

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Vín við papillottum

Í 1962 helt ein danskur hárskeri, Niels Christian Jørgensen seg hava uppfunnið eitt nýtt elektrískt tól, ið kundi avlosa hesar krúllpinnarnar – papillottirnar - ið konufólk um allan heim higartil høvdu brúkt at fáa sær purlur í hárið. Niels Christian hevði hugskotið, men ikki førleikan og dirvið sjálvur at seta purlu-tólið í framleiðslu. Hann fekk so í 1963 samband við íverksetaran Arne Bybjerg Pedersen, ið hevði royndir við at fara undir stórar verkætlanir. Teir brúktu 1 ár og 200.000 dollarar, so var tólið klárt: Carmen Curlers! Eitt danskt útflutningsævintýr byrjaði.

Fleiri túsund arbeiðspláss vóru skapað í sælenska býnum Kalundborg. Mótin dikteraði purlur og konufólk um allan heim vildu hava fingrarnar í hetta effektiva gandatól. Fyrirtekan var í 1969 seld amerikansku kosmetik-fyrirtekuni, Clairol fyri risaupphædd. Tíverri vendi hármótin í hálvfjerðsunum. Nú skuldi hárið vera slætt. Og Carmen Curlers mátti gevast við virkseminum fyrst í áttati-árunum. Í 2009 siga viðurkendir frisør-stjornur sum Gun-Britt og tónleika-stjornur sum Madonna, at nú skal hárið aftur vera purlut...

Carmen er eisini navnið á elsta vínhus (1850) í suðuramerikanska landinum Kili. Fólk ið á Viña Carmen hevdur altíð verið progressivt, - nýhugsandi og framtakssinnað. Seinast var í 1994, tá ið tey á fyrsta sinni fóru at marknaðarføra nýggja kilenska "stjornuskotið": drúvan Carménère.

Ikki so, Carménère er á ongan hátt nøkur nýggj drúva. Mest kend hevur hon ivaleyst verið millum tær 6 upprunaligu Bordeaux-drúvurnar: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Petit Verdot og so Carménère. Í Bordeaux hvarv hon sum bland-drúva, men í Kili reistist hon seg fyrri 15 árum síðani í undurfullum solo-sangi sum nýkrýnd prinsessa av Suðuramerika. Carmen hevur altíð borgað fyrri hitt góða keypið. Her fæst nógur fyrri peningin. Heiðurlig góðska, har stílin er eyðkendur við bæði kraft, sprell, javnvág og ríkiliga av sólþúnaðari frukt. Var vín frá Carmen ein frisura, so var talan um flagsandi langt bylgjut hár...



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



Carmen, Valle del Rapel, Merlot 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili
Ummæli: Glógvandi rubinreyður litur. Klassiskur og elegantur Merlot-angi. Blomma, bromber og kaffi. Rættiliga kraftmikil smakur, har fruktin er í hásæti. Tó bragdar eisini við spennandi tónum av se-drivíði, kamferkistu og myrkari sjokolátu. Frálík javnvág. Lek-kurt livandi vín. Sera gott keyp.
Kostnaður: Kr. 76,50
Skoðsmál: ★★★★★☆



Carmen, Valle del Rapel, Carménère 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili
Ummæli: Lekkurt hár! Simpulthen. Reyðvín við Hollywood-hári! Djúpur rubinreyður litur. Ørandi samansettur angi av myrkum berum, alskyns frískum viðasløgum og floralum stevum. Smakur við meðal fyllu, men super-elegant og framúr javnvág. Sansagøgnini hjá mær blivu fullkomiliga onduleraði av hesum víni. Telist millum bestu keyp í Rúsunum. Ein góður ribeye-oksabúffur afturvið!
Kostnaður: Kr. 74,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Carmen, Valle del Maipo, Cabernet Sauvignon 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili
Ummæli: Tættur kirsuberjareyður litur. Kraftmikil angi av sólber og myrkari sjokolátu. Smakur rættiliga tættur við sólber í hásæti. Ikki so samansett, men upp í leypum av sunnari frukt. Frálík javnvág.
Kostnaður: Kr. 74,00
Skoðsmál: ★★★★★☆



Monasterio de Santa Ana, DO Jumilla, Monastrell 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Spania
Ummæli: Tættur kirsuberjareyður litur. Heitur og kryddaður angi við brá av myrkari berfrukt, pípu-tubbakki og kaneli. Rættiliga nógur smakur av fatlagring á eiki-føtum. Á markinum eftir mínum tykki, men onkursvegna megnar kraftmikla Monastrell-drúvan kortini at renna saman við hesi træ-sós. Absolut dygdur, ið serliga koma til sín rætt afturvið góðum væl kryddaðum grýturætti og eplamorli afturvið. Minst til fríska persillu!
Kostnaður: Kr. 77,00
Skoðsmál: ★★★★★☆