

Quinta do Noval

26. marts 2026



1. akt

Stilhed er ikke fraværet af lyd.

Stilhed er det øjeblik, hvor alt i mig og omkring mig holder vejret.

Det er når rummet stadig står der – men alt i det pludselig føles større. Når selv den mindste bevægelse bliver en begivenhed: en stol der rykkes et par millimeter, et gulvbræt der giver sig, et åndedrag der bliver tungere, hjertet der slår lidt for tydeligt i brystet.

I intens stilhed bliver jeg opmærksom på ting, jeg normalt ikke hører: blodet der pulserer i ørerne, skjortens bomuld der gnider mod huden, tankerne der larmer langt mere end nogen lyd udefra.

Den kan være tung som sne der falder over et landskab om natten.

Eller skarp som et tomt kirkerum efter sidste tone er døet ud.

Og nogle gange føles stilhed næsten fysisk — som et tryk i luften, som om verden læner sig ind og lytter efter noget, der endnu ikke er blevet sagt.

Det er dér, i stilheden, at alt det vigtigste bryder frem og stilheden opløses i et crescendo af dufte, smage, klirrende glas og stadig mindre tilbageholdne betragtninger rundt om bordet.

Overblik over glassene, farverne i dem og et første forsøg på at regne ud hvor de enkelte vine er placeret. Glas bliver løftet. Næser bøjer sig mod kanten, og rummet fyldes af koncentreret tavshed endnu et øjeblik, mens hver enkelt forsøger at indfange vinenes første signaler. De første små nip bliver taget. Blikke sænkes mod glassene. Nogle nikker næsten umærkeligt, andre læner sig tilbage og lader smagen samle sig, før ordene begynder at finde vej.

Først en enkelt bemærkning. Så endnu en.

Snart bevæger ordene sig rundt om bordet som små bølger – mørke bær, lyse farver, krydderi, varme, struktur. Forsigtige vurderinger bliver til holdninger, og holdninger til diskussioner. Skal de have mere luft?

Stilheden, der for få øjeblikke siden fyldte rummet, er væk og smagningen er i gang.



Intermezzo

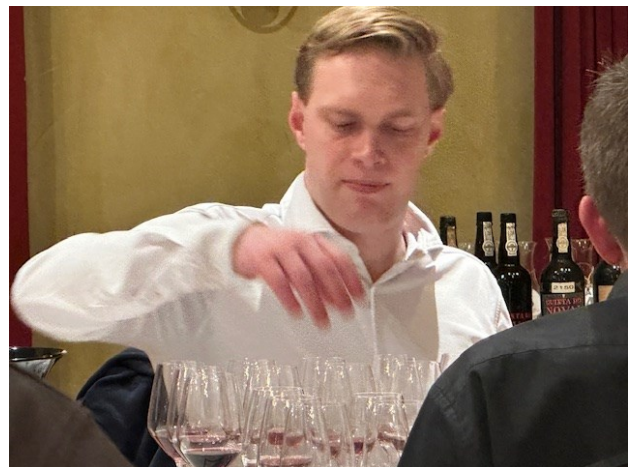
Men vejen frem til denne aften havde rummet sit eget lille dilemma – lige indtil minutter inden smagningen. Beslutningen om en smagning med vine fra Quinta do Noval var drøftet på flere bestyrelsesmøder før beslutningen blev taget. Det var næsten lige så svært at finde ud af, hvordan den skulle gennemføres.

Udfordringen lå i det navn, der får os alle til at spidse ører: Nacional. Fire årgange skulle på bordet. Men af tre af flaskerne fandtes der kun én. Og så opstår spørgsmålet. Et af den slags, som i virkeligheden er et luksusproblem – men ikke desto mindre et reelt dilemma: Skulle oplevelsen forbeholdes en mindre kreds på femten, hvor glassene kunne fyldes med en anelse mere generøs hånd? Skulle vi købe flaske nummer to, og dermed øge prisen på smagningen med 2-4 tusinde kroner?

Eller skulle tredive medlemmer samles omkring bordet og nøjes med små skænke – lige nok til at lade næsen finde vej til glasset og tungen danne sig et indtryk?

To veje. Begge fristende. Ingen af dem helt uden afsavn. Valget faldt alligevel forholdsvis klart.

Hvis noget så sjældent åbnes, skal det også deles. Så kom næste udfordring: Efter nærmere eftersyn, var 1964 lavt niveau i flasken. Har den fået for meget luft, er den dårlig? Vi var nødt til at kalde på en reserve. 1996 blev medbragt – hvis det nu skulle vise sig, at 1964 var dårlig. Det var den heldigvis ikke, så 1996 blev sendt tilbage til mørket.



Hovedretten

Og derfor sidder tredive nu omkring bordet. Alle glas er ikke fyldt – men de indeholder præcis det, der er nødvendigt. Måske er det netop derfor, at hvert glas løftes en anelse langsommere. At hver duft undersøges lidt mere grundigt. At hver mundfuld er overvejet forinden og får lov at blive hængende et øjeblik længere. For når der kun er lidt i glasset, bliver opmærksomheden desto større.

Det mærkes også ved bordet. Ingen skynder sig. Glassene drejes langsomt og eftertænksomt, mens farven studeres mod lyset. Næserne finder igen vej til glassene. Først forsigtigt, så lidt mere insisterende. Duftene begynder at åbne sig: mørk frugt, måske solbær, måske boysenbær. Noget krydret. Noget varmt.

De første ord falder. Ikke højt – endnu – men tydeligt nok til at sætte tankerne i gang rundt om bordet.

Er den gået over til tawny-land?

Dufter og smager den ikke bedre end farven indikerer?

Flere vender tilbage til glasset. Smager igen. Lader vinen rulle over tungen en ekstra gang, som om svaret kunne gemme sig der. Snart bevæger overvejelserne sig rundt om bordet. Årgange nævnes. De fire forskellige ruby-stile diskuteres. Nogle nikker, andre ryster svagt på hovedet. Og sådan begynder det for alvor - med den stille jagt på at forstå, hvad der egentlig gemmer sig i glasset.



Ikke blot med ét glas ad gangen, men med en række vine, der langsomt folder sig ud. Duft efter duft. Smag efter smag. Vurderinger der flytter sig, når vinene gensmages og udvikler sig i glasset.

Som altid ved den slags smagninger viser vinene sig ikke helt ens. Nogle træder frem med det samme og viser deres kvaliteter uden omsvøb. Andre kræver lidt mere tid i glasset, før de giver sig til kende. Og enkelte viser sig fra en mindre heldig side – sådan som det indimellem sker, når flasker har haft mange år på bagen.

Men når glassene efterhånden er tømt, og diskussionerne har lagt sig en smule, begynder konturerne alligevel at tegne sig. Et billede af aftenen, af vinene – og af hvordan de blev oplevet rundt om bordet.

Epilog

Glassene står efterhånden tomme, og indtrykkene fra aftenen begynder at samle sig.

Smagninger med flasker af denne alder viser næsten altid et broget billede. Nogle vine står præcis som håbet – levende, komplekse og med den dybde, der har gjort Quinta do Noval til et navn, der vækker forventning længe før glasset løftes. Andre bærer spor af den lange rejse gennem tiden; en anelse træthed her, en skæv tone dér. Sådan er vilkårene, når vin har haft årtier til at udvikle sig på flaske.

Alligevel står én ting tydeligt tilbage. Selv med en Nacional der ikke viser sig fra sin bedste side, er der en intensitet og en ro i vinen, som er svær at tage fejl af. Det er ikke bare stor vin. Det er vin, der får et helt bord til at lytte lidt mere opmærksomt.

Senere er stolene skubbet tilbage, samtalerne ebbet ud, og døren lukket efter de sidste gæster. Tilbage ved bordet står enkelte glas endnu med en mørk rest i bunden. Duften af vin hænger stadig i luften. Stilheden er vendt tilbage.

Den samme stilhed som før det hele begyndte – men nu med en oplevelse rigere.

Og det er i virkeligheden netop det, jeg tager med mig. Store vine findes ikke kun i flasken – men i øjeblikket, hvor de deles.



Dommen

Der var én flaske af Noval LBV 1991 (magnum), samt Nacional 1964, 1975 og 1978. Alle 30 deltagere havde derfor vin fra den samme flaske for hver af disse vine i glassene.

Nacional 1964 og 1975 var markant lysere, og gul/brune i farven, hvilket åbnede op for en diskussion om, hvordan Parkers pointskala skulle tolkes og point afgives. Selv om de fleste var enige om, at disse vine smagte pragtfuldt, var der nogle der mente de ikke performede som forventet af en sådan vin, og dermed fik fratræk i point.

Noval VP 1997 viste sig at have prop på bord A.

Deltagernes bedømmelse:

Plads	Vin	Point
1	Qunita do Noval VP 1970	90,9
2	Qunita do Noval VP 1982	90,8
3	Qunita do Noval VP 2000	89,0
4	Qunita do Noval VP Silval 2001	88,5
5	Qunita do Noval VP Nacional 1975	87,4
6	Qunita do Noval LBV 2016	87,1
7	Qunita do Noval VP Nacional 1978	86,9
8	Qunita do Noval VP 1991	86,7
9	Qunita do Noval VP Nacional 1980	86,6
10	Qunita do Noval VP Nacional 1964	85,4
11	Qunita do Noval LBV 1991	84,3
12	Qunita do Noval VP Noval 1997	80,7

Vi vil gerne takke alle som deltog og ser frem til at se jer igen.

Robert Williamsen