

## Debutdeckarförfattaren med ett långt förflutet i vinbranschen

Göran Sällqvist har tidigare arbetat som polis och inom näringslivet, men bor nu i Portugal där han framförallt ägnar sig åt att golfa och att skriva - *Efter så många år* är hans debutroman. Men när han inte golfar eller skriver har han ett gediget vinintresse, såväl privat som professionellt.



— Mitt vinintresse är inte nördigt och snobbigt. Jag är mer av en praktiker och tänker mer i termer av "value for money" och att lära mig hur man får ut det bästa av ett vin. Det är få som kan uppskatta ett vin som kostar mer än 300 kronor. I många fall är det till och med så att ett dyrare vin smakar sämre på grund av att konsumenten inte förstår att det kanske ska lagras i några år. Efter att jag flyttade till Portugal känns det som att jag har hittat hem. Det är för många en oupptäckt guldgruva för vin, säger Göran Sällqvist.

Hans väg in i vinets värld började med ett jobb på SAS Trading. Mellan åren 89-94 förhandlade han bland annat ramavtal inom kategorierna vin, sprit och öl till SAS alla taxfree-butiker och ombordförsäljning. Under den perioden lärde han sig branschen från grunden och träffade de flesta stora producenterna runt om i världen. Något som i sin tur ledde till att han i slutet av 90-talet blev VD för ett bolag som hette Dagab Unil. De hade ett dotterbolag som skötte logistiken åt ett trettiotal vinimportörer i Sverige. Senare, mellan åren 2012-2015, var han dessutom koncernchef i Solera Beverage Group, ett av nordens största bolag för import av vin. Företaget importerade vin till Sverige, Norge och Finland med en totalvolym av ca 50 miljoner liter per år.

Privat är det sällan han upplever och bedömer vin enskilt. Det är nästan alltid i kombination med rätt mat som den stora vinupplevelsen infaller för honom.

— När jag tittar på restaurangers vinlistor är det många dyrare viner som säljs alldeles för tidigt. Det resulterar i lurade gäster som betalar hutlösa priser för ofärdiga viner. Om man lär sig hantera ett vin genom att lufta det i tid, hålla upp det på en karaff, se till att temperaturen är rätt, då kan man göra underverk med ett vin för 80-100 kronor. Visst har jag druckit de bästa årgångarna från de flesta kända vinslottet i Frankrike, och haft dem i min privata vinkällare, men jag har aldrig kunnat omsätta deras värde i smak. Då är det mycket intressantare att upptäcka pärlor bland drickfärdiga viner för ett par tre hundra kronor säger, Göran Sällqvist.