



Søren Beck



Torben Hamann Jensen

SAMMEN HJÆLPER DE FORBRUGERNE TIL DE GODE VINOLEVELSER...

“Vores mission er at rådgive og give forbrugerne tryghed i deres valg af vin”, indleder Torben. Søren følger op: “Vores mission er at gøre det nemt at vælge den rigtige vin, så man trygt kan stille en flaske på bordet, når man har gæster. Kort sagt – følg os, og du er på sikker grund. Vores råd og vejledning giver vi på baggrund af 14 år i branchen som importører, eventmagere, foredragsholdere, rejseledere og vinbonde.”

Søren og Torben formidler via www.aov.dk...

- Vinanmeldelser, vinviden og vinkalender
- Temaanmeldelser fx. “Bedste Festvin”, “Bedste vin til Bøf”, “Bedste Julevin”

Idéen til Alt om vin blev til under et marathonløb i Médoc, hvor Søren og Torben som team deltog for Pontet-Canet.

Fra importør til vinbonde

Søren startede som vinimportør i 2000 med fokus på fransk vin. Her startede et personligt venskab mellem Søren og Jean-Michel Comme, som er teknisk direktør på Pontet-Canet. Venskabet har åbnet op for store oplevelser og stor indsigt i Bordeaux-området. Besøg ved slotte som Pontet-Canet, Pétrus, La Tour, Lafite, Cos d’Estournel, Margaux, Clos Fourtet og en lang række topslotte i Bordeaux, som har givet Søren en uvurderlig indsigt og viden om vin. Den viden har Søren brugt til at holde foredrag, at arrangere vinrejser, vinmesser og smagninger. Søren blev i øvrigt i 2003 medejer af Dansk Vincenter i Avedøre, hvor man producerer den danske vin Nordlund – en vin, der har været på kortet hos Noma.

Udvikling af vinkurser og eventmagere

Ud af et tilfældigt møde mellem Søren og Torben i Taiwan i 1997, længe før Alt om vin blev til, startede de to et samarbejde, som strakte sig over vinimport, vinevents og vinrejser. Søren fortæller, at Torbens rejser til vindistrikter på alle kontinenter bringer et nuanceret og globalt udsyn ind i samarbejdet. Et perspektiv, der giver en fordomsfri tilgang

til vinen i glasset. “Den viden og de erfaringer, vi har gjort os, har vi brugt til at udvikle og holde vinkurser for den danske detailhandel. Det udviklede sig i takt med efterspørgslen til kurser på flere niveauer. Alle kurser med fokus på forbrugerrådgivning i øjenhøjde.” I samme periode stiftede Søren den danske vinfestival “Garagevin” med deltagelse af en række specialimportører.

Kend din anmelder

Hver uge udvælger Søren og Torben tre særlige vine, som de kalder for Ugens Vinder. Det er alle vine, som de selv ville lægge i indkøbskurven. Ugens Vinder vælges på baggrund af 100 læste anmeldelser fra de danske medier. For at forstå anmeldelserne skal man kende anmelderen. Ligesom Robert Parker har en stil, har de danske vinanmeldere også deres præferencer. Ligesom man vidste, at der var tale om fransk intellektuel film, når Ole Michelsen gav fem hatte i filmmagasinet Bogart... Når Søren og Torben vælger Ugens Vinder på Alt om vin, lægger de et “filter” ind over anmelderpræferencer og bestræber sig på at tolke bredt – og i forbrugers interesse.

Fra tilfældigt møde på Taiwan til “Bedste Bøfvin”

Søren og Torben arbejder i dag sammen om Alt om vin. Alt om vin guider dig igennem



vinanmeldelser og byder dig på en omfattende kalender med vinsmagninger, vinmesser, vinkurser og vinrejser. Samtidig bestræber Alt om vin sig på at være i øjenhøjde med forbrugeren. “Vi anmelder vine ud fra temaer, som giver forbrugeren praktisk og konkret hjælp. f.eks. Bedste Bøfvin, Bedste Festvin og Bedste Grillvin. Temaer, der hjælper dig med det rigtige valg af vin til begivenheden”, afslutter Torben og Søren.

Det drikker de privat...

Når Torben og Søren ikke har de professionelle kasketter på, men blot skal nyde et godt glas, er det tid at finde deres egne favoritter frem. Hertil siger Søren straks: “Allerhelst nyder jeg en god stringent Bordeaux fra Médoc halvøen. Den skal være poleret og med fadpræg og gerne med lidt alder. Pontet-Canet er vel nok min favorit. Ofte og oftere finder jeg desuden anledning til at åbne en flaske Champagne med fylde og kompleksitet.” Og Torben har også sine favoritter: “Meget afhængig af lejligheden, men en elegant Pinot Noir er ofte mit valg. Et andet hit er en stringent og balanceret Shiraz. En favorit er Yangarra Shiraz fra McLaren. Når det skal være sødt til hygge og dessert nyder jeg gerne en Pedro Ximénez.”