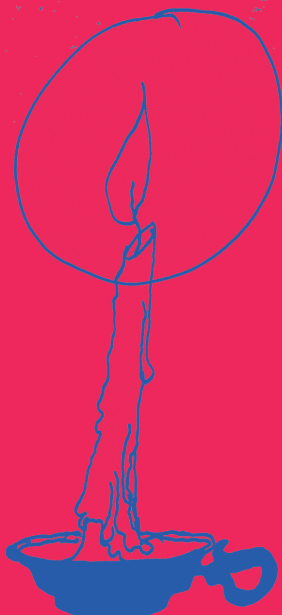


ETT MAGASIN OM VIN - PRIS 129 KRONOR

NR 10 2021

TÖRST

Vintage





VINKÄLLARRUNDAN

börjar på Grevgatan 5

I hjärtat av Östermalm ligger två av Sveriges viktigaste vinkällare: Klassikern GRAPPE och uppstickaren MAGNUSSON FINE WINE. Törst tog den korta promenaden mellan de två vintemplen för att samtala med grundarna Carl Jan Granqvist och Johan Magnusson om framtiden för mogna viner och drivkrafterna bakom vinsamlandet.

Klädd i skraddarsydd kostym med matchande rosa slips och näsduk i fickan tar Carl Jan Granqvist emot i vinkällaren Grappe på Grevgatan, mitt i hjärtat av rikemansdistriktet Östermalm. Här har vinälskande stockholmare lagrat och druckit vin sedan 1986.

De råa tegelväggarna och bokhyllorna med vinlitteratur i Grappes klubbrum skapar en hemtrevlig atmosfär, där stadens vinälskare kan föra djupa samtal och korka upp sina käraste dyrgripar från källaren.

Det är en institution, kort sagt, invigd ungefär samtidigt som Carl Jan Granqvist blev rikskändis genom att sniffa och sörpla vin i teveprogrammet *Levande livet* tillsammans med vännen och kollegan Knut-Christian Gröntoft. Vinintresset i Sverige var ungt, och med sin medverkan i teve bidrog Carl Jan Granqvist till att avdramatisera den främmande vinkulturen.

– När jag började som källarmästare på Grythyttan 1972 drack mindre än fem procent av Sveriges befolkning vin, berättar han över ett glas Château Soutard från 1978. Man kunde fortfarande köpa 55:or av Mouton Rothschild för ingenting, 125 kronor flaskan. Ingen köpte dem, fast det var rena reapriset.

I 80-talets mitt var intresset ändå så pass stort att Carl Jan ansåg Stockholm moget för en vinkällare. Inspirationen hämtade han från ett möte med den kända amerikanska journalisten Charles Collingwood:

– Han hade blivit blyxtförälskad i en svensk kvinna, Tatjana Scheremetiew, som gjorde rösten i den svenska versionen av Disneys film om Snövit, och skulle gifta sig med henne. Jag åkte till New York för att hälsa på dem i hans penthouse, och förvånades över att han hade så bra viner, men ingen vinkällare.

Han förklarade att de fanns lagrade i ett *warehouse* i närheten. Då kände jag en moralisk skyldighet att göra något liknande i Sverige.

Det låter kanske enklare än det var. Sverige var fortfarande marinerat i nykterhetsmoral, och statliga Systembolaget var knappast intresserat av den sortens privata initiativ. Men Carl Jan Granqvist och Knut-Christian Gröntoft uppvaktade enträget Systembolagets vd Gabriel Romanus med understöd av en advokat:

– Systembolaget var själva sugna på att starta vinkällare. Men de kom fram till att det inte skulle fungera, eftersom de riskerade att bli ersättningskyldiga om folks viner blev dåliga. Juridiken var så luddig så vi visste inte om det var okej. Vad händer om vi går i konkurs? Vem tar då hand om vinerna? Det var många juridiska frågetecken att räta ut. Men eftersom vi varken sålde eller köpte vin bedömde vi att det var lagligt. Så vi tog en risk. Och ingen satte i gång någon rättslig process, så efter tio år kunde vi hänvisa till juridisk hävd. Systembolagets jurister hade säkert kollat på det och bedömt att vi förmodligen hade klarat oss.

En av Grappes första medlemmar var tidigare styrelseordföranden i Albert Bonniers förlag Karl Otto Bonnier – en riktig konnässör, enligt Carl Jan. Den sortens högprofilerade medlemmar var nödvändiga för att skapa förtroende för den nystartade verksamheten.

– Idén var för tidigt väckt, säger Carl Jan Granqvist, vi gick med förlust i tio år. Den stora förändringen kom 1995, när Sverige gick med i EU. Då blev det en mer öppen attityd. Att auktionsmarknaden öppnades påverkade oss också väldigt positivt.



”Det är mer blandat än man tror. I dag är 88 procent av våra medlemmar män. Det var 98 procent förut, så det går åt rätt håll.

I dag har Grappe omkring 1 000 medlemmar, som tillsammans förvarar mer än 100 000 flaskor i Grappes välbevakade, temperatur- och fuktkontrollerade källare. Att förvara alla dessa dyrgripar ett par meter under mark innebär ett stort förtroende. Och även om Grappe sedan 35 år är Stockholms mest etablerade vinkällare, så har den också varit spelplats för ett par smärre skandaler:

– Jovisst, säger Carl Jan Granqvist. Det fanns en jättetrevlig person som brukade sitta här och dricka vin. Han visade sig vara en narkotiklangare, som tyckte att det här var en bra saluplats. När narkotikapolisen kom och hämtade honom blev vi alla helt chockade.

En annan gång kom den åländska polisen hit. De hade sett att vi hade champagne från ett ryskt vrak från 1912 här, och fick för sig att flaskorna var stulna. Men det var de inte.

Vilka är då Grappes kunder? Många bankkillar blir det, tillstår Carl Jan Granqvist. Men i takt med att vinintresset sprids till större målgrupper förändras och föryngras också Grappes medlemsbas.

– Det är mer blandat än man tror. I dag är 88 procent av våra medlemmar män. Det var 98 procent förut, så det går åt rätt håll. Snittåldern har också gått ner – många som var med från början är döda nu, säger han med ett snett leende.

Men lustigt nog har vi inte drabbats ekonomiskt av pandemin, nördar är nördar. De har ingen dödsångest i onödan. ☺



VINKÄLLARRUNDAN

fortsätter till Grevgatan 26

Ett kvarter upp från Grappe ligger Magnusson Fine Wine, som grundades 2008.

Johan Magnusson var i flera år en nyckelfigur i Grappes framgångar, men valde så småningom att gå vidare och starta eget.



Källarens vd,
Charlotta Magnusson.

Kolleger eller konkurrenter, vänner eller fiender? Relationen mellan Granqvist och Magnusson framstår i dag som respektfull men distanserad – ingen säger något ont om den andre, men de framstår inte heller direkt som några dryckesbröder. Som Johan Magnusson uttrycker det:

– Det finns ingen konflikt, som en del tror. Carl Jan var ett stort träd, jag var en planta. Det fanns helt enkelt ingen jordmån att växa i.

Om Grappe är murrigt och ombonat, så är arkitekten Thomas Erikssons inredning för Magnusson Fine Wine snarast hyperestetisk som en flygplats-lounge. Här kan kunderna själva inte gå in i den kliniska lagringsmiljön, utan får beställa fram sina flaskor i förväg. Allting bokförs noggrant i ett specialdesignat datasystem, som håller koll på varje flaska. Det är på sätt och vis en virtuell vinkällare, berättar företagets vd Charlotta Magnusson:

– Jag pratar hela tiden med våra programmare om nya funktioner i datasystemet, och vi har en fokusgrupp som testar dem och föreslår ändringar.

Tillsammans har makarna Magnusson skapat en miljö där varje detalj är genomtänkt och genomdesignad. Vid sidan av lagringen arrangerar de provningar och möten med vinmakare.

I källaren ligger uppskattningsvis viner för 400 miljoner kronor. När vi går omkring mellan hyllorna sitter etiketter från Romanée-Conti och Pétrus på varannan flaska. Men Johan Magnusson värjer sig mot tanken att kunderna mest ser vinerna som en investering:

– Jag ogillar att se viner som pengar. Vi har funderat på att skapa en vinfond, det vore klockrent ur ett ekonomiskt perspektiv, men då blir det inte rik-

tigt vin längre. Nu hör jag att vinfonder ändå är på gång, så kanske har vi varit för idealistiska. Men vår ambition är att få folk att öppna sina viner, de gör ju ingen nytta där nere i källaren. Vin ska konsumeras.

Under pandemin utvidgades Magnusson Fine Wines lokaler när man fick ta över ett före detta galleri i lokalen intill. Här har man skapat ett chambre séparée som delvis fortsätter fylla funktionen som gallerilokal – i skrivande stund ställer Sigge Billgren, son till Ernst, ut sina målningar i rummet.

Vilken är då företagets målgrupp? Inte alls enbart Östermalmsfolk från kvarteret, understryker Johan Magnusson:

– Vi hade lika gärna kunnat ligga på Söder eller i Vasastan. Men det är enkelt att ta sig hit. Våra medlemmar är mellan 30 och 80 år. Det är ofta män som står på kontraktet, men vi kommunicerar också med deras fruar och får allt fler besök initierade av kvinnor. De vill oftare dricka vin för att njuta, medan männen är mer av samlare. Vi har även en ungdomsverksamhet där barnen till medlemmarna introduceras till glädjen att ha en vinkällare. Då slipper ungdomarna sitta hemma med en patriarkal pappa som pratar om vin, utan får umgås på ett vuxet och avslappnat sätt i våra lokaler. Pappa står för notan.

Maten vid de olika tillställningarna kommer från Bobonne, en fransk bistro i området. Som Johan Magnusson påpekar kan det faktiskt vara lönsamt att öppna en egen flaska från källaren, jämfört med att beställa vin på restaurang:

– Ja, om du dricker ett bra vin på restaurang har de ju ett högt påslag. Dricker du en flaska i månaden här sparar du snabbt in årsavgiften.

Kanske har Johan Magnusson med sig den

sortens ekonomiska tänkande från uppväxten vid ån Lagan i Småland. När det var dags att prya i sjuan åkte han så långt från hembygden han kunde tänka sig, och fick en praktikplats hos Carl Jan Granqvist på Grythyttan.

– Jag växte upp i en familj utan restaurang-anknytning eller vinintresse, säger han. Jag hade aldrig varit på restaurang när jag kom till Grythyttan. Men där i källaren tändes ett ljus. Jag jobbade där varje år, och insåg att matsalsarbetet var roligare för mig än köket. I slutet av 80-talet åkte jag till Bordeaux och deltog i vingårdsarbetet. Jag hade en utbildning från Handels i Göteborg, men valde att följa mitt hjärta.

Efter åren på Grythyttan fick så den unge Magnusson anställning på Grappe.

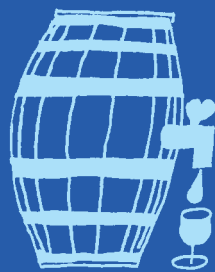
– Där hittade jag verkligen min grej. Det var fantastiskt, vi var ensamma på marknaden och jag lärde mig massor av mina två sommelierförebilder Johan Blanche och Johan Edström.

För dem som trots allt vill ha sin vinkällare i hemmet har Johan Magnusson dessutom skrivit boken *Konsten att bygga en vinkällare*, som är på väg i en fjärde och reviderad upplaga med namnet *Trettio vinkällare – konsten att lagra och njuta av vin*.

– Vi vill sprida det vi tycker är viktigt. Vi har en ung vinkultur i Sverige, och vill bidra med vår erfarenhet. Det finns en fascinerande kraft i vinintresset, och vi ser hur rörelsen växer här i Sverige. Det ska vara kul med vin, inte svårt. ☺

Johan Magnusson visar hur varje flaska får en unik streckkod med lagringshistorik i den virtuella vinkällaren.





torst.se

