

Nyhedsbrev, november 2013

Klubnyt

Kære venner

Du sidder nu med vinterens Nyhedsbrev, og vi håber, at du finder alle de informationer, som du har brug for. Hvis der er noget, du savner, eller har du en kommentar, så sig til. Du kan selvfølgelig også benytte vores side på Facebook.

Facebook

Der er i skrivende stund op mod 80 medlemmer, der benytter vores gruppe på Facebook. Siden har nu været oppe i et års tid, og set med bestyrelsens briller er det blevet en fin succes. Som vi har nævnt tidligere, så brug den flittigt og kommentér gerne på smagninger, gode tilbud og alt, som har med god portvin at gøre.



Vi har valgt at åbne siden for andre end klubmedlemmer. Det giver andre vinkler og flere facetter i debatten. Derfor vil den interne kommunikation mellem bestyrelse og medlemmer stadig foregå via nyhedsbrev og mails.

Hjemmeside www.vintageport.dk

Vores kommunikationsudvalg har på det seneste lagt en del tid i at få udbygget klubbens nye hjemmeside med god hjælp fra MF Media. Skelettet er nu på plads og de forskellige funktionaliteter, som en moderne hjemmeside skal have, er også på plads.

I den kommende tid vil vi bestræbe os på løbende at få lagt nyheder og referater fra smagninger op på siden, og lidt efter lidt få udbygget hjemmesiden med mange flere informationer, gallerier, links til portvinshuse med mere.

Du er også altid velkommen til at komme med dine idéer til den nye hjemmeside.

Formidling af tilbud

Klubbens medlemmer er meget flittige indkøbere af portvin, så der går en hel del tid med at indhente og udsende tilbud, bogføre og håndtere betalinger samt ikke mindst få flaskerne hjem og udleveret.

Og husk, at skulle en flaske gå i stykker efter ankomst til klubben, men inden udlevering til medlemmet, så hænger klubben på regningen. Vores flaskehandling er derfor både et lille driftstilskud til klubbens kælder og en slags forsikring. Siden seneste generalforsamling i foråret har vi formidlet et anseeligt antal flasker (blandt andet Vintage 2011) til medlemmerne - der er løbende en del at se til.

Vintage 1994 jubilæumsevent

En af de mange ting, som vi har i støbeskeen til næste år, er et Vintage 1994 event med et stort antal forskellige huse, besøg fra Portugal og hvis alt går op i en højere enhed, også med deltagelse af anmelderen Roy Hersh med flere.

Under bestyrelsens tur til Porto i juni måned i år gjorde vi al den reklame for arrangementet, som det var os muligt. Hvis et så stort event skal lykkes med vores høje ambitionsniveau, så kræver det naturligvis en stor goodwill og assistance fra alle vores venner i Portugal. Som det ser ud i øjeblikket, arbejder vi hen mod at kunne afholde dette prestigeprojekt den 11. oktober 2014.

Kommende ture til Porto og Dourodalen

Gennem årene har vi i klubregi arrangeret en række ture til Porto og Dourodalen med en perlerække af besøg, smagninger og middage. Mange medlemmer har spurgt til den næste tur og efterspurgt nyt om, hvad bestyrelsen har i tankerne for næste år.



Vi er gået i gang med at skitsere en plan for, hvordan og hvornår næste tur(e) kunne arrangeres. Det er ikke helt urealistisk at gennemføre en tur i september 2014, om end vores kalender ser ret fyldt ud med større arrangementer til næste år.

Vi har derfor udsendt en forespørgsel til medlemmerne om interessen for sådanne ture, og hvad de skal indeholde. Vi beder jer alle forholde jer hurtigst muligt og returnere jeres bemærkninger.



Endvidere arbejder vi også med alternativer, f.eks. en forårstur i 2015 - også set i lyset af, at vi kan 'risikere' at rigtig mange medlemmer ønsker at deltage. Vores erfaringer fra tidligere ture fortæller os dog, at omkring 15-20 deltagere er maksimalt pr. tur, hvis vi skal gøre os forhåbninger om at få landet de rigtige besøg. Logistikken i Dourodalen er heller ikke til at spøge med, hvis vi er mange af sted på samme tid.

Jubilæumsdagen den 13. september 2014

Denne dag afholder vi et jubilæumsarrangement med en smagning af 1989-årgangen. Årgang er ikke blandt de største, men arrangementet vil indeholde andre overraskelser. Sæt kryds i kalenderen.

Andre jubilæumsaktiviteter

Som før nævnt har vi mange idéer, som vi vil vende tilbage til senere. Vi kan nævne, at vi bl.a. arbejder på en jubilæumsbog, måske egen klubvin, trøjer med logo til brug for vore jubilæumsarrangementer og ture samt andre spændende ting.

Pass the port, please

Udtrykket 'Pass the port, please' stammer naturligvis fra England, hvor etikette jo betyder en hel del. Myter og traditioner hører især til nydelsen af portvin - og dette udtryk menes at stamme fra den britiske flådes officersmesser. Den dekanterede port er placeret

foran værten, som starter med at skænke for gæsten til højre. Herefter rækkes porten til gæsten til venstre, der også kaldes 'port-siden'. Porten rækkes nu venstre om bordet.

Men kommer den ikke tilbage til værten, kan en engliskmand ikke blot bede om den direkte. I stedet kan værten spørge den gæst, der sidder nærmest porten, om vedkommende kender biskoppen af Norwich. Skulle den adspurgte svare nej, kan værten oplyse om, at biskoppen "is an awfully good fellow, but he never passes the port!"

Apropos dekantering. En anden engelsk og ubrydelig skik er, at bliver portvinen dekanteret ved bordet, skal hele flasken drikkes, før man forlader bordet.

Siden sidst

Introsmagning

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 en bred introduktion til portvin og derfor smagt såvel tawny med alder som LBV, Single Quinta Vintage og Vintage. Og endelig blev flere nye og knap så kendte huse prøvesmagt.

Rækken af portvinshuse talte Churchills, Quinta de Ventozelo, Quinta do Portal, Quinta de Gaivosa og Hutcheson. Altså en meget blandet smagning. Ikke så overraskende blev Hutcheson Vintage 1970 bedømt til aftenens bedste vin, ligesom der var pæne karakterer til Portal 10 og 20 års Tawny.

Vintage 1963 smagning



Følgende huse var repræsenteret til den imponerende 1963 smagning: Fonseca, Grahams, Taylor, Dow, Sandeman, Warre, Cockburn, Croft, Quinta do Noval og Constantino. Som en interessant detalje blev der drukket 1.000 års portvin denne aften - 2 flasker af 10 forskellige portvin med hver 50 år på bagen! Og der blev smagt med velbehag. Ingen flasker var skæve eller havde prop.

Flaskerne var åbnet ca. 2½ time før smagningen og havde stået i glasset en times tid. Som de udviklede sig undervejs, kunne de godt have været åbnet tidligere.

En rigtig flot smagning rost af deltagerne. Vi fandt, at det var et godt initiativ med ét glas til hver af de mange vine, så det bør vi gentage ved en anden passende lejlighed. Det medfører dog, at klubben skal købe en flere glas.

Der har været forskellige indfaldsvinkler og holdninger til smagningen, f.eks. om den skulle have været blind. Et emne til evig drøftelse. Oftest vælger vi blindsmagning ved oplagte sammenlignende smagninger, nogle gange vælger vi semiblindt og andre gange åbne smagninger. Vi forsøger at variere tilgangen til åben/blind så vidt det er muligt og passende. Se i øvrigt detaljer om og resultater fra smagningen på www.vintageport.dk.

Kommende arrangementer

Julesmagning med gamle Colheita & Tawny

Vores udsolgte julesmagning finder sted **torsdag den 28. november**. Vi glæder os til en række dejlige Colheita & Tawny tilbage til 1880. Og ikke mindst vores klassiske 'Nasty Christmas Quiz' med præmier til de dygtige (og heldige). Resultater herfra kommer i næste nyhedsbrev og på hjemmesiden.



Vintage 1970 · 1985 · 2000

Smagningen **onsdag den 22. januar 2014** vil være sammensat med fire huse i de tre flotte årgange op mod hinanden. De fire repræsenterede huse vil være Noval, Smith Woodhouse, Warre og Graham. Alle detaljer kommer ud sammen med indbydelsen.

WineMakers Dinner

Denne sæsons Winemakers Dinner finder sted **fredag den 14. februar 2014** på Restaurant Pasfall i Odense centrum (i Brandts Passage). Thomas Pasfall er ikke en hr. hvem som helst i den danske gastronomiske verden, f.eks. fik han toptunet Munkebo Kro og er nu rykket ind til Odense med et nyt restaurantkoncept på højt niveau.



Vores særligt inviterede winemaker til denne herlige aften er en af ønologiens grand old men, nemlig Alvaro van Zeller, der blandt mange andre har stået for vinene fra Barão de Vilar, Maynard og Andresen. Handelsfamilien van Zeller kom i det 16. århundrede til Portugal og begyndte i det 18. århundrede at handle med portvin i eget firma grundlagt 1715. Alvaros tip-tip oldefar Pedro van Zeller blev gift med Dorothea Kopke, så der er portvin i blodet langt tilbage. I året 1828 fik familien Kopke/van Zeller tildelt titlen Barão de Vilar (Baron af Vilar).

Winemakers Dinner indledes traditionen tro med en smagning, der denne gang vil være en stribe af Maynards portvine. Efter smagningen er der speciel Pasfall dinner med tilhørende vine også produceret af van Zeller.

Indbydelse med program for WMD udsendes i begyndelsen af januar 2014.

Vintage 2011

Da stort set alle portvinshuse deklarerede Vintage 2011, har vi rundsendt en hel del tilbud på indkøb af flasker fra den store årgang.

Det har medlemmer benyttet sig flittigt af, ligesom klubbens egen kælder også er blevet suppleret med en del flasker. Nu skal det så blive spændende at følge udviklingen og se om årgangen kan leve op til de mange flotte omtaler og anmeldelser.

Med årets sidste nyhedsbrev ønsker vi hermed alle vores medlemmer og samarbejdspartnere en tidlig og velment glædelig jul og et forrygende godt og portvinsindbringende nytår. Pass the port, please!

Med venlig hilsen
Bestyrelsen

Mindeord

Det er med stor sorg, at Den Fynske Portvinsklub har mistet sin formand Henning Michael Borup Jensen.

Siden Henning for 13 år siden kom til Den Fynske Portvinsklub, har han været et yderst aktivt medlem af klubben. I starten var det som menigt medlem, men Henning ville noget mere og brændte for historien om de gamle portvinshuse og ikke mindst de mange typer af god kvalitetsportvin.

Entusiasme medførte, at Henning kom i bestyrelsen, og de seneste 2 år som formand. Hans store begejstring for portvin kulminerede i juni 2013 i Porto, hvor han modtog den portugisiske portvinsorden og blev optaget som medlem af Det Portugisiske Portvinsbroderskab *Confraria do Vinho do Porto*. Ceremonien fandt sted under stor højtidelighed og i øvrigt i overværelse af flere af hans bestyrelseskollegaer fra klubben.

Med Hennings alt for tidlige død har klubben mistet en højt respekteret formand, en rigtig god kammerat og et stort aktiv. Vores tanker går nu til Hennings familie i denne svære tid. For portvinen. For broderskabet. For brødrene.

Kondolencer fra Portugal

As I am in Australia at the moment, David Guimaraens has forwarded to me your e-mail with the tragic news that Henning has passed away. I would like to extend my deepest sympathies to Henning's family and to you and all his colleagues at Odense Vinimport at this very difficult and sad time.

Henning was always a great supporter and connoisseur of Port Wine and I have very warm memories of the Port tastings I attended in Odense as well as of Henning's good company, sense of humour and generous hospitality.

I was very privileged to be chosen to enthrone him at the Confraria do Vinho do Porto ceremony and I am glad that he was able to receive this honour before his health deteriorated. He will be greatly missed and fondly remembered by the Port Wine community, especially by those who knew him well.

With kindest regards
Nick Heath, Fladgate

We have been informed by our Confrade David Fonseca Guimaraens of the Mr. Henning Jensen decease. It was a great lost for our Confraria do Vinho do Porto (Port Wine Brotherhood) and also to the Wine Lovers in particular. Port Wine, has lost one more voice to defend and promote it.

To his Family and Friends we present our condolences.

We are Dear Sir, our best regards,

By the Chancery,
Ana Borges, Secretary of Confraria do Vinho do Porto