



Estramadura á ovastu rók



Gomlu vínøkini í Evropa kappast í hesum árum um at endurnýggja seg. Kappingin frá prís-vinarligum víni úr Suðuramerika, Suðurafrika og Australia er beinhørð. Vínrekkarin í dag vil hava fríska frukt og tað er nakað, ið nýggju vínlon-dini duga at framleiða. Evropa hevur í fleiri færum steinsovið og bara í tómgongd framleitt eitt hav av líkagylidigum víni – kanska við finum etikettum, men kortini í nógvum færum endað sínar dagar til ES-stuðlaða destillatión. Veðurlagið í Evropa er meira óstøðugt enn í Nýggja Vínheiminum, men broytingarnir, ið vit síggja í hesum árum hava kollvelt vínkortið yvir Evropa. Summi øki í Suðurevropa eru vorðin alt ov heit og turr til vínframleiðslu, meðan onnur longri norðuri hava framleitt metárgangir í dygd fleiri ár á rað. Tað tykist sum at kappingin og veðurlagsbroytingarnir hava fingið evropeiskar menn og kvinnur í vinnuni at leggja á annan bógv at hugsa meira um dygdina í víni heldur enn gamlar søgur frá gullöldini.

Estremadura í Portugal er eitt av hesum vín-økjum, ið veruliga hevur tikið seg fram seinnu árin. Nýggj vitan, nýggj tækni og nýggjan hugburð hava fingið vín-slógini higani at klára seg betur enn væl í altjóða kappingini. Vidigal Reserva 2005 í ummælinum í dag er gott dømi um hvat vit kunna vænta okkum framyvir frá ágrýtnum portugisum. Gevið Estremadura ans!

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



Trevini Primo, IGT Veneto, Chardonnay-Pinot Grigio 2006

Uppruni: Turt hvítvín úr Italia
Ummæli: Bleikur gulur litur. Lættur súrepli/sitrón-angi við undirtónum av abrikos frá Pinot Grigio-drúvuni og ferska frá Chardonnay. Leskiligt frukt-takent vín við hampuligari fyllu og javnvág. Súrepli, pera, sitrón og abrikos. Trevini hevur hug at arga meg. Árgangurin er royndur áður við verri skoðsmál, men munur hevur verið á. Ikki feilflaska, men heldur tað, ið rópast fyri fløsku-variasjón. Kanska hava fløskurnar ligið á goymslu við ymsum temperaturi ella hevur avtappingin verið óstøðug. Men ídag, eitt gott keyp.

Kostnaður: Kr. 72,00

Skoðsmál: ★★★★★★



Da Luca, IGT Tarantino, Primitivo-Merlot 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia
Ummæli: Kirsbersvartur litur. Berkendur og innbjóðandi ungur angi við frískari frukt, bromber, lakres og krút og ein feril av leðri frá fatlagring. Tættur og frískligur bersmakkur við góðari javnvág millum fruktsleika, fruktsýru og garvasýru. Drúvuslógini Primitivo og Merlot renna vakurt saman í eina heild. Hetta er triði árgangurin, ið eg ummæli av Da Luca og góðskan hevur verið støðugt góð. Fýra stórar.

Kostnaður: Kr. 72,50

Skoðsmál: ★★★★★★



Manoir Grignon, VdP d'Oc, Cabernet-Syrah 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi
Ummæli: Kirsberreyður litur. Eyðkendi sólber-angin frá Cabernet-drúvuni markerar seg beinanvegin, og so hómast eitt pipar-spæl frá Syrah. Smakkurin hevur góða fyllu, er næsta sjokolátukendur og við brá av turkaðum kryddurtum. Men samstundis eisini nakað penur og poleraður stíllur eftir mínum tykki. Hetta er nýggj vora í Rúsun. Eitt gott keyp kortini.

Kostnaður: Kr. 74,50

Skoðsmál: ★★★★★★



Vidigal, Vinho Regional Estremadura, Reserva 2005

Uppruni: Turt reyðvín úr Portugal
Ummæli: Døkkur granatreyður litur. Bersøtligur og kryddaður angi. Serliga ein symfoni av reyðum berum og brá av kirsberum. Eitt flott spæl av kryddtónum og vælhongdum oksakjøti. Hetta er eisini triði árgangurin av Vidigal, ið eg ummæli. Har vínið viðhvørt hevur manglað rættan rygg, so er her talan um besta útgávu higartil. Lekkur og samansettur smakkur við góðari javnvág. Hóskar sera væl afturvið stoktum lambskjøti. Eitt hitt besta vínkeypið í Rúsun.

Kostnaður: Kr. 61,00

Skoðsmál: ★★★★★★