

De tre store single quintas

Vi startede stærkt ud, i sæsonens første smagning, hvor 12 exceptionelle portvine fra tre af de mest prestigefyldte vingårde i Douro-dalen var sat op til intern dyst. Der var således lagt op til en aften dedikeret til at kunne tilfredsstille deltagernes opmærksomme ganer; Vi skulle nemlig smage Graham's The Stone Terraces i årgangene 2011, 2015, 2016 og 2017, Capela da Quinta do Vesuvio i årgangene 2007, 2011, 2016 og 2017, samt Taylor's Vargellas Vinha Velha i årgangene 2004, 2007, 2011 og 2017.



Fire dage inden smagningen, blev alle flasker bragt trygt ned i UBNS kælder og kølerum, for at depoterne kunne bundfælde sig og vinen kunne køles godt ned. Og godt var det, for temperaturen skulle vise sig, at drille under smagningen. Moder natur havde nemlig fået for sig, at hun gerne - lige præcis denne dag - ville diske op med en rigtig varm dag, hvor temperaturen i Odense kom op i mere end 27 grader. Det er en af de elementer vi ikke kan styre, så derfor var vi nødt til, at finde alternative måder at sikre de bedst mulige forudsætninger for præsentation af vinene.

Om det var pga. (for) lang sommerpause, dårlige oplukkere eller propper der drillede, vides ikke, men de første propper der blev trukket op, kom op i flere dele. At Grahams har valgt at dyppe deres Stone Terraces med voks, reducerer ikke "svineriet" under åbningen. På godt tre kvarter (ca. kl. 16:30-17:15), var alle flasker åbnet, og umiddelbart efter dekantering lagt på køl igen - denne gang i vinkølerummet.



Ret hurtigt blev der besluttet, at qva den meget varme efterårsaften, ville vi servere vinene i tre flights, og kun skænke de fire første vine til smagningens start. Når deltagerne syntes klar til næste runde, blev de fire næste sendt rundt, hvor deltagerne selv skænkede vinene op. Det syntes at være en fornuftig løsning, hvor vi på den måde sikrede, at vinene holdt temperaturen når de blev smagt.



Vinene blev serveret blindt, og - skulle det vise sig - efter alder, hvor de ældste blev serveret først, uden at tage hensyn til hus. Der var mange forslag og idéer til hvordan mon vinene var fordelt. At servere vinene blindt, tvinger os til, at sætte smagsløgene på prøve, og virkelig mærke efter, for at forsøge at finde ud af hvad det er vi smager, uden en label at kunne læne os op ad. At tyde på snakken der gik, var der forskellige meninger om, hvilke flasker som tilhørte hvilke huse. Hvorvidt deltagerne lykkedes i deres gæt, vides dog ikke.

Lige inden kl. 21:00, havde alle som ønskede (28 ud af 30 deltagere) afleveret deres bedømmelse af vinene. Under afsløringen af rækkefølge, placering og point, var der flere der blev overrasket. Resultatet var som følger:

Plads	Vin nr	Vin	Point	A	B
1	10	Grahams Stone Terraces 2017	93,6	93,8	93,5
2	9	Grahams Stone Terraces 2016	92,7	94,0	91,6
3	8	Capela da Quinta do Vesuvio 2016	92,6	93,6	91,7
4	7	Grahams Stone Terraces 2015	92,3	92,0	92,6
5	6	Taylor's Vargellas Vinha Velha 2011	92,2	91,6	92,7
6	4	Grahams Stone Terraces 2011	92,0	91,5	92,5
7	11	Capela da Quinta do Vesuvio 2017	91,5	90,4	92,4
8	2	Capela da Quinta do Vesuvio 2007	91,0	90,6	91,4
	5	Capela da Quinta do Vesuvio 2011	91,0	90,8	91,3
10	1	Taylor's Vargellas Vinha Velha 2004	90,8	90,0	91,5
11	3	Taylor's Vargellas Vinha Velha 2007	90,4	89,9	90,7
12	12	Taylor's Vargellas Vinha Velha 2017	89,6	87,5	91,5

Selskabet bedømte altså kun én vin, til under 90 point, og en gennemsnitsscore på 91,7 point. Det er rigtigt flot! Som det plejer, var der forskelle på de to borde;

Bord A, havde Grahams Stone Terraces 2016 på første og 2017 på anden plads, mens Bord B havde Grahams Stone Terraces 2017 på første og Taylor's Vargellas Vinha Velha 2011 på anden.

Hvis vi samler scorene pr. hus, viser tallene det mange allerede kan udlede af ovenstående:

Hus	Point	A	B
Graham's The Stone Terraces	92,7	92,8	92,5
Capela da Quinta do Vesuvio	91,5	91,3	91,7
Taylor's Vargellas Vinha Velha	90,7	89,8	91,6



Det er ingen tvivl om, at The Stone Terraces var deltagernes klart foretrukne denne aften. Og selv om deltagerne ved bord A var mindre tilfreds med Vargellas Vinha Velha end bord B, er det Symington der tager sejren hjem med første- og andenplads.

Vi hørte ikke om flasker der blev dømt med fejl, derfor er det glædeligt at kunne opleve at alle de 24 flasker var fejlfrie.

Ud fra samtalerne efter smagningen, var der meget stor tilfredshed med smagningen, som både forud for, men også i løbet af smagningen var en spændende en af slagsen. Vinene præsterede meget flot, og viste et generelt meget højt niveau.

Efter afsløringen af vine og point, blev der også delt priser, hentet fra Wine Searcher i starten af august, på bedste priser fundet i EU. Det viste en gennemsnitspris på kr. 1.817 på flaskerne, og dermed en "markedspris" på smagningen på små kr. 1.600. Dette bringer os tilbage til diskussionen om, hvordan det kan være der kun er 30 der ønsker at deltage i smagningen. Nå, det er en anden snak.

Thomas og Lars vil takke alle deltagere for en pragtfuld aften med gode vine og godt selskab. Vi glæder os allerede til vi ses igen.



Program for sæsonen 2024/2025:

- | | |
|---------------|---|
| 24. oktober | Bag scenen med IVDP - en smagning der ikke er set før, hvor vi blandt andet vil smage ikke godkendte vine |
| 28. november | David mod Goliat - små/mindre producenter af fadlagret portvin mod de store; Hvem vinder? Med julequiz! |
| 16. januar | Vintage 1985 - 40 år efter en af det sidste århundredes største årgange |
| Februar/Marts | 14 år efter sidst gang vi besøgte huset, afholder vi for første gang WMD med Warres |
| 20. marts | Quinta do Noval og Nacional - en smagning ud over det almindelige |
| 1. maj | Generalforsamling / Portvin og ost - hvad er den bedste kombination af portvin og ost? |