

# 2011

27. februar 2026



## Årgang 2011 — En smagning af tidens tand

Når en årgang som 2011 sættes i centrum for en smagning, åbner der sig naturligt flere indgangsvinkler. Den mest nærliggende er måske den, der allerede hviler i den brede konsensus: at vi her taler om — om ikke dette århundredes største — så i hvert fald én af de ganske få, der med rette kan bære den titel. Det første spørgsmål stiller sig derfor næsten af sig selv: Passer det? Og tæt i hælene følger det næste: Hvad består storheden egentlig i?

Charles Symington noterede i sin dagbog den 15. marts 2013, at vinene er kendetegnet ved en usædvanlig forening af elegance med kraft og struktur — og at "elegant" her ikke blot er ensbetydende med lethed, men derimod med store aromaer og en nærmest paradoksal balance, som sjældent lader sig gøre. Det er et præcist og tankevækkende udgangspunkt for en aften som denne.

For dem, der foretrækker vintage port med år på bagen, behøver man sjældent mere end én invitation til en smagning fra en stor årgang. Når dertil kommer, at aftenen byder på vine fra tolv forskellige huse, er interessen mere end vakt — den er nær uimodståelig.

## Åbning og dekantering

En berusende blanding af solbær og brombær mødte de to mand, der tre timer før smagningens begyndelse åbnede og dekanterede 24 flasker i det lille kælderlokale. Duften var intens og insisterende — lokkende på den bedste måde.

Propperne blev trukket med en Durand-oplukker; bladene ført ned mellem prop og flaskehals, en omgang med skruen, og op. En rutine, der forløb ubesværet på samtlige flasker — de er trods alt endnu i deres ungdom. Langt de fleste propper bar husenes navn og årstallet præget i korken.

Flaskernes proveniens var varieret: nogle har hvilet i klubbens kælder i adskillige år, andre er erhvervet for nylig. For indholdet burde det være uden betydning. Ved et enkelt par huse — Fonseca og Smith Woodhouse — bar den ene af de to flasker præg af fugt på proppen, mens den anden fremstod ren. Det afsatte dog intet spor i hverken duft eller smag, og ingen flasker viste egentlige fejl ved åbningen.



## Fra kælder til glas

Så snart åbning og dekantering var overstået, gik karaflerne på køl — for en lille halv time inden smagningens start at blive skænket op, så vinene fik den tid, de behøvede til at folde sig ud og byde deltagerne velkommen.

Som tidligere beskrevet lagde vejrforholdene i 2011 fundamentet for noget usædvanligt. Nu, tretten år efter aftapningen, var det tid til at søge svar på de spørgsmål, vi havde stillet os selv. Og her melder sig naturligvis en anden og mere personlig tilgang til aftenen: Hvilken vin glæder mig mest i aften — og hvilken vil jeg helst vente endnu længere med? Om svarene på de to spørgsmål faldt sammen, eller pegede i hver sin retning, vender vi tilbage til.



## Smagningen

Fem minutter før den planlagte start tog smagningen sin begyndelse — alle deltagere var på plads. Glæderne blev dog hurtigt blandet med en mindre skuffelse: vin nummer syv, Cockburn, på bord A viste sig at have fejl. Heldigvis rakte resterne fra bord B's karaffel til, at deltagerne ved bord A fik en lille, men reel smagsoplevelse af vinen.

Vin nummer tolv, Warre's, på bord B åbnede med en duft præget af kål — en fejl, der dog fortog sig i løbet af den følgende halvanden time, uden at smagen nogensinde var kompromitteret.



## Nørderiet som kunstart

Medlemsskaren i The Vintage Port Club spænder bredt, men deler en fælles egenskab: nysgerrigheden. Fra den mere afslappede iagttagelse til det dybeste analytiske engagement — og det er en fornøjelse at befinde sig midt i dette selskab, hvad enten man lytter eller deltager.

Farven var det første, der blev bemærket. Ét hus skilte sig ud: Portal, vin nummer seks, fremstod mærkbart lysere end de øvrige, der — med de nuancer, alderen forventelig afstedkommer — lå tæt op ad hinanden. Disse nuancer var primært synlige i vinens kant.

Samtalen bevægede sig naturligt videre: hvori ligner vinene hinanden, og hvori adskiller de sig? Det gennemgående indtryk var, at forskellene overraskende nok var beskedne. Enkelte vine oplevedes som tørrere og med mere fremtrædende tanniner, mens alkoholen — bemærkelsesværdigt nok — aldrig blev et tema. Alle huse præsenterede vine, hvor alkoholen var fuldt integreret og hverken dominerede i duft eller smag.

Ud over at score vinene efter Parkers skala, blev deltagerne bedt om at score vinene på to parametre: hvilken vin de foretrak på dagen, og hvilken de helst ville lægge til side i en årrække endnu. Det affødte samtaler på kryds og tværs — om personlige præferencer, om genkendelse af huse, om hvem der havde sin egen favorit med i feltet.



## Resultaterne

Ser man på de samlede scores, tegner der sig et billede, der er mindst lige så interessant som vinene selv: der er mindre end fire point mellem øverste og nederste placering. Mellem anden og ellefte plads er afstanden under to point. På bord B alene er der blot 2,6 point fra top til bund.

Hvad fortæller det os? Måske dette: at der ikke er én klar vinder — og at det heller ikke var det, vi ledte efter. Vi søgte forskelle. Dem fandt vi — men de fleste deltagere omtalte dem som nuancer snarere end egentlige forskelle. Det er muligvis semantik. Men spørgsmålet melder sig alligevel: var det kvalitative forskelle, vi registrerede, eller var det i virkeligheden tale om personlighed — og dermed om den enkeltes smagssag?

Det faktum, at samtlige tolv vine er tildelt førstepladsen af mindst én deltager, siger noget. Ligesom det faktum, at elleve af tolv vine er placeret som nummer to, tre og fire. Billedet er klart: midterfeltet er stort og tæt, og placeringerne i dette felt kan sagtens bære præg af tilfældighedernes spil.

Naturligvis spiller præferencer ind. Nogle belønner kraft, andre elegance. Nogle ser tanniner som en ubalance, andre som struktur. Og omgivelserne ved bordet er heller ikke uden betydning; Hvordan er vi modtagelige og påvirkelige for bordkammeraternes kommentarer.

Trækker vi det analytiske engagement endnu dybere, skal der også nævnes, at vi ikke har taget stilling til, hvorvidt en anden åbningstid eller temperatur kunne have ændret billedet for vinene.

## Vinene blev præsenteret og scoret således:

| Vin | Hus             | Ejer                 | Score | Plads |
|-----|-----------------|----------------------|-------|-------|
| 1   | Barros          | Kopke Group          | 87,5  | 12    |
| 2   | Delaforce       | Silva Reis           | 88,9  | 11    |
| 3   | Ferreira        | Sogrape              | 89,8  | 7     |
| 4   | Croft           | Fladgate Partnership | 89,5  | 8     |
| 5   | Fonseca         | Fladgate Partnership | 89,3  | 9     |
| 6   | Portal          | Fladgate Partnership | 89,0  | 10    |
| 7   | Cockburn        | Symington Family     | 90,5  | 4     |
| 8   | Dows            | Symington Family     | 90,5  | 5     |
| 9   | Grahams         | Symington Family     | 90,5  | 5     |
| 10  | Smith Woodhouse | Symington Family     | 90,8  | 2     |
| 11  | Vesuvio         | Symington Family     | 90,7  | 3     |
| 12  | Warre's         | Symington Family     | 91,4  | 1     |



## Hvad gemmer vi, og hvad drikker vi i aften?

Spørgsmålet om dagens foretrukne vin versus den, man helst ville gemme, afslørede et lige så nuanceret billede som scorerne i øvrigt. Cockburn — vin nummer syv — blev foretrukket af flest til øjeblikkelig nydelse, dog blot af fem ud af 24 deltagere. Warre's — vin nummer tolv — var den, seks af 24 helst ville lægge i kælderen og ikke nyde før om mange år endnu. Heller ikke her tegner der sig altså et entydigt billede.

## Afsluttende tanker

Dette var en smagning af den slags, der huskes — ikke fordi den gav enkle svar, men fordi den åbnede for de rigtige spørgsmål. Det overraskede, at nogle vine bar en udtalt tørhed. I bunden af feltet var deltagernes dom ret sikker, og rækkefølgen dér overraskede ikke. I toppen derimod var det jævnt — to eller tre vine kunne med fuld ret have taget førstepladsen — og midterfeltet bestod af vine, der nok var forskellige, men alle besad en kvalitet, der gør dem svære at rangere entydigt.

Og hvad med årgangen som helhed? Lever 2011 op til Charles Symingtons beskrivelse — den usædvanlige kombination af elegance, kraft og struktur? Svaret ved aftenens ende var ja. Kraften og strukturen var der næppe nogen, der satte spørgsmålstejn ved. Elegancen fandt vi i midter- og topfeltet — og det er netop der, de fleste vine befandt sig.

Klubbens første smagning af 2011-årgangen bliver med al sandsynlighed den første i en lang række. Årgangen har tid på sin side — og det har vi forhåbentlig også. De af os, der var til stede denne aften, glæder os allerede til næste "fødselsdag", hvor vi atter besøger disse vine og følger, hvad tiden gør ved dem.

Vi vil gerne sige tak til alle der deltog, og tak til alle der har bidraget til at gøre smagningen mulig.

Robert Williamsen

