

Bestyrelsens beretning 2013-14

- 1) Indledning
- 2) Bestyrelsesnyt
 - a. Medlemsstatus
 - b. Økonomistatus
 - c. Klublager og flaskeformidling
 - d. Hjemmeside, Facebook & Nyhedsbreve
- 3) Årets arrangementer
 - a. LBV vs Single Quinta
 - b. Introsmagning - 'boblerne'
 - c. 50-års jubilæumsvine - Vintage 1963
 - d. Tawny & Colheita Christmas Tasting
 - e. Vintage 1970 • 1985 • 2000
 - f. Winemakers Dinner m/ Alvaro van Zeller
 - g. Teknisk smagning
 - h. Huset Cockburn (efter GF)
- 4) Jubilæumstiltag
 - a. Tasting & Event Vintage 1994
 - b. Jubilæumsvin 1989
 - c. Smagning Vintage 1989
 - d. Ture til Portugal
 - e. Øvrige jubilæumstiltag

1) Indledning

Året 2013-14 begyndte til klubbens generalforsamling mandag den 22. april 2013, hvor bestyrelsen blandt andet annoncerede nogle af planerne for det kommende jubilæumsår. Dette emne vil naturligt nok også præge beretningen.

Andre emner vil som sædvanligt være årets smagninger, Winemakers Dinner og generel status fra bestyrelsen og kommunikations- og eventudvalgene.

Desværre var det også året, hvor vi måtte tage afsked med vores formand Henning Borup Jensen, som døde i november. Henning nåede at opleve den store hæder, det var og er at blive udnævnt til portvinsbroder i Confraria do Vinho do Porto. Det skete i juni måned i Porto under overværelse af store dele af bestyrelsen.

Kort tid efter skulle han gennem en svær operation, som han desværre aldrig kom sig over, og efter længere tids kamp måtte han give op. Bestyrelsen valgte af respekt for Henning at fortsætte arbejdet med formandsposten stående tom. I aften skal vi så vælge en ny formand, som kan fortsætte det gode arbejde. Klubbens tanker går til Hennings familie.

2) Bestyrelsesnyt

Medlemsstatus

Bestyrelsen glæder sig over, at det igen er et år med fuldt hus. I eksakte tal vil det sige 60 fuldgylldige medlemmer og 15 passive. Det er dejligt med den store tilslutning, men en medlemsskare på 75 giver klart andre udfordringer end en skare på f.eks. 30 medlemmer.

Vores holdning er dog stadig, at så længe vi kan bibeholde (eller endog hæve) aktivitets- og kvalitetsniveauet, så skal medlemstallet ikke stå i vejen for noget.

Økonomistatus

Regnskab for året aflægges særskilt jf. vedtægter som dagsordenspunkt 3. Der har været en omsætning på ca. 150.000 kroner på smagningerne med et lille overskud på små 8.000 kroner.

Klublager og flaskeformidling

Lageropgørelse og lagerbevægelser redegøres der mere detaljeret for under det efterfølgende dagsordenspunkt 3.

Klubbens servicefunktion med indkøb og formidling af flasker har også i år været af et ganske pænt omfang både i forhold til antal flasker, omsætning og handling. Vi har i år haft en handel på over 700 flasker portvin og en omsætning på mere end 300.000 kroner – altså en gennemsnitspris på over 400 kroner pr. flaske.

Hjemmeside, Facebook & Nyhedsbreve

Vores nye hjemmeside udfolder sig flot under kommunikationsudvalgets vinger. Især bør vi nævne Bjarnes indsats under fanebladet "Om portvin", hvor der nu er lagt beskrivelser op af en lang række portvinshuse med links - flere vil komme til. Et af de næste skridt bliver en udbygning af billedgallerier på en funktionel og overskuelige måde - vi har tusindevis af foto efterhånden. En anden ting, der skal i gang, er oversættelsen af (dele af) hjemmesiden til engelsk, så vores venner i Portugal og andre steder kan læse med.

Flere og flere uden for klubben får øjnene op for vores Facebook-gruppe. Det er herligt og vidner om klubbens gode renommé. Vi har passeret 100 medlemmer - og brug gerne siden aktivt til tip om gode tilbud og lignende samt til diskussioner om portvin.

Vi har nu i nogle år sendt Nyhedsbreve til medlemmer og interessenter med jævne mellemrum. I det seneste år har vi ligeledes sendt Nyhedsbreve på engelsk (Newsletters) til klubbens venner og kontakter i først og fremmest Portugal.

Newsletters er blevet meget vel modtaget, så det vil vi naturligvis fortsætte med - også set i lyset af, at vi til stadighed vedligeholder og udbygger klubbens stærke netværk i portvinsbranchen.

3) Årets arrangementer 2013-14

LBV vs Single Quinta (29 deltagere)

Smagningen efter seneste års generalforsamling skulle teste LBV vs Single Quinta Vintage - alle i årgang 2005. Smagningen var en opfølgning på Vintage vs. LBV, som klubben afholdt i 2007. Vi havde blandt andre følgende på programmet: Bomfim, Guimaraens, Malvedos, Passadouro, Silval, Ervamoira og Vargellas. Konklusionen er, at selv garvede nydere af portvin havde udfordringer ved at identificere de to typer.

Introsmagning - 'boblerner' (29 deltagere)

Sæsonens første smagning var en introduktionssmagning i mere end én forstand. For det første kunne klubben byde velkommen til flere nye medlemmer og en del gæster. For det andet blev der givet et bredt introduktion til portvin og smagt såvel tawny med alder som

LBV, Single Quinta Vintage og Vintage. Og endelig blev flere nye og knap så kendte huse prøvesmagt. Det var altså boblernes aften. Afstemningen kårede Hutcheson Vintage 1970 som aftenens bedste vin. På de efterfølgende pladser fulgte henholdsvis Portal 10 og 20 års tawny.

50-års jubilæumsvine - Vintage 1963 (30 deltagere)

1963 kåres ofte som vinder ved vertikale smagninger - og for anden gang i klubbens historie skulle der nu smages horisontalt. En historisk aften - der blev drukket 1.000 års portvin den aften! Det er summen af 2 flasker af 10 forskellige portvin med hver 50 år på bagen. Og de blev drukket med velbehag, selvom der viste sig enkelte forskelle i nogle flasker fra samme huse.

Tawny & Colheita Christmas Tasting (34 deltagere)

Julesmagningen bød på Colheitas & Tawnies fra 1880 og frem., f.eks. gik turen tilbage i tiden med et par spænde specialiteter: En 30 års Tawny udsendt i anledning af den ny afdøde fodboldlegende Eusebio 70 års dag i 2012 og Millennium Port, en Colheita fra 1880 blended af Christiano van Zeller. Foruden vinene blev der serveret chokolade og afholdt vores udfordrende julequiz.

Klubben har en god del medlemmer, som også er dedikerede nydere af Tawny og Colheita, så den type smagninger, vil vi fortsat arrangere. Især på baggrund af opfordringerne på seneste generalforsamling om at klubben bibeholder et fokus på smagninger af Tawny & Colheita af god kvalitet og variation.

Vintage 1970 • 1985 • 2000 (30 deltagere)

En spændende smagning, som både var vertikal og horisontal, idet vi smagte fire huse i de tre flotte årgange op mod hinanden. De fire huse var Noval, Smith Woodhouse, Warre og Graham.

Resultatet af smagningen og afstemning kan læses på hjemmesiden, men især var der stor begejstring for Grahams 1970. Årgangen blev da også samlet vurderet som bedste årgang og Grahams som bedste hus. Overordnet var der mange gode vine og kun enkelte skuffelser.

Winemakers Dinner m/ Alvaro van Zeller (31 / 52 deltagere)

Alvaro van Zeller, som er winemaker og blender for såvel fra Barão de Vilar/Maynard som Andresen, var æresgæst ved årets Winemakers Dinner, som fandt sted i februar på Restaurant Pasfall i Brandts Passage. Alvaro medbragte en lang række Colheitas (fra 1937 og frem) og Vintage fra 2004, 2007 og 2011 alle fra Maynards. Som altid var der stor begejstring for de gamle Colheitas og en meget indbydende hvid Colheita fra 2003.

Efter smagningen var der dækket op til stor middag ovenpå med lækre retter fra Thomas Pasfalls hånd samt flere gode vine fra van Zeller familien. En dejlig eftermiddag og aften, som der også efterfølgende kom gode og positive tilbagemeldinger på. Også flot, at Alvaro van Zeller havde medbragt en gave til alle i form af et 'cigarrør' med Colheita 1934.

Teknisk smagning (16 deltagere)

Årets tekniske smagning testede optimale åbningstider (12, 4 og ½ time dekanteret før smagning). Grahams Malvedos 1995, Fonseca Guimaraens 1984 og Dalva Colheita 2000 & 1985 blev testet. Konklusionen: portvin skal åbnes i god tid - muligvis med en tendens til, de mindre vine måske skal have mindre ilt, end store årgange af store huse. Men luft skal de dog have, og 12 timer skal man ikke være bange for.

Huset Cockburn

I umiddelbar forlængelse af generalforsamlingen er der smagning af Cockburn, der ved tidligere lejligheder har overrasket positivt i klubbens smagninger. Der er linet op med en flot stribe Vintage fra 2011 tilbage til 1950. (Del af den kommende sæsons regnskab).

4) Jubilæumstiltag

Siden seneste generalforsamling har bestyrelsen, ud over varetagelsen af den 'daglige drift', været travlt beskæftiget med alle forberedelserne til jubilæumsåret, som den kommende bestyrelse vil arbejde videre med. I overskrifter er det blandt andet følgende 5 emner, som har fyldt meget:

- 1) 1994 Tasting & Event
- 2) 1989 jubilæumsvin
- 3) 1989 smagning

- 4) Tur(e) til Portugal
- 5) Øvrige jubilæumstiltag 2014-15

Derudover har vi brugt en del tid på at vedligeholde og udvide vores mange kontakter blandt importører, portvinsproducenter og andre nøglepersoner i branchen. Vores gode forhold til alle relevante spillere og deres opbakning er alfa og omega for, at vi vil kunne lykkes med at omsætte vores ambitiøse idéer til virkelighed for alle klubbens medlemmer.

Tasting & Event Vintage 1994

Vi har længe arbejdet med en idé til en 1994 smagning lidt ud over det sædvanlige, f.eks. med cirka 25 af de store huse og forhåbentligt med deltagelse af en eller flere fra Portugal og andre branchepersoner. Foreløbig har vi fået positive tilsagn om deltagelse fra Dominic Symington, Roy Hersh (USA - For The Love of Port) og vinskribent Richard Mayson fra England.

Det er et stort år med mange deklarerede vine, som meget passende fylder 20 år i år - hvilket jo er en glimrende anledning. Allerede ved sidste års Confraria i juni gjorde vi vores portugisiske venner opmærksomme på idéen, da uden deres hjælp og støtte, er arrangementet ikke realistisk - hverken i form af flasker eller økonomi. Derfor ser vi frem til den kommende tids opfølgende og afgørende dialog med producenterne.

Jubilæumsvin 1989

At The Vintage Port Club er ambitiøs, er ingen hemmelighed. Så da tanken om en egen jubilæumsvin tog form, var vi alle enige. Der er dog et stykke vej fra tanke til vin i flaske.

Vinen skal ikke blot være fra 1989. Den skal også repræsentere kvalitet, være så unik, som der er muligt, og altså ikke noget, som alle blot kan tage ned fra hylden et eller andet sted. Derfor har vi seriøse følere ude i Portugal. Hvad det konkret ender med, er endnu vanskeligt at spå om, men mulighederne er flere - og spændende.

Smagning Vintage 1989

Vi arbejdes med en 1989 smagning, der naturligvis skal finde sted på dagen, hvor klubben fylder 25 år (den 13. september 2014).

Ture til Portugal 2014 & 2015

Der har været overvældende positiv respons på klubbens mini-spørgeskema om forhåndsinteresse med hensyn til at deltage i ture til Portugal. Over 40 medlemmer har på forskellig vis givet bekræftende udtryk for, at interessen ikke fejler noget. Eventudvalget har på den baggrund arbejdet med at sondere og planlægge indenfor rammerne af det muliges kunst. Som det ser ud nu, går vi efter en tur i år i uge 39 og igen til næste år, muligvis sent forår. Til turen i september er der tilmeldt 14 deltagere.

Slutteligt vil nogle bestyrelsesmedlemmer også i år deltage i Confraria eventen i juni - blandt andet for at mødes med vores venner og kontakter i Portugal for at følge op på nogle flere aftaler om 1994 smagningen med mere.

Øvrige jubilæumstiltag 2014-15

Til jubilæumsåret har vi flere andre idéer i luften, herunder en lille jubilæumsbog (med gode historier og billeder), nye klubtrøjer/skjorter og andre ting, som kan være med til at markere året.

For fremtiden håber og tror bestyrelsen på, at der hos medlemmerne ligger gode ressourcer til at blandt andet assistere ved de mange jubilæumsaktiviteter. Vi kunne ligeledes ønske at udlicitere tilrettelæggelsen af nogle smagninger til en eller flere medlemmer. Derfor hold jer ikke tilbage og kontakt bestyrelsen, skulle I have tid & lyst til at give en hånd med i klubbens udvikling.

Idéen er, at vi får etableret flere underudvalg, som kan varetage bestemte opgaver og funktioner efter samme princip som de nuværende udvalg for kommunikation (hjemmeside, nyhedsbreve mv.) og events (ture, 1994 event mv.). Mere om planer og idéer til fremtiden senere på generalforsamlingen.

Alt i alt en beretning fra et travlt år, der lægger op til et endnu travlere år. Mange tak til alle i bestyrelsen, medlemmerne, samarbejdspartnere og vores venner i Portugal.

På bestyrelsens vegne