

WMD med Warre's

Der var sendt invitationer ud med en begrænsning på 32 pladser, med baggrund i, at vi havde to flasker af hver årgang til smagningen. Det viste sig ret hurtigt, at efterspørgslen langt oversteg tilbuddet, hvorfor vi ret hurtigt startede med at kigge efter de flasker vi ikke havde i egen kælder, for at kunne udvide smagningen til tre flasker, og dermed 16 pladser mere.

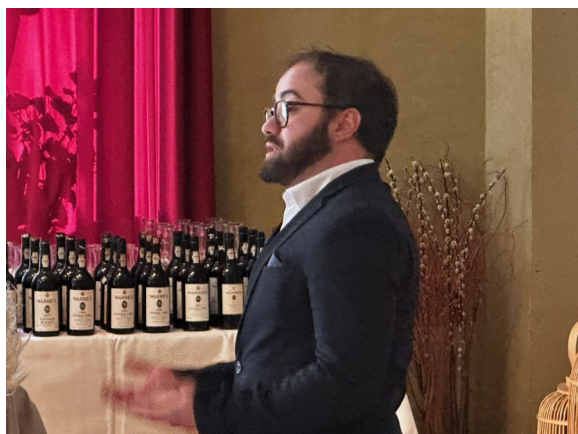


Det var et arbejde vi heldigvis lykkedes med, således 47 glade gæster med store forventninger denne fredag eftermiddag kunne sætte sig ned med 14 glas foran sig. Et par timer forinden, var vi en håndfuld der havde åbnet og dekanteret 14 x 3 flasker, og selv om der var et par flasker der ikke umiddelbart var på top, kunne vi ikke finde fejlbehæftede flasker under åbning.



Efter en kort velkomst fra formanden, blev ordet overladt til export manager Nuno Silva fra Symington Family Estate, som med historier, billeder, anekdoter og fakta, guidet os gennem smagningens indhold, startende med 1997 og tilbage til 1960, for til sidst at afslutte med "afvigerne" crusted fra 1974 og Cavadinha fra 1978.

Forud for selve smagningen, blev vi båret igennem såvel portvinens som husets historie, og på den måde introduceret til aftenens vine. Tæt på 50 personer har let for at larme, og når de kun samles en god håndfuld gange i løbet af året, er der en del



der skal samles op, tales om, for ikke at tale om, at der skal diskuteres aftenens vine og deres beskaffenhed. Derfor kan det være en udfordring for en lille portugiser at trænge igennem. Det klarede han dog med sin skønne humor og i øjenhøjde med forsamlingen.

Hans forbindelse til Symington starter faktisk 11 år inden han selv blev født, i det hans far igennem 43 år har arbejdet for familien, hvor han startede med at føre regnskab med de druer der blev købt fra forskellige quintaer. En af disse var Quinta da Cavadinha, som hyppigt blev besøgt, og derfor fyldte ret meget i den unge drengs verden. Det var derfor svært at forstå at denne ikke blev nævnt blandt de store.



For at sikre kvaliteten af portvinene, gennemgås flasker der ligger i Symingtons kældre jævnligt, hvor blandt andet proppernes tilstand undersøges. I tilfælde af, at disse ikke har det godt, tages der beslutning om at omproppe dele af eller hele årgange. Når disse vine på et tidspunkt havner på markedet, er det ikke muligt (for det utrænede øje som ikke er up-to-date med selo-nummer-identifikation) at finde information om, at flasken er omproppet. Nuno Silva kunne med stor entusiasme fortælle, at med denne udfordring som baggrund, satte Harry Symington sig for, at udarbejde et koncept, der blot seks måneder senere blev til en realitet, og i dag kan ses på blandt andet aftenens dessertvin Warre's Vintage Port 2003, Library Release, som netop er et resultat af husets ompropning, inden den blev frigivet til markedet. Her er der på etiketten angivet årstal for ompropning samt årstal for lancering på markedet.





Efterhånden som vinene blev kigget igennem, duftet til, smagt og vurderet, blev det mere og mere klart, at niveauet på vinene var ret højt. Det er nærmest ikke til at komme fra, at der er en og anden flaske der ikke har det så godt, men generelt performede vinene flot.

Første store nedslagspunkt kom allerede i aftenens anden vin; 1994, som ud over at repræsentere en af århundredets største årgang, i aften viste sig at præstere nok til en samlet 4. plads.



Nuno kunne fortælle, at 1985 var første høst, som Symington selv flaskede, og at i efteråret vil udgive flasker fra egen kælder, i en Private Release. Ved klubbens seneste smagning dedikeret til Warre's tilbage i 2011, viste den sig at være en skuffelse. Her havnet den midt på træet, på en 7. plads.

Under høsten 1970, opstod der problemer med den ene "de-stemming"-maskine, som fuldstændigt stoppede op. Alle som ville og kunne, forsøgte at hjælpe til, inklusive Michael Symington, som efter en lang og hård kamp, endelig fik gang i maskinen igen. Dog med den



lille detalje, at sammen med løsningen, kom Michaels ene finger, som således havnede i maskinen. Om det er årsagen til, at bord A og B gav vinen hhv. 2. og 1. plads, eller modsat, at bord C gav den sidsteplads vides dog ikke.

1963 var sidste årgang som blev fragtet med de traditionelle rabellas fra dalen og til Porto/Gaia. Den ene flaske i smagningen viste sig at have passeret toppen, og var tawnyficeret. På de to andre borde præsterede den fremragende og fik point nok til hhv. 2. og 3. plads.

Symingtons lagre af 1960 beregnet til det generelle marked, blev i forbindelse med husets 350-års jubilæum udgivet i form af en Final Release, hvor 350 flasker blev tilbudt markedet. I smagningen fik den point nok til en samlet 2. plads.

Herudover, er såvel 1980 som 1966 værd at nævne. 1966 fik en total score på 94,9 point, og med det en klar 1. plads. To af bordene havde den da også som topvin på aftenen. Hvad angår 1980, fik den, med en score på 92,6 en meget flot 3. plads.

1980 var også året, hvor Warre's købte Quinta da Cavadinha, efter et mangeårig samarbejde. 1978 var derfor også første årgang for quintaen under Warre's navn. Vinen er normalt en rigtigt god en af slagsen, men formåede ikke at gøre sig bemærket i et stærkt felt denne aften.

Det gjorde til gengæld hvad der viste sig at være aftenens store overraskelse, Warre's Crusted 1974. Til trods for ihærdig indsats fra såvel Nuno som flere andre i Symington, har det ikke været muligt at finde noget som helst om vinen i deres arkiver. Det havde dog ingen betydning for smagen, som var nok til en 6. plads med 91,7 point.



Efter smagningen, gik vi de ca. 700 meter til restaurant HOS, som for nyligt har modtaget nominationen til årets restaurant af Den Danske Spiseguide.

Her var der forberedt to snacks med en tysk mousserende vin til, og herefter en firerretters middag med Symingtons vine til. Ovenpå en fantastisk smagning, blev det til en fantastisk hyggelig middag.

Tilbagemeldingerne på dagen, fortalte om meget tilfredse gæster, hvilket i den grad er glædeligt for bestyrelsen at høre. Samtidig vil vi rette en tak tilbage til jer alle sammen, for at sørge for, at skabe sådan en pragtfuld stemning. Vi ser frem til næste gang vi ses.



Warre's	Plads	Point
1960	2	93,4
1963	5	92,1
1966	1	94,9
1970	9	90,0
1975	10	89,7
1977	14	80,1
1980	3	92,6
1983	13	86,3
1985	7	91,3
1991	12	87,2