

Nyhedsbrev, marts 2013

Klubnyt

Kære venner

Årets første Nyhedsbrev er just tikket ind i din mailboks, og hvad skal du så bruge det til? Jo - vi bringer sidste nyt fra klubben til aktive og passive, og evaluerer lidt på overståede smagninger. Samtidigt er der nyt om bestyrelsens tur til Porto i juni måned, og en opfordring til at møde op til næste smagning og den årlige Generalforsamling.

Facebook

Vi er oppe på 34 medlemmer, der bruger Den Fynske Portvinsklub på Facebook. Det er kun 2 mere end for 4 måneder siden og kun godt det halve af klubbens medlemmer. Alle der er tilmeldt vores gruppe kan lægge indslag ind, annoncere smagninger eller kommentere på nogle af alle de indslag, som specielt Bjarne kommer med. Du kan også komme med forslag til kommende smagninger, og selvfølgelig kommentere på nyligt overståede. Finder du et godt tilbud på portvin ude i byen, så sæt det på Facebook med det samme, så vi alle kan få glæde af det. Kort sagt - følg og brug din klub på Facebook!

Hjemmeside

At få lavet en brugbar hjemmeside til en samtidigt fornuftig (læs billig) pris, koster tidsmæssigt, og vi er desværre ikke oppe at køre endnu. Nogle af medlemmerne tænker måske, at hvad skal vi overhovedet med en hjemmeside, men i dagens Danmark kan vi ikke klare os uden. Vores hjemmeside skal være, og bliver selvfølgelig også, klubbens vindue ud af til og skal bruges til at vise omverdenen og specielt de forskellige portvinshuse i Portugal, at vi tager deres vine og deres arbejde seriøst. Når den engang er oppe og køre optimalt, skal den både være oplysende (smagenotater), fortællende (hvad er portvin) og et sted hvor vi alle kan udveksle erfaringer. Det kommer, men det tager desværre lidt længere tid end planlagt.

Siden sidst

Siden sidste Nyhedsbrev har vi haft 4 spændende smagninger af meget forskellige art, og vi lægger ud med årets julesmagning, som vi holdt onsdag d. 5. december 2013.

Colheita smagning

Årets julesmagning er som regel lig med Tawny/Colheita i glassene, og heller ikke denne gang blev vi snydt. Der blev disket op med et par gamle 1937'ere fra Nieport og Burmester, 1952 fra Nieport, 1957 fra Burmester og Kopke og op til "kun" 30 års gamle Colheitaer. Efter smagningen havde Niels og Gert arrangeret en konkurrence, hvor vi kunne blære os med vores smagsevner. Nyhedsbrevets skribent havde absolut ikke noget at føre sig frem med, mens aftenens dygtigste smager Søren, kunne prale med 6 ud af 7 rigtige.

Og så kom der lidt chokolade på bordet + et par ekstra flasker, og så var den succes vist i hus. Vi fik ikke stemt om de bedste vine, men på Facebook kunne man de følgende dage læse om store roser til specielt de 2 gamle flasker Nieport, som vores medlem René så flot havde sponseret. To af medlemmerne benyttede også Facebook til at presse bestyrelsen lidt med ønsket om mere end én Tawny/Colheita smagning om året. Det er noteret!

Vintage 1983 smagning

Årets første smagning i 2013 faldt tirsdag d. 17. januar, hvor der var Vintage 1983 i glasset. Troels og undertegnede stod for denne smagning, som var imødeset med en smule frygt. Årgangen er af mange højt rost, men vi har smagt 1983 flere gange, og årgangen har næsten altid skuffet, så vi ventede det værste og håbede det bedste, og heldigvis viste det sig, at nogle huses Vintage 1983 absolut er i fin form. Der var 14 huse på bordet (i alt 28 flasker), og næsten alle fik point i afstemningen om aftenens vin. Dagens ikke suveræne vinder blev Cockburn med Nieport og Smith Woodhouse på de næste 2 pladser og med Gould Campell, Ramos Pinto og Warre lige i hælene. Gould Campell blev faktisk bedste vin ved den ene halvdel af aftenens deltagere, mens den anden halvdel havde en dårlig flaske.

Winemakers Dinner / Quinta do Crasto smagning

Restaurant Kvægtorvet lagde fredag d. 15. februar rammer til denne sæsons Winemakers Dinner med besøg af Quinta do Crastos Winemaker Manuel Lobo. Vi lagde hårdt ud allerede fra kl. 17.00 på 1. salen ovenpå Kvægtorvet i nogle desværre ikke helt optimale lokaler. Vi sad lidt for mørkt og lidt for klemt og forsøgte at følge med i Manuels fortællinger fra Crasto. Vi lagde ud med 2 rødvine, og så kom der ellers 14 portvine lige fra Finest Reserve Port og LBV i årgang 1994, via unge Vintage fra 2009 og 2008 til dagens 2 mest spændende glas, nemlig Colheitaen fra 1910 og den 50 år gamle vintage fra 1963. Gert og Bjarne stod for denne fine smagning og aften, som blev lukket med en overdådig middag som Kvægtorvets mester Klavs Styrbæk havde sammensat til aftenens 8 sidste vine! Vi bør nok lige nævne, at vi fik lov til, som de første at smage Quinta do Crastos Colheita 1997, som kom ganske frisk fra fad og var aftappet udelukkende i dagens anledning. Et flot punktum!

Huset Croft smagning

Den sidste og netop overstående smagning bød på en rundtur i huset Croft med Erik og Lars ved styrepinden. Tretten flasker skulle stå klar til os onsdag d. 20. marts, men aftenens arrangører havde fået fat i årgang 1955 til at krone smagningen med. Det holdt nu ikke helt, eftersom den ene flaske desværre havde fejl. Heldigvis var der mange andre flotte årgange, og vi fik bl.a. smagt både 1963, 1966, 1970, 1977, 1985 og op efter plus Crofts Quinta da Roeda i 1987 og 1995. Aftenens helt suveræne vinder blev Croft Vintage 1963, med Croft 1970 på 2. pladsen. Langt efter kom faktisk Vintage 1955, der havde fået lidt point af det ene hold.

Kommende arrangementer

Generalforsamling + Vintage 2005 i Single Quinta og LBV

Rent regnskabsmæssigt har vi lukket sæsonen 2012/2013 med Croft-smagningen, men Generalforsamlingen og den efterfølgende smagning er vel det, der for os alle slutter sæsonen. Til Generalforsamlingen plukker vi lidt fra kælderen, som vi kan nippe til,

mens vi i bestyrelsen fortæller om den forgangne sæson, og hvad fremtiden måske kan bringe. Har du ideer til kommende smagninger eller forslag, så mød op eller send din bestyrelse en mail.

Når Generalforsamling forhåbentligt er vel overstået venter 14 vine fra 7 af de store huse. "Skal du drikke din Vintage port ung, kan du lige så godt drikke LBV.", og det er ud fra det postulat, at smagningen finder sted. Hvis du mener noget andet, så kom og pluk de 7 Single Quinta Vintage ud fra de 7 LBV, og vis aftenens arrangører Jan og Henning, hvor "nemt" det er. Smagningen koster under 400 kr. så alle bør have råd, og der er selvfølgelig plads til 30 entusiastiske medlemmer.

Bestyrelsen tager til Porto

I juni 2013 tager de fleste bestyrelsesmedlemmer til Porto, for blandt andet at undersøge hvornår vores jubilæumstur skal finde sted. De tidligere gange, hvor vi har besøgt Porto, har vi været af sted i slutningen af september, men er det nu det mest optimale tidspunkt? Det er selvfølgelig der, hvor høsten er i fuld gang og hvor vi kan få duften fra frisktrådte druer i næsen, men hvad nu hvis vi til gengæld kan få bedre smagninger i juni, fordi husene og winemakerne har bedre tid? Det er det vi evaluerer på, når vi igen er hjemme i starten af juli. Bliver det er sommertur, kommer det til at finde sted omkring juni 2015, men holder vi fast i de gamle traditioner, bliver det i efteråret 2014, hvor klubben fylder 25 år.

Når vi nu alligevel er i Porto, vil vi også lede efter vin og sponsorer til klubbens store 1994-smagning, hvor vi forventer at kunne byde på 25 af de største huses Vintage 1994. Det bliver også i efteråret 2014, hvor vi tillige håber på deltagelse fra Porto af én eller flere af de store drenge.

Endelig forsøger bestyrelsen af få plads til den årlige ceremoni i Confrarias Do Vinho Do Porto, hvor formanden er blevet indstillet af Taylor til rang af Cavaleiro. Hvis de stadig holder fast i det om 3 måneder, kan formanden dermed gøre Gert følgeskab, idet han allerede i 2008 blev en del af portvinsvinens broderskab.

Nyt fra verden

Vintage årgang 2011

De første meldinger om årgang 2011 er løbet ind og foreløbig har i hvert fald Sandeman, Ferreira og Offley erklæret Vintage, men om det bliver en af de helt store og klassiske årgangen vides endnu ikke, men der snakkes fra flere sider om meget høj kvalitet.

Det betyder formodentligt, at vi igen skal i gang med at indhente gode tilbud til vores medlemmer, og vær vis på, at du nok høre mere om det. Det er spændende om priserne som frygtet stiger på grund af nye afgifter på blandt den aquadente, der tilsættes portvinen under gæringen.

At portvin bliver dyrere er der vist desværre ingen tvivl om, men hvor meget? Vi håber det bedste.

Når Generalforsamlingen er overstået, og bestyrelsen kender sin sammensætning, holder bestyrelsen møde i maj, hvor den næste sæson planlægges. Du kan allerede glæde dig til efterårets helt store smagning, hvor Erik i anledning af at han runder 50 år, har "fået lov til" at holde klubbens "1963 - smagning". Det bliver formodentligt en dyr smagning, men for søren hvor skulle den også gerne blive god.

Hvad der ellers venter i den kommende sæson af smagninger, er en vanlig kamp af de sjove, og når programmet for næste sæson er på plads, skal datoerne konfereres med Steffen ved Birch og Conrad, og når Steffen har sagt ok, er du næste station.

Det bliver godt - det lover vi!

På bestyrelsens vegne
Formanden