

Skrúvilok

Down Under

Ein partur av framtíðini innan vín er nú at enda komin til Føroya eisini, hugsaði eg, tá ið beinanvegin legði til merkis, at allar fyra fløskurnar til ummælis í dag hevði frálíka stál-skrúvilokið í staðin fyri gamla tundurproppin. Havi nevnt tað fyrr og geri tað gjarna aftur. Skrúvilokini eru sum so ikki nýggj. Summi minnst tey kanska aftur, tá ið týsk vín av tí meira inferiora slagnum fyri 20-30 árum síðani heilt oftani høvdu skrúvilok. Rættiliga ósjarmrandi hildu vit tá. Góðskan á hesum skrúviloki var heldur ikki nakað serligur. Í dag eru vit vorðin klókari. Lærdir menn (og kvinnur) frá vín-universitetum, sokallaðir ønologar, hava við vísindi kannað hvør proppur er bestur at goyma vínið frískt og tó eisini við móguleika fyri búning. Teir hava goymt burtur sama slag víNFLøsku við annaðhvørt síðbundna tundurproppinum ella við stál-skrúvilokinum í 4, 8 og 12 ár og síðani samanborið anga og smakk. Úrslitið gjørdist - kanska óvæntað - at bæði hvítvínið og reyðvínið goymdist best í fløskum við stál-skrúviloki. Bæði angi og smakkur vóru greitt meira frísklig, rein og livandi við skrúviloki. At vínið búnast við at anda ígjøgnum tundurproppin er eisini bert ein myta. Teir sentimetrarnir av lufti, ið eru í fløskuhálsinum undir skrúvilokinum er ríkiligt fyri at ein kontrollerað oxidatión/búning skal fara fram. Ikki at gloyma so slepst eisini av við trupulleikanum við sokallaða proppsmakkinum frá tundurproppum. Umleið 2-5 prosent av øllum tundurproppum innihalda eitt evni frá tundur-bakterium, ið nevnist TCA (TriChlorAnisol). Tað fer beint í vínið og gevur ein sera andstyggiligan modnan anga av gamlari súrari

tvøðu. Hetta fyrbrigdið verður nevnt, at vínið hevur propp! Tá fer man aftur til vínhandilin við feil-fløskuni og biður um eina nýggja. Tað er mannagongd allastaðni. Hvi eru so ikki allir vínbóndir farnir at brúka skrúvilok til fløskur sínar, spyr onkur so? Tað er sum við so mon-gum: pátrúgv, afturhald og



treiskni millum annað. Er nakað keðiligt at siga um skrúvilokið? Einkin annað, enn at ritualið við at bora snøgga propptrek-kjaran niður í tundurproppin hvørur. Framyvir má verturin ella vintænarin duga aðrar snildir at dára gestir sínar.



Deakin Estate, Victoria, Artisan's Blend Colombard-Chardonnay 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Avstralia
Ummæli: Ljósar grøngulur litur. Lekkurt samansett parfu-meraður angi við brá av fersku og sitrón. Smakkurin somuleiðis áhugaverdur við bæði meira rúgvismiklum eksotiskum tónum og so leskiligum frískligum, so sum nýsligið gras og grøn súrepli. Í góðari javnvág við og sum stuðul er ein tóni av eik-viði frá fatlagring. Sera gott keyp! Hóskar til fordrykk ella lættari fiskarættir.

Kostnaður: Kr. 77,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Deakin Estate, Victoria, Chardonnay 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Avstralia
Ummæli: Gyltur gulur litur. Angin er rættiliga kraftmikil við tyngri, men tó livandi tónum av melón og fersku. Stór fylla í smakkinum av búnaðari frukt í javnvág við smør – og vanilju-tonum frá fatlagringini. Hetta er hvítvín, ið hóskar væl til fiskarættir, har fiskurin er feitari, sósín meira kremut og tilhoyrið kraftmiklari.

Kostnaður: Kr. 84,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Heartland, South Australia, Stickleback 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Avstralia
Ummæli: Djúpur rubinreyður litur. Ein fýrverks-brestur fyllir nasarnar við alskyns tónum, ið bera brá av reyðum og svørtum berum. Og undirtónar av violum, krúti, pípu-tubbaki og lakresi. Wauw. Smakkurin mineralskur og norðuritalskt elegantur og frískligur og tó við eyðkendu avstralskari fruktmegini. Super-samansett og framúr javnvág millum fruktsøtleika, fruktsýru, tannin (beiskleika), fyllu og elegansu. Bland av 4 drúvum: Cabernet Sauvignon, Shiraz, Grenache og so hina norðuritalsku Dolcetto, ið gevur brodd. Framúr handverk. Kanska besta vínkeyp í Rúsun.

Kostnaður: Kr. 86,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Heartland, Langhorne Creek – Limestone Coast, Shiraz 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Avstralia
Ummæli: Tættur kirsubersvar-tur litur. Í anganum finni eg søtlig kirsuber, pipar, lakres, kaffi og so sjokolátu. Klassiskt avstralskt reyðvín úr Shiraz-drúvuni. Stór fylla í turra smakkinum, ið nettup hevur megnað at halda seg røttu megin millum tað turra og tað søtliga. Kraftmikið og tó frískligt og sprellivandi harravín við karakter og persónligheit. Hóskar til stórar búffar.

Kostnaður: Kr. 108,00
Skoðsmál: ★★★★★★

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