Klassisk herrgårdskällare med modern touche. Hyllsystemen, med max två lager flaskor på höjden, ger bra överblick.

Glädjen i en vinkällare

VINEXPERTENS BÄSTA TIPS

Att bygga en vinkällare är varken svårt eller tråkigt, det är en glädje, enligt vinexperten Johan Magnusson. Här är hans bästa tips till dig som vill bygga din egen vinkällare.

AV JOHAN MAGNUSSON FOTO STELLAN HERNER

Klassiskt murad källare med hyllor av trä – sinnebilden för en vinkällare på de brittiska öarna.

Johan Magnusson är grundare av vinlagringsverksamheten Magnusson Fine Wine på Grevgatan 26 i Stockholm. Han är av Sveriges Handelskamrar förordnad värderingsman för vin och destillat.

En vinkällare är för mig tillgång till vinflaskor, placerade i ett utrymme med bra lagringsomständigheter. Det handlar inte främst om det fysiska utrymmet utan om att alltid konsumera det man själv valt. Min egen vinkällare är uppdelad i olika delar och flaskorna ligger där jag och familjen har vårt sociala liv: i stan, på landet och i sommarhuset.

Du kan ha vinkällare i alla miljöer

BOR DU I LÄGENHET kan du avsätta en yta för en vinklimatanläggning eller ett vinskåp. Som vinkällarmiljö passar till exempel en garderob eller det outnyttjade utrymmet under en trappa. Samma sak gäller i villan, det gäller bara att hitta en plats som är outnyttjad. Om du har tomt till din villa är det bästa att gräva ur en källare vid sidan av huset, med anslutning inifrån. Tänk på att grundförutsättningarna för en vinkällare måste uppnås: temperatur (12–16 grader), vibrationsfritt, luftfuktighet, isolerat och mörkt. ›

Platsbyggda vinförvaringsskåp i köksmiljö, med inbyggd kylfunktion.

Praktiska utdragbara hyllor ger fin överblick över vad som lagras.

Alternativ till vinkällare

FÖR DIG SOM INTE har möjlighet att inreda en integrerad vinkällare hemma är vinlagringsskåp ett bra alternativ. Välj just ett vinlagringsskåp, då vinkylen är avsedd för kortare förvaringstid. Vinlagringsskåpet ska ersätta den traditionella vinkällaren i miljöer där källaren inte är möjlig. Saknar du en naturlig vinkällare och utrymme för vinlagringsskåp kan du hyra utrymme i en kollektiv vinlagringskällare. Ofta erbjuder man utmärkta samlingsplatser som förutom vinlagring ger möjligheter att såväl prova vin enskilt som att delta i vinprovningar och vinkurser.

Beräkna din framtida konsumtionstakt

EN VINKÄLLARE BESTÅR av två delar. Den första innehåller konsumtionsfärdiga viner som inte ska lagras någon längre tid. Den andra är de viner du lagrar på längre sikt.

Utgångspunkten för vinkällarens storlek är den framtida konsumtionstakt du beräknar hålla. Är det en flaska vin per vecka du och dina vänner planerar att dricka? Kanske tänker du: ”Jag vill bjuda ett sällskap om åtta personer på middag med goda viner en gång i månaden under fem år.” Konsumtionstakten bör beräknas både för långlagringsvinerna och för dem som inte ska ligga så länge.

Startpunkten för konsumtionen är väsentlig. Tänker jag börja konsumera nu, eller om fem år? Det problem den svenska konsumenten möter är att de flesta viner säljs för unga. De mår i många fall bra av att lagras något. Därför är tålamod en viktig egenskap den första tiden hos den som bygger vinkällare.

Satsa på fler flaskor av färre märken

ERFARENHETEN VISAR att vinkällarens ägare aldrig bör köpa in färre än sex flaskor av varje sort. Helst bör inköpet omfatta minst tolv flaskor, gärna tjugofyra och varför inte hundra flaskor av varje. Det är en fråga om likviditet. En god princip är att hellre köpa fler flaskor av färre märken än tvärtom.

Den vanligaste nybörjarfällan är att införskaffa många viner av olika sorter med samma mognadshorisont. Det är charmigt med en geografisk spridning bland etiketterna, men knappast förnuftigt. Ett stort antal flaskor av olika ursprung ansamlas, men vad mer? Det blir svårt att hitta tillfällen att konsumera dem alla på grund av det begränsade antalet av varje sort.

Smaka av med jämna mellanrum

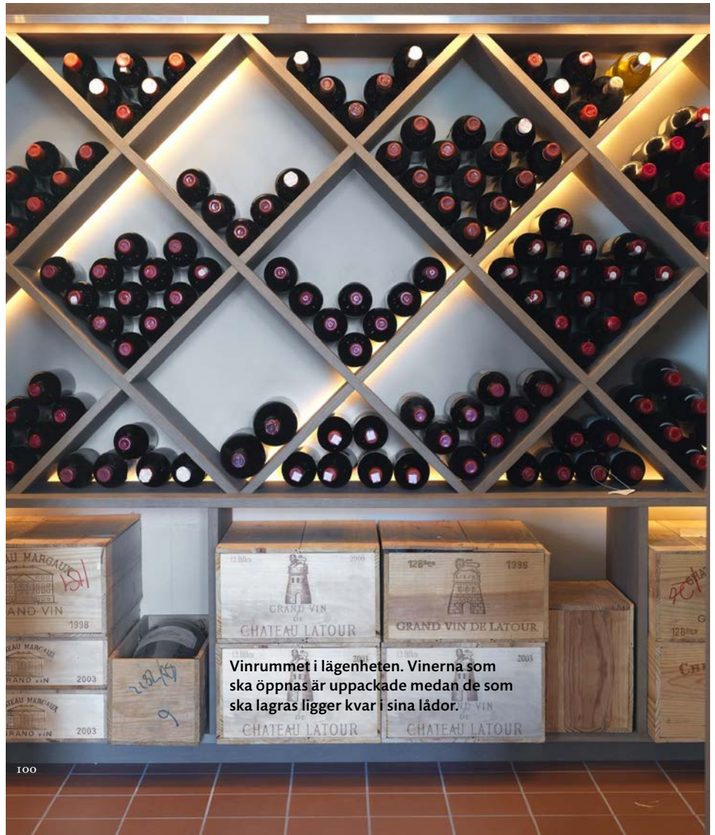
JU FLER VINFLASKOR av samma sort du har, desto fler vänner ges chansen att njuta av vinet när det blir moget. Tekniken att följa ett vins utveckling är att smaka av det med jämna mellanrum. Har vinet en rekommenderad smakmässig topp om 7–10 år bör du inte köpa mindre än en låda. Smaka av vinet inledningsvis någon gång om året, och när vinets topp börjar närma sig konsumeras det mer frekvent. Vinet ska drickas när det är som bäst!

Välj det du tycker om!

EN VINKÄLLARE BÖR naturligtvis innehålla de viner du själv tycker om och som du själv valt. En god regel är att låta vinkällaren innehålla de drycker som serveras under en hel middag, det vill säga allt från drink till avec eller avslutande grogg. Själv låter jag också källarens innehåll spegla säsongerna: jag vet att jag dricker mer kraftfullt rött vin på hösten och att åtgången av halvtorra tyska viner är större på sommaren. Champagnekonsumtionen är konstant under året, medan portviner nog mest korkas upp kring jul och nyår. □

Vinkällaren på Magnusson Fine Wine, med delade temperaturzoner: en för vinförvaring och en för provning.

»En god princip är att hellre köpa fler flaskor av färre märken än tvärtom«



Vinrummet i lägenheten. Vinerna som ska öppnas är uppackade medan de som ska lagras ligger kvar i sina lådor.

Inbyggt vinlagringsskåp i lägenhetshall.

Köp Johan Magnussons bok till specialpris! Endast 179 kr för Gods & Gårdars läsare (ordinarie pris 243 kr). Beställ på: http://adlibr.is/vinkallare

Lev livet på landet

Ett liv närmare naturen, med djuren och landlivet som vardag. Ett drömliv tycker många, men också ett liv med stora ekonomiska beslut att fatta. Ta hjälp av oss på Nordea, vi har experterna och kunskapen och hjälper dig att göra ditt drömliv enklare och tryggare.

Fråga oss, för vi kan och förstår.

Gör det möjligt

Läs mer på nordea.se/jord&skog

Nordea