

Nyhedsbrev, september 2016

Kære venner

Det er med stor glæde, at vi byder velkommen til en ny sæson i The Vintage Port Club. Året vil byde på et par spændende besøg fra Portugal og en række smagninger af såvel Vintage som Colheitas og Tawny med alder.

I nyhedsbrevet kan du læse nærmere om den kommende sæson (bemærk, at der er ændringer i et par af datoerne), bestyrelsens tur til Porto i juni i forbindelse med Confraria og om den forestående klubtur til Porto og Douro i september måned.

Medlemskab

Invitationen til at forny sit medlemskab kom ud lige inden sommerferien, og vi kan allerede nu melde om udsolgt. Også i den kommende sæson vil vi derfor være 60 fuldgyltige medlemmer og et par håndfulde passive medlemmer. Sidstnævnte modtager såvel nyhedsbreve og invitationer som diverse klubtilbud på indkøb af flasker mv., men fuldgyltige medlemmer står selvfølgelig først i køen til de attraktive pladser ved bordet.

Vinskole i september

Den første smagning finder sted onsdag den 14. september 2016. Vi har valgt at kalde aftenen for Vinskole, da arrangementet indledes med et oplæg om at smage og bedømme portvin samt om at give point efter Parker-skalaen. I den forbindelse får vi besøg af Thomas Illkjær, som skriver om vin for aviser og i bøger, og som er stifter og leder af Vinakademiets sommelieruddannelse (<http://www.vinakademiet.dk/index.php/da/>).

Under & efter vil vi selvfølgelig smage os igennem en række portvine - såvel vintage som tawny af ældre og nyere dato - for sammen at sætte ord og point på vores oplevelser.

Crusted port vs. LBV

Crusted port synes at vinde frem i popularitet, hvilket også betyder at et voksende antal huse er på banen med netop denne portvinstype. Torsdag den 13. oktober 2016 vil vi derfor teste Crusted port og smage forskellige udgaver op mod LBV fra samme huse for

at vurdere ligheder og forskelle. Crusted port er baseret på flere års vintage, og LBV regnes for en lidt mere afrundet lillebror til vintage.

Andresen - huset med de danske aner

Smagningen i november finder sted tirsdag den 8. november 2016 og har fokus på portvinshuset Andresen. Andresen med de danske aner er især kendt for fadlagret portvin af såvel den hvide som den brune slags, men huset laver også vintage. Vi skal smage et flot udvalg af gamle og nye vine og ikke mindst får vi besøg af selveste ejeren Carlos Flores dos Santos. Han var også klubbens gæst ved vores WMD i 2006. Vi beklager, at smagningen tidligere har været annonceret på et andet tidspunkt, men vi blev nødt til at rokere lidt i kalenderen for at få alle brikker til at falde på plads.



Gave til Carlos Flores ved WMD 2006

Winemakers Dinner - 1. december

Datoen for årets Winemakers Dinner er endelig faldet på plads. Vi beklager ventetiden, men der er travle kalendere, som skal passe sammen for at alt kan lykkes. Til gengæld er der ikke ændret på hverken portvinshus eller æresgæst, som har stået på klubbens

ønskeliste i mange år. Quinta do Noval er en af de mest respekterede producenter af Vintage, ligesom de faktisk laver fadlagret af høj kvalitet. Der er derfor lagt på til en spændende smagning torsdag d. 1. december, når Christian Seely fra Noval gæster os samt selvfølgelig en spændende middag efterfølgende. Stedet vil blive meddelt snarest, men sæt allerede nu kryds i kalenderen ved et af årets absolutte højdepunkter.

... og resten af sæsonen?

Efter nytår følger flere spændende smagninger, som her kun skal nævnes kort, da de vil blive nærmere beskrevet i næste Nyhedsbrev. Alle smagninger begynder kl. 19 på nær Generalforsamlingen, der starter kl. 18.

Tirsdag d. 7. februar 2017 skal vi smage og sammenligne de fem producenter, som udgør The Douro Boys: Quinta do Vallado, Niepoort, Quinta do Crasto, Quinta Vale D. Maria og Quinta Vale Meão.

Torsdag den 23. marts 2017 er der Vintage 1997 på programmet. Årgangen runder efter nytår 20 år. Vi smager et udvalg og ser, hvordan de har udviklet sig. Hvilke kan drikkes nu? Og hvilke har stort gemmepotentiale?

Torsdag d. 27. april 2017 er dagen for årets Generalforsamling, der efterfølges af en smagning af et af de fremmeste tawnyhuse, nemlig Krohn, som nu ejes af Fladgate.



Alvaro van Zeller, præsidenten og kassereren indtager Francesinha, 2016

Confrariatur i juni

Traditionen tro deltog en del af bestyrelsen i Confraria do Vinho do Porto. Og igen i år havde vi den glæde at få to af vores medlemmer optaget i broderskabet, hvilket som vanligt foregik ved en stor ceremoni i den gamle børnsbygning.

Vi ankom til Porto torsdag den 23. juni, et par dage før ceremonien fandt sted. Det var jo samtidig Sankt Hans aften, hvilket langt fra går stille af sig i Porto, da São João, som de kalder ham, er byens skytshelgen. Hvidløgsranker, voldsom trængsel, fadøl, hammerslag, grillede sardiner, varmluftballoner, familier på gaden den halve nat og kæmpesfest er bare nogle af de stikord, som kan beskrive stemningen, som er en helt særlig oplevelse.

Vi indledte dog aftenen mere stille med en gang solid Francesinha i selskab med Alvaro van Zeller og Carlos Flores dos Santos fra huset Andresen samt sidstnævntes frue Theresa.

Dagen efter var fredag, men den slags skal jo udnyttes fornuftigt. Vi besøgte derfor først det nye besøgscenter hos Taylors, og alle var enige om, at resultatet var både flot og informativt. Så et besøg er hermed anbefalet videre.



Klubtrøjerne flashes foran Taylor's, Confrariatur 2016

Om eftermiddagen var vi inviteret med på Confrarias ledsagebåd for at overvære den store regatta, hvor de gamle Barcos Rabelos sejler om kap fra flodens udmunding ved Foz til en mållinje lige ud for Sandemans lodge. Som vanligt var det såvel port tonic som god stemning om bord, og vi fik set en alternativ start, idet halvdelen af bådene straks blev

blæst ind i en lille lystbådehavn. Andre fandt vejen op ad floden med Rozès i spidsen. Rozès blev kåret som vinder tæt forfulgt af båden fra Sandeman.



Båden fra Rozès vinder regattaen 2016

Lørdag morgen indledtes med en rundvisning og en stor, spændende smagning hos Andersen under ledelse af Carlos Flores og José Paulo Meneres. Vi smagte såvel Vintage som Tawny og Colheitas og kan love en spændende smagning i november.



Carlos, José og en håndfuld fra bestyrelsen

Om aftenen fandt højdepunktet så sted, idet klubbens mangeårige kasserer Per Stenaa og bestyrelsesmedlem Bjarne Mouridsen blev optaget som Cavaleiros i portvinsbroderskabet.



Bjarne Mouridsen og Per Stenaa som nye Cavaleiros, 2016

Ved den efterfølgende middag benyttede vi selvfølgelig muligheden for at tale med mange af vores såvel gamle som nye kontakter, da det netop er det venskab og samarbejde med producenter, winemakers, salgskoordinatorer, ejere med flere, der er med til at sikre, at vi kan holde klubbens høje niveau ved smagninger.

Klubtur i september

Heldigvis nærmer tiden sig hastigt, hvor 17 forventningsfulde medlemmer inkl. påhæng tager til Portugal for dels at nye nogle gode besøg og smagninger i selve byen Porto, og dels for at opleve nogle fantastiske dage i den smukke Douro-dal.

Der er fuldt program i dalen, som vi denne gang skal sejle til. I år har vi fokus på nogle steder nær Regua, hvor vi aldrig før har været. Vi har smagning med Miguel Braga på Quinta do Mourao, hvis fadlagrede portvine vi nød til julesmagningen sidste år. Vi har smagning og middag på Quinta de Pacheda med Andre Branquinho, og så skal vi besøge Quinta de Sao Luiz med Sonia Figueria fra Sogevinus. Herudover går turen til Pinhão, hvor vi skal se Quinta de Boforms nye og flotte visitorcenter sammen med Gustavo

Devesas samt til middag og smagning på Quinta de Noval med Christian Seely. Vi får også lige tid til at genbesøge Sandemans Quinta de Seixo til frokost.



Douro 2014; afslappet bådtur med klubben

Vi er helt sikre på, at vi bliver sat lidt i arbejde de forskellige steder i dalen, da vi jo lander lige midt i høsttiden, og der er mangel på plukkere og druetrampere. Vi vil derfor gøre vores bedste for at vinen fra 2016 bliver fodbehandlet i særklasse!

Når vi kommer tilbage til Porto skal vi foreløbig på besøg i de gamle kældre hos Ramos Pinto og se deres spændende museum, og der arbejdes i skrivende stund på at få de sidste aftaler på plads.

Herudover bliver der anledning til besøg på nogle af Portos mest hyppede restauranter, bl.a. i selskab med Carlos Flores og frue fra firmaet Andresen. Og som et særligt spændende indslag er det lykket os at arrangere rundvisning og middag på Factory House med Dominic Symington og Gustavo Devesas.

Udover selvfølgelig hyggen, oplevelserne og ikke mindst smagningerne er formålet med turen også at få aftalt detaljerne om to af årets store begivenheder – dels besøget af

Carlos Flores i november og ikke mindst vores Winemakers Dinner med årets æresgæst Christian Seely i december.



Druer angrebet af meldug – her hos Quinta do Infatado, men desværre et genkendeligt syn i hele Douro.

Nyt fra Portugal

Årets høst tegner desværre ikke til at blive god, lyder meldingerne fra Portugal. Der er faldet utroligt meget regn, hvorfor diverse sygdomme har plaget vinplanterne herunder især meldug. Vi skal derfor nok ikke vente mange deklareringer, men da Douro jo udgør et meget varieret mikroklima, vil der givet blive produceret nogle Single Quinta Vintages af ok kvalitet.

Samtidig er der også delte meninger om resultatet af Vintage 2015, som jo er den næste, der står foran en deklarerung. De første meldinger var meget positive, men nu er der flere af vores kilder som prøver at nedtone forventningerne. Det skal blive spændende at følge, når vi når ind i det nye år.

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. Se selv efter.

OPRÅB til alle medlemmer

Skulle nogle af jer medlemmer ligge inde med gode fotos fra klubbens mange arrangementer, smagninger eller klubture gennem årene (også gerne flere fotos til de gallerier, der allerede er oppe på siden) - så lad os endelig høre nærmere om det, så de bedste fotos kan komme op på hjemmesiden. Især mangler vi fotos fra følgende:

WMD

2009 hos Alfred & Camilla med Dominic Symington

2007 på Fakkegrav med João Nicolau

2004 på Klitgaard med Sandra Tavares

2000 hos GS Vin & Mad med George Sandeman

Smagninger

Three Centuries i 1998 hos GS Vin & Mad

Dow i 2008 på Druen & Bønnen

Factory House Tasting i 2011 hos Birk & Conrad

Vintage 1963 i 1991 ... og i 2013 mfl.

Så se godt efter i kameraer, telefoner, computere og skuffer og skabe ... og lad os høre!
F.eks. gode billeder som dette:



WMD 2011 med David Guimaraens



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, da vi andre måske også gerne vil nyde godt af det.

Med venlig hilsen

Bestyrelsen