

# Weinert í besta aldri

Tað kemur fyrri at fólk spyrja um hvat slag av víni kann goymast í vín-kjallara og búast við fyrimuni. Til hetta er at siga, at tíðin í dag kanska tykist vera farin frá hesum, um vit hyggja at veruleikanum. Fólk flest velja í dag at keypa vínið hjá sær stutt undan, at tað skal brúkast, 2-3 dagar áðrenn. Tað er vorðið alsamt meira vanligt at drekka vín og tað eru ikki øll, ið hava vitan um hvørji sløg kunna goymast og tíansheldur hvussu hetta skal fara fram. Ei heldur kann vantast, at hvør maður byggir sær vinkjallara eins og fólk hava hjall. Hetta hava vín-framleiðarar eisini varnast og tí verður allarmesta vínið, ið er at finna á handilshillum gjørt til at kunna drekkast beinanvegin. Tað er ikki neyðugt at brúkarin búar vínið heima við hús. Nógv vín í dag missir frískleikan rættiliga skjótt og fær ikki áhugaverdar sokallaðir tertierar tónar av turkaðum kryddum, sum gamla slagið av víni gjørdi. Tú kanst vanta tær eina langa nös tvørturímóti, tíverri.

Tó er tað kortini so enn, at summi vín-sløg kunna búast nøkur ár afturat við fyrimuni, eftir at vínbóndin hevur koyrt fløskuna á marknaðin. Hesi sløgini kunna sum heild sigast at vera úr Gamla Heiminum. Fín vínsløg úr Fraklandi, Italia, Spania og Týsklandi. Eitt nú Bourgogne, Barolo, Priorat og Rheingau. Vanliga kunna vínsløg úr Nýggja Heiminum ikki goymast longri enn 1-2 ár. So missa tey beinanvegin frískleikan og gerast "undarlig" og vamlislig. Tó eru undantøk, og eitt av hesum er í Vínummælinum í dag. Viðurkenda húsið Weinert í Argentina er kent fyrri at gera vín uppá gamla maner, næstan eftir fronskum leisti. Tvs. at

sløgini væl kunna liva nøkur ár afturat á fløsku. Minnst sjálvur fyrri nøkur árum síðani, at eg royndi eina Weinert Malbec Especial 1977. Og hon var spilivandi enn! Hvussu eigur vín so at verða goymt? Í stuttum, so snýr tað seg um fløskur við tundurproppi skula niður at liggja.



Tær skila liggja svalt, 12-14 hitastig. Tað er umráðandi at temperatururin er so støðugur sum gjørligt. Eisini eigur luftfuktigheitin at vera høg at

fyrirbyggja at tundurproppurin todnar. Og so er ein vinkjallari myrkur. Einkin dagsljós skal sleppa inn. So um tú sum so nógv onnur

goymir vín standandi á hyll í heita, turra og ljósa køkinum, so er einki vunnið. Tvørturímóti, so ert tú við at oyðileggja vínið, ið tú hevur keypt.



**Errazuriz, Casablanca Valley, Sauvignon Blanc 2008**

**Uppruni:** Turt hvítvín úr Kili  
**Ummæli:** Ljósar strágulur litur. Klassiskur angi frá Sauvignon Blanc-drúvuni: nýsligið gras og grøn súrepli. Í smakinum somuleiðis eksotiskir tónar av ananas. Turt, frískligt og leskiligt vín, ið er frálíkt afturvið mati. Gjarna salatir við olju-eddiku-dressing, rættir við geita-osti og so ikki minst lættir fiska-rættir.

**Kostnaður:** Kr. 84,50  
**Skoðsmál:** ★★★★★★



**Errazuriz, Curicó Valley, Merlot 2007**

**Uppruni:** Turt reyðvín úr Kili  
**Ummæli:** Kirsübersvart vín. Í nösini finni eg sólber-súltutoy, sjokoláta og eyðkenda tónan av grønari piparfrukt, ið nógv kilensk vín – stríðast við. Rættiliga tungt og runt vín. Her vantar karakter og liv. Ov polerað og líkaglydugt.

**Kostnaður:** Kr. 86,00  
**Skoðsmál:** ★★★★★★



**Elsa Bianchi, San Rafael (Mendoza), Malbec 2007**

**Uppruni:** Turt reyðvín úr Argentina  
**Ummæli:** Kirsübersvartur litur. Bæði reyð og svart ber eyðkenna livandi angan. Tó er smakkurin nakað einfaldur og saftkendur av berum um vit samanbera við undanfarnar árgangir av Elsu, ið hevur roynst væl betri. Í dag tykist drúvu-tilfarið vera versnað. Vantar dýpi og brodd. Tó hampuligt til prís.

**Kostnaður:** Kr. 78,00  
**Skoðsmál:** ★★★★★★



**Weinert, Mendoza, Merlot 2003**

**Uppruni:** Turt reyðvín úr Argentina  
**Ummæli:** Liturin sum Tawny Port við tigulsteinsbrúnum kanti. Her er próvgrundin fyrri at fleiri reyðvíns-sløg úr Nýggja Heiminum kunna goymast nøkur ár við fyrimuni. Í anganum eru lot, ið minna um hábærsligum Pomerol-víni. Drúvan er hin sama, Merlot. Tónarnir eru blomma, sjokoláta, sigareskja og so ein feril av meira búnaðum frámerkjum sum leður og flesk. Ein góður lakressbroddur rættir ryggin á hesum víni frá 2003, ið eg vil siga ikki gerst betri og skal drekkast innan 2-3 ár.

**Kostnaður:** Kr. 107,00  
**Skoðsmál:** ★★★★★★