blanc 1947 och en Mouton Rothschild 1945.



JOHAN MAGNUSSON

Ålder: 53 år

Familj: Hustrun Charlotta och de tre barnen Malvina, Loreniz och Harald.

Bor: Östermalm i Stockholm, uppväxt i småländska Lagan.

Gör: Driver vinkällaren Magnusson Fine Wine med hustru Charlotta.

Aktuell: Med boken Trettio Vinkällare – konsten att lagra och njuta av vin.

Intressen förutom vin: Träning, kräftfiske och familjen.