



VINKÄLLAREN GRAPPE ANNO 1986

Pressmeddelande

Vinkällaren Grappe AB firar 25 år som vinlagringsplats!

Vinkällaren Grappe på Grevgatan 5 i Stockholm är en medlemsklubb för personer och företag som önskar professionell hjälp med sitt vinlager.

Företaget startade i april 1986 på initiativ av Carl Jan Granqvist. I dagsläget förvarar ett tusental medlemmar cirka 100 000 flaskor i förrådsutrymmen som finns i tre olika storlekar: ca 100, 200 eller 300 flaskor. Sedan år 2006 finns även ett utrymme för förvaring av lådor i Frihamnen. Vinkällaren Grappe är idag Skandinavians största plattform för vinlagring.

Företagets affärsidé har tre ben: lagring av vin, kunskap om vin samt social samvaro kring vin. I lagringsbiten ingår optimala lagringsförhållanden för vin, det vill säga rätt temperatur och fuktighet, en vibrationsfri miljö samt rätt belysning. En vindatabas har vuxit fram där medlemmarna via internet kan få information om sitt vinlager beträffande pris, region, mognadsgrad samt värdeökning. Företaget skickar varje månad ut ett nyhetsbrev med vinrekommendationer av framför allt lagringsbara viner. I de stämningsfyllda lokalerna på Grevgatan 5 kan medlemmarna anordna egna vinprovningar och kanske i kombination med en måltid. Idag är vinkällaren Grappe mötesplats för världens ledande producenter som bjuder på sina kunskaper och erfarenheter.

Idén till vinkällaren fick Carl Jan Granqvist i New York hos sin vän, nyhetsjournalisten Charles Collingwood, vilken hade sin bostad på Manhattans övre sfärer. Väl-lagrade bordeauxviner serverades från en professionell vinlagringskällare utanför bostaden. Detta inspirerade Carl Jan Granqvist som såg det som en humanistisk skyldighet att tillhandahålla en vinlagringskällare i Stockholm. Under 1980-talets början medverkade Carl Jan Granqvist tillsammans med Knut-Christian Gröntoft i TV-programmet *Levande Livet*, där herrarna i inslaget



”Vinprovorna” orddrättssatte sinnesförmåelse på vin. Det väckte stor munterhet och uppmärksammades som ett fenomen att tala om vinets kvalitet på ett nytt sätt med sinnesakttagelsen som utgångspunkt. Idag är vinprovning folkbildning och provningsmetodiken appliceras även på andra livsmedel som till exempel choklad, ost och olivolja. Sinnesförmåelse är idag även ett begrepp hos ”Sverige - det nya matlandet” som är en politisk utgångspunkt för landsbygdsutveckling.

- Vi firar tillsammans med våra medlemmar i dagarna två med sprudlande champagne av märket Bereche, en småskalig ekologisk producent, samt utsökta svenska ostar från Stafva gård/Gotland, Jürss mejeri/Sörmland, Bredsjö ost/Bergslagen samt Sivans Osthandel/Västergötland, hälsar Carl Jan Granqvist.

Kontaktperson:
Benny Skyttman, Informationsansvarig 070-619 95 76
www.grappe.se

Önskas kontakt med Carl Jan Granqvist kan han nås på 0706-06 00 99

VINKÄLLAREN GRAPPE

GREVGATAN 5, SE-114 53 STOCKHOLM, SWEDEN

PHONE [+46] 08-661 25 16 FAX [+46] 08-662 71 39 WWW.GRAPPE.SE