

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Yvirskrifin ljóðar nakað tvískild. Og það er hon eisini, tí eg sipi til vínmarkirnar bæði eystan og vestan fyri Andes-fjöllini í Suðurameríka. Hesin fjalla-ryggur, ið fer næstan 7.000 metrar upp í himnahválvíð og strekkir seg 7.000 kilometrar suður og norður, skilir londini Argentina og Kili frá hvørjum øðrum. Hesi londini hava seinastu 10 árin veruliga tikið seg fram á heimsmarknaðinum við kraftmiklum og fruktendum vínslögum. Fyrstu árin Kili og nú seinastu 2-3 árin er sannur Argentina-fepur farin at herja millum vín-njótarar. Har kilensku vínslögini fyri ein part kanska hava verið nakað søttlig og súltutoyskend, so eru tey argentinsku eyðkend við einari elegansu. Loysunarorðið er Mendoza. Hesin háslættin er einastandandi í heiminum í mun til at dyrka vín og serliga at fáa Malbec-drúvuna á hægstu tindar. Vínmarkirnar eru í millum 1.000 og 1.500 metra hædd. Hitin er tá ikki so ógvusligur, hóast at vit ikki eru so langt frá ækvator. Men kortini so høgt uppi at sólin skínir uttan íhald. Mjørkin leggur seg heldur ikki her. Lítið og einki avfall er. So at siga oyðimørk. Men bóndurnir brúka bráðnandi ísvatnið frá Andes-fjøllunum at vanda við. Hetta eru karmar, ið borga fyri sunnari fyrstafloks frukt. So at siga ongar plantusjúkur eru her. Vínbóndirnir brúka so hæddina at tulka drúvuna á ymsan hátt. Eru vit í 1.500 metra hædd gerst hon meira lætt, mineralsk og samansett. Í 1.000 metra hædd gerst vínið tyngri og kraftmiklari. Hetta fyribrygdið líkist rættliga nógv tí, ið fransar rópa fyri Terroir. At ymisk sløg av jørð kann tulka drúvuna á ymsan hátt. Her er tað so skiftandi amplitudan frá sólargeislunum, ið ávirkar drúvurnar og endaliga vínið í gløsunum hjá okkum.

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



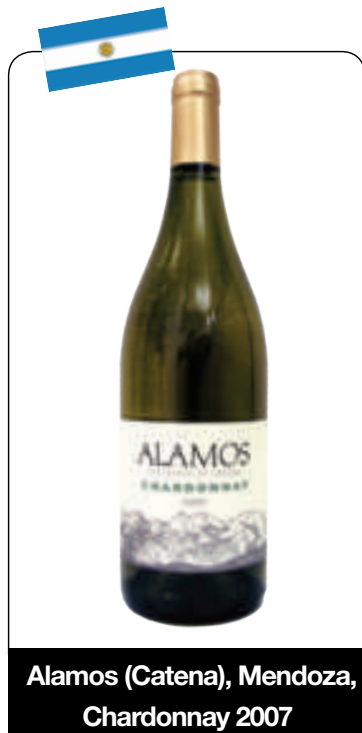
Vín handan Andes-fjøllini



Viu Manent, Valle de Colchagua, Chardonnay 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Kili
Ummæli: Korngulur litur. Angin er eyðkendur fatlagrað Chardonnay úr nýggja heiminum. Gul súrepli, melón og vanilja. Smakkurin hevur rímliga góða javnvág millum frukt og fat. Meðalkraftmikil og turrur frískligur stíkur við góðari sýru. Meira kantatur stíkur. Ikki super samansett, men hevur sínar dygdir. Gott til prís.

Kostnaður: Kr. 74,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Alamos (Catena), Mendoza, Chardonnay 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Argentina
Ummæli: Tættur gulgrønut litur. Sera lekkur og samansettur angin eins og ein fruktsalat við eksotiskum fruktum og vanilju-krem. Her er vanilju-kremið ímynd fyri gott fat-handverk. Í harmoniska smakkinum er fruktin sólbugvin, mjúk og leskilig. Sera saftmikil og í framúr javnvág við tónum frá búningini á dygdar eik-føtum. Vín við formum har kenslan er eins og velour í gómanum. Flott argentinskt hvítvín! Hóskar til fisk við rómasósum.

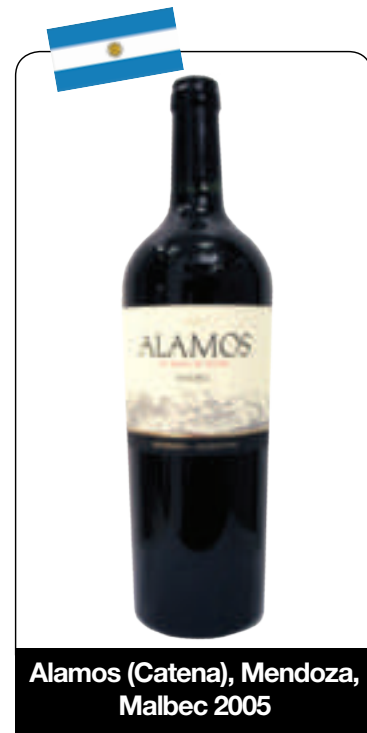
Kostnaður: Kr. 101,50
Skoðsmál: ★★★★★★



Viu Manent, Valle de Colchagua, Malbec 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili
Ummæli: Kirsbersvartur litur við violettum kanti. Svørt berfrukt og ein feril av grønum urtum í anganum. Kraftmikil og samansettur smakkur, ið hevur brá av bromberum, lakresi, pípu-tubakki og so hesin grøni tónin av grønnari piparfrukt. Fruktin er í hásæti í hesum prís-rímliga víni.

Kostnaður: Kr. 73,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Alamos (Catena), Mendoza, Malbec 2005

Uppruni: Turt reyðvín úr Argentina
Ummæli: Klassiskur purpur-litur, sum argentinska Malbec-drúvan oftani fær frá alpinu sólini á Mendoza-oyðimarkaháslættanum. Sera samansettur og raffineraður angin við brá av myrkari berfrukt, mineralum og sjokolátu. Lekkur og kinnandi smakkur við maskulinum tónum, ið fær ein at hugsa um bromberog bláber. Og so okkurt feminimt mótspæl við hindber-parfumu. Framúr javnvág, turt og harmoniskt vín. Hella um ein tíma. Hóskar sera væl til stókt lambskjøtt við kraftmiklari sós.

Kostnaður: Kr. 101,50
Skoðsmál: ★★★★★★