

## Nyhedsbrev, december 2012

---

### Klubnyt

#### Kære venner

Vinterens Nyhedsbrev er på banen, og forhåbentligt finder du alle de informationer, som du har brug for. Vi får talt en del i bestyrelsen og med medlemmerne til smagninger, men der er også nogle, vi aldrig eller næste aldrig ser til smagningerne. Dem skulle vi gerne nå her, så vi kan fortælle om klubbens gøremål.

Savner du noget eller har du kommentarer, så brug din bestyrelse. Der er ingen grund til at vente til den årlige generalforsamling – vi er her til det samme. Du kan selvfølgelig også benytte vores side på Facebook.

#### Facebook

Der er i skrivende stund over 30 medlemmer, der bruger eller kommenterer på Facebook. Siden har nu været oppe i lidt over 3 måneder, og om det er en succes må være op til vores medlemmer at vurdere. Det er fagre ny verden for en del af os, men et medie vi ikke kommer udenom. Brug det flittigt og kommentér gerne på smagninger, gode tilbud og alt, som har med portvin at gøre.

#### Hjemmeside

Vores kommunikationsudvalg arbejder på det nye udkast, og vi håber at det nye layout er klar omkring årsskiftet. Det er dog en stor opgave, og datoer skal passes sammen for møder og aftaler i en travl hverdag. Vi vender selvfølgelig tilbage så snart der er nyt. Du er også meget velkommen til at komme med dine ideer til den nye hjemmeside.

#### Flaskehandling

Vi opkræver normalt 10 kr. pr. flaske, hver gang et salg går gennem klubben. Husk at hvis en flaske går i stykker efter ankomst til os, men inden udlevering til jer, hvem hænger så på regningen. Det gør klubben, og vi ser det derfor som en slags forsikring og selvfølgelig også som et lille tilskud til klubbens kælder, for besværet med at styre salget, modtage

vinene og eventuel afhentning på fragtcentralen, samt senere udlevering og besværet med bogføringen af ind- og udgifter. Det er en ren indtægt til klubben, og beløbet kommer derfor alle medlemmer til gode. Siden sidste generalforsamling har vi formidlet over 500 flasker vintage til medlemmerne – de to seneste tilbud ikke medregnet., og det må samlet set gøre os til en af landet største indkøbere af kvalitetsportvin.

## Siden sidst

### 1997 smagning

Mandag den 8. oktober havde vi (blind) smagning af 11 huse i Vintage årgang 1997. Den udsolgte smagning var som sædvanlig imødeset med spænding, eftersom vintage 1997 er en årgang, man endnu ikke har hørt særligt meget om. Men med vine vurderet fra Kopkes 89 point og op til Quinta do Noval's 100 point, var der alligevel store forventninger.

Aftenens sikre vinder blev Graham foran Kopke og med Taylor og Quarles Harris på de næste pladser. To vine opnåede ikke point: Gould Campell og Infantado. Desværre havde den ene halvdel af selskabet en Quinta do Noval med fejl, så den fik kun lov til at vise, hvad den kunne for halvdelens af aftenens gæster. Til gengæld fik vi bekræftet vores forventninger og forhåbninger. 1997 er en stor årgang med masser af potentiale.

Formanden havde Smith Woodhouse som bedste vin og gav i øvrigt Kopke 95 point og en 2. plads.

Ugen efter smagningen gik vores medlemmer på rov, og Aldi blev støvsuget for Kopke 1997 til kr. 100 pr. flaske. Et kup til de penge.

### Glas

Takket være hjælp fra vores medlem Peter Skov kunne vi til ovennævnte smagning tage vores nye glas i brug. De var lidt mindre end de gamle, og selv om vi siger at portvin skal nydes af store glas, er de nye ganske aldeles udemærkede.

Vi skiftede glas af flere årsager. Dels fordi der efterhånden var tyndet ud i antallet, og dels fordi vi med lidt mindre glas håber at kunne fordele vinene mere præcist til deltagerne.

Det virkede som ønsket, og det var ikke nødvendigt at løfte en pegefinger for at sidste mand kunne få. Faktisk var der rester tilbage i næsten samtlige flasker til den altid hyggelige "eftersmagningen".

### **Børsen Portvinsfestival**

Som sædvanlig blev der afholdt Portvinsfestival den første mandag i november måned på Børsen. I alt deltog en lille snes af klubbens medlemmer i festivalen - fordelt over den lukkede pressesmagning, branchesmagningen og smagningerne for forbrugere over 2 tidsrum.

Pressesmagningens vine var denne gang Burmesters Tawny og Colheita tilbage fra 1937 og frem. For smagningen stod Philipson og vinene blev præsenteret af winemaker Carla Tiago. Blandt deltagerne fra klubben var der enighed om at kåre 1963 som vinder, med flere indbydende vine på de næste pladser. Dog var der ikke den store variation i årgangene, som ses hos andre Tawny-huse.

Branchesmagningen havde fin deltagelse fra klubben, hvilket vel er naturligt, da klubbens medlemmer udgør en ikke ubetydelig del af branchen - både hvad angår faglig tilknytning, entusiasme, viden og købekraft.

Store huse som Taylor, Fonseca og Croft var desværre fraværende, men ellers var der pæn repræsentation både fra Portugal og fra mindre importører. Der blev hilst på gamle og nye kontakter, smagt nyere vintage og ældre Tawny.

Festivalen har i de senere år udviklet sig i retning af en salgsfestival, hvorfor flere importører ønskede betaling for udskænkning fra de ældre flasker. Selv om vi har forståelse for de økonomiske argumenter, synes vi det er en uheldig udvikling. Alt i alt dog en fin og festlig tur med masser af god portvin.

## Kommende arrangementer

### **Julesmagning med gamle Colheita**

Vores julesmagning finder sted onsdag den 5. december, hvor der nu er udsolgt til den 'gamle' Colheita smagning. Nyt herfra kommer i næste nyhedsbrev.

### **Vintage 1983**

Der er allerede en del vine til januars 1983 smagning klar, men nogle vine fra årgangen er åbenbart vanskelige at finde. Der har været søgt i længere tid, og de sidste par uger har endelig givet bid. Følgende huse er på plads og findes nu i dubletter: Dow, Quarles Harris, Ramos Pinto, Warre, Taylor og Feist. Derudover skulle Graham, Fonseca, Gould Campell og Cockburn være på vej.

Vi mangler dog én flaske af henholdsvis Smith Woodhouse og Niepoort. Så kan du være behjælpelig, vil det være rigtigt fint.

Sidst vi afholdt en 1983-smagning var i februar 2004. Dengang havde arrangørerne en vurdering med fra Henrik Oldenburg Portvinsbog (fra 1999): "Drik nu til 2040". Vi er endnu ikke halvvejs i den periode, men vi får se om årgangen holder, hvad den lover. Aftenens 2 bedste vine i 2004 var ifølge formandens notater Warre på 1. pladsen og Quarles Harris som nr. 2.

### **Wine Makers Dinner**

Gert og Bjarne arbejder ivrigt med at arrangere sæsonens Wine Makers Dinner. Datoen ligger jo fast - fredag den 15. februar 2013, hvor vi byder velkommen til Miquel Roquette fra Quinta do Crasto. Vi kan allerede nu afsløre, at der vil være flere fine og ældre overraskelser på programmet.

Smagning og dinner foregår på et af byens bedste spisesteder, Restaurant Kvægtorvet i Odense [www.kvaegtorvet.dk](http://www.kvaegtorvet.dk).

Indbydelsen kommer ud i januar 2013, men reserver allerede nu datoen i kalenderen til denne flotte aften.

## Nyt fra verden

### Høstrapport

År 2010 kommer ikke til at gå over i historiebøgerne som et stort portvinsår, men det gør 2011 og 2012 måske til gengæld. I slutningen af september sidste år var regnmængden faldet hele 40 % i forhold til tidligere års gennemsnit og i 2012 er nedgangen endnu større, idet faldet i år er 54 % mindre end gennemsnittet. Normalt falder der i årets første 3 måneder over 200 mm, men i år faldt der kun 16,4 mm!

Nu er mindre vand ikke nødvendigvis ensbetydende med bedre vin, men vinstokke præsterer ofte ekstra godt under vanskelige forhold, og selv om dagene omkring Skt. Hans aften i år var helt ekstrem varme - så varme at man flere steder måtte beskytte udsatte druer - var sommeren køligere end normalt. Kølig i Douro betød i år en gennemsnits temperatur på 23,7 grader både i juli og august, hvilket er 1,5 grad under normalen.

Sidst i juli blev området omkring Pinhao ramt af et voldsomt haglvejr, som ødelagde en del vinmarker, men ellers fik man kun en smule regn midt i august, og alt i alt betød den lidt lavere temperatur, at man kunne begynde høsten ca. 10 dage senere end normalt omkring midten af september. Omkring den 23. - 25. september begyndte det så igen at regne og høsten måtte indstilles flere steder. Cirka 45 mm regn faldt de 3 dage, og kølede vinmarkerne en del ned. Flere steder udsatte man derfor høsten endnu nogle dage eller uger, og dem der turde vente, plukkede midt i oktober perfekte druer, der lover ekstra godt for årgangen.

Desværre har uvejret i juli betydet en større nedgang i druemængden, og blandt andet melder vores venner fra Symington, at man på Malvedos har 50 % lavere høst end et

gennemsnits år. "Revisorerne bliver ikke lykkelige for 2012, men det gør Winemakerne" beretter Paul Symington.

Om alt dette så ender i et klassisk Vintage år eller et Single Quinta år, vil tiden vise.

### Nye tider & højere priser

Riget fattes penge, og her tænkes på Portugal. Der ventes højere priser på portvin i det kommende år. Ikke alene er kineserne så småt begyndt at interesserer sig for portugisisk vin, hvilket jo er godt for portugiserne, desværre nok ikke for os, men der meldes også om nye højere afgifter i Portugal på den aquadente, der tilsættes portvinen.

Fra normal pålidelig kilde oplyses det, at der forventes prisstigninger på nok ikke under 5-10 kr. pr. flaske, som vil slå igennem på et eller andet tidspunkt i det nye år. Nu er vi heldigvis ikke nået ind i 2013 endnu, og mon ikke alle har et eller andet i kælderen eller på hylden derhjemme, som kan tage toppen af den triste nyhed. Med de vine vi har formidlet indkøb af i 2012, må vi kunne klare os en dag eller to.

Kære medlemmer.

Vi håber, at I har nydt den første halvdel af sæsonen 2012 / 2013. Vi ser i hvert fald frem til at kunne fortsætte vores store arbejde for portvinens fremme i det nye år.

Med årets sidste nyhedsbrev ønsker vi hermed alle vores medlemmer og samarbejdspartnere en tidlig men ikke mindre velment glædelig jul og et forrygende godt og portvinsindbringende nytår.

På bestyrelsens vegne

Formanden