

## Nyhedsbrev, september 2018

---

### Kære venner

Det var med stor glæde, at vi lige efter sommerferien sendte det nye årsprogram ud til alle vores medlemmer. Vi mener, at vi kan se frem til en række lovende arrangementer med en god blanding af huse og årgange mv. Den nye sæson begyndte med, at listen over 60 fuldgyltige medlemmer var fyldt på 14 dage; der er derudover også over 20 passive medlemmer - det største antal nogensinde.

Endvidere forventer vi hele fire gange at få internationale gæster med til smagningerne. Det gælder den amerikanske portvinsekspert Roy Hersh fra For The Love of Port, som besøger os i oktober, ligesom det gælder Stefano Marelllo fra Sogevinus, Dirk Niepoort og Ana Rosas fra Ramos Pinto. At sådanne navne kommer til The Vintage Port Club for at deltage i vores klubsmagninger, kan vi kun være stolte over hver gang. Desuden er det klubbens 29. år og altså opvarmningsåret for klubben 30. års jubilæum i 2019.



Roy Hersh, Ana Rosas, Richard Mayson & Dominic Symington besøgte klubben i 2014

I dette nyhedsbrev kan du bl.a. læse mere om de kommende smagninger, ligesom du kan læse om den netop afholdte smagning af Vintage 2003. Derudover er der en lille

beskrivelse fra besøget i Porto i juni i forbindelse med den årlige ceremoni i Confraria do Vinho do Porto, hvor flere af klubbens medlemmer blev optaget.

## Vintage 2003

Sæsonens første smagning fandt sted den 12. september, hvor 40 deltagere testede 12 af de højest scorende Vintage 2003. Programmet var: Croft, Roriz, Warre, Fonseca, Pintas, Taylor, Graham, Ramos Pinto, Noval, Niepoort, Infantado & Dow.

Året begyndte usædvanligt våd i Douro, med nogen udfordringer for stokkene henover foråret. En lille hedeølge kom i august, selv for Douro, hvor der normalt kan være ret varmt langt ind i august og september. De sidste par uger af august en anelse 'køliger' og gav lidt tiltrængt regn sidst på september og i begyndelsen af oktober. Høsten begyndte midt i september og fortsatte langt ind i oktober under varme og med enkelte undtagelser tørre forhold.

Et af spørgsmålene var, hvordan vintagevine fra 2003 har klaret årets tidligere udfordringer, den meget varme sommer og de moderate regndråber sidst på sæsonen?

Johnny Symington har beskrevet Vintage 2003 som

*'extremely opulent, pungent, floral, fruity wines, they'll last a long time, but they'll drink well when young: they are the new drinkers' type of wine'.*



Vintage 2003, september 2018

Efter den blinde smagning blev pointene opgjort, og der tegnede sig følgende interessante top 5:

1) Dow 2) Graham 3) Pintas 4) Warre 5) Taylor

Det vil sige, at store portvinsnavne som Fonseca, Noval, Niepoort, Ramos Pinto & Croft ikke nåede frem til finalen. Nu skal vi ikke straks kasserede vores kasser med Vintage 2003, for afstandene mellem de vurderede vine var ikke specielt store, f.eks. lå gennemsnittet i et interval mellem 86,7 & 91,1. Dertil kommer, at vinene var meget lukkede, hvilket kan have påvirket resultatet.

Alt i alt en flot årgang, der for de flestes vedkommende vil have et langt liv foran sig.

Se hele resultatet på klubbens hjemmeside.

## Confraria 2018



Confraria, udmarch ved ceremoni 2018

I juni måned var klubben som vanligt stærkt repræsenteret med både medlemmer af bestyrelsen og klubben ved den årlige optagelsesceremoni i portvinsbroderskabet Confraria do Vinho do Porto og i den efterfølgende gallafest samt regatta med portvinsbådene Sankt Hans dag. Igen i år var der medlemmer af klubben, som blev optaget i broderskabet, nemlig Niels Strøjer, Lars Selmer Jørgensen og Heidi Hoffmann Berthelsen.

Formand Erik Pedersen og bestyrelsesmedlem Bjarne Mouridsen deltog i festlighederne og benyttede besøget i Porto til også at lave nogle aftaler i forhold til det kommende års smagninger og den efterfølgende jubilæumssæson, hvor klubben fylder 30 år.



Andrezen Vintage 2016, hos Andrezen 2018

De mødtes bl.a. med Carlos Flores fra Andrezen, Stefano Marelo fra Sogevinus og fik en snak med Dirk Niepoort angående den kommende Winemakers Dinner. Endelig havde de også møde med Roy Hersh om smagningen i oktober (se senere).

Ved regattaen var Bjarne Mouridsen om bord på båden fra Dow's, som fik en flot andenplads. Årets vinder blev båden fra Sandeman, hvilket kunne ses på broderskabets Chancellor George Sandeman, der havde et stort smil på ved præmieoverrækkelsen.



Der skåles på vinderbåden fra Sandeman, 2018

## Portvinsfestival i Vintapperstræde

Den 7.-8. september blev der igen afholdt Portvinsfestival i Vintapperstræde i Odense, hvor de lokale butikker og importører skænkede løs til de mange gæster.

Vejret var lidt blandet, men humøret højt. Der var mulighed for at smage mange portvine hos de forskellige udstillere, og for de meget entusiastiske var der mulighed for at tilkøbe poletter til flere gode glas.



Portvin i regnvej i Vintapperstræde, 2018

Der var i løbet af fredagen besøg fra Portugal, da Stefan Marellø fra Sogevinus lige var kort forbi, og han gav udtryk for et imponerende arrangement.



Portvin uden regnvej i Vintapperstræde, 2018

I år er festivalen i øvrigt blevet udvidet med en dag i Svendborg - nemlig den 29. september.

## Top 12 Vintage med Roy Hersh

I 2007 og igen i 2012 har den amerikanske portvinseksperter Roy Hersh testet et dusin store Vintage Port, som han beskedent kalder "Top 12". Der er ikke tale om de bedste eller dyreste portvine, han har smagt, men en række med stor kvalitet, bredde og variation, som alle repræsenterer de kvaliteter, vi holder så meget af.

Fredag den 5. oktober får klubben mulighed for at smage de 12 store Vintage Port sammen med Roy Hersh, som vil kommentere vinene og begrunde, hvorfor de er med på listen. Blot for at nævne enkelte af vinene: Graham 1966, Fonseca 1970, Taylor 1977, Vesuvio 1994, Noval 1997 og flere af samme kaliber! Der er altså lagt op til en stor Vintage-aften i selskab med manden bag For The Love of Port.



Roy Hersh smager Vintage 1994, Odense 2014

Det er i øvrigt ikke første gang, at Roy Hersh gæster klubben. Han var også blandt de inviterede gæster til vores store 1994 smagning tilbage i 2014, hvor vi fejrede klubbens 25-års jubilæum.

## Colheita mv. fra Kopke sammen med Stefano Marello

Årets afsluttende smagning fokuserer traditionelt på gammel fadlagret portvin. Det gælder også denne gang, selv om der også sniger sig et par Vintage og hvide portvine ind.

Den 21. november får vi besøg af Stefano Marello fra Sogevinus og muligvis winemaker Carlos Alves, som sammen med klubben har planlagt en flot smagning af Kopke Colheitas fra 1940'erne og frem - en fra hvert årti. Dertil kommer et par hvide portvine og et par Vintage.



Kopke line up, WMD 2016

I forbindelse med smagningen vil vi endvidere have den store julequiz, hvor det gælder om at kunne portvinsbøgerne bagfra og forfra og lidt til, hvis man vil have alle rigtige.

## Første halvår 2019

Programmet for det første halvår af 2019 ser ligeledes meget spændende ud. Vi lægger ud den 15. januar med Vintage fra Smith Woodhouse, et hus som jævnligt indgår i vores smagninger og det ofte med flotte resultater, hvorfor vi synes, at huset fortjener sig egen smagning.

Fredag den 22. februar 2019 gælder det så Winemakers Dinner, hvor vi får besøg af en af de meget markante skikkelser fra Douro, Dirk Niepoort. Vi skal selvfølgelig smage en række af husets portvine - såvel Vintage som Colheitas - ligesom Niepoort også står bag spændende bordvine, der selvfølgelig vil blive serveret til den efterfølgende middag. Nærmere om detaljer, vine og sted vil følge.

I marts arbejder vi ihærdigt på at få besøg af superblander Ana Rosas fra Ramos Pinto, som vil indvie os i kunsten af blende Tawny - en svær og langsommelig proces. Vi regner

med også at få lov til at prøve blandingens kunst selv, så vi kan se, hvor svært det er at ramme den samme stil hver gang.



'Piano' hos Ramos Pinto

Endelig slutter sæsonen med Generalforsamling den 29. april, hvor vi ved en efterfølgende smagning genopliver den gamle tradition med at smage en helt ung årgang, denne gang Vintage 2015.

Indbydelserne til de kommende smagninger vil som vanligt blive fremsendt med mail til medlemmerne nogle uger inden. Og på ligeledes vanlig vis har fuldgyltige medlemmer førsteret ved bordet efterfulgt af passive og gæster - der bliver rift om pladserne.

## Portvinsfestivaler

Foruden Portvinsfestivalen i Vintapperstræde vil Odense i efteråret danne ramme om endnu en portvinsfestival. Odense Portvinsfestival finder sted på Odeon lørdag den 3. november. Klubben har sikret sig nogle billetter, så vi vil givet være godt repræsenteret på festivalen. Læs mere her <http://odenseportvinsfestival.dk/>

To dage efter - nemlig mandag den 5. november - finder Henrik Oldenburgs traditionsrige portvinsfestival sted på Børsen i København. Her plejer der også at deltage en del medlemmer fra klubben, ligesom vi har plads ved den 'lukkede' smagning for



journalister mv. Denne vil i år være med gammel Tawny fra huset Andresen, og Carlos Flores er selvfølgelig til stede for at præsentere vinene.

## Omtale af klubbens Quinta do Noval smagning i 2016

Vinbladet har offentliggjort en artikel om klubbens smagning af Quinta do Noval og besøg af Christian Seely i december 2016. Artiklen har også angivet Seelys kommentarer til vinene under smagningen.



Christian Seely ved klubbens Noval-smagning 2016

Se link: <http://vinbladet.dk/noval-nacional/>

## Nyt fra Portugal

Antallet af deklARATIONER for Vintage 2016 har været så stort, at der er tale om en klassisk årgang. Flere end 70 huse, har deklareret Vintage 2016 - det største antal nogensinde. Der har derfor også i klubben været rundsendt adskillige tilbud på en primeur køb af

årgangen. Indtil nu er der allerede formidlet over 350 flasker 2016 udover de flere end 60 eksemplarer, som klubben har købt til vores kælder - mere vil ganske givet følge.

Den brede deklarerings har også gjort, at portvinsbroderskabet, Confraria do Vinho do Porto, har fejret året med at deklarerer deres egen Vintage 2016.

Det skete ved en ceremoni i Porto i september i forbindelse med Port Wine Day, hvor repræsentanter fra husene alle hældte indholdet af en af deres egne vine i et stort glas, hvorefter Confrarias kældermester David Guimaraens godkendte kvaliteten.



Vintage 2016, Confraria 2018

Det gamle portvinshus Real Companhia Velha har ikke været særlig synligt i Vila Nova de Gaia, da det har til huse langt fra kajen og de andre huse.

Det rådes der bod på nu, da de i august åbnede deres '1756 Museu & Enoteca' på Rua Serpa tæt ved kajen. Stedet er opkaldt efter året 1756, hvor den første lovgivning og demarkering blev fremsat, og hvor det gamle Companhia selv så dagens lys. Som navnet siger vil der være såvel museum som enotek, hvor man kan købe smagsprøver - ikke kun på portvine, men også på bordvine og delikatesser.



1756 Museu & Enoteca

Husk i øvrigt, at der på vores hjemmeside [www.vintageport.dk](http://www.vintageport.dk) er lavet en liste over deklareringer i såvel 2015 som 2016. Vi prøver at ajourføre listen så godt som muligt, hvilket også gælder fremtidige deklarerationer.

Vi påstår ingenlunde, at listerne er komplette. Kender du derfor til producenter, hvis vine ikke er på listen, må du meget gerne skrive til os og underrette os.

## Hjemmesiden

Som allerede nævnt er der nu også lister over deklarerationer af vintage på klubbens hjemmeside - ligesom der også er blevet opdateret med fotos og resultater fra de seneste smagninger. Så besøg os endelig på [www.vintageport.dk](http://www.vintageport.dk).



## Facebook

Husk også at deltag i debatten på vores Facebook-gruppe, der i skrivende stund har 396 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.