



ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

# Reyðvínið til jóladunnuna og okkurt søtt til mandlurísini

At seta vín saman við moderna føroyska jólamatin við dunnu ella fleskasteik og so hetta súrsøta tilhoyrið sum sviskur, súrepli, reyðkál og brúnkaði epli er ein sera torfør uppgáva, men kortini ein spurningur eg fái á hvørjum ári. Fægstu vínsløgini klára hetta. Tá ið eddika og sukur og so vín verður samansjóðað í gómanum er tað ikki harmoni á høgum støði. Vínið broytir sum oftast fullkomiliga karakter, vanskeplast og smakkar súrt. Samanumtikið ein ógjørilig uppgáva. Ein marra at loysa.

Havi hug at siga: drekkið heldur eina góða jólabryggj afturvið, tað hóska væl betri til súrsøta tilhoyrið. Men fleiri av okkum vilja jú gjarna njóta eitt gott glas av reyðvíni afturvið jóladøgurðanum. Hvat er so at gera? Her kundi eg aftur sagt sum hin góði Martin Restorff segði við meg í telefonini í vikuni: vel heldur eina Waldorfsalat, frískt reyðkál og hvít epli afturvið jóladøgurðanum, so kanst tú njóta reyðvín, ið veruliga hóska til dunnu, eitt nú eina kraftiga Bourgogne.

Men skal tað nú vera sum plagar, so eru her nøkur uppskot. Vónleyst er at spæla upp ímóti jólamatinum. Tvørurímóti skal jólavínið royna at spæla saman við tilhoyrinum og so í besta føri spæla eitt sindur upp ímóti dunnuni og reinsa góman fyri hesum feita. Ein torfør dupultuppgáva at loysa. Men eg havi eftir besta førimuni roynt at funnið tvey sløg, ið eru góð boð uppá

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

reyðvín til jóladøgurðan. Eisini komi eg við tveimum uppskotum til okkurt søtligt afturvið mandlurísini. Her er

uppgávan nakað lættari. Øll sløgini fáa fult hús, 6 stjærnur, men hesuferð havi eg eisini funnið okkurt serligt fram

og skoðmálini eru latin í mun til hvussu tey hóska til jólamat.





**Mitolo, McLaren Vale, Jester Shiraz 2006**

**Uppruni:** Turt reyðvín úr Australia  
**Ummæli:** Kolasvartur litur við næstan ultraviolettum kanti. Fantastiskur, kraftmikil og samansettur angi og smakur av aussie-Shiraz. Bláber, kirsuber, píputubbak, leður, mynta, eukalyptus og nýkvørnað svart pipar. Ein hóskaandi fatbroddur spælir væl saman við hinum. Hóast søtligi fruktónin er sera langt frammi í ljóðmyndini, haldi eg at javnvágin er góð. Tubbakið og piparið vigar væl uppí móti. Og sýran er har eisini. Stór fylla, smakkurin er næstan kremutur tjúkkur. Ballar seg um dunnuna.

**Kostnaður:** Kr. 150,00

**Skoðsmál:** ★★★★★★





**Montigoli, DOC Valpolicella Classico, Ripasso 2006**

**Uppruni:** Turt reyðvín úr Italia  
**Ummæli:** Her er lítlibeiggin til kenda Amarone. Leggið til merkis fornavnið Ripasso. Ikki at blanda við Recioto, ið er tann søta útgávan. Ripasso hevur fleiri dygdir frá stórabeigja uttan at prísurin gerst alt ov høgur. Myrkur litur, upp í leypar av frískari myrkari berfrukt, ein feril av hesum søtliga frá Amarone. Ripasso hevur so at siga runnið í æðrunum á eini veruligari Amarone og fingið árin. Beiski 'Amaro'-tónin er eisini at finna og hóska hann væl til at spæla upp til tað feita. Kryddtónin spælir væl saman við tí súrsøta. Framúr og frískligt vín til jóladøgurðan.

**Kostnaður:** Kr. 83,00

**Skoðsmál:** ★★★★★★





**Churchill, LBV Port 2000**

**Uppruni:** Søtt heitvín úr Portugal  
**Ummæli:** Kirsubersvartur litur. Ein undurfullur, kraftmikil og samansettur angi fyllir nasarnar: søt kirsuber, bromber, valnøtir, heslunøtir og putursukur. Í smakkinum er stór fylla og ein brestur av sólþúnum myrkum fruktum og nøtum. Sötur smakkur uttan at vera sukursötur. Samansettur, mineralskur og góður beiskur lakress-broddur, ið heldur í oyruni á tí søtliga. Javnvág og framúrskarandi handverk frá bretska port-bóndanum, Johnny Graham, ið er giftur við Caroline Churchill. Skal skeinkjast svalligt, 12-15 stig.

**Kostnaður:** Kr. 171,50

**Skoðsmál:** ★★★★★★





**Palazzo Maffei, DOC Recioto della Valpolicella 2002**

**Uppruni:** Søtt reyðvín úr Italia  
**Ummæli:** Tættur blekksvartur litur. Sera kraftmikil angi av søtum kirsuberum, vanilju og likøri. Veldigur smakkur við stórari fyllu frá drúvusløgnum Corvina, Rondinella og Molinara. Langur og samansettur eftirsmakkur. Her er í stuttum talan um søtu útgávuni av kenda Amarone-vínið frá Veneto-landslutinum. Veruligt dessertvín eins og fruktakent portvín. Kann og eigur at búnast 10-15 ár fyri at koma til sín rætt. Hellið væl um og skeinkið svalligt 12-15 stig. Sum vínið er í dag hóska tað sera væl til mandlurís.

**Kostnaður:** Kr. 208,00

**Skoðsmál:** ★★★★★★