



# TAYLOR'S

## toppen af poppen

Det var lagt i kakkelovnen til en af de virkelig store smagninger denne torsdag aften. Som optakt til påsken, var vi 32 deltagere der skulle smage 13 årgange vintageport fra den absolutte top—Taylor's, spændende fra 1955 til 2016. Efterhånden som dagen nærmet sig, kunne vi da også høre fra deltagerne, at de glædet sig til en god aften.

Med - både egne og- deltagernes meget høje forventninger, var det ikke rum for ret mange fejl. Alt skulle klaffe for at indfri håbet om en aften ud over det sædvanlige med gode vine. Det gjorde det, det blev det, og det var de; Alt klaffet, det blev en uovertruffen aften og vinene performede!



Vi skal et år tilbage i tid, hvor vi i bestyrelsen første gang talte om mulighederne for denne smagning. Lagerlisterne blev konfereret og der blev kigget tilbage på de tidligere smagninger. Jo, der blev konkluderet, at lageret og historien viste, at tiden var inde for en vertikal-smagning af Taylor's igen. Det er faktisk 15 år siden vi sidst viet en hel smagning til huset.

Helt ind til få dage forud for smagningen, var det vores håb, at David Guimaraens ville komme og præsentere vinene, som han for mange måneder siden havde lovet. Desværre viste det sig, at intentionerne var større end mulighederne. Det påvirkede heldigvis ikke vinenes kvalitet.

Ud over de 12 vine vi selv havde sat på programmet, foreslog David at vi også inkluderede årgang 2016, som han mener har specielt stort potentiale. Og fordi vi ikke ønskede at tage

nogle af de 12 andre ud, blev det altså til 13 glas til hver plads.





1955, 1963, 1966, 1970, 1977, 1985, 1992, 1997, 2000, 2003, 2007, 2011 og 2016. Sikke en række, hvilke årgange, hvilke vine!

De få manglende flasker blev handlet ind i god tid, og for et par uger siden, blev de stillet op. Klokken 16 på dagen, blev flaskerne åbnet af tre mand, startende med 2016 og klokken 17:15, var alle flasker åbnet, med 1955 som de sidste. Åbningen og dekanteringen gav ikke anledning til, at konstatere fejl på nogle flasker. Der var dog en tre-fire flasker som vi bed os mærke i, og var spændt på at se, om ilt ville hjælpe.

Der var flotte propper på alle de unge (selvfølgelig!), og også på mange af de lidt ældre og rigtigt gamle. En håndfuld var godt gennemvædet, og et par årgange havde propper som stod et par millimeter over halsens top. men ingen viste tegn på hverken fejl eller lækage.

Takket være stor opbakning, var vi så mange til at skænke, at det hele var overstået på ca. 20 minutter. Vinene havde stået køligt lige indtil skænkningen, fordi, som Dirk Niepoort sagde til WineMakers Dinner for nogle år siden: "To do it right, you need to do it wrong." Vinene bliver serveret "for kolde", således at de i løbet af smagningen kan nå deres optimale temperatur.

Efter Jan havde budt velkommen, kunne vi gå i gang med smagningen, og finde svar på alle de spørgsmål vi hver især havde. Forventningen og spændingen var ret tydelig, idet så godt som samtlige deltagere var på plads og havde sat sig klar allerede ti minutter inden Jans velkomst. Vi var klare!



Og så gik vi ellers i gang. 1955, 1966, 1970 og 1977 skulle have en halv times tid i glasset, før de foldet sig ud. Og sikke nogle dufte der indtog min næse. Og sådan fortsatte det i glas efter glas. 1963 på bord B var ikke på top—det var ikke prop, men spørgsmålet var, om luft kunne hjælpe på det.

Herefter stod den på duft, smag og diskutér med sidemanden. Vi havde svært ved, at finde noget at udsætte, og kunne læne os tilbage og nyde. Himle med øjnene over niveauet, og nyde. Få bekræftet fra sidemanden, at deres oplevelse var den samme, og nyde! Nyde duftene, smagene, og den stemning og glæde de gav os.

Til gengæld, svarede vi tilbage med følgende point:

| Årgang       | Bord A | Bord B | Totalt | Plads |
|--------------|--------|--------|--------|-------|
| Vintage 1955 | 96,7   | 96,2   | 96,5   | 1     |
| Vintage 1966 | 92,9   | 96,1   | 94,4   | 2     |
| Vintage 1970 | 95,0   | 93,4   | 94,2   | 3     |
| Vintage 1977 | 92,9   | 93,5   | 93,2   | 4     |
| Vintage 2003 | 93,7   | 91,3   | 92,5   | 5     |
| Vintage 2007 | 93,0   | 91,4   | 92,2   | 6     |
| Vintage 2016 | 92,5   | 91,4   | 92,1   | 7     |
| Vintage 1985 | 92,5   | 91,3   | 91,9   | 8     |
| Vintage 2011 | 94,1   | 89,4   | 91,7   | 9     |
| Vintage 1992 | 92,3   | 90,9   | 91,6   | 10    |
| Vintage 2000 | 92,4   | 90,1   | 91,2   | 11    |
| Vintage 1997 | 88,9   | 89,4   | 89,1   | 12    |
| Vintage 1963 | 94,4   | 73,5   | 84,0   | 13    |



Prøv lige at se: Vinderen får 96,5 point! 7 årgange scorer 92 eller over, 11 årgange scorer 91 eller over. På bord A, scorer 12 vine over 92 point! Det er nogle vanvittigt flotte karakterer, som afspejler de kommentarer der blev sendt over og mellem glassene.

Overraskende var det, at 1997 kun kunne trække en 12. plads, og ikke mindst, at 2011 kun opnåede en 10. plads med skuffende 91,3 point, som skyldtes et par meget lave scoringer på bord B. Det ændrer dog ikke det faktum, at flaskerne performede meget godt og vinene fremstod fantastisk.

Jeg har kun én kommentar her nogle dage efter: Tak! Jeg smiler stadig, og der kommer til at gå noget tid inden armene tages ned!

