

For den professionelle vinsmager Marie von Ahm er vinen hendes store passion og meget mere end bare en levevej.



Vineksperter

”ET LIV UDEN VIN VILLE VÆRE SOM ET LIV UDEN SOLSKIN”

Hvor heldig kan man være? Marie von Ahm lever af at rejse rundt i verden og smage på vin – en hobby fra teenage-tiden, der blev en karriere, som gør det muligt for Marie i en alder af 31 år at bo i Spanien med havudsigt og dyrke sin hobby på fuld tid.

120 vinbøger står der på hylden i penthouse-lejligheden i Cubelles lige syd for Barcelona. Her med udsigt over havet har 31-årige Marie von Ahm base. Hun er en eftertragtet vinsmager over hele verden og har som eneste dansker skabt sig en virksomhed, der udelukkende handler om at smage på vin. Hendes firma er indregistreret i Luxembourg, ikke mindst fordi det med hendes egne ord er attraktivt for sådan en lille selvstændig, global arbejdshest som hende.

At være vinsmager betyder kort fortalt, at hun bliver betalt for at give sin mening om vine. Det kan være en importør, der vil have hende til at vælge de vine, der vil falde bedst i kundernes smag. Eller en producent, der skal have smagt vine med henblik på at ”målrette” dem til specifikke eksportmarkeder eller kunder.

– Det er meget spændende at have hele verden som arbejdsplads. En importør i Shanghai kan jo sælge helt andre vine end en importør i Norge eller Vietnam, fortæller Marie von Ahm, der rejser cirka 200 dage om året for at passe sit job.

Andre kunder kan være vinsamlere, vinbarer/ restauranter, vinklubber og alle andre typer steder, hvor vin er involveret.

– Vin er mit liv, og jeg kunne ikke forestille

mig at arbejde med noget andet. Det er min passion og meget mere end blot en levevej. Et liv uden vin for mig ville være som et liv uden solskin, noget jeg heller ikke kan undvære, og derfor bor jeg i Spanien.

Ikke to arbejdsdage er ens. Når Marie von Ahm rejser, er det eneste, hun altid har med sig og dedikerer tid til, løbesko, meditationer, hendes uundværlige Blackberry og Mac-Book Air, der holder hende opdateret med arbejde døgnet rundt og i kontakt med familie, kæreste og venner. Børn står endnu ikke på to-do-listen.

Vin som levevej

Marie von Ahm var kun 15 år, da hun fik lov til at nippe til vin hjemme hos forældrene i Malling syd for Aarhus. Hun fandt hurtigt ud af, at hun var god til at smage forskel på de forskellige vine, og så blev hun nysgerrig. Hvorfor var vinene så forskellige? Det fik hende i gang med at læse om vin, og nogle gange købte hun meget dyre vine, som hendes veninder fik glæde af, fordi de også smagte.

– Vinens skønne verden åbnede sig for mig, og jeg tog fat på en opdagelsesrejse. Vin er jo ikke bare velsmag, men også natur, kultur, historie, landbrug, kemi, traditioner, mode, økonomi og meget, meget mere.

Oprindeligt var der ikke noget ”von” i Maries navn, men i gymnasiet blev hun på grund af sin hang til champagne, dyr vin og fine restauranter kaldt ”von Ahm”, og i dag bruger hun navnet professionelt. At vin skulle være hendes levevej, gik først rigtigt op for hende, da hun som 22-årig begyndte at arbejde som vinsælger hos Cappa Vin.

I 2006 erkendte Marie von Ahm, at hun ikke kunne blive i Danmark, hvis hun skulle leve som vinsmager. Hun solgte sin ejerlejlighed, tog sin bil og kørte gennem Tyskland, mens hun smagte på vine, og endte så lidt

tilfældigt i Barcelona. Hun havde givet sig selv et halvt år til at få styr på karrieren. Og fik ret hurtigt ansættelse som eksportchef hos en stor spansk vinproducent. To et halvt år efter etablerede hun sin egen virksomhed. En af hendes mange arbejdsopgaver er at være medlem af Le Grand Jury Européen, en uafhængig smagsjury, hvor de blindsmager vine. Faktisk var Marie von Ahm den første dansker i juryen. Og p.t. er der kun to kvinder – vin er en mandsdomineret verden. – Det er fantastisk og meget positivt at være en ung kvinde i en mandeverden, så længe man forstår at ”bruge” sine fordele klogt. Jeg tænker ofte på Marilyn Monroes ord: ”I don’t mind living in a man’s world as long as I can be a woman in it.”

Den blonde vinsmager ved, at professionel vinsmagning kræver åbenhed og træning af evnen til at fokusere.

– Jeg skal være konstant opmærksom på at træne ”forbindelsen” mellem duft og smagsreceptorer og hjernens ”ordcenter” samt min hukommelse.

Der går sjældent en dag, uden at Marie nyder eller smager et glas vin. Lidt presset siger hun, at yndlingsvinen er en Riesling. – Fantastiske vinoplevelser kan være alt fra et glas simpelt landvin i et vandglas på en italiensk bjergskrånning over et glas 73 Krug Collection (legendarisk, dyr og meget sjælden champagne) med andre vinnørder i Singapore til et glas 1914 Cos d’Estournel til min farmors sidste fødselsdag. Min farmor var fra 1914 og gik bort for ikke så længe siden, og jeg vil aldrig glemme, da vi åbnede denne historiske flaske (fra en årgang, hvor der næsten ikke blev produceret vin i Frankrig, fordi første verdenskrig brød ud) for og med hende, siger Marie von Ahm, der i øvrigt er en næsten lige så passioneret madnørd som vinnørd.

Vonahm.com ●