

# MENNESKET BAG ANMELDELSERNE

*Mads Jordansen tilhører den nye generation vinanmeldere, som drives af nysgerrigheden for det næste gode køb lige rundt om hjørnet. Han har base i Aarhus og verden som sin arbejdsplads. På Winelab.dk anmelder han aktuelle vine, og her kan du blive klogere på alverdens vinområder og få aktuelle nyheder fra vinens verden. Herudover laver Mads Jordansen radio om vin på DRs P4, han er dommer i internationale vinkonkurrencer og holder kurser og vinsmagninger i hele landet. Sammen med godt 100 rejsedage om året til alverdens vinmarker betyder det, at programmet som regel er tætpakket.*

## Mads Jordansen

■ PORTRÆT AF VINANMELDER MADSD JORDANSEN, WINELAB.DK

Jeg har været interesseret i vin i tyve år og har de seneste næsten ti år arbejdet professionelt med vin. Så efterhånden har de fleste vindistrikter i verden været slynget en tur forbi mine smagsløg. Min vininteresse startede så småt i gymnasietiden. Vinen blev langsomt et alternativ til øllene i studenterhybelen, og sjovt nok startede en del af de første vinoplevelser i H.J. Hansens vinbutik i Vestergade i Odense. Senere accelererede interessen og blev mere seriøs, da jeg sammen med venner lavede god mad, og hver deltager altid medbragte gode flasker til blindsmagning.

### Fortid i det grønne

Oprindeligt er jeg jordbrugsuddannet. Jeg gik direkte fra svendebrevet til en tur på gymnasiet, som bragte mig videre til jura på Aarhus Universitet. Min grønne baggrund har givet mig en uvurderlig indsigt til at forstå mekanismerne i druedyrkningen, som jo trods alt er hele grundlaget for, at vi i sidste ende med spænding og forventning kan åbne og smage på en ny flaske vin. Og jeg har naturligvis udnyttet min grønne faglighed til at plante en række Sauvignon Blanc i min egen have. De passes og beskæres efter alle kunstens regler og giver et sydlandsk pust til haven. Indtil videre har det dog skortet på modne druer, da Sauvignon Blancs nordlige grænse de senere somre har ligget syd for Aarhus.

Efter nogle år på Aarhus Universitet blev jeg projektleder og direktionsassistent hos internetgrønhandleren Aarstiderne.com. Her deltog jeg i væksten fra ti til 100 medarbejdere. I 2003 havde lysten til selv at skabe noget imidlertid vokset sig så stor, at jeg sammen med en af mine kollegaer stiftede vores eget vinfirma, VIN etc. Virksomheden leverede i otte år vin til restauranter og virksomheder primært i Østjylland, mens netsalget til de private havde kunder i hele landet. Det var både spændende, sjovt og lærerigt. Vi var langt omkring for hele tiden at finde nye vine og udvikle vores sortiment. Med egen vinbutik kommer man virkelig tæt

på kundernes behov og smag. Vi fokuserede rigtig meget på kvalitetsvine fra små økologiske vinhuse i primært Europa. Økovine var ikke særligt udbredte dengang, og du skulle som kunde virkelig være ihærdig og tålmodig for at finde et godt køb. I dag synes jeg, at der er langt flere gode økovine på markedet, og økologien har de senere år sammen med biodynamikken været et centralt omdrejningspunkt for innovation i vinmarker og vinkældrene rundt omkring i verden.

I 2010 valgte jeg at sadle om, da skabertrangen igen pressede sig på. Det havde aldrig været min mening, at jeg skulle være vinimportør eller sælger resten af livet, så derfor blev vinimporten skiftet ud med det nye projekt, Winelab.dk, som jeg i dag ejer og er redaktør af. På Winelab.dk udsender jeg et ugentligt nyhedsbrev og anmelder løbende nye vine. Jeg fortæller også nyheder fra vinverdenen og præsenterer både vinområder, vintyper og andre emner, som kan glæde enhver med interesse for vin. Især sektionen med det gode match mellem mad og vin, som løbende bliver udviklet, er populært blandt Winelab.dk's læsere.

### Uddanner sig i London

Jeg begyndte i 2008 at læse hos WSET (Wine & Spirit Education Trust) i London. Efter min mening er det nemlig én ting at lære vinverdenen at kende ved at arbejde med vin og kundernes behov, en helt anden ting at lære det systematisk og teoretisk i et uddannelsesforløb. Planen er at påbegynde en diploma hos WSET i løbet af 2012.

### Smager op til 500 vine på en uge

På Winelab.dk anmelder jeg kun vine, som opnår minimum 4 ud af 6 stjerner. For at være helt ærligt, findes der en masse skrammel på vinmarkedet – også i Danmark. Derfor smager jeg mig hver uge gennem et hav af vine. Faktisk når jeg tit op på 500 på en uge, hvis jeg er på vinrejser i udlandet, deltager i store smagninger eller arbejder som jury medlem i internationale vin-

konkurrencer. Så kan smageprogrammet være helt vildt komprimeret. Og selvom mange tror, det er et hyggejob at smage på vin, hører det med til hele historien, at det er krævende at nulstille smagsløgene hele tiden for værdigt og seriøst at smage, vurdere og beskrive vinene.

### Åbne smagsløg og kill your darlings

Når jeg smager vin professionelt, har jeg ingen favoritter blandt vinområderne, druerne eller landene. Og selvom jeg selvfølgelig har min egen smag, er det ligegyldigt i det professionelle arbejde, for i bund og grund fokuserer arbejdet som vinanmelder på, om indholdet i flasken er godt eller ej. Vindrikkkerne har krav på at få en faglig vurdering af vinene. Derfor er mit vigtigste værktøj åbne smagsløg, et åbent sind og en nysgerrighed efter det uventede. Om det gode indhold så kommer fra et spændende og anerkendt område eller ej, kommer i anden række. Jeg kan blive lige så begejstret over en Chardonnay fra Bourgogne, som en vellavet chilensk Chardonnay. For mig at se, er det vigtigste forholdet mellem prisen og indholdet. Kunsten er at finde gode og veldrejede vine, der giver vindrikkeren en oplevelse af et godt køb, frem for blot at løbe efter de sikre, kendte og klassiske vine eller vinområder. Og så vil jeg da også gerne motivere mine læsere og lyttere til at prøve noget nyt.

Jeg synes, at det som vinanmelder gælder om at være kreativ og åben som smager. Kreativ, fordi en skæv eller lidt speciel vin kan matches til en ret eller en ingrediens, som kan give vindrikkeren en ny og spændende oplevelse. Åben, fordi en nysgerrighed overfor ikke kendte eller nye vinlande giver mulighed for at åbne øjnene hos forbrugeren. For nyligt smagte jeg mig eksempelvis igennem en række vine fra vinlandet Brasilien, som stadig er ved at finde sine egne ben og sin egen identitet. Det var en spændende oplevelse, for hvorfor skulle brasilianerne ikke også kunne lave gode vine, når nu naboerne Chile og Argentina hitter hos danske vindrikkere?