

Bag scenen med IVDP



Godkendt? Eller ikke godkendt? Det er spørgsmålet IVDP forholder sig til hver dag, og som deltagerne i sæsonens anden smagning, skulle forsøge at finde et svar på.



Et smagelokale fyldt til randen af forventningsfulde deltagere havde hver 12 glas foran sig, som ventet på at blive fyldt op med portvine i forskellige kategorier, og af forskellig karakter. Nogle godkendte, andre afviste, i proces til at blive godkendt eller med andre fejl.



Det har taget os flere år at komme til dette punkt, hvor vi står med et arrangement med repræsentanter for IVDP i klubbens lokaler. Ikke mindst har både Covid og portugisisk bureaukrati skabt hovedbrud, usikkerhed og udsættelser. Når vi nu står her, er det også resultatet og anerkendelse af, det gode samarbejde vi har med IVDP. Derfor var det også vigtigt for os, at finde en løsning på den store tilslutning, som altså resulterede i mindre vin i glassene til fordel for flere deltagere. Muligheden for yderligere en flaske af hver vin var i sagens natur ikke mulig, i det flaskerne ikke findes.

Tilbage til arrangementet, som fra portugisisk side, logistisk set, blev orkestreret af den ansvarlige eksterne partner MyManagement. Også her i samarbejde med klubben. De synlige tegn herpå kom allerede i trappen op til smagelokalet, hvor et roll-up banner ønskede velkommen til portvinsseminar med IVDP og The Vintage Port Club, som i dagens anledning var opgraderet til "Den danske portvinsklub". I smagelokalet var der notesbog lavet til anledningen, samt vinstopper til hver deltager.

Efter en kort velkomst af Robert, blev Paulo Russell-Pinto og Manuel Lima Ferreira fra IVDP præsenteret og overtog førerpinden. De to portugisere præsenterede herefter kort IVDP, instituttet og hvad de står for og arbejder med, inden han gik over til smagningen.



12 vine i 5 flights

Første punkt på smagelisten var to "Spiritus til brug ved vinificering af portvin ", hvoraf én var godkendt og den anden var afvist. 25 deltagere mente de kunne spotte den afviste. Vi fik en god indflyvning til disse to glas, hvor der også blev understreget den rolle aguardenten spiller i portvinen, i form af at tilføre alkohol. Underforstået at den dermed ikke skal give hverken smag eller farve.

Anden flight var crusted port, hvor vi - for manges vedkommende - blev tilført ny viden i forbindelse med information om godkendelsesprocessen. Første skridt i denne, er således at godkende den vin som producenten ønsker at lægge på flaske for at blive til og sælge som crusted port tidligst efter tre års flaskelagring. Som de absolut første, fik vi muligheden for, at smage portvin fra denne første del af godkendelsesprocessen, i regi af IVDP. Glas to i flighten var altså en godkendt portvin efter tre års flaskelagring, hvor fokus var på at se udviklingen fra første godkendelse og til endelig godkendelse.

Tredje flight indeholdt to glas vintageport 2022, hvoraf det ene var godkendt og det anden afvist. Det afviste glas var smagsmæssigt udenfor hvad IVDP kan godkende som en portvin af "outstanding quality", som 30 deltagere svarede at de også kunne genkende.

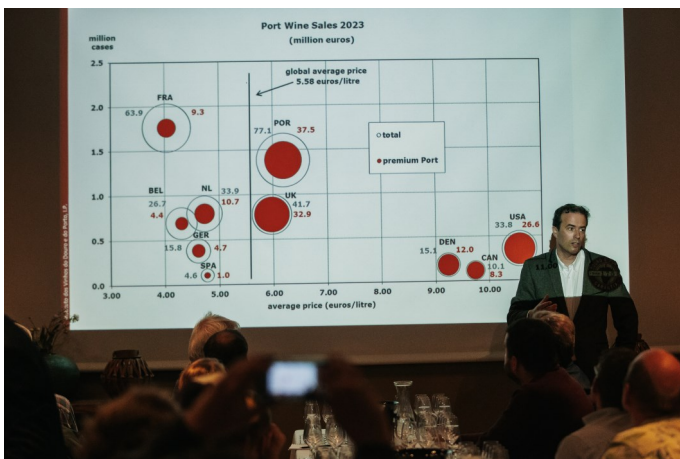


I fjerde flight, blev vi præsenteret for tre glas 10 år gammel tawny, hvor kun den ene var godkendt. Denne var - ifølge deltagerens svar - den nemmeste at genkende, i det hele 35 svarede, at det kunne de godt.

Afslutningsvis blev vi serveret et glas hvid 50 års, tawny 50 års og en VVO tawny, samtidig med vi blandt andet blev forklaret hvad der gør, at vi har svært ved at skelne mellem hvid og tawny på farven, når de har fået lidt alder.

Omfattende godkendelsesproces

Ind imellem det hele, blev vi præsenteret for et stort materiale til at understøtte og forklare de processer der foregår indenfor væggene i IVDP - så selv en nørd nemt kan blive tilfredsstillet. Der blev talt om syre, kemiske analyser, smagernes anciennitet og rigtig meget andet. Både Paulo og Manuel præsenterede på en god måde deres budskab, og indbød til, at deltagerne kunne stille spørgsmål. Hvilket de gjorde:



Påtænker IVDP at gå samme vej som Setubal, og benytte andre typer spiritus? Og som således kan tilføre vinen smag og/eller farve?

Der ses en ændring i det visuelle udtryk på 10 års tawny, hvor den i løbet af de seneste år er blevet mere og mere rød. Godkender IVDP dermed yngre og yngre vine?

Disse og mange andre gode spørgsmål blev stillet og besvaret. Og blot for en god ordens skyld, svarede Manuel, at der ingen planer i overskuelig fremtid er, for at ændre holdningen til spiritus. Derimod kan begrænsningen af brug af spiritus være med til, at opretholde markedets høje interesse for portvin (sammenlignet med andre forstærkede vine).

Også på det andet spørgsmål var svaret nej. Årsagen til den ændrede farve i 10 års tawny, skyldes producenternes ændring i druer til denne produktion. Specielt i løbet af 90-erne blev druer der giver den mørke farve, brugt i stort omfang. Denne brug blev reduceret betragtelig i løbet af 00-erne, hvilket - med 10-15-20 års forsinkelse - nu altså kan ses på 10 års tawny.



Dette var blot to eksempler på deltagernes ønske om at blive klogere - og det blev de. Det svarer 39 af 40 i hvert fald, når forespurgt om seminaret gav ny viden. Det er ingen tvivl om, at romantikken omkring portvinsproduktionen med fodtrådte druer akkompagneret med taktfast sang, blev sparket til hjørne i løbet af dette seminar.

Til gengæld blev der spillet på alle tangenter når der kom til videnskab, analyser, kemi, kromatografi og kunstig intelligens. Og hvordan dette bliver benyttet i godkendelsesprocessen. Generelt var deltagerne overrasket over hvor omfangsrig den er. Både det data-materiale der ligger til grund for hvad som forventes af analyserne af de forskellige vine der kommer til godkendelse, og også i forbindelse med de klagemuligheder producenterne har hvis deres vin bliver afvist, og hvordan dette foregår i samarbejde med producenterne. Andelen af afviste vine og monitoreringen af smagerne kom også som en overraskelse på mange.

Det var i det store og hele en aften hvor deltagerne blev fyldt op med information, samt fik indblik i det omfattende arbejde IVDP yder ift. godkendelsesprocessen af (port-)vine. At deltagerne giver arrangementet karakteren 9,25 på en skala fra 1-10, giver et godt billede på deltagernes tilfredshed. Manuel og Paulo var også selv meget tilfredse efter smagningen, ift. hvad deltagerne havde af respons før, under og efter smagningen.



Afslutning med gammel vintageport

Efter den officielle del af smagningen, inviterede vi deltagerne på to vintageportvine, når vinmængden i smagningen blev mindre en først forudsat. Motivet var, at få en diskussion på bordet omkring lovgivningen ift. flaskning af portvine, som fra 1.1.1974 ikke må ske udenfor Portugal, samt lovgivningen ift. at aquardente fra 1.1.1991 også skal godkendes af

IVDP. At deltagerne har lyttet i stilhed i næsten to en halv time, kan være en af årsagerne til, at der ikke rigtigt kom en diskussion i gang. Deltagerne virkede nu mere interesseret i, at tale med sidemanden om den smagning der lige var overstået, end Taylor Vargellas 1969 og Niepoort 1991 og koblingen til lovgivning.

Bestyrelsen er meget tilfredse med den overvældende positive respons vi har fået fra såvel deltagere som portugisere, samt arrangementet i sin helhed, som vi oplevede som meget værdifuldt. Vi er derfor allerede gået i gang med at tænke over og planlægge hvad næste arrangement med IVDP skal indeholde.

Tak til jer alle for jeres deltagelse og input.

Tak også til Nicolaj Grundtvig, som hermed krediteres for samtlige billeder.

