



Italskt reyðvín við X-faktor

Barbera var upprunaliga nakað einföld drúva, ið var lítið uppá seg. Vit finna hana fyrst og fremst í Piemonte har norðuri í Italia. Upp í leypar av frukt og sýru, vakur lillasvartur litur, men ongan samansettan bygnað. Men seinnu árin er henda drúvan farin at gera um seg við lága heystarúrtøku og fínari fatlagring. Hennara X-faktor er uppdagaður og nú er Barbera "send til Hollywood" sum ein nýkosin stjærna.

Í seinastu viku ummælti eg eina Barbera d'Asti og í dag hevur hon so eftirnavnið Alba. Hvør er munurin? Well, talan er um tvey ymisk laggildis-vínøki. Tað er vanligt at halda, at Asti-barbera er meira feminim og elegant meðan Alba-barbera hevur meira kraftmiklan bygnað og er maskulin. So er tað "smag og behag", hvat einum dámar. Sjálvur eri eg stórus Barbera-fjeppari og haldi at Barbera d'Alba frá Marchesi di Barolo hepnast framúr eins og Barbera d'Asti frá Maglietta í seinastu viku.

Fatlagring á eik-føtum gevur javnvág til Barbera-vín, ið vanliga inniheldur høga fruktsýru, men lága garvasýru. Hvassa fruktsýran verður rundað og samstundis fær vínið ein hóskandi beiskan brodd frá garvasýruni frá eik-viðinum. Ein betri bygnað.

Roynd Barbera afturvið stoktari dunnu! Tá rennur saman til hægri eind.

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



Torre Mayor, DO Utiel-Requena, Blanco 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Spania
Ummæli: Gyltur gulur litur. Einfaldur, men rímiliga kraftmikil angi av ovbúnaðari frukt. Smakkurin fullkomiliga ófarligur. Líkafram gummibomskend frukt, bleyt sýra og geispandi leiðiligt. Rímiligur prísur.

Kostnaður: Kr. 67,00

Skoðsmál: ★★★★★



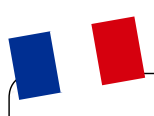
Torre Mayor, DO Utiel-Requena, Tinto 2001

Uppruni: Turt reyðvín úr Spania

Ummæli: Kirsuberreyður litur. Angin er merktur av myrkari berfrukt og hóvsamari eiklagring. Bleytur og mjúkur smakkar av bromberum og nýggjum leðri frá fat-lagringini. Fruktin er heilt góð og somuleiðis fat-áriníð, men her vantar eisini ein rættur ryggur, - ein broddur, ið stramar upp. Vínið hongur nakað. Men prísurin er rímiligur.

Kostnaður: Kr. 67,00

Skoðsmál: ★★★★★



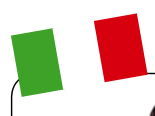
Château de Valcombe, AOC Costières de Nîmes, Syrah-Grenache 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi

Ummæli: Glógvandi kirsubersvartur litur. Lættur og berfruktkendur angi í nasunum frá Grenache og við klassiskum pipar/kjót-undirspæli frá Syrah. Lættur, sevjumikil og mjúkur smakkur við meðal fyllu. Reyða berfruktin er í hásæti, men myrkir maskulinir undirtónar geva seg eisini til kennar við pipar og flesk. Elegant, mineralskt og fittliga samansett vín har ein olivin/lakress-broddur javnvigar í eftirsmakkinum.

Kostnaður: Kr. 77,00

Skoðsmál: ★★★★★



Marchesi di Barolo, DOC Barbera d'Alba 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia

Ummæli: Vakur kirsuberreyður litur við lilla dæmi. Samansetti angin bragdar við tónum frá bromberum, bláberum og kirsuberum. Eitt undirspæl av kamfer og violum fær hetta vínið á flog. Smakkurin klassiskt Barbera. Neyvur, reinur og kraftmikil fruktsmakkur við leikandi mineralskum tónum. Strangur og elegantur stíllur, ið hóskar væl til dunnu, kálvakjót og kanska ein spennandi risotto.

Kostnaður: Kr. 97,50

Skoðsmál: ★★★★★