

Nyhedsbrev, maj 2016

Kære venner

Det er ved at være sommer igen, og endnu en sæson med gode portvinsoplevelser nærmer sig afrundingen. Efter jubilæumssæsons ekstra høje niveau var det egentlig vores intention, at den netop afviklede sæson blot skulle have præsteret på klubbens almindeligt gode niveau. Ser vi tilbage, må vi konstatere, at det høje niveau faktisk er fortsat, ligesom tilslutningen generelt har været overvældende.

Lad os blot nævne smagningen af Ramos Pinto Vintage 1983 sammen med João Nicolau de Almeida, de gamle tawnies fra S. Leonardo til julearrangementet, den forrygende smagning af Vintage 1966 og Winemakers Dinner med Kopke som højdepunkter. De to sidstnævnte vil I kunne læse mere om i dette nyhedsbrev, som selvfølgelig også blandt andet ser frem mod de kommende rejser til Portugal.

Og husk: selv om klubben holder sommerferie, vil vi da opfordre alle til alligevel at nyde et godt glas portvin eller to i varmen - hvad enten det er et køligt glas hvid port, en moden vintageport, et gammelt glas afkølet tawny eller måske en ung Vintage eller LBV sammen med bøfferne fra grillen.

Vintage 1966



Vintage 1966 linet op til smagningen

Tiden går hurtigt, og det er faktisk 50 år siden, at Vintage 1966 blev høstet. Måske den fra starten kom til at stå i skyggen af årgang 1963, men med årene er årgang 1966 steget i omdømme. Ved årets første smagning i januar 2016 fik vi lejlighed til at vurdere Vintage 1966 fra 10 forskellige huse.

Følgende 10 Vintage 1966 blev smagt semiblindt: Dow's, Noval, Taylor's, Fonseca, Graham's, Croft, Warre's, Delaforce, Offley Boa Vista & Berry Bros Own Selection

Smagningen var en stor oplevelse for de pænt over 40, der deltog - vi havde derfor åbnet tre flasker af hver. Bundniveauet var højt, hvilket afstemningen også afslørede efterfølgende; i al fald på niveau med kvaliteten ved vores Vintage 1963 smagning for nogle år siden. Aftenens top 5 blev (se hele resultatet på klubben hjemmeside):

1. Fonseca
2. Delaforce
3. Taylor's
4. Graham's
5. Dow's

Winemakers Dinner med Kopke

Årets Winemakers Dinner fandt sted i flotte omgivelser i det traditionsrige Odd Fellow Palæ i Odense den 5. februar. Vi havde fokus på huset Kopke og det med deltagelse af Sonia Figueira & Carla Tiago fra Sogevinus. Begge var ellers til vinmesse i Berlin, men valgte på trods af det at rejse frem og tilbage for at kunne deltage i vores arrangement!



Carla Tiago, Marco Andreis og Sonja Figueira. WMD 2016

Sogevinus og aftenens æresgæster har altid været meget imødekommende overfor os med fine og gode smagninger, især under vores besøg i Portugal, men også i Danmark. Verdens ældste portvinsmærke Kopke er meget populært i Danmark og især på grund af de gamle fadlagrede portvine. Interessen for arrangementet var da også stor, idet der deltog 44 i smagningen og 58 i den efterfølgende middag.



Tre flotte ældre hvide portvine. WMD 2016

Som altid blev dagen indledt med en stor smagning, som omfattede såvel hvid portvin med alder, tawny med alder, nogle Colheita som enkelte Vintage. Det var en flot smagning med mange glimrende vine. Især vakte White Colheita 1935, 40 Years Old Tawny, Colheita 1978 og 1966 begejstring, men generelt var der bred tilfredshed med de gamle tawnies og især også de gamle hvide, ligesom Kopke Vintage 1989 faktisk også viste sig at være et dejligt glas.



Kopke Vinhas Velhas 2010. WMD 2016

Efter smagningen fulgte en middag kreeret af restaurant Palæet, og til maden var der vine fra aftenens hus Kopke. Sammen med henholdsvis laks, oksefilet, oste og mandelkage blev der nydt Reserve Branco Douro DOC 2014, Reserve Tinto Douro DOC 2011, Vinhas Velhas Douro DOC 2010, Kopke Vintage 2003 & Kopke Colheita 1989.

Triatlon Single Quinta Vintage

En af klubbens traditionelle og oftest populære smagninger er vores 'triatlon', hvor vi smager fire huse fra tre årgange eller omvendt. I marts havde vi strammet skruen en ekstra omgang og sat krav om, at der udelukkende skulle være tale om Single Quinta Vintage.

Aftenen bød på fire forskellige Single Quinta Vintages i årgang 1991, 1996 & 2008; altså et spænd på 17 år. De fire quintaer var:

1. Quinta do Panascal (ejet af Fonseca)
2. Quinta de Vargellas (ejet af Taylor's)
3. Quinta do Estanho (ejet af Jaime A. Q. Cardoso)
4. Quinta do Vesuvio (ejet af Symingtons)



Single Quinta smagnings top 5

Der var tale om vine fra producenter, hvor de respektive Quintaer i de store år leverer druer til husets Vintage og derfor laver Single Quinta Vintage i andre år, men også om quintaer, som nu producerer vin i eget navn efter den nye lovgivning i 1986. Endelig kan vi tilføje, at Quinta do Vesuvio vel nærmest markedsføres som et Chateau fra Bordeaux.

Vinene blev serveret semiblind i logiske flights af fire - årgang for årgang startende med de yngste og sluttende med de ældste. Efter smagningen blev der afgivet karakter efter 100-point skalaen. Det førte til følgende Top 5 med pointgennemsnit i parentes:

1. Quinta do Panascal 1991 (92.1)
2. Quinta de Vargellas 1991 (90.6)
3. Quinta do Estanho 2008 (90.5)
4. Quinta do Vesuvio 1991 (88.9)
5. Quinta do Vesuvio 2008 (88.0)

Afstemningen viste tydeligt, at 1991 blev bedømt som den bedste årgang, efterfulgt af 2008. Hele resultatet kan ses på klubben hjemmeside.

Generalforsamling



Formand Erik Pedersen aflægger beretning 2016

Årets Generalforsamling blev afholdt på Cuckoo's Nest den 28. april. Her aflagde formand Erik Pedersen bestyrelsens beretning og kasserer Per Stenaa fremlagde regnskabet. Begge vidnede om et godt år med gode smagninger og økonomisk overskud, som selvfølgelig vil komme medlemmerne til gode i form af udbygning af lageret og bedre muligheder for gode smagninger i de kommende år. Endvidere var der genvalg til de medlemmer af bestyrelsen, som var på valg.

Vintage 2009

Generalforsamlingen blev traditionen tro fulgt af en smagning, som i år var den unge årgang 2009. Nogen vil måske mene, at årgangen endnu er for ung til at blive drukket, men det er også klubbens politik jævnlige at smage yngre vine, som stadig er tilgængelige i den almindelige handel og det til overskuelige priser, hvor alle kan være med.



Smagningen omfattede 12 udgaver af Vintage 2009

Smagningen omfattede følgende vine: Warre's, Taylor's, Fonseca, Taylor's Vinha Velha, Romariz, Niepoort, Quinta do Canais (Cockburn), Quinta do Senhora de Ribeira (Dow's), Quinta do Vesuvio, Quinta do Vallado, Rozès og Calém.

Generelt var der tale om unge og meget frugtrige vine, men mange også overraskende åbne. Efter smagningen blev der afgivet point efter 100 point skalaen.

Det samlede resultat kan ses på klubbens hjemmeside, men det tætte opløb i top 5 blev:

1. Quinta do Vesuvio (91,00)
2. Warre's (90,08)
3. Taylor's Vinha Velha (89,62)
4. Quinta do Vallado (88,96)
5. Rozès (88,85)

Portvinsmesse i Roskilde

Sidste år fik landet en ny portvinsmesse, som mere end supplerer den traditionsrige festival på Børsen. I år var trekløveret bag Portvinsmessen klar igen med en lang række importører og gæster fra Portugal. Det gjaldt både gamle venner af klubben som Oscar Quevedo, Gustavo Devesas; Axel Probst og Alvaro van Zeller og repræsentanter fra mindre og nye huse.

I omegnen af 15 klubmedlemmer var til stede ved festivalen den 5. marts. Der blev smagt en lang række portvine og talt en del om portvin. Der var også et par sjældenheder blandt udbuddet af smagsprøver, herunder ikke mindst en ældre sag fra 1870, som Alvaro van Zeller havde tappet til lejligheden blot to dage før:



Fadprøve fra Barão de Vilar, 1870

Og som et meget spændende indslag var der mulighed for at smage det særlige O-Port-
Unidade projekt, der er en Vintage fra 2013, hvortil hele 25 producenter har bidraget
med druer og sågar selv trådt i lagaren. Idémanden bag er en anden ven af klubben, nemlig
tyske Axel Probst fra World of Port, som selv var til stede for at præsentere vinen.



Axel Probst skænker for en af arrangørerne af Portvinsmessen, Ivan Madsen

Kommende arrangementer og smagninger

Programmet for den kommende sæson er så småt ved at blive til. Vi er ikke i tvivl om, at det vil blive til endnu en række spændende smagninger, så vi kan da kun opfordre alle medlemmer til at forny medlemskabet, når meddelelsen kommer ud inden sommerferien.

Senere på året deltager Dominic Symington i Portvinsfestivalen på Børsen, så der ligger muligvis et arrangement gemt i den forbindelse. Og i 2017 fylder Vintage 1977 jo 40 år!

Confraria i juni

Siden 2008 har medlemmer af bestyrelsen deltaget i den årlige ceremoni i portvinsbroderskabet Confraria do Vinho do Porto. Sidste år havde vi æren af at få vores formand Erik Pedersen og medlem Anders Christiansen optaget i broderskabet; og i årene før de to tidligere formænd Henning Borup Jensen og Gert Jessen.



Confraria 2015; dansk delegation med Alvaro van Zeller

Igen i år har vi den glæde at kunne fortælle, at to af vores medlemmer bliver bæret med udnævnelsen som portvinsbrødre. Det drejer sig om klubbens kasserer Per Stenaa, der på denne vis belønnes for mange års tro tjeneste i klubbens og portvinens interesse herunder også med at arrangere ture til Portugal. Det samme gælder Bjarne Mouridsen, som især optages på grund af hans skrivelser om portvin og Portugal gennem mange år, men også qua sin indsats i bestyrelsen.

Vi benytter selvfølgelig lejligheden til at besøge nogle af vores gode kontakter, blandt andet med henblik på næste års Winemakers Dinner og andre kommende arrangementer, ligesom vi skal have de sidste aftaler på plads i forhold til klubturen i september i år.

Flot omtale i magasinet Gastro

Klubben har fået en yderst meriterende omtale i mad- og vinmagasinet Gastro's udgave i marts måned i år. Det er vinskribent René Langdahl Jørgensen, der har skrevet artiklen 'Vintage i Den Fynske Portvinsklub', hvor såvel den store 1994-smagning i 2014 som den nylige smagning af Vintage 1966 får rosende ord med på vejen, ligesom der er udtalelser fra flere af de udenlandske gæster ved 1994-smagningen: Richard Mayson, Ana Rosas og Dominic Symington.

Artiklen er blevet rundsendt til medlemmerne, så lad os her nøjes med her at bringe følgende citat:

"Den Fynske Portvinsklub er verdensberømt, klubbens medlemmer er internationalt kendt for at være blandt verdens mest seriøse portvinsentusiaster".

Flotte ord, som vi kun kan være stolte af.

Det er ikke den første medieomtale, vi har fået ovenpå 1994-smagningen, idet den tidligere har været beskrevet i Roy Hersh's nyhedsbrev For the Love of Port, i magasinet Vinbladet og på Richards Maysons blog.

Klubtur til september

I uge 38 i september vil 17 medlemmer (både gamle og nye) rejse til Porto og Dourodalen for at se, dufte, smage og opleve portvin i dens "hjemlige" opgivelser.



Quinta do Seixo, der hører til Sandeman

Der arbejdes ihærdigt på at få aftaler i hus, hvor der lægges vægt på store oplevelser, og vi kan allerede nu løfte sløret for, at der bliver noget at glæde sig til. Vi lægger ud med en aften i Porto, og næste morgen er der afgang til dalen (måske med skib), hvor der først er to overnatninger nær Regua og dernæst en overnatning i Pinhão. Tilbage til Porto og Vila

Nova de Gaia, hvor kassemesteren har flottet sig og bestilt overnatning på et hotel på kajen, der har stået øverst på ønskelisten siden 1999.



Opdækning på DOC; klubtur 2009

I dalen har vi foreløbigt aftalt besøg med følgende: rundvisning, smagning og frokost på Quinta de São Luiz med Sonia Figueira fra Sogevinus, smagning på Quinta do Mourao med Miguel Braga, smagning og frokost på Quinta de Bonfirm med Gustavo Devesas, smagning og middag på Quinta do Noval samt frokost og smagning på Quinta de Seixo. Dette krydres med besøg på DOC, en af Douros bedste restauranter.

I Porto er vi stadigvæk lidt åbne, men vi slutter af med den kæmpe oplevelse, det er at komme til rundvisning og middag på Factory House sammen med Dominic Symington og Gustavo Devesas. Der arbejdes ihærdigt på at få de resterende aftaler i hus, men mere om det senere. Det bliver hårdt, men herligt!

Nyt fra Portugal

The Flatgate Partnership har føjet endnu et hotel til deres portefølje. Det drejer sig om Hotel Infante Sagres i Portos centrum, hvor så kendte folk som Dalai Lama og Bob

Dylan har boet. Dermed ejer den store portvinskoncern tre hoteller i det nordlige Portugal: luksushotellet The Yeatman i Gaia, The Vintage House i Pinhão, som blev generhvervet tidligere i år, og altså nu også Hotel Infante Sagres.

Hjemmesiden

Som mange allerede har bemærket, er der en god udvikling i gang på klubbens hjemmeside www.vintageport.dk. Især vil vi her fremhæve, at gallerierne med fotos fra smagninger, ture og WMD'ere er kommet godt i gang.

BEMÆRK: Skulle nogle af jer medlemmer ligge inde med gode fotos fra en eller flere af klubbens mange arrangementer, smagninger eller klubture gennem årene - så lad os endelig høre nærmere om det, så de bedste fotos kan komme på hjemmesiden.



Facebook

Husk at deltag i debatten på vores Facebook-gruppe, der støt og roligt nærmer sig 300 medlemmer. Har du smagt en spændende portvin, så del din oplevelse med os andre. Har du spørgsmål, så kom med dem, da klubbens samlede viden sikkert kan svare. Eller ser du et godt tilbud, så hold det ikke for dig selv - vi andre kunne måske også nyde godt af det.



Mindst femstjernet burger & øl frokost i Porto med Alvaro, 2015.