

WMD Quinta do Pego

Fredag, 23. februar 2024 - UBN, Asylgade 3, Odense

Fra Randers til Syd-Afrika. Fra Italien til Chile. Fra Brasilien til Duoro. Og fra Spanien til Odense.

Vi var nærmest på jordomsejling med en guide der både havde oplevet det hele, havde meget på hjertet og var en god formidler. Og så nåede vi endda kun at høre en brøkdel af hans historier. Til gengæld, blev de fortalt med dejlig uformel humor, og lejlighedsvis med klare meddelelser til øvrigheden og dens håndhævelse af lovgivningen. Formidlet med pragtfuld kronjysk charme og med et skønt smil om munden.

Indimellem alle historierne, nåede vi også at smage 15 portvine fra hans Quinta do Pego. Heriblandt en Danmarkspremiere på en komplet smagning af alle udgivene vintageports, præsenteret af "ham selv". Det kommer vi tilbage til.



Efter en nat godt afkølet, startede vi klokken 13:30 åbning af flaskerne, som blev dekanteret mellem klokken 14:00 og 15:15, hvorefter vi startede skænkningen. Beklageligvis kunne vi allerede ved åbning, bemærke en lille fejl på den ene 2007 VP, som - efter skænkning - blev meget tydelig som propfejl.

Smagningen foregik denne gang i det lille lokale hos UBN, som til anledningen passet godt til temaet - intimt og uformelt.

Vi havde således stor fornøjelse af en frisk og velopløst Karsten Søndergaard, som startede med starten og efter godt to timer endte med det sidste. For efter en omgang



rundt blandt andet Calem, Taylor og Rozes, konsoliderede vi os omkring starten af Quinta do Pêgo i 1999, og endte med kommentarer om en nylig smagning af vine fra 2023-høsten - som i øvrigt tegner til at blive fantastisk.

Og herimellem havde vi altså glæden af, at nyde de 11 vintageportvine de har udgivet, to late bottled vintage og to 10 års tawny.

Karsten kommenterede vinene, årgange, baggrunden for deres valg om vintageport eller ikke, stil og virksomhedens udvikling afspejlet i årgangen. Og alt dette, samtidig med vi altså rejste jorden rundt og fik med os krise i vinbranchen i Chile, endeløs beundring over vinproduktionsmetoder i Syd-Afrika, andelen af prop med fejl i den portugisiske korkproduktion og en klar dom over al verdens forskellige lovgivninger relateret til vin.



Herunder ser I deltagernes bedømmelse af vinene, krydret med statements fra Karsten relateret til den pågældende vin.

Vin	Statement / kommentar	Bord A	Bord B	Totalt	Plads
2000	"Det blev et godt resultat, kun takket være en god årgang."	86,1	87,0	86,5	14
2003	"Hvis det kan gøres bedre, er "godt nok", ikke godt nok."	89,2	90,2	89,6	7
2006	"2004/2005 var ikke god nok i kvalitet, så vi ventede til 2006."	88,2	88,6	88,3	12
2007	"Sammen med blandt andet 2003 og 2011, er 2007 en klasse-årgang."	78,7	88,8	83,0	15
2009	"Vi havde planlagt kun at lave 5 cl flasker, men fordi vi skal producere 6000 liter for at få den godkendt, kom vi overskuddet i normalflasker."	89,6	90,0	89,8	5
2011	"Jo længere tid der går, jo mere har vi lært. Vi er derfor blevet langt mere selektive i sorteringen af druerne."	91,0	91,8	91,3	1
2013	"Karsten; Inden du sælger Quinta do Pêgo, sælger du svigermor."	86,0	89,1	87,3	13
2015	"Den skal vi lave! Den er markant anderledes end alt andet!"	90,9	90,0	90,5	2
2016	"Hvis alle de andre laver vintageport af dette, kan vi vel også. For mig er det saftevand!"	90,3	88,3	89,5	8
2017	"Efter et par år på flaske, går vinen i dvale. Det er det vi oplever her."	90,8	89,6	90,2	3
2020	"Vi er glade for, at der er noget godt råmateriale i vinen."	89,7	89,7	89,7	6
LBV 2018	"Der var ikke kvalitet til at lave vintageport, så vi lavede LBV i stedet for - som sælges alt for billig!"	88,5	89,3	88,9	10
LBV 2019	"Lige som VP 2009, er denne lavet på overskuddet efter produktionen til de små flasker."	89,4	87,2	88,5	11
10 års	"First edition, som kun indeholder 2009."	90,5	88,1	89,5	8
10 års	"Second edition, som kun indeholder 2011."	90,9	89,1	90,1	4



Ikke overraskende, var vindervinen fra en stor årgang; 2011. Bemærkelsesværdigt var dog, at 2000 havnede på 14. plads, kun bedre end 2007, som altså havde en skæv flaske på det ene bord. Når det er sagt, passer det godt med Karstens kommentar til vinen.

Ifølge Karsten, skulle de bruge nogle år på, at finde en konsistent stil, hvilket han mener de gjorde fra ca. 2006/2007. Der har de fundet deres stil, brugt nogle år på at udvikle virksomheden og finder "deres sted". Derfor er det en lille smule overraskende, at 2015 indtog andenpladsen. En vin som Karsten omtaler som markant anderledes. Og for at fortsætte med det som overrasker, indtager 2017 tredjepladsen. En vin som sover, og som derfor, igen ifølge Karsten, bliver bedre når den efter nogle år, igen vågner.

Som den fjerde og sidste vin som scorer over 90 point, kommer deres seneste bud på en 10 års tawny, som altså indeholder druer udelukkende fra 2011-årgangen.

Alt i alt, havde vi glæden af en sprudlende Karsten Søndergaard - nå ja, sprudlende på den afdæmpede kronjyske måde - som med god humor ledet os igennem 15 gode, og generelt set unge portvine.

Til den efterfølgende middag, præsenterede Karsten en Quinta da Ramozeiros Branco Reserve til UBNs gravad laks, både Pégos Grande Reserva 2015 i 3 liters flaske og Vinhas Velhas 2016, til helstegt oksefilet og portvinssauce, deres special edition late bottled vintage 2018 til to oste, og sidst, men ikke mindst, Pégos Colheita 2013 og Rozès Golden White 1968 til en gateau marcel.



Hvis vi skal komme med en opsummering, konklusion eller tage essensen af aftenen i sin helhed, kan det være, at portvin kan være så mangt, og indeholde mange forskellige nuancer og kompleksitet. Det er dog ingen tvivl om, at oplevelsen bliver bedre, når den serveres med gode historier fra hestens mule. Det tager vi med os - og glæder os over, at det for første gang i klubben foregik på dansk. Tak!

