

SKIVE PORTVINSKLUB

Ref. fra Portvinsmagning med Søgaard's Vinhus / Juuls Engros i Vinde Forsamlingshus, torsdag d. 9/10 2014 kl. 19.30.

Velkomst ved formand Helge Pedersen der nok engang takkede for stort fremmøde og bl.a. også kom med info til den forestående tur til Børsen i København hvor godt 30 personer fra klubben deltager i den store portvinsfestival.

Efterfølgende velkomst og en kort intro til aftenens smagning fra Ole fra Søgaards Vinhus i Skive, der havde allieret sig med Juuls Engros til at forestå denne aftens smagning. Ole satte en "kurv" på højkant, som der ville blive udtrukket en heldig vinder af, blandt aftenens afgivne portvinsbestillinger.

Efterfølgende kom aftenens hovedperson på, nemlig en "gæv" vestjyde, Allan Faurkov fra Juul's Engros.

Allan kom bl.a. med lidt portvinsaneddoter og almene regler udi portvinsmagning; flasken skulle ifølge Allan bl.a. altid gå med uret rundt, og serveres med højre hånd af de yngre til de ældre.

Han fortalte også at i gl. dage var der ingen kvinder ved *portvinsbordet* (*Det er vi i Skive Portvinsklub glade for der er blevet ændret siden da ;o*) og det var ejheller tilladt at stille flasken fra sig på bordet – den skulle tømmes... (*denne regel syntes vi bedre om... ;o*)

Han fortalte også at hans første (ikke alt for gode) erfaringer med portvin ovre i Ringkøbing var til hans egen konfirmation og andre forsamlingshusfester med dertil hørende billige portvine.

Han så først "lyset" i Portvinen til en prøvesmagning i den lokale vinklub i 1997 hvor der var helt andre kvaliteter i glassene.

Han medbragte et smagsskema som man kunne udfylde hvis man havde lyst – og havde man svært ved at definere smag, duft osv., kunne man jo altid bruge ordet "kompleks", som jo dækkede det meste.... ;o)

Vi skulle smage på portvine fra 2 huse denne aften: De første 5 fra huset Martinez, et gammelt hus der kunne dateres tilbage til 1790 hvor det blev stiftet af en cigarhandler fra London med et efterfølgende lidt omtumlet forløb med mange forskellige ejere indtil det for nogle år siden blev opkøbt at det store hus Symnington.

Den sidste portvin var fra huset Quinta de Roriz der er et af Douro dalens ældste vinhuse – fra 2009 har Symnington været medejere.

Første smagning:

Martinez Fine Ruby – Kr. 89,- / Martinez' billigste og mest producerede portvin.

Anden smagning:

Martinez Master Reserve – Kr. 145,- / En blanding af de bedste Ruby portvine i forskellige aldre.

Tredje smagning:

Martinez Old Tawny 10 år – Kr. 225,- / En blanding af Tawny's med en minimumsalder på 10 år.

Fjerde smagning:

Martinez LBV 2008 – Kr. 160,- / Lagret mellem 4-6 år på store fade. Filtreret inden påfyldning og udvikler sig derfor ikke yderligere.

Femte smagning:

Martinez Vintage Port 1987 – Kr. 430,- / Fantastisk vin, drikkemoden Vintage Port – lagret 2 år på fad og 15 år på flaske. 94 point i Wine Spectator.

Sjette smagning:

Quinta De Roriz 2000 – Kr. 695,- / Fantastisk portvin høstet i sept. 2000, aftappet i 2002.

Henrik Oldenburgs kommentar til denne vin efter en smagning i 2004:

Virker meget *kompleks* og sikker i struktur, med lakrids, sveskesovs og sorte bær. Pæne dimensioner, markant sødme og gode løfter for fremtiden. Saftig og dejlig nu og i mange år.

Søgård's vinhus havde tilbud på alle vinene ved bestilling denne aften.

Tak til Allan Faurskov, Juul's Engros og Søgaard's Vinhus for en medlevende og humørfyldt smagning.

Aftenens portvinscitat:

"Hvis du kan bytte torsk væk og få Portvin for det – så gør det, Portvinen ældes bedre..."

Med *portvinlig* hilsen

Allan Riis Søndergaard

Sekretær, Skive Portvinsklub

sekretaer@skiveportvinsklub.dk