

Portvin fra anno damals

Philipson Wine slår p.t. voldsomt på tromme for Burnester-portvin. Christian Philipson har satset på at kunne sælge tæt ved en kvart mio. flasker til en udsalgspris på 30 mio.kr., og foreløbig går det strygende, oplyser han. I januar blev der solgt mere portvin end i hele 2009.

Det er da også vin til spektakulære priser, der tilbydes – uanset om man ser på de mere ydmyge typer eller på de meget gamle vine. Så mange slår sig formentlig sammen om at købe en kasse, med mindre man satser 12 flasker på, at vintage fra gode årgange ikke falmer foreløbig. Også colheita-vine kan man trostigt investere i. De holder sig uden problemer friske i 10-20 år.

Deres holdbarhed blev demonstreret ved en smagning på AOC i København i februar. 16 vine var linet op, og bortset fra en late bottled vintage 2003 var alle vine tawny med eller uden årgang.

Tawny 10 og 20 år var begge gode. 10 års-vinen vil mange



Veteranernes parade: Portvin fra de seneste 80 år linet op på restaurant AOC i København.

foretrække pga. den lave pris, men 20-åringen er nu i en helt anden liga.

Mere personlighed

Colheita'erne, der kan karakteriseres som vine med mere personlighed end tawny uden årgang, spændte fra årgang 2002 tilbage til 1922. Hoved-

parten af dem var først for nylig tappet på flaske og havde dermed lagret på træfade langt ud over de syv år, som reglerne kræver. Den lange lagringstid havde dog generelt ikke sat sig spor i form af overdreven fadsmag eller udtørring. Årgang 1922 var den mest tørre af vinene – og den var så også tappet for 20 år siden.

Der var store forskelle på vinene. Nogle havde mere fedme end andre, nogle var lidt "mørke", nogle vældigt elegante, alle havde den sødme, som hører portvinen til. Når den er perfekt integreret, synger englene.

Det var en gruppe erfarne smagere, der deltog, og de

Sådan blev portvinen i forntider fragtet ned ad Douro-floden til Vila Nova de Gaia.

blev bedt om efter endt arbejde at oplyse deres favoritter. Resultatet var selvfølgelig, at næsten alle vinene blev foretrukket af én eller flere smagere. Kun Colheita 1955 fik ingen stemmer.

SOMMELIER's præferencer var først og fremmest Colheita 1963 og 1937 og dernæst 20 års tawny og Colheita 1989.

De øvrige deltagere stemte især på Colheita 1966 og 1937 samt 10 års tawny. Også Colheita 1989, 1975, 1963, 1957, 1950 og 1922 fik flere stemmer.

Efter smagningen var der nogle af Christian Philipsons egenhændigt importerede oste på tallerknerne og siden en lakridspræget dessert fra Christian Aarøs køkken. Begge dele bragte nye spændende elementer frem i sjatterne fra smagningen. J.A.



Skænk livet smag



SIGURD MÜLLER  VINHANDEL A/S

Otto Mønstedts Vej 2 – 9200 Aalborg SV – Tlf. 98 18 50 99 – Fax. 98 18 81 65 – www.smv.dk – vin@smv.dk
Eneforhandler i Danmark af udsøgte vinmærker.

Cirkus Gambero Rosso

Hvis antallet af gæster er et succeskriterium, er Gambero Rossos "Road Show" i København en bragende succes. Ligesom de foregående gange, der blev kaldt til megasmagning på Børsen i København, væltede det ind med interesserede den 19. januar. Folk stod i lag, og guderne må vide, om nogen fik mulighed for seriøst at smage en række vine endside udveksle et par fornuftige ord med folkene bag smagebordene.

Arrangørerne kalder selv begivenheden en "eksklusiv vinsmagning". De må have fået begrebet eksklusivt i halsen. Der var intet som

helst eksklusivt over dette cirkus, som i de tidligere år har modtaget berettiget kritik for organiseringen. Både fra dansk side og fra tidligere deltagende producenter. Det betød da også, at der var langt mellem producenterne – og ingen af de helt store kanoner var til stede. De var repræsenteret af enten egne folk fra andet-tredje geled eller deres danske kontakter.

Der blev på ny holdt særlige seminarer, hvilket er en god idé. Men da de havde stærkt begrænsede deltagerantal, forslog de som en skrædder i helvede og kunne ikke rette op på et arrangement, som bagmændene Gambero

Rosso, Thomson International Marketing og Publikum Kommunikation ikke burde lægge navn til. J.A.



Kaotiske scener i den smukke borssal, da Cirkus Gambero Rosso kom til København.