

vín

ummælið

Altíð eri eg spentur, tá ið Bourgogne skal latast upp!

Her finst kanska størsta ævin-týrið innan vín-heimin í dag. Vín-teigarnir eru smáir, bóndirnir bráðrisnir, landslagið skiftandi og veðrið líka óálitandi sum í Føroyum. Hin fullkomna pallsetingin fyri drama, har drúvurnar Pinot Noir og Chardonnay eiga høvuðsleikirnir. Pinot er avgjørt fyrsti-elskarin í hesum franska vín-heimi. Karmarnir eru avbjóðandi. Fyri hvørt áratíggju eru fleiri rakár, nøkur ár, ið hiltast væl og so kanska einstakt ár hvørja dekadu har alt rennur saman í hægri eind og alt hepnast. Ein góður árgangur! 2002 var eitt av hesum feitu árum. Seinast var í 1996 og 1985 á Bourgogne-leiðini. Nú er tað soleiðis í dag at bæði hvítvínsløgini eru vanligar Chardonnay-grundaðar Bourgognur, meðan tær reyðu eru frá økinum Beaujolais, ið verður roknað sum partur av Bourgogne, men munurin er at bláa drúvan Gamay verður nýtt her og ikki Pinot Noir. Ikki so, tær minna um hvørja aðra í endaliga smakkinum í fløskuni. Mæta vínhusið Louis Jadot frá 1859 er væl umboðað í flestum AOC-økjum í Bourgogne í bæði vavi og dygd. Tað sæst eisini á skoðsmálunum í dag. Støðið er javnt høgt. Serliga Morgon 2002 skarar framúr. Tað er frá vín-slottinum Château des Lumières í Beaujolais, ið Jadot-mennirnir keyptu so seint sum í 2001. Frammanundan hevði Jadot í ein mansaldur keypt vín-drúvur frá eigaranum og síðani gerað, búnað og tappað í Jadot-navninum. Beaujolais hevur annars seinnu árin havt ringt orð á seg sum vatndeyvt og leiðiligt vín. Tað

var meðan vín-mótin var eyðmerktur av tungum, søtligum og kryddaðum reyðvínsløgum frá nýggja heiminum. Men so er ikki longur. Fólk sóknast nú

aftur eftir lættari og meira elegantum vínsløgum við reinari og frískari frukt. Tað er júst hvat Beaujolais snýr seg um!



Louis Jadot, AOC Bourgogne, Couvent des Jacobins 2006

Uppruni: Turt hvítvín úr Fraklandi (Bourgogne)
Ummæli: Glógvandi korngurur litur. Kraftmikil og samansettur angi av feitari búnaðari frukt í góðari javnvág við framúr fat-handverki. Somuleiðis stór fylla í smakkinum, ið ber brá av melón, fersku, súrepli og so smør og vanilju frá fatlagringini. Smakkar sum ein væl "størri" Bourgogne enn AOC-upplýsingarnir lova. Hetta er niðasta rók í AOC-stigskipanini, men hendan fløskan frá Jadot minnir tó ikki sørt um eina góða Mersault, ið er væl finari øki. Hon skríggjar eftir róma-sós!

Kostnaður: Kr. 121,50 / 16,35
Skoðsmál: ★★★★★★



Louis Jadot, AOC Mâcon Villages, Grange Magnien 2006

Uppruni: Turt hvítvín úr Fraklandi (Bourgogne)
Ummæli: Glógvandi korngurur litur. Angin er lættari, men sera elegantur og mineralskur. Ein feril av sitrus-frukt. Smakkurin hevur meðal fyllu og fyrst og fremst merktur av grønum súreplum og so hetta mineralska og skifer-kenda. Turr og ström í stílinum. Hóskar sera væl afturvið skeljadjórum, hvítum fiski og lottum salatunum.
Kostnaður: Kr. 108,00 / 14,54
Skoðsmál: ★★★★★★



Louis Jadot, AOC Beaujolais-Villages, Combe aux Jacques 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi (Bourgogne)
Ummæli: Vakur granatreyður litur. Løtt reyð berfrukt. Nakað afturlatin í anganum. Krevur luft og umhelling. So hendir nakað! Fint og yndisligt reyðvín við elegantari fruktsýru og spælandi tónar av ripsberum, hindberum og jarðberum. Viðbrekið sum kinverskt postalín. Hetta er vín, ið krevur "sensiblan intelligens". Tað krevur viðopin sansa-gøgn og næmi. Skal skeinkjast svallig. Hóskar sera væl til stoktan fisk.
Kostnaður: Kr. 102,50 / 13,80
Skoðsmál: ★★★★★★



Louis Jadot, AOC Morgon, Château des Lumières 2002

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi (Bourgogne)
Ummæli: Djúpur granatreyður litur. Fyrst helt okkurt var galið við anganum, propp ella okkurt sovorðið, men so er tað at eg varnist eitt øgiligt "dýr", ið kemur undan kavi djúpt, djúpt, djúpt í dýpinum av hesum anga. Spakuliga sansi eg ein heilt fantastiskan kaleidoskopiskan lukt. Rúmi hann næstan ikki í nasaholuni. Tekur ein løta at lesa hann. Loyndarfullur og órannsaður er hann eins og hvít trøfla. Her er talan um symfoni-orkestrur ella stórslegin ballett, Wiener Philharmonikarnir ella Kiev Ballettin á fløsku. Reyð ber, blá ber, kirsuber, blomma, lakress, mold, gass.... Eg mangli orð. Skal skeinkjast svallig. Framúr til haru-steik!
Kostnaður: Kr. 144,00 / 19,38
Skoðsmál: ★★★★★★

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