



Vito primitivo – ein vinnari

Fýra rættiliga ymisk vín av slagnum Bag-in-Box (BiB) ella posavín, sum onkur rópar tað her heima. Havi áður umrøtt fyrimunir og vansar við hesum pakningi og skal bert enn einaferð minna á at geva tappi-dagfestingina ans. Posavín heldur sær ikki meira enn 8-12 mánaðir frá tí at tað er tappað. Upplatið heldur tað sær 3-4 vikur við tað at luft ikki sleppur til, tá ið kranin verður trýstur. Men minnst til at goyma í køliskápi. Eisini reyðvínið. Posavín hóskar eftir mínum tykki serliga væl til størri veitslur. Tá fæst hampuligt vín til rímiligan penga. Hetta við at hava papp-kagga standandi

frammi heima við hús stúri eg fyri kann elva til sutlarí av størri nøgdum av víni enn gott er. Tað er so lætt bara at trýsta á kranan. So verið varin og haldið skil á nøgdirnar. Well, ítalska Vito Primitivo skarar enn einaferð framúr. Serliga til prís, ið samsvarar einum fløskuprísi kr. 55,38. Tað er áður umrøtt og klárar seg altíð væl. Primitivo er lögna heitið á drúvslagi, sum í stóran mun veksur á ítalska "hælinum", økið ið nevnist Puglia. Fyri nøkrum árum síðani gjørdi man nógv burtúr at ítalska Primitivo var sama drúva-slag sum kaliforniska Zinfandel. Ílegu-granskarar

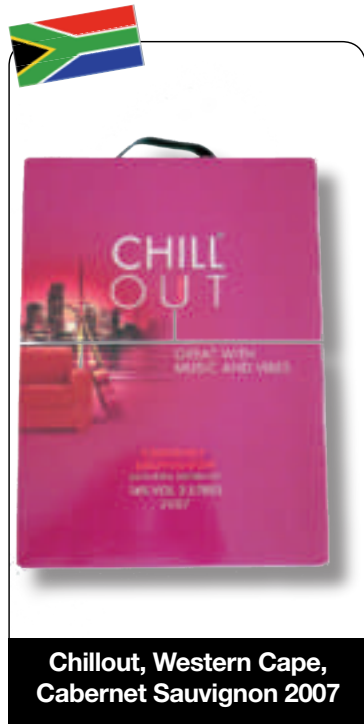
hava nú eisini staðfest at so er. Men eisini krotatiska drúvan Crljenak hevur sama DNA sum hinar báðar. Íðan tær minna um hvørja aðra, men so heldur ikki meira. Vito Primitivo er uttan iva besta posavín, ið Rúsan hevur á hillum sínum. Rættiligt matvín, ið hóskar væl afturvið einum góðum og væl kryddaðum vetrar-grýturætti og rótamorli.



Santa Veta,
Central Valley



Montalto, IGT Sicilia,
Cataratto-Chardonnay



Chillout, Western Cape,
Cabernet Sauvignon 2007



Vito, IGT Puglia,
Primitivo

Uppruni: Turt hvítvín úr Kili
Ummæli: Bleikur gulur litur. Graskendi angin og ljósi liturin bendir á at Sauvignon Blanc er høvuðsdrúvan. Frískligt hvítvín við blómu- og sitrustónum. Als ikki troyttandi, men nakað leiðiligt, saftkent og einfalt.
Kostnaður: Kr. 185,00 (3 L = 4 fløskur)
Skoðsmál: ★★★★★

Uppruni: Turt hvítvín úr Italia
Ummæli: Gyltur gulur litur. Illa samansjóðaður angi av onkrum tungum og feitum og onkrum løttum og frískligum. Sama galdandi í smakkinum. Ferska, melón og smør bresta saman við súrepli og sitrón. Smakkar ikki illa, men vínið er óharmonískt.
Kostnaður: Kr. 203,00 (3 L = 4 fløskur)
Skoðsmál: ★★★★★

Uppruni: Turt reyðvín úr Suðurafrika
Ummæli: Kirsübersvartur litur. Kraftmikil og søtligur angi av svørtum berum og so hesin rami lukturnin av kamfer og brendum gummi, ið oftani kemur fyri í suðrafrikanskum reyðvíni. Sama skilið í rustikka smakkinum. Sötlig svørt berfrukt, sjokoláta og so hetta vamlisliga eftirbragðið av kamfer.
Kostnaður: Kr. 201,00 (3 L = 4 fløskur)
Skoðsmál: ★★★★★

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia
Ummæli: Kirsübersvartur litur. Nøsin er rættiliga spennandi, livandi og samansett. Svørt myrk berfrukt, dygdar-sjokoláta við sprellandi sýru og javnvigandi beiskleika. Frálíkur kraftmikil smakkur við hesum góða ítalska brodda av beiskleika. Skeinkjast svalligt. Fimtu stjörnuna fyri rímilliga prís.
Kostnaður: Kr. 221,50 (3 L = 4 fløskur)
Skoðsmál: ★★★★★

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