

## Nyhedsbrev, april 2014

---

### Klubnyt

#### Kære venner

Så blev det forår - og derfor får du et nyt Nyhedsbrev med information om klubbens virke. En flot sæson med interessante smagninger nærmer sig sin afslutning, men en ny og meget spændende venter selvfølgelig efter sommerferien.

#### Hjemmeside

Der er kommet en hel del nyt til på vores hjemmeside, [www.vintageport.dk](http://www.vintageport.dk). Blandt andet er der under "Om portvin" lagt beskrivelser af en lang række portvinshuse ind med link til husenes egne hjemmesider. Listen er ikke fuldstændig endnu, da der jo findes utroligt mange mindre huse og quintaer med egenproduktion. De største og væsentligste er beskrevet, og flere vil komme til.

Næste skridt bliver at få udbygget billedgallerier på en funktionel og overskuelige måde samt oversat dele af hjemmesiden til engelsk, så vores venner i Portugal og andre steder kan læse med.



#### Facebook

Flere og flere uden for klubben får øjnene op for vores Facebook-gruppe. Det er herligt og vidner om klubbens gode renommé. I skrivende stund er omkring 100 medlemmer, og der kommer løbende flere til. Brug gerne siden til tip om gode tilbud e.l. samt til diskussioner om portvin.

#### Jubilæumsaktiviteter

Bestyrelsen arbejder ihærdigt på forskellige aktiviteter i anledning af vores 25 års jubilæum her til efteråret.

Det gælder først og fremmest den store smagning af Vintage 1994 med deltagelse af gæster udefra. Foreløbig har vi fået positive tilsagn fra Dominic Symington, Roy Hersh fra For The Love of Port og vinskribent og forfatter Richard Mayson. Men vi håber flere støder til, ligesom der arbejdes ihærdigt på at skaffe et bredt udvalg af flasker, så smagningen bliver noget helt ekstraordinært. Datoen er sat til den **11. oktober 2014**.

På selve fødselsdagen den **13. september** ønsker vi at afholde en smagning af 1989-årgangen, hvor klubben blev født. Endelig arbejdes der på en lille jubilæumsbog om klubben, en særlig klubvin, trøjer mv. samt et par ture til Porto og Dourodalen (se under kommende arrangementer).



At The Vintage Port Club er ambitiøs, er ingen hemmelighed. Så da tanken om en egen jubilæumsvin tog form, var alle i bestyrelsen enig. Der er dog et stykke vej fra tanke til vin i flaske. Vinen skal ikke blot være en hvilken som helst 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.

## Siden sidst

### Julesmagning med gamle Colheita & Tawny

Julesmagningen bød på en lang række af Colheitas & Tawnies fra 1880 og frem. Vi lagde ud med fire vine på ca. 30 år (tre Colheitas og en 30 års) efterfulgt af fire 40 års Tawny.



Derefter gik turen endnu længere tilbage i tiden med et par spændende specialiteter: En 30 års Tawny udsendt i anledning af den nyligt afdøde fodboldlegende Eusebios 70 års dag i 2012 og Millennium Port, en Colheita fra 1880 blended af Christiano van Zeller.

Klubben har en del medlemmer, som sætter stor pris på Tawny og Colheita, så den slags smagninger, vil vi fortsat arrangere. Foruden vinene blev der serveret chokolade og afholdt en 'Nasty Christmas Quiz' med mange vanskelige spørgsmål relateret til portvin. Aftenens quizvinder blev i øvrigt klubbens kasserer, Per Stenaa - tillykke med det.

### Vintage 1970 · 1985 · 2000

En spændende smagning, som både var vertikal og horisontal, idet vi smagte fire huse i de tre flotte årgange op mod hinanden. Husene var Noval, Smith Woodhouse, Warre og Graham. Resultatet af smagningen og afstemning kan læses på vores hjemmeside, men især var der stor begejstring for Grahams 1970.



1970 blev da også samlet vurderet som bedste årgang og Graham's som bedste hus. Men der var mange gode vine og kun enkelte, der ikke helt levede op til forventet standard.

### WineMakers Dinner

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, hvilket bl.a. gjaldt 1939, 1951, 1963 og 1982 samt en meget indbydende hvid Colheita fra 2003.

Efter smagningen var der dækket op til stor middag på førstesalen 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 lille gave til alle i form af et lille 'cigarrør' med Colheita 1934.



### Teknisk smagning

Hvad betyder åbningstiden for Vintage og Colheita? Det var de store spørgsmål, som skulle besvares til årets tekniske smagning. Fire vine, Fonseca Guimarens 1984, Grahams Malvedos 1995, Dalva Colheita 2000 og Dalva Colheita 1985 blev hver smagt i tre forskellige udgaver, åbnet henholdsvis 1 time før smagning, 4 timer før smagning og hele 12 timer før smagning.

Konklusionen var, at 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 bestemt ikke være bange for.

### Kommende arrangementer

#### Generalforsamling og Cockburn

Årets Generalforsamling finder sted hos Birk & Conrad mandag den **28. april 2014**. Her vil der bl.a. være valg til bestyrelsen. Efter generalforsamlingen er der smagning af huset

Cockburn - et hus som har overrasket ved flere smagninger og forventes at få en ny storhedstid efter Symingtons overtagelse.

### Næste sæson

Sæson 2014-2015 vil blive præget af vores 25 års jubilæum. Derfor er nogle af smagningerne allerede i støbeskeen. Den nye bestyrelse vil afholde planlægningsmøde efter generalforsamlingen for at få det resterende på plads.



Har du gode idéer til smagninger eller andet skal de være velkomne - enten på selve generalforsamlingen, via mail til bestyrelsen eller på vores Facebook-side.

### Ture til Porto og Dourodalen

Bestyrelsens undersøgelse af interessen i klubben viste, at der var mange medlemmer, som gerne ville deltage i ture til Portugal.



Der arbejdes derfor i første omgang på en tur i uge 39 i september 2014 med besøg i såvel Porto som Douro. Er der stadig stor interesse for endnu en tur, vil den blive afholdt i foråret 2015.

Slutteligt vil nogle bestyrelsesmedlemmer for egen regning også i år deltage i Confraria gallamiddag i juni - blandt andet for også at forsøge at lukke nogle flere aftaler om 1994 smagningen, planlægning af turen i uge 39 med mere.

## Nyt fra verden

Vinfestivalen Essência do Vinho fandt sted sidst i februar på Palácio da Bolsa i Porto. Festivalen kårede de 10 bedste vine i Portugal og her fandt en portvin vej. Det var Grahams Stone Terrace Vintage 2011.



Den 23. marts fandt førsteudgaven af en ny dansk portvinsfestival sted. Det er den nye klub i Aabenraa, Bella Puerto (sjovt navn for en portvinsklub), som stod bag festivalen, hvor der var en 10-12 udstillere. The Vintage Port Club ønsker vennerne fra Aabenraa held og lykke med det videre arbejde.

Bestyrelsen