



Ein fossur av víni

Posavín, pappvín ella Bag-in-Box (BiB) sum tað eitur á tekniskum máli. Ikki er tað sjarmerandi heiti fyri nakað so kensluligt sum vín, men liturprísurin er væl lægri í mun til sama vín í glasfløsku. Tað skerst ikki burtur. Bag-in-Box er ein dundrandi handilslig succes og milliarda-forrættning um allan heim. Sølun av víni í 3-liturs plastposum er vaksin nógv í Norðanlondum og teljast nú millum mest seldu vinsløgini, - eisini í Føroyum!

Men kann tað nú vera sama vínið, sum eisini verður latið á glasfløskur? Tað kann væl vera at bóndin á staðnum letur sama vínið til avtappingar, men úrslitið í hinum endanum er ikki tað sama. Tað havi eg fleiri ferðir roynt at eftirkanna. Har fara ymisk viðurskipti fram í ymisku pakningunum! Vínið hevur tað best í óporøsum glasi og missir virði sítt beinanvegin tað kemur í samband við porøsa plastið, - eins og allar aðrar matvørur.

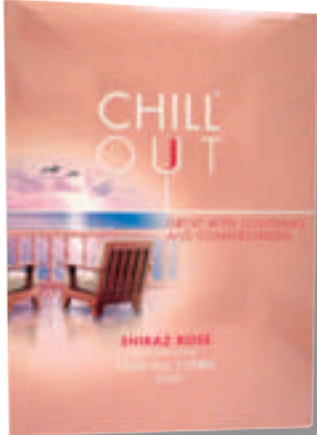
Posavínið er uppfunnið í sjeiti-árunum fyri at kunna selja kundunum vín í størri mongdum og í ílati, sum ikki brotnar so illa ella vigar so nógv. Og ikki minst sum goymist betur eftir at ásett er (4 vikur upplýsa framleiðararnir). Tekniskt so smokkar posin innanfyri pappeskjuna saman so hvørt sum kranin sprænir vín úr. Tá sleppur luftin ikki til at oksidera og oyðileggja vínið. Trupulleikin við posavíni er tó, at gera posan heilt lufttættan. Tískil goymist hetta vínið ikki serliga væl og toli sera illa ov høgan temperatur. Kassin má ongan tíð fara uppum 25 hitastigum og goymist í besta føri 8-12 mánaðir eftir at tappað er. Tí hava framleiðararnir eisini verið so vinarligir at prenta dag-

festing á eskjuna nær tappað var. Hyggið endiliga eftir hesum og keypið tað nýggjasta! Er meira enn eitt ár liðið vil eg ráða fólki frá at keypa. Svenska Rúsán, Systembolaget, hevur gjørt sínar egnu kanningar av livitíðini fyri posavíni. Her var serliga hvítvínið viðkvæmt og helt sær ikki longur enn 6-8 mánaðir. Men alt veldst um tæknina aftanfyri posan, kranan og tappimaskinuna. Tvey sløg

av posum finnast. Teir blonku, ið hava tunnan aluminiumsfilm millum polyester og so kláru ethylen-posarnir. Ummældu posavínini í dag eru við aluminiumsposa. Samanumtikið má eg siga, at posavín smakkar sera »viðgjørt« og ópersónligt, - "konstruerað" á góðum føroyskum. Har er eingin sál frá náttúruni eftir. Tað krevst ivaleyst eisini fyri at vínið skal kunna goymast í slíkum tilfari.

Bílig eru tey at keypa, men eg haldi bestemt ikki at ein kann siga at man fær nógv fyri pengarnar, jú kanska í mongd, men ikki í góðsku- í fleiri førum tvørturímóti. Tey eru oftani lætt ella kanska beinleiðis vatndeyv. Har er lítið og einki gand eftir í víninum, ið annars er tann sjarman eg prísseti so høgt. Og kanska fær posavínið eisini fólk at drekka størri nøgdir enn gott er. Kranin verður bara

skrúvaður og tú sært ikki hvat eftir er sum í einari glasfløsku. Tá vil eg persónliga heldur njóta betri vín í smærri nøgdum. Sum tey siga í New York í hesum døgum: Less is the new black! P.S. Skula vit siga eftirsmakk eins og danir ella eftirbragd sum íslendingar?

  Chill Out, Southeastern Australia, Chardonnay 2007	  Chill Out, California, Shiraz Rosé 2007	  Chill Out, California, Shiraz 2007	  Chill Out, Southeastern Australia, Cabernet Sauvignon 2007
--	---	--	--

Uppruni: Turt hvítvín úr Australia

Ummæli: Gyltur gulur litur. Einfaldur angi av melón, fersku og peru og so ein nakað grovmæltur tóni av smør og vanilju. Smakurin er tungur og saftkendir. Nakað av sitrus-sýra er í, men alt ov nógv fat. Beiskt eftirbragd.

Kostnaður: Kr. 201,00 (3 L)

Skoðsmál: ★★☆☆☆☆

Uppruni: Turt rósuvin úr USA

Ummæli: Glógvandi hindber-litur. Sera lættur angi av reyðum berum. Smakkar einfalt og søttligt av reyðum berum. Enntá sera saftkent, næstan sum saft og alkohol blandað saman. Flatt og fornermandi. Nei takk.

Kostnaður: Kr. 201,00 (3 L)

Skoðsmál: ★★☆☆☆☆

Uppruni: Turt reyðvín úr USA

Ummæli: Kirsiberreyður litur við purpur-kanti. Her er klassiskur og trúverdigur Shiraz-angi: bromber, svart pipar og bacon. Heilt góður og spælandi angi. Í smakkinum smokkar vínið nakað saman. Ikki somu livandi tónar, men nakað saftkent. Góði angin og rímligi prísurin fyri vínið hálar við eymk og fret fyra stjørnur fram.

Kostnaður: Kr. 201,00 (3 L)

Skoðsmál: ★★★★★★

Uppruni: Turt reyðvín úr Australia

Ummæli: Djúpur rubinreyður litur. Tungur og einfaldur angi av sólber og sjokolátu. Smakurin rættiliga kraftmikil, men einstreingjaður og buldrutur. Her vantar sjarma og "lekkurt hár".

Kostnaður: Kr. 201,00 (3 L)

Skoðsmál: ★★★★★★

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