



Latino Lovers

Mortan í Hamrabyrgi ummælir vín úr Rúsdrekkasölu Landsins. Skoðsmálini eru latin í mun til samsvar millum prís og góðsku

Sögan er á tremur við víni – og vín er á tremur við sögum.

Stuttligar, skakandi og kensluligar. Umframt at ummæla og geva skoðsmál til vinslög frá Rúsdrekkasölu Landsins fara vit her hvønn fríggjadag júst at siga frá hesum frálíku sögunum. Stílurin verður lættur og vælupplagdur, viðhvørt naskur ella gessandi og ivaleyst spríkir onkur góða millum rivjabeinini eisini

Í dag eru øll fyra sløgini úr latínska heiminum og væl hepnast hjá hesum elskuligu vinsløgnum. Tríggjar eru á ovastu rók og allar røkka uppum gáttina. Skoðsmálini verða latin úr 1 stjørnu og upp í 6 stjørnur, sum eitt samsvar millum prís og góðsku. Í stuttum so er hetta samsvar vánaligt til slögini, ið fáa 1-3 stjørnur og gott til slögini, ið røkka 4 stjørnur og hægri. So 4 stjørnur er gáttin, ið avger um vínið er pengarnir vert, - eftir mínum tykki! Tí øll hava sín smag og kunna drekka hvat tey vilja. Eg skal ikki stilla meg til algildugan vín-dómara, men eg fari tó við førleika og vitan at próvføra míni ummæli og skoðsmál. So kunna fólk sjálvi vita um teimum dáma mín smag og taka undir við mínum meiningum, - ella ikki. Allarbest um eg kann avbjóða vín-njóðaran og fáa hann at taka støðu til sín egna smag. Gera hann tilvitaðan um síni val ella frával frammanfyri hillunum í Rúsun ella við vinkortinum í hond á matstovu. Hví honum dámar og keypir tað vínið hann ger. Henda tilvitanin um smag kann so fáa vinnjóðaran at finna fram til onnur vín, ið honum dámar. Tað snýr seg um margfeldi og fjølbroyttni. Oftani keypa vit bara tað sama, men eg fari at heita á vinnjóðarar at royna nakað nýtt og so kanska fáa luft undir veingirnar!

Í hesum teigi fari eg eisini at gera burturúr hvussu vit við fyrirumuni kunna seta saman rætta

vínið til rætta matin. Hendan samantvinningin fer eisini at vera tikin upp í Uppskriftini. Tí tað er júst, tá ið maturin og vínið seta hvørjum øðrum stevnu, at stórar sansaligar – ella enntá listarligar – uppli-

vingar unnast okkum. At enda vil eg sláa fast, at endamálið við hesum fasta tátti ikki er at forherliga alkohol ella eggja fólki at drekka seg full. Talan er um saklig brúkararupplýsing, ið setir mátahald

og dygd frammanfyri nøgd í hásaeti. Í næsta Vínnummælinum kemur ein frágreiðing um hvat øll orðini í ummælunum merkja. Tey kunna tykjast teknisk, floygd ella bara undarlig í

summunum førum. Eisini verður ein lítil vinskúli, sum í stuttum umrøðir mest týðandi tættirnar í kynstrinum at smakka vín.



A Mano, IGT Puglia, Primitivo 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia
Ummæli: Djúpur kirsbersvartur litur, ið er eyðkendur fyri Primitivo-drúvuni har suðuri í Italia. Feit svørt berfrukt og pipu-tubbak í anganum. Smakkurin hevur stóra fyllu, er mjúkur, men tó kryddaður. Ein broddur av lakresi fær vínið at resast. Síðan hetta vínið fekk skrúvilok í fjør, kennist tað væl frískari í dygd. Skrúvilok er framtíðin, hóast at tað kanska ikki er líka romantiskt sum tundurproppurin.

Kostnaður: Kr. 104,00
Skoðsmál: ★★★★★



Maglietta, DOC Barbera d'Asti Superiore 2004

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia
Ummæli: Tættur kirsberreyður litur. Sera samansettur og kitlandi angi av kirsuberum, krúti og violum. Smakkurin er elegantur við nógvum tónum og stórari persónligheit. Vit eru har norðuri í Italia og drúvan eitur Barbera. Hetta drúvslagið er eyðkent við sterkari berfrukt og góðum broddi av garvasýru. Fatlagring í eik-tunnum hevur mykt berfruktina og gjørt hana bleyta. Hóskar óalmindiliga væl til lambskjót. Kryddað við hvítari trøffilolu ger ikki verri. Kanska eitt hugskot til næsta dikkadagin.

Kostnaður: Kr. 79,00
Skoðsmál: ★★★★★



Retamo (Catena), Bonarda-Malbec 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Argentina
Ummæli: Retamo er ein nýggj vín-røð frá kenda vínhúsinum Catena. Her er talan um modernað vín, har dentur er lagdur á, at keyparin fær sum mest av frískari ber-frukt fyri peningin. Vínið er kirsuberjareytt við violettum kanti. Talan er um bland av hina ítalsku Bonarda-drúvuni og fronsku Malbec-drúvuni, sum her renna saman í hægri eind. Frálíkur og reinur angi av svørtum berum og dimmari blákollu. Fruktin er sunn og hevur flaralar tónar. Javnvágin millum søtleika, sýru og beiskleika er í topp. Eitt kupp til prís.

Kostnaður: Kr. 69,00
Skoðsmál: ★★★★★



Retamo (Catena), Chenin-Chardonnay 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Argentina
Ummæli: Hvíta útgávan av Retamo brúkar Chenin Blanc-drúvuna, ið er kend frá Loire í Fraklandi og Chardonnay, ið verður brúkt um allan heim, men hepnast best í Bourgogne í Fraklandi. Gyltur korn-gulur litur. Frískur og reinur angi av grønum fruktum, nýslignum grasi og hunangi. Chardonnay-drúvan gevur góða fyllu eins og ferska og Chenin fær sprell í vínið við frískari og reinsandi sýru. Frálíkt vín til fisk. Eisini óalmindiliga gott vínkeyp.

Kostnaður: Kr. 69,00
Skoðsmál: ★★★★★