



BUBBLARE. I vinkällaren hos Magnusson Fine Wine på Grevgatan i Stockholm håller ägaren Johan Magnusson ett vakande öga över buteljerna. Här förvarar 350 kunder sitt vin.

# Garaget blev p-plats

## Med flaskor värda 210 Mkr gick MFW om enda konkurrenten

**Samtidigt som Carl Jan Granqvists vinkällare Grappe firade 30-årsjubileum gick konkurrenten Magnusson Fine Wine om och blev störst.**

**Men starten för snart tio år sedan var skagig. Ett halvår efter öppningen kom finanskrisen.**

Johan Magnusson var under tio år Carl Jan Granqvists närmaste man på vinkällare Grappe på Grevgatan på Östermalm i Stockholm. 2005 hoppade Johan Magnusson av och tre år senare öppnade han eget, Magnusson Fine Wine MFW, en vinkällare som också ligger på Grevgatan, bara 200 meter från Grappe.

”Det varen ren tillfällighet att vi hamnade så nära”, säger Johan Magnusson.

På Grappe förvaras 100 000 flaskor vin till ett värde av 100 miljoner kronor, eller i genomsnitt 1 000 kronor per flaska.

I Johan Magnussons vinkällare, MFW, lagras 123 000 flaskor till ett försäkringsvärde av 210 Mkr.

”Vi har en återansaffningsförsäkring”, säger Johan Magnusson, som var Sveriges första auktoriserade värderingsman av viner.

**Marknadsvärdet uppskattar** han till mellan 1 500 och 1 600 kronor per flaska.

Men varken Grappe eller MFW förvarar allt på Grevgatan, så mycket får inte plats. Vin som är tänkt att lagras länge och förvaras i trälådor ligger i lagerlokaler i Frihamnen.

Räknat efter antal flaskor, värdet på dem och företagets omsättning är Magnusson Fine Wine numera störst, men Grappe har fortfarande flest kunder.

Branschen är liten, i Stockholm finns bara dessa två vinkällare som är bemannade och erbjuder kringtjänster till sina kunder. Det finns andra företag som erbjuder ren förvaring.

Den nedfart som leder till vinkällaren på MFW vittnar om att det tidigare var garage.

”När jag köpte lokalen var det ett galleri. Tidigare har det varit boxningsklubb, bageri, bilverkstad och garage”, säger Johan Magnusson.

**Undervåren flyttas** fler lådor till tempererade lokaler i Frihamnen, där utrymmena i princip är obegränsade, för att göra plats för fler vinfackkunder. 100 nya fack byggs

och hyrs ut till befintliga kunder och 50 är vikta för nya kunder. Men sedan är det stopp. MFW har 350 kunder och fler än 400 är det inte tänkt att bli på Grevgatan. Johan Magnusson värnar om småskaligheten.

”Under min tid växte Grappe från 100 till 1 000 kunder. Under första veckan jag hade öppet här var det 125 kunder och 40 000 flaskor som flyttade därifrån och hit.”

”Det är en stor komplimang.”

Trots att lagring är det man förknippar med vinkällare kommer mindre än hälften av MFW:s omsättning från förvaring. De senaste årens expansion har skett genom

olika kundaktiviteter, luncher och middagar, både i vinkällaren och i lokaler ute på stan. Vinresor är ett återkommande inslag. Dessutom erbjuds kunder rådgivning angående inköp av vin.

**Sex gånger per år** kommer kända kockar på besök för att göra pop-up restauranger. I början av februari gästade Portal, av Di Weekend utsedd till Årets affärskrog 2016. Krögaren och kocken Klas Lindberg lagade mat och gästerna drack egna viner ur vinkällaren.

”På det sättet kan man tjäna in hyran här. Din flaska blir ju fyra-fem gånger mer värd när du ställer den på bor-



FÖRETAGARPAR: Magnusson Fine Wines vd Charlotta Leijonhufvud Magnusson och grundaren Johan Magnusson.



LAGAR MATEN: Klas Lindberg, vars restaurang Portal utsågs av Di Weekend till Årets affärskrog 2016, samarbetar med MFW.



LÅDVIN: Under våren flyttas vinlådor till Frihamnen för att göra plats för fler kunder i källaren på Östermalm.

**Di Fakta**

**Johan Magnusson om ...**

- **Då var det som bäst:** "När vi firade ettårsdagen och alla kunder slöt upp för att fira med champagne. Det var oförglömligt och gav en rusch jag aldrig kommer att glömma."
- **Då var det tungt:** "När finanskrisen bröt ut hösten 2008. Vi hade haft öppet ett halvår och var

belånade till tänderna. Men de kunder vi fick i början gillade ju entreprenörandan, så de stannade kvar."

■ **Så blåser det i branschen:** "Vinintresset och vinkunskapen mognar i Sverige vilket gör att man kan ta verksamheten till nästa nivå. Vår modell är att erbjuda aktiviteter kring vinintresset."

# för viner

det eftersom du slipper restaurangens påslag", säger Johan Magnusson.

**Listan över de kockar** som engagerats till MFW:s restaurangvällar innehåller i princip alla kända namn utom några enstaka. Och det är inte bara Stockholmskrogar som kommer på besök. Daniel Berlin från Skåne Tranås har gästtat, liksom PM & Vänner i Växjö, och senare i år kommer Koka från Göteborg. Alla dessa har en stjärna i franska Guide Michelin.

Dessutom har Årets kock gästtat de senaste fyra åren, en tradition som Johan Magnusson kommer att fortsätta med årets vinnare Johan Backeus.

I ett rum där sällskap kan sitta enskilt har entreprenörer mötts och idéer kläckts.

**Di Fakta**

**Magnusson Fine Wine**

- **Ägare:** Johan Magnusson.
- **Vd:** Charlotta Leijonhufvud Magnusson.
- **Omsättning 2016 (prognos):** 9,6 Mkr.
- **Resultat efter finansnetto 2016 (prognos):** 1 Mkr.
- **Antal anställda:** Fyra.

"Fem företag har startats där under vinsamtal och vinets förenande. Jag vet inte om jag får berätta vilka det är, men det är inte bara vinimportörer. Det är en finansfirma, ett bokförlag och ett kafferosteri och två vinföretag. Det visar betydelsen av en fysisk samlingsplats", säger Johan Magnusson.

Själv säger sig Johan Magnusson inte ha haft några planer på att starta eget när han lämnade Grappe. Att det blev så tackar han Johan Ericsson, tidigare vd på Catella, för.

"Han har alltid varit en välgörare. Första gången vi träffades sa han: 'du ska starta eget någon dag.'"

"Det är hans förtjänst att vi hittade den här källaren. Han ringde mig och sa: 'Nu har din chans kommit. Nu är det en lokal till salu. Nu går du och jag dit i eftermiddag och tittar.'"

Och så blev det.

**GÖRAN JONSSON**

goran.jonsson@di.se 08-573 651 48



## Få tillgång till allt från Dagens industri på **di.se!**



■ Logga in med ditt Di-konto på **di.se** för att kunna läsa alla artiklar och hela papperstidningen direkt på nätet. Allt från Dagens industri i din smartphone, läsplatta eller dator.



Logga in på **login.di.se** med ditt Di-konto.