

## Program for sæson 2018-19

<p style="text-align: center;"><i>Arrangementer</i> UBN, Asylgade 3, 5000 Odense C</p>	<p style="text-align: center;"><i>Tidspunkt</i></p>
<p style="text-align: center;"><i>Vintage 2003</i></p> <p><i>Vi begynder året med at præsentere en flot række på 12 huse i den store årgang 2003, som her i efteråret fylder 15 år. Altså en stadig relativt ung årgang, som ifølge 'For the love of port' skulle minde meget om den store Vintage 1994.</i></p>	<p style="text-align: center;">Onsdag 12.9.2018 kl. 19.00</p>
<p style="text-align: center;"><i>Top 12 Vintage m/ Roy Hersh</i></p> <p><i>I 2007 og igen i 2012 har Roy Hersh testet et dusin store Vintage Port, som han beskedent kalder 'Top 12'. Klubben får denne aften mulighed for at smage de 12 store Vintage Port sammen med Roy Hersh. Blot for at nævne et par: Graham 1966, Fonseca 1970, Taylor 1977, Vesuvio 1994, Noval 1997 og flere af samme kaliber!</i></p>	<p style="text-align: center;">Fredag 5.10.2018 kl. 19.00</p>
<p style="text-align: center;"><i>Colheita fra Kopke m/ Stefano Marelló &amp; Carlos Alves</i></p> <p><i>Årets julesmagning er i år et rent Kopke arrangement. Sammen med Stefano Marelló fra Sogevinus har vi planlagt en smagning af Colheita fra 1940'erne og frem. Stefano og sandsynligvis også deres Winemaker Carlos Alves deltager i og kommenterer smagningen.</i></p>	<p style="text-align: center;">Onsdag 21.11.2018 kl. 19.00</p>
<p style="text-align: center;"><i>Vintage fra Smith Woodhouse</i></p> <p><i>Her er et hus, som vi ofte med glæde har smagt i forskellige årgange ved sammenlignende arrangementer. På den anden side har vi måske for sjældent præsenteret huset Smith Woodhouse alene til en Vintage smagning. Denne aften er der derfor en pæn stribe Vintage Port på programmet fra huset.</i></p>	<p style="text-align: center;">Tirsdag 15.1.2019 kl. 19.00</p>
<p style="text-align: center;"><i>Winemakers Dinner 2019 m/ Dirk Niepoort</i></p> <p><i>Vi har inviteret en gammel ven af klubben, Dirk Niepoort, til at deltage i årets WMD i Odense, og heldigvis lykkedes det at finde en ledig dato i Dirks kalender! Vi skal naturligvis smage en række af Dirks forskellige portvine, dvs. både Vintage, Colheita, Tawny og LBV. Og vinene til WMD bliver nok heller ikke det store problem, da Dirk Niepoort også producerer en ganske pæn variation af både hvide og røde bordvine.</i></p>	<p style="text-align: center;">Fredag 22.2.2019 kl. 16.00 (smagning) &amp; kl. 19 (dinner)  Sted endnu ikke konfirmeret</p>
<p style="text-align: center;"><i>Teknisk Ramos Pinto smagning m/ Ana Rosas</i></p> <p><i>Hvordan blander man en Tawny? Rent praktisk er der tale om en basisvin, der i et blend suppleres med et par andre vine. Vi regner med at få besøg fra Ramos Pinto, og vi får selv lov til at prøve den svære kunst at blende. Vi skal naturligvis også smage andre af husets vine. Den endelig dato er endnu ikke fastlagt. I en kombination af det nørdede og det behagelige får vi udvidet vores port-horisont sammen med en ekspert fra huset Ramos Pinto, nemlig winemaker Ana Rosas.</i></p>	<p style="text-align: center;">Marts 2019 kl. 19.00</p>
<p style="text-align: center;"><i>Generalforsamling &amp; Vintage 2015</i></p> <p><i>Efter årets generalforsamling skal vi se nærmere på den nye årgang Vintage 2015. Vi vender dermed tilbage til en tradition med at smage en ny og ung årgang efter generalforsamlingen. Der vil være en flot række af Vintage 2015 på programmet.</i></p>	<p style="text-align: center;">Mandag 29.4.2019 kl. 18.00</p>