

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com



Hálvflöskur, ið eru fult so góðar

Millum nýggju sløgini, ið Rúsan hevur fingið á hillarnar í ár eru hvítvín og reyðvín frá sisilianska Montalto. Ikki so, Montalto kenna vit frá 3 L-posunum.

Men nú sleppa vit so at royna Montalto á glasflösku. Minsann á hálvflösku, ið eins og posavínið kann vera ivasamur innpakningur. Tað snýr seg í stuttum um hvussu vínið heldur sær.

So lítil nøgd av víni vil oksidera væl skjótari enn ein heilflöska, fyri ikki at nevna eina Magnum (1,5 L). Tað vil altíð vera størri fragd at drekka vín frá størri flöskum. Tær búnaðar einfalt meira elegant. Tað er ein spurningur um fysik og kemi.

Well, hálvflöskurnar frá Montalto skula bara iki goymast. Tær eru klárar at drekka beinanvegin og skilagóða stál-skrúvilokið ger tað eisini ómakaleysari. Og vínið feilar einki. Pengarnar vert eftir mínum tykki. Serliga reyðvínið er spennandi. Tað er ikki á hvørjum degi, at sansagøgnini sleppa at royna Nero d'Avola, hóast drúvan er heilt vanlig á Sikiloy.

"Hin svarta" frá Avola, ið er heiti á bygd har suðuri á Sisiliu. Nero d'Avola kenna vit eisini frá sisilianska heitvínið Marsala. Tað er at fegnast um fjølbroytni av drúvuselgum og vónandi fara vit at síggja enn meira til allar tær spennandi lokalu drúvurnar, ið eru varðveittar í Italia.



Montalto, IGT Sicilia, Cataratto-Chardonnay 2006

Uppruni: Turt hvítvín úr Italia
Ummæli: Gyltur gulur litur. Innbjóðandi angi av búnaðari frukt sum ferska og papaya og so eitt twist av sitrón. Rættiliga kraftmikil og harmoniskur smakkur, ið ikki kann ákærast fyri at vera samansettur. Men sanniliga eru dygdir av leskiligari mjúkari frukt og so til ein rímligan prís og mátahaldnari nøgd.

Kostnaður: Kr. 39,00 (hálvflöska=0,375 L)

Skoðsmál: ★★★★★



Santa Alicia, Maipo Valley, Chardonnay 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Kili
Ummæli: Glógvandi gulur litur. Kraftmikil fruktangi. Pera, melón, hunang og okkurt nøtakent. Á markinum til tað vulgera, men tíbetur røttu megin mark. Smakkurin hevur góða fyllu. Fruktkendur, bleytur og ikki sørt tropiskur. Ikki so samansett hvítvín og nakað tungt, men javnvágin er á leið. Leskiligt vín til ein rímligan prís. Hóskar væl til laksa-frikadellur við dild.

Kostnaður: Kr. 65,50

Skoðsmál: ★★★★★



Montalto, IGT Sicilia, Nero d'Avola-Merlot

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia
Ummæli: Kirsbersvartur litur. Rættiliga spennandi angi við myrkari berfrukt frá Merlot-drúvuni og so hetta garrvilla animalska frá Nero d'Avola-drúvuni. Smakkurin somuleiðis harmoniskur og væl skrúvaður saman. Lekkur myrk frukt og so samansettir tónar av fleski, leðri og og svørtum pipari. Frálíkt óprætentiøst vín til ein pastarætt. Fýra stórar!

Kostnaður: Kr. 40,00 (hálvflöska=0,375 L)

Skoðsmál: ★★★★★



Santa Alicia, Maipo Valley, Cabernet Sauvignon 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili
Ummæli: Kirsbersvartur litur. Tað kann lukkast við hálvtrýss kilometra frástøðu, at her er talan um kilenska Cabernet Sauvignon. Hesi eyðkendi sterki tónin av grønum urtum stingur í nasagluggarnar. Sólber-tónin eyðmerkir síðani angan. Smakkurin er eisini sermerktur við kilenska »trupulleikanum«: grønar urtir í Cabernet Sauvignon. Annars eru talan um bleytar bertónar, so sum sólber, bláber, blömmu og eitt dism av sjokolátu. Nakað leiðiligt reyðvín.

Kostnaður: Kr. 65,50

Skoðsmál: ★★★★★

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