

Nyhedsbrev, maj 2018

Kære venner

Endnu en sæson er slut. Nu venter sommeren og til september et nyt år i klubben med gode smagninger og unikke oplevelser med port. Der er derfor god grund til at forny sit medlemskab, når opkrævningerne sendes ud inden længe. Som vanligt vil fuldgældige medlemmer få tilbuddet først, hvorefter evt. resterende pladser udbydes til passive eller helt nye medlemmer.

I dette nyhedsbrev løfter vi sløret for dele af det kommende års program. Alle aftaler er endnu ikke helt på plads, så der kan komme ændringer. Det endelige program udsendes lige efter sommerferien. Du kan også læse om et par af de afholdte smagninger i det sidste halvår og om generalforsamlingen i april.

God sommer til alle medlemmer.

Terroirsmagning

Den 15. januar afholdt klubben en smagning, hvor vi udforskede begrebet 'terroir' ved at smage og sammenligne forskellige Single Quinta Vintages og samtidig tale om emner som sol, temperatur og nedbør samt ikke mindst det såkaldte Cadastro-system, som klassificerer alle vinmarker i Douro.



Single Quinta Vintage, 12 flasker til terroir smagning 2018

Der blev i den forbindelse præsenteret en række power points, som er tilgængelige på klubbens hjemmeside. Smagningen omfattede 12 Single Quinta Vintages fordelt på årgangene 1996, 2000, 2001, 2004 og 2012. Vinene var parret, så der var mulighed for at drage forskellige sammenligninger:

- ✓ Quinta de Vargellas 1996 vs. Quinta de Terra Feita 1996 (som begge bruges til Taylors Vintage)
- ✓ Quinta dos Canais 2000 vs. Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo 2000 vs. og Quinta do Pego 2000 (forskellige beliggenheder)
- ✓ Quinta da Cavadinha 2001 vs. Quinta do Panascal 2001 vs. Malvedos 2001 (nord og syd for Douro samt længere ude)
- ✓ Quinta do Bomfim 2004 vs. Quinta da Senhora da Ribeira 2004 (som begge bruges til Dow's Vintage)
- ✓ Vallado Adelaide 2012 vs. Quinta do Vale Meão 2012 (begge Douro Boys, men fra hver sin ende af regionen)



De 12 glas Vintage til sammenligninger på kryds & tværs

Der var ingen håndfaste konklusioner, men deltagerne fik dog en fornemmelse af geografis betydning for vinene. Efter smagningen blev der givet point efter Parker-skalaen med følgende Top 5 som resultat:

1. Fonseca Panascal Vintage 2001 (90,25)
2. Taylor's Vargellas Vintage 1996 (90,21)
3. Taylor's Terra Feita Vintage 1996 (89,55)
4. Graham's Malvedos Vintage 2001 (88,77)
5. Vallado Adelaide Vintage 2012 (88,12)

Winemakers Dinner med Vesuvio

Fredag den 23. februar var der inviteret til Winemakers Dinner på Restaurant UBN i Odense. Dominic Symington og Gustavo Devesas gæstede klubben i anledning af vores smagning af Quinta do Vesuvio, hvor vi smagte 12 årgange af Quinta do Vesuvio Vintage (1989, 1990, 1991, 1992, 1994, 1995, 1996, 1997, 2000, 2007, 2011, 2015) og Capela Vintage i 2 årgange (2007 og 2011).



Smagelokale med ophældte vine klar til 48 deltagere

En meget fin smagning med 48 deltagere og dermed fuldt hus med tre hold. Der var en rigtig god stemning, og mange kender jo allerede Dominic og Gustavo fra tidligere besøg i klubben og adskillige besøg i Porto.

Dominic fortalte historien om overtagelsen af Quinta do Vesuvio i 1988 og gennemgik kort et seriøst PowerPoint show om terroir, jordbundsforhold, dronefotografering, vand, stejle skråninger og andet, som en forklaring på, hvorfor vinene fra quintaen er så exceptionelle. Mange af os deltagere havde let kunnet lyttet til den store og detaljerede erfaring i timevis!



Dominic dirigerer, tegner og fortæller med stor viden & entusiasme

På trods af at det er en af Douros største quintaer, produceres vinen efter traditionelle metoder med manuel plukning og fodtrædning. Al produktion og tapning foregår på quintaen, så det har været nødvendigt at installere airconditionlæg til kontrol af temperaturen, som i disse østlige egne af Douro-dalen kan blive meget høj.

Top 5 fra smagningen ses nedenfor, mens den samlede score kan ses på klubbens hjemmeside. Generelt en smagning med et meget højt bundniveau.

1. Vesuvio Capella 2007 (93,65)
2. Vesuvio Capella 2011 (93,63)
3. Vesuvio 2011 (93,16)
4. Vesuvio 1994 (92,43)
5. Vesuvio 2000 (92,41)

Efter smagningen var der dinner i de tilstødende lokaler, hvor der også blev talt om dette og hint i forhold til portvinen og vine fra quintaen. I middagen deltog 63 personer, så det var en aften i mange gode venners lag og med god mad og bordvine fra Vesuvio.



Gustavo Devesas & Dominic Symington - WMD 2018

Sogrape Triathlon med Luís Sottomayor

Vi havde også prominent besøg ved vores Triathlon-smagning onsdag den 21. marts. Det var første gang, at Winemaker Luís Sottomayor fra Sogrape gæstede Danmark og faktisk fortalte han, at han ikke før havde prøvet en sådan smagning, hvor koncernens tre huse, Sandeman, Ferreira og Offley, kunne sammenlignes både vertikalt og horisontalt.

Vi smagte således først 9 vintagevine fra årgangene 1980, 1994 og 2000 og derefter de tre huses 20 års Tawny.

Undervejs blev vine, årgange og de tre huses stilarter på glimrende vis kommenteret af Luís Sottomayor, som står i spidsen for det team, der laver de tre huses portvine samt bordvinene fra Casa Ferreirinha.

Han begyndte i 1989 hos Ferreira under ledelse af den legendariske Fernando Nicolau de Almeida, manden der opfandt Barca Velha. Ferreira var et par år inden blevet

overtaget af Sogrape. Da Sogrape i 1995 købte Offley og senere i 2002 Sandeman, kom Luís til at arbejde med alle tre traditionsrige portvinshuse, og i 2003 blev han udnævnt til chefwinemaker.



Luís fortæller om vinene og sine mange år hos Sogrape

Efter smagningen blev der afgivet point med følgende Top 5 som resultat (det samlede resultat kan ses på klubbens hjemmeside).

1. Ferreira 20 års Tawny (91,34)
2. Sandeman 20 års Tawny (90,16)
3. Sandeman Vintage 2000 (89,95)
4. Ferreira Vintage 1994 (89,57)
5. Ferreira Vintage 1980 (89,48)



Sandeman, Ferreira & Offley - her 20 års Tawny

Generalforsamling og LBV

Den 24. april blev der afholdt Generalforsamling i The Vintage Port Club. Efter aflæggelse af beretning og regnskab blev det til genvalg til såvel formand Erik Pedersen som bestyrelsesmedlem Jan Søgaard, ligesom der var genvalg til suppleanter og revisorer.

Bestyrelsen består af formand Erik Pedersen, Per Stenaa, Jan Søgaard, Bjarne Mouridsen og Henrik Gorm Nielsen, suppleanterne Henrik Hansen og Nikolaj Grundtvig samt revisor Gert Jessen og revisorsuppleant Bente Schødt.



Formanden aflægger beretning

Efter Generalforsamlingen blev der afholdt en usædvanlig smagning af LBV i fem årtier. LBV fås både som filtreret og ufiltreret, ligesom der er forskel på, hvor længe og hvordan de lagrer inden aftapningen, f.eks. om det er på træfade med større oxidering eller på ståltanke.

Loven siger blot, at aftapningen skal finde sted mellem den 1. juli i det fjerde år efter høsten og den 31. december i det sjette år efter. Alene af den grund er der også store forskelle på LBV'er. Ved smagningen var det målet at afprøve potentialet og udviklingen hos forskellige LBV'er fra fem årtier: fra 1974 til 2011.



LBV over 5 årtier - line up med 12 vine

Efter smagningen blev der afgivet point til flaskerne med følgende Top 5:

1. Smith Woodhouse LBV 2004 (UF): 89,40
2. Warre LBV 1974 (UF): 89,13
3. Quinta do Crasto LBV 1994 (UF): 88,93
4. Quinta do Noval LBV 2011 (UF): 88,77
- 5/6. Warre LBV 2004 (UF): 88,53
- 5/6. Quinta do Crasto LBV 2011 (UF): 88,53

Den kommende sæson

Programmet for den kommende sæson er ved at falde på plads. Selvom ikke alle aftaler er i hus, kan vi dog løfte sløret for et par af smagningerne og nogle af de arrangementer, som bestyrelsen arbejder på.

Vintage 2003 fylder i år 15 år, hvorfor vi vil teste, hvordan den har udviklet sig. En af sæsonens smagninger vil således være en ren Vintage 2003.



SOGEVINUS
FINE WINES

Vi får senere besøg af International Business Manager Stefano Marelllo fra Sogevinus, og han vil kommentere en smagning med fokus på Kopke. Smagningen vil have fokus på Colheitas fra hvert årti siden 1940'erne.



Sonia Figueira - Kopke Winemakers Dinner & smagning 2016

Endvidere arbejder vi på at realisere tre andre arrangementer: en teknisk smagning, en smagning af et enkelt kendt portvinshus og en meget spændende smagning med store, specielt udvalgte topvine.

Endelig vil året selvfølgelig også byde på en Winemakers Dinner. Vi har i skrivende stund endnu ingen konkrete aftaler, men tør godt røbe, at Niepoort står højt på ønskelisten.

Klubbens endelige program for sæson 2018/19 med emner og datoer vil blive udsendt, så snart det er på plads.

Confraria 2018

Traditionen tro vil klubben være repræsenteret ved den årlige optagelsesceremoni, gallafest og regatta med portvinsbådene i juni måned. Det er portvinsbrodersskabet Confraria do Vinho do Porto, der står bag arrangementerne, og da klubben har en pæn række medlemmer optaget i broderskaber, finder vi det en god anledning til at mødes med vores portugisiske venner og samarbejdspartnere.

Fra bestyrelsen deltager i år formand Erik Pedersen og Bjarne Mouridsen, som sideløbende vil arrangere et par møder med henblik på den kommende sæson. Endvidere vil andre klubmedlemmer være i Porto i de pågældende dage.

Portvinsfestivaler

De dage, hvor der kun var en portvinsfestival i Danmark, er længst forbi. Der er kommet flere til rundt om i landet - og også Odense har fået sin del af kagen. Faktisk vil der til efteråret bliver afholdt to forskellige festivaler med hvert sit koncept - og den ene festival har også fundet vej til Svendborg.



Den 7.-8. september afholdes der således for tredje år Portvinsfestival i Vintapperstræde i Odense, og som noget nyt har festivalen fået en aflægger i Svendborg den 29.

september. Konseptet er igjen, at lokale importører og vinbutikker udskænker smagsprøver; nogle er inkluderet i billetten, mens andre skal tilkøbes. Bag festivalen står i øvrigt en af klubbens medlemmer, Jakob Søfelde-Hansen.



Odense
Portvinsfestival
3 November 2018

Den 3. november følger så Odense Portvinsfestival, som afholdes i Odeon og ligeledes har et par klubmedlemmer som arrangører, nemlig Thomas K. Nielsen og tidligere bestyrelsesmedlem Niels Strøjer. Festivalen afvikles efter nogenlunde samme koncept som festivalerne på Børsen og i Roskilde, hvor man køber sig adgang til fri udskænkning når der ses bort fra evt. rariteter. Det forventes også, at der vil være gæster fra Portugal.

Til begge festivaler har klubben sikret sig nogle billetter, så vi kan være mangfoldigt til stede og støtte de gode initiativer.

Brev fra vores norske medlemmer

Vi har begge et positivt inntrykk av Danmark generelt, hvilket gjelder kultur i form av mat & vin, og den mellommenneskelig tone man finner i Danmark. I perioden end-90-tallet og begynnelsen av 2000-tallet var vi mye i Danmark i forbindelse med fotball-cuper.

Vår vin- og portvin interesse går tilbake til 1980-tallet. Vår første vinreise til Danmark var i mars 2011, og vi kjøpte endel vin og portvin hos Portugisisk Vinkælder (PV) i Odense og fikk meget gode relasjoner både til Henrik Bang og Lars Benmouyal. De la merke til at vi kjøpte mye Crasto rødviner.

Det var PV som introduserte oss til portvinsklubben i februar 2013 i forbindelse med Winemakers Dinner med Quinta do Crasto. Vi ble svært glade for det og likte oss blant medlemmene som tok oss godt imot på klubbens arrangement. Dette ga oss virkelig mersmak.



Emmy & Rune, Winemakers Dinner med George Sandeman i 2015

Ettersom det ikke er portvinsklubber i Norge, undersøkte vi om det var mulig for oss nordmenn å få en tilknytning til klubben i Odense, og vi fikk da mulighet til å være passive medlemmer. Vi ble begge fullverdige medlemmer allerede fra juni 2013.

Vi har hatt fem fantastiske år som medlemmer, og vi ser lystig frem til mange flere år i denne fantastiske portvinsklubben. Besøkene hos PV har funnet sted på hvert eneste besøk i Odense gjennom 7 år, og vi vil fortsette med den rutinen.

Hvorfor reiser to nordmenn fra Drammen i Norge til Odense 5-6 ganger i året for å delta på arrangement/smakinger i klubben? Det er mange grunner, og vi lister opp noen her:

- ✓ Hyggelige, vennlige medlemmer som tar oss godt imot (sosialt)
- ✓ God kultur i klubben mht. at man kan mene, hva man vil om portvinene
- ✓ Interessante og meget godt arrangerte smakinger
- ✓ Nyheter i portvinsbransjen, gode kjøpstilbud fra grossister formidlet av klubben, flotte nyhetsbrev, tips om gode kjøp basert på erfaringer i smakingene osv.
- ✓ Vi har fått venner blant klubbens medlemmer, og en av dem har besøkt oss i Drammen (selvfølgelig med smaking av portvin!)

- ✓ Vi får begge en time-out fra jobb og hektiske aktiviteter, hvor vi også får pratet mye oss i mellom på båtreiser og under bilkjøringen

I tillegg bør det nevnes at med den stadig bredere kunnskapen vi får om portvin gjennom klubb-arrangementene, så medfører dette også at våre barn og svigerbarn (alle seks liker og drikker portvin) får enda mer interesse for denne fantastiske drikken!

Emmy & Rune Gustavsen, Drammen, Norge

Nyt fra Portugal

Der er fuld gang i deklareringerne af Vintage 2016, og de foreløbige meldinger lyder på en kanonårgang. Som noget nyt er der på klubbens hjemmeside www.vintageport.dk lavet en liste over deklareringer i såvel 2015 som 2016. Alle er velkomne til at indsende tip om huse, som vi har overset.

De første tilbud om indkøb på Vintage 2016 (Taylor's, Fonseca, Dow's) er allerede udsendt til klubbens medlemmer og flere vil følge, så hold øje med din indbakke.

Der er sket nogle lovmæssige ændringer på portvinsområdet har portvinsinstituttet, IVDP meddelt. For det første er det nu ikke længere et krav, at det velkendte garantisegl placeres øverst på halsen af flasken, idet det fra februar i år også var tilladt at placere det på bagetiketten, som det i forvejen har været tilladt for bordvine fra Douro DOC.

Vi kender endnu ikke de fulde konsekvenser af ændringen, men et gæt kunne være, at det primært vil være vine i "entry-level", som vil benytte sig af den nye praksis, men det må vi se med tiden.



IVDP, I. P.
**Instituto dos Vinhos
do Douro e Porto, I. P.**

Instituttet har også besluttet at ændre på kravene til, hvor mange liter portvin, man skal have liggende på lager for at kunne etablere sig som portvinsfirma i eget navn. Hidtil har kravet været en beholdning på hele 150.000 liter, hvilket har været svært at efterleve for små producenter. Derfor halveres kravet, så grænsen fremover "kun" er på 75.000 liter.

Samtidig ændres også reglerne for tilladt alkoholmængde for portvin. Hvor reglerne nu er, at det må svinge mellem 19 og 22 % med udtagelse af tør hvid portvin, som må være helt ned til 16,5 %, vil de fremover være, at procentdelen skal være mellem 18 og 22 og mellem 19 og 22 for de såkaldte specielle kategorier. Det er kun for entry-level portvin, at grænsen sættes ned, ligesom tør, hvid portvin stadig er undtaget.

Hjemmesiden

Som allerede nævnt er der nu også lister over deklARATIONER af vintage på klubbens hjemmeside – ligesom der også er blevet opdateret med fotos og resultater fra de seneste smagninger.

Besøg os endelig på www.vintageport.dk og læs om huse, årgange, smagninger & historik - eller se de mange billeder fra smagninger, WMD, ture til Portugal og meget andet.



Facebook

Husk også at deltag i debatten på vores Facebook-gruppe, der i skrivende stund har 373 medlemmer, men der kommer hele tiden flere til. Her kan der stilles spørgsmål om portvin, gives gode tip eller du kan poste noter om spændende vine, du har smagt.

På bestyrelsens vegne

God sommer fra

Kommunikationsudvalget