

## Nyhedsbrev, september 2017

---

### Kære venner

Mange vil sikkert sige, at vi slet ikke fik en sommer i år, men i al fald er vi nu på vej ind i efteråret og dermed også i en ny sæson i portvinsklubben. Årets program er allerede udsendt. I dette nyhedsbrev til du kunne læse mere om de første smagninger.

Vi er også glade for at kunne meddele, at vi allerede her i september kan byde velkommen til en ny lokalitet, når vi mødes, nemlig restaurant UBN i Asylgade midt i Odense. Skulle du have brug for at spise i restauranten inden smagningen, har UBN venligt tilbudt 10 % rabat. Husk at bestille bord i klubbens navn i god tid forinden.

Det er ikke den eneste fornyelse. Efter opfordringer på årets generalforsamling har bestyrelsen besluttet at indkøbe flere glas, så der nu er mulighed for at skænke flere vine på samme tid og dermed give dem lidt mere tid til at udvikle sig i glasset. Og vi vil kunne sammenligne flere vine på tværs på en gang.



Confraria 2017, ceremonien begynder med fanen

Du vil også i dette nyhedsbrev kunne læse lidt om to forskellige ture til Porto og Douro. Den første fandt sted i juni måned i forbindelse med ceremonien i portvinsbroderskabet, Confraria do Vinho do Porto, og den næste vil finde sted i starten af oktober. God fornøjelse med læsningen og på snarligt gensyn til en række gode portvinsoplevelser.

## Confrariatur i juni



Nye brødre i Confraria: Peter & Ivan, 2017

Flere medlemmer af klubben var i Porto i juni måned omkring Sankt Hans, hvor den årlige optagelsesceremoni i portvinsbroderskabet, Confraria do Vinho do Porto, finder sted. To danskere – begge medlemmer af klubben – blev optaget i broderskabet, idet såvel tidligere bestyrelsesmedlem Peter Skov som Ivan Madsen nu kan kalde sig Cavaleiros som tak for deres indsats for at fremme portvinens sag.

Fra bestyrelsen deltog Per Stenaa og Bjarne Mouridsen i både ceremoni og gallamiddag samt den traditionsrige regatta med de gamle portvinsbåde. Sidstnævnte var i øvrigt blevet inviteret med på Ferreiras båd, men det blev en lidt kort tur, da råen, hvor sejlet var fastgjort, knækkede efter få minutters sejlads.



Elsa Couto hos Dalva 2017

Der blev selvfølgelig også besøgt et par portvinshuse, idet Elsa Couto var vært for en dejlig smagning af Dalva og Ana Rosas for en smagning hos Ramos Pinto, ligesom der blev spist frokost med to af klubbens gamle venner, Carlos Flores og Alvaro van Zellar. Besøget hos Dalva var en slags generalprøve på sæsonens første smagning, hvor vi skal smage en række forskellige vine fra Dalva. Samtidig blev der også tid til en snak med den tyske portvinsambassadør Axel Probst, som var på besøg hos Dalva.



Per, Axel og Bjarne 2017 hos Dalva

## Dalva - i september

Den 20. september afholdes sæsonens første smagning, hvor huset Dalva er på programmet. Desværre har eksportdirektør Elsa Couto måtte melde afbud, men har lovet at sende en god erstatning, Isabel, der arbejder både som ønolog og med marketing.

Dalva er en sammentrækning af navnet C. da Silva, som selskabet bag hedder. Det blev grundlagt i 1862 af José Joaquim Corrêa Ribeiro med det primære formål at eksportere portvin til Brasilien. I dag ejes Dalva af Porto Cruz, hvis cocktailbar på toppen af huset ved kajen i Gaia er blevet besøgt af mange klubmedlemmer de senere år.



Dalva White Colheita 2007

Smagningen vil omfatte et udvalg af husets vine som f.eks.:

Dry White 10 Years Old  
Dry White 40 Years Old  
Colheita: 2004, 2000, 1995 1990 & 1982  
White Colheita 2007  
Colheita Golden White 1989  
Colheita Golden White 1963  
Vintage 1994

### Vintage 1977 - i oktober

Som altid omfatter årets program forskellige former for smagninger. Efter at vi har smagt ét hus (Dalva), er det tiden at smage en årgang, og hvad er mere nærliggende end at sætte fokus på årgang 1977, som i år har jubilæum med 40 år på bagen.

Tyske Axel Probst skriver i sin bog "Portwein", at Vintage 1977 er meget god, men ikke ensartet, idet nogle vine først er på vej mod toppen, mens andre allerede er fuld modnet. Vintage 1977 er en klassisk årgang, der ifølge Richard Mayson leverer modne og koncentrerede vine, hvoraf nogle har udviklet sig hurtigere end forventet.





Axel Probst' bog Port Wein

Mon vi ikke kan forvente os en del gode, modne vine. I al fald skal vi smage et bredt udvalg, så vi sammen kan finde ud af, hvilke huse der stadig har år foran sig, og hvilke der skal drikkes nu.

## Nye Tawnyhuse 20 & 30 års Tawny - i november

Der er jo gode grunde til, at julesmagningen gennem årene har haft varierende former for Tawny på programmet. I år har vi valgt det overordnede tema 'små huse' som overskrift for smagningen. Det vil sige Tawnyhuse, som vi ofte lidt misvisende kalder 'nye' eller endog 'små' - til forskel fra de kendte, gamle og store huse. Men uanset hvad vi kalder dem, så producerer de 'små huse' altså Tawny på skalaen fra glimrende til fremragende.

Julesmagningen 2017 består af et ganske prægtigt udvalg på 20 & 30 Years Old Tawny fra 7-8 huse. Tyve års Tawny bliver ofte regnet som husets signatur og rigtig god kvalitet til prisen, hvorimod en 30 års Tawny gerne er et ganske pænt skridt op ad kvalitetsstigen; til en også noget højere pris. Vi vil smage vinene semiblindt over to omgange - først en række glas med 20 års Tawny efterfulgt af en række glas med 30 års Tawny.



Diverse Tawny, julesmagning 2014

På listen til julesmagningen er f.eks. fine huse som Quinta Santa Eufemia, Quinta das Lamelas, Blackett, Bulas, DR, Butler Nephew & Quinta da Devesa.

Og så bliver I heller ikke i år snydt for "The Vintage Port Club Traditional & Extended Nasty Before Christmas Quiz"!

## Tur til Porto og Douro i oktober

Flere medlemmer af bestyrelsen og lidt halehæng besøger Porto og Douro i starten af oktober. Målet med turen er selvfølgelig også at skabe og udvikle gode kontakter med henblik på kommende smagninger i klubben. Mere om turen i kommende nyhedsbrev.

## Portvinsfestival på Børsen

Danmark har efterhånden fået adskillige portvinsfestivaler, hvilket vidner om portvinens øgede popularitet herhjemme. Den ældste af slagsen er Henrik Oldenburgs Portvinsfestival, som i år finder sted mandag den 6. november på Børsen i København.

Flere klubmedlemmer deltager i festivalen, som vil have en del gæster fra Portugal. Foruden de vante ansigter har Oldenbrug således meddelt, at Carlos Flores møder op sammen med sin nye importør ViniMondo- et nyt firma, som ledes af Marco Andreis, der tidligere var hos ViniPortugal.

Endvidere deltager den nye administrerende direktør for Ramos Pinto, Jorge Rosas, og Dirk Niepoort.



Carlos Flores på Børsen, 2007

Sidstnævnte står også for årets "lukkede" pressesmagning, hvor der under overskriften "tradition og fornyelse" skal smages såvel bordvine som unge og ældre portvine. Her får klubbens hvert år en invitation, så vi kan være repræsenteret rundt om bordet.

Klubben har tradition for, at pladsen går på skift mellem de bestyrelsesmedlemmer, der har lyst og tid til at deltage. I år vil Per Stenaa således smage med, ligesom et andet bestyrelsesmedlem, Bjarne Mouridsen, deltager som journalist.

## Nyt fra Portugal

World of Wine. Sådan hedder et nyt kæmpeprojekt, som Fladgate Partnership (Taylor og Fonseca mv.) har lanceret, og som vil betyde store forandringer i Vila Nova de Gaia. World of Wine vil blive placeret lige nedenfor et andet af koncernens nyere projekter, luksushotellet The Yeatman.



World of Wine, klar 2020.

Her vil et større areal blive moderniseret og omdannet til et vinens oplevelsescenter, som bl.a. vil omfatte et interaktivt museum, adskillige restauranter, butikker, udstillingsfaciliteter og en vinskole. Fladgate Partnership investerer 100 millioner Euro i projektet. Arbejdet forventes at gå i gang i begyndelsen af 2018 og skal efter planen være færdigt i 2020. Projektet har rejst en del debat, da en større omdannelse jo under alle omstændigheder vil forandre bybilledet. Men af projektskitserne fremgår det heldigvis, at de gamle pakhuse nok vil blive restaureret, men de fleste vil blive bevaret.

## Høsten 2017

Årets høst i Douro faldt tidligt. Foråret var meget varmt, men heldigvis kom der også lidt regn, og først i juli kraftig regn, hagl og torden omkring Pinhão, og ifølge Dominic Symington skabte det en del skade. Men han tilføjer, at uvejret ikke berørte områderne længere mod øst som f.eks. Malvedos og endnu længere mod Spanien.



Malvedos, klubbens besøg 1999



Høsten begyndte da også allerede i august måned på grund af det varme vejr. Den 9. august kunne Quinta do Crasto meddele, at de var gået i gang med at plukke de grønne druer og senere på måneden fulgt de røde.

Samme meldinger indløb fra adskillige steder rundt om i dalen. Taylors skrev f.eks. en uge inde i september, at de allerede var færdige med at plukke deres gamle mark, Vinha Velha, på Quinta de Vargellas. Kvaliteten må vi vente med at dømme, men mon ikke det bliver det et Single Quinta år?

## Hjemmesiden

Som mange allerede har bemærket, er der en god udvikling i gang på klubbens hjemmeside [www.vintageport.dk](http://www.vintageport.dk). Især vil vi her fremhæve, at gallerierne med fotos fra smagninger, ture og WMD'ere bliver mere og mere omfattende. Se selv efter.

**OPRÅBIGEN:** Skulle nogle af jer medlemmer ligge inde med gode fotos fra en eller flere af klubbens mange arrangementer, smagninger eller klubture gennem årene - så lad os endelig høre nærmere om det, så de bedste fotos kan komme på hjemmesiden.



## Facebook

Husk at deltag i debatten på vores Facebook-gruppe, der netop har passeret 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.

På bestyrelsens vegne