

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Skal það vera fint, so skal það vera franskt. Soleiðis hugsa ivaleyst nógv enn. Frönsku vínslögini hava tó fingið harða kapping frá vínslögum úr nýggja vínheiminum (Suðuramerika, Suðurafrika, Avstralia og Nýsæland). Serliga í mun til prís. Tað sæst eisini aftur í dag. Øll slögini eru oman fyri hundraðkrónuseðilin. Tað er ein spurningur um, at tað kostar meira at gera vín í Fraklandi. Treytirnar og karmarnir eru harðari. Viðhvørt kunna vit gerast vónsvikin, tá ið vit velja franskt vín. Ov súrt og ov lítl frukt. Her hevur fyrbrigðið árgangur veruligan týðning og ein eigur at geva tí gætur. Tað kann bæði vera ein spurningur um gott ella ringt vín, men sanniliga eisini ein spurningur um margfeldi og ymsar tulkningar, ið jørðin ger av drúvu- ni, - í mun til veðrið tað árið. Men tá ið alt so riggar, árgangurin er góður og handverkið í topp, so tekur eingin franskt vín. Soleiðis er í dag. 2003, 2005 og 2006 hepnadust væl í nevndu frönsku økjum. Tí, at tað er sjáldan, at sami árgangur er góður í øllum Fraklandi. Tað veldst alt um økið. Hvítvínslögini í dag eru sera feminim og reyðvínslögini rættiliga maskulin. Dygd innan vín er ikki ein spurningur um jú kraftmiklari tess betri. Tað vil altíð snúgva seg um javnvágina millum søtu berfruktina, fruktsýruna og beisku garvasýruna (ið ikki er ein sýra). Akkurát sum triggir kranar, ið skrúvast kunnu á. Og her hava fransar túsund ára royndir og vita júst hvar er skilagott at gera í øllum lokalu vínøkjunum. Seinast lovaði eg at greiða frá nakað háfloygda myndamálinum, ið eg brúki at lýsa vínslögini í ummælunum. Tá ið eg nevni ymisk ber, fruktir, kryddurtir ella tað sum er løgnari, so er tað ikki tí, at vínbóndin hevur latið nakað av hesum í vínið. Hetta er bert fyri at hava eitt slag av fakmáli at lýsa hvussu samansett vín gjørt einans úr drúvum og møguliga kryddað við búning í eikiføtum kann vera. Hetta er ikki skrivað fyri at tosa niður til lesaran, men bert til kunningar til tey, ið kanska hava ivast um hetta og ikki kenna so nógv til vín enn. Hetta at fara í dýpdina við víni er rættiliga nýtt enn í Føroyum. Eg royni at brúka »referensur« úr matvøru-heiminum. Vørur, ið fólk flest kenna og tí kanska skilja hvat eg meini við, tá ið eg skrivi, at vínið ber brá av súrepli heldur enn fersku. Matvørur sum eitt slag av felagsnevna



Mjávaksin hvítvín og herðabreið reyðvín

hjá okkum øllum innan lukt- og smakk-alheimin. Kynstrið at smakka vín snýr seg í stuttum um at vera opin-

sinnaður, eiga stór og góð gløs (meira um hetta seinni) og at skonkja vínið við rætta temperaturin. Reyðvín kemur

í allarflestu færum betri til sín rætt við 18 hitastigum (ein tíma í køliskápið). Skonk upp okkurt til ein triðing, har glasið

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

er breiðast. Lat eyguni skráseta og njóta litin. Slong varliga glasið runt og sting so nösina heilt niður í glasið fyri at kanna og njóta angan. Gjarna fleiri ferðir. Ein stórir partur av vinnjótli fer fram í luktisansinum. So er at fáa sær ein munn og varliga gera tað, sum nógv kanska halda sær bytt út. At sutla og súgva luft inn ímillum varranar. Hetta fær smakkin og samansetingin at fleirfaldast. Her kann teknikkurin sjálvandi venjast, soleiðis at vit ikki eru ófólkalg við eitt borðhald. Latið allar sansar njóta góða vínið, ið tú hevur skonkt tær!



La Chablisienne, AOC Chablis 2005

Uppruni: Turt hvítvín úr Fraklandi (Bourgogne)
Ummæli: Glógvandi grøngulur litur. Hábaersliga elegantur, yndisliga lættur og samansettur angi av grønnari steinfrukt, grasi, mineralum og skeljadjórum. Sum hitt vakrasta gentukórið ein summardag. Dárandi leskiligur smakkur av Granny Smith-súreplum, melón og agurk. Turr, fin, broyskin og sprellivandi Chablis, tá ið hon er allarbest. Framúr javnvág og reinsandi sýra. Drúvan er Chardonnay, og kemur hon eftir mínum tykki allarbest best til sín rætt á hesum leiðum. Hóskar til skeljadjór og finan hvítan fisk.

Kostnaður: Kr. 131,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Joseph Mellot, AOC Pouilly-Fumé, Le Troncsec 2006

Uppruni: Turt hvítvín úr Fraklandi (Loire)
Ummæli: Strágulur litur. Nevan millum eyguni frá hesum fantastiska Sauvignon Blanc-grundaða hvítvíni. Luktur sum ein frönsk, so segði hann. Himmalsk sólbugvin og samansett frukt. Ferska, hunang og so hesin eyðkendi stingandi tónin av grasi, hyllblómu og royki. Vit eru í hjartanum av Sauvignon Blanc-landi, djúpt inni í Loire-dalinum. Turt vín, har sýran er skrúvað hart frá og leikandi fruktin so mineralsk og harðmælt, at sjálvt vínbóndirnir í Nýsælandi mugu tiga. Sjáldsama leskandi. Til geitaost, góðan høsruna ella fisk.

Kostnaður: Kr. 149,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Guigal, AOC Côtes du Rhône, Cuvée Philipson 2003

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi (Rhône)
Ummæli: Auberginu-bláur litur við tigulsteinsreyðum kanti. Reyðvín í bestu árum og við hár á bringuni. Kraftmikil angi av samansettari svartari berfrukt, fjósi og turkaðum kryddum (kanel) umframt ein feril av svørtum pipari. Smakkurin sera samansettur, merktur av frukt, ið er komin til mans. Bleytur, rundur og mjúkur við undirtónum av fleski, lakresi og pipar-broddi. Høvuðsdrúvan er Syrah. Langtíðarstokt lambskjøt hóskar væl til.

Kostnaður: Kr. 109,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Domaine Saint-Benoit, AOC Chateauneuf-du-Pape 2005

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi (Rhône)
Ummæli: Kirsuberreyður litur. Ungur og smæðin angi, ið skal killast fram við at hella um 2-3 tímar. Men so fer reyðvínið frá topp-árganginum eisini at ganda. Evarska finir tónar frá veldigum symfoni-orkestri koma undan kavi og bresta: fyrst reyð ber og svørt ber og so flesk og krút. Smakkurin sera samansettur og fínur. Glycerin og mineralir Her er veruligan talan um handverk. Elegant, rein og livandi Chateauneuf-du-Pape. Slíkt kostar í dag, men her er kortini talan um eitt gott keyp. Góðskan er í heimsflokki.

Kostnaður: Kr. 178,50
Skoðsmál: ★★★★★★