

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



# Marglætis-brús til nýggjársaftan

-Eg drekki sjampanju, tá ið eg eri lukkulig. Eisini, tá ið eg eri kedd. Viðhvørt fái eg mær eitt glas einsamøll, og tá ið eg eri saman við fólki er sjampanjan sjálvskrivað. Eg munni mær á, tá ið eg ikki eri svong. Og kulki í meg um eg eri. Annars røri eg aldrin sjampanju – undantikið um eg eri tyst...

Soleiðis segði navnframa Madame Lily Bollinger um sjampanjuna. Sjampanjan er klassisk at njóta hetta seinasta kvøldið í árinum. Og tað er eisini siður, ið hevur tikið seg upp á okkara leiðum. Tað er eingin loyna, at tað er dýrur siður. Sjampanja er dýr. Og tað er ikki bara glamour-marknaðarføringin, ið verður lögð oman á kostnaðin. Tað er sera dýrt at framleiða brúsandi vín í Champagne-økinum í Fraklandi. Soleiðis er tað! Eg tori tó eisini at siga, at tað er ein sannroynd, at einki annað brúsandi vín í heiminum kemur upp á hálvan skógv á sjampanjuni! Angin, smakkurin og froðin í sjampanju kann ikki eftirgerast aðrastaðni.

Lat tað vera sagt beinanvegin: Tað er synd og kú-býtt at lata eina dýra franska sjampanju upp klokkan tólv at heiðra ársskiiftið. At standa í fúrverkskrútroyki, proppmettur og kanska við kenning eru ikki bestu karmar at njóta eina fína sjampanju.

Ein ávaring afturat: leggið væl til merkis hvat stendur á sjampanju-etikettuni. Stendur 'Brut' á, so er hon skróvturr og hóskar seg als ikki at njóta afturvið kransakøku. Til slíka søtliga dessert, krevst søtliga sjampanju, har 'Demisec'

stendur á etikettuni. Eingin slík sjampanja er við í ummælinum í dag. Men eg veit at Rúsan hevur okkurt annað brúsandi vín, ið er søtligt. Til turru sjampanjuni í dag hóskar fyrst og fremst sjógæti.

Og eg vil mæla fólki til at finna fram besta føroyska fiskin og bestu føroysku skeljadjórini at eta afturvið. Gevið gætur at vínglósini til brúsandi vín eru serlig (sí forsiða). Glósini skula vera høg og

sera smøl, sonevnd flute-gløs, fyri at varðveita mjúka bløðru-froðan og fína angan. Tað sigst at umleið 47 milliúnir bløðrur eru í einari sjampanjufløsku. Væl gagnist!



**Pommery, AOC Champagne, Brut (Non-Vintage)**

**Uppruni:** Turt brúsandi vín úr Fraklandi  
**Ummæli:** Grøngulur litur. Lættur, men elegantur angi við brá av grønum súreplum og snerktum hveitibreyði. Froðin er finur og kremutur. Smakkurin er enn meira fruktkendur og mineralskur. Ein feril av onkrum eksotiskum, ananas. Sjampanja við øllum teimum klassisku dygdunum. Her fer eingin skeivur. Líkatil og leskilig sjampanja, ið hóskar til skeljadjór.  
**Kostnaður:** Kr. 287,00



**Veuve Clicquot Ponsardin, AOC Champagne, Brut (Non-Vintage)**

**Uppruni:** Turt brúsandi vín úr Fraklandi  
**Ummæli:** Glógvandi gulgrønur litur. Angin er merktur av fullbúnaðari, samansettari men turrari frukt. Somuleiðis eisini hin eyðkendi dāmurin av snerktum breyði. Sera elegant sjampanja. Mjúkur froði av evarska lítlum bløðrum. Smakkurin hevur stóra fyllu og er sera samansettur. Grønar og hvítar fruktir. Gula einkjan "rular" enn! Hóskar til fínasta sjógæti.  
**Kostnaður:** Kr. 371,50



**Veuve Clicquot Ponsardin, AOC Champagne, Rosé (Non-Vintage)**

**Uppruni:** Turt brúsandi rósuvin úr Fraklandi  
**Ummæli:** Djúpur pink litur. Sera livandi, lættur og samansettur angi við brá av alskyns reyðum berum. Froðin kínir góman. Miðalstór fylla í smakinum. Eitt dism av tannin frá drúvu-flusinum gevur hesa ljósareyðu sjampanjuna "rættan rygg". Sera góð javnvág. Hóskar til kraftmiklar fiska- og skelja-rættir. Eitt nú smør-stoktar jákupsskeljar.  
**Kostnaður:** Kr. 430,00



**Dom Perignon, AOC Champagne, Brut Vintage 2000**

**Uppruni:** Turt brúsandi vín úr Fraklandi  
**Ummæli:** Glógvandi gulur litur við kopargyltum brøgdum. Í stuttum, so eru vit komin upp í Formel 1-deildina av sjampanjum! Chardonnay og Pinot Noir helvt um helvt. Eg stingi nasagluggarnar niður í klænvaksna glasið og angi og froði slær sum nevi millum eyguni. Eitt fýrverk av samansettum tónum. Fyrst grønar steinfruktir, deiggj og hvítt pipar, síðani subtilir tónar av tara og torv. Smakkurin er bygdur upp av óendaligum løgum. Skarpir tónar av frukt-flusi, sensuellir tónar av peru og fersku. Í eftirsmakkinum okkurt lakreskent. Hóast samansettur, so er smakkurin samstundis eisini reinur, neyvur og hárhvassur. Millum allarbestu sjampanjur yvirhøvur. Hummari og caviar (stavað við 'c').  
**Kostnaður:** Kr. 999,00

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

Skoðsmál: ★★★★★★

Skoðsmál: ★★★★★★

Skoðsmál: ★★★★★★

Skoðsmál: ★★★★★★