



Nýtt og vilt ella gott gamalt

Øll vín-øki í gamla Evropa hava sínar heilt serligu siðir at gera vín. Tað er oftast aldargomul mentan, ið er eyðkend við at svara til teir móguleikar, ið vóru á staðnum og so líðandi eru runnir saman við lokalu matmentanina, at alt tilsamans røkkur hægri eind.

Viðhvørt stinga vín-úrsmælingar so út í korti av nýggjum. Tað er ikki altíð at líka væl hepnast og oftani koma tveir "skúlar" burturúr, har annar leggur seg eftir tí nýggja, villa og spennandi, meðan hin stendur fast og verjir borg.

Reyðvíns-sløgini í dag, Barbera úr ítalska Piemonte og Montecastro úr spanska Ribera del Duero eru tvey góð dømi um hetta fyrbrigdi.

Kanska fyri 10-15 árum síðani fóru stórri tal av bóndum í hesum økja at royna nýggjar leiðir í vingerð. Ávísir altjóða vín-ummælirar vóru farnir at geva einstøkum bóndum á hesum leiðum serliga góð skoðsmál. Tað vóru millum annað hesar ungu leyvurnar, ið vóru farnar at gera serliga sterkt og kraftmikið vín. Yvribúnaðar drúvur við sætleika og kraft og harða parfumeraða fatlagring á nýggjum eikfötum. Og alkoholprosentir, ið vóru um tey 15 ella hægri. Ógvuslig konsentreraði vín uppá nógvar mátar. Og dýr at framleiða. Men tá ið slík vín fáa høg ratings í altjóða ritum, fylgir marknaðurin oftani við. Ein eftirspurningur tekur seg fram eftir hesum kraftvíninum og fleiri bóndir fara at framleiða eftir hesum leisti.

Tað er eingin loyna, at mín smakkur ikki er so samdur við hesum nýggja. Vantandi fruktsýra, yvribúgvinn frukt, hørð fatlagring og samanumtikið vánalig javnvág er tað sum oftani eyðkennir nýggja skúlan. Tó so, undantøk finnast. Og eg haldi at spanska Montecastro er á heilt góðari leið. Men ikki heilt í topp. Har átti at verið skrúvað niður fyri fatlagringini. 17 mánaðir á nýggjum fronskum, amerikanskum og eystur-evropeiskum eikfötum er meira

enn hvat hetta vínið kann bera.

Ítalska Maglietta er tó fullkomiliga Old-school Barbera. Tað finnast eisini vulgert hart fatlagraðar Barberur, men tað gerst bara ov nógv eftir mínum tykki. Fríska frukt við broddi og í javnvág, tað er toppvín!



Uppruni: Turt reyðvín úr Spania

Ummæli: Kolasvart marglætisvín. Sterkur samansettur angi av myrkari berfrukt, flesk, pipari og kaneltónar frá nakað harðari fatlagring. Smakkurin kennist tjúkkur, ógvusligur og nakað ov sýrubleytur. Her eru mjúk sólbugvin bromber og samansett krydd í álmanak-kavis. Her eruttan iva talan um fyrstafloks vín uppá nógvar mátar, men harða fatlagringin, "vantandi luft í tónamyndini" og høgi prísurin tekur sættu stjörnuna. Annars frálíkt vín, ið hóskar sera væl til sunnudags-oksaháryggin.

Kostnaður: Kr. 231,50

Skoðsmál: ★★★★★★

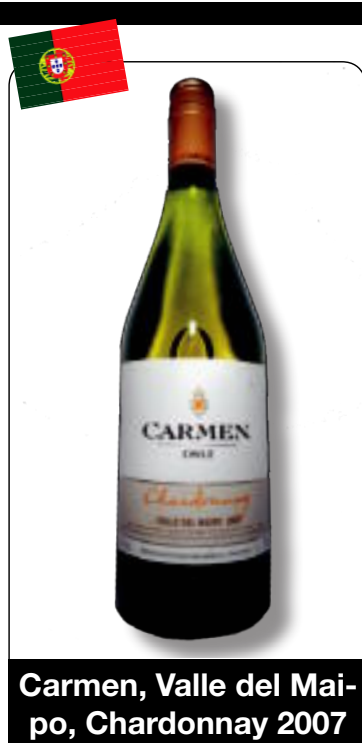


Uppruni: Turt reyðvín úr Italia

Ummæli: Glógvandi lillasvartur litur. Angin er klassisk Barbera. Djúp bláber, villar blákollur og hvassur asfaltbroddur. Sera lekkurt reyðvín, ið bæði er dansandi elegant, spennandi samansett og so samstundis chok-fult av myrkari frukt, frískari sýru og reinsandi beiskan brodd. Leskilig kirsuber-frukt við sætleika og beiskleika. Framúr ítalskt reyðvín til ein óvanliga rímiligan prís.

Kostnaður: Kr. 79,00

Skoðsmál: ★★★★★★



Uppruni: Turt hvítvín úr Kili

Ummæli: Glógvandi gulur litur. Spenandi mineralskur angi við brá av frískligum lime og grapefrukt og so meira tungar tónar av fersku og ananas. Smakkurin harmoniskur, har skilagóða fatlagrings-handverkið kemur undan kavi sum samansettir tónar av karamell og smør. Sera gott vín til ein sera rímiligan prís.

Kostnaður: Kr. 74,00

Skoðsmál: ★★★★★★



Uppruni: Turt hvítvín úr Suðurafrika

Ummæli: Bleikur gulgrønur litur. Frískur angi av grønnum súreplum, nýslignum grasi og so eisini ein undirtóni av tropiskari frukt. Eyðkend suðurafrikansk Sauvignon Blanc, ið bæði hevur yndi og kraftmikla leskiliga frukt. Líkatil og frískligtuttan so nógv dikkedar.

Kostnaður: Kr. 78,00

Skoðsmál: ★★★★★★

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