

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Fínar franskar og ítalskar fløskur

Eina dýra og eina bílga flösku frá tveimur af fremstu vín-
ækjum í heiminum!

Franska Bordeaux og ítalska Toscana.

Ja, Vínummælið hættar sær veruliga inn í leyvuhellið hesuferð at siga nokkur orð um hesi nógv umrøddu, elskaðu, tilbiðjaðu og samstundis eisini útskeldaði og næstan hataði sløgini. Hataði, av tí tey eru so dýr og so lætt kunna vónsvíkja.

Bordeaux og Brunello eru í eygum hjá mongum snobbvín av ringastu skuffu. Stundum gandar vínið ein fullkomiliga og fær alt annað vín at kennast óviðkomandi. Aðrar tíðir skufar hetta arrogant dýra vínið so andstyggiliga, at nevarnir koma á lofti.

Øll sum drekka vín, hava eina meining um Bordeaux og Brunello. Tað eru tey, sum halda tað vera tunt, súrt, og alt ov dýrt – tað reina snobbvín! Onnur prísar vínið fyri javnvág, margfeldi, lagings-førleika og at hóska seg væl afturvið mati. Eitt er vist, tað krevur serliga vitan at stýra millum og rundanum dýru Bordeaux/Brunello-vónbrotini. Tey eru ómetaliga árgangs-viðkvom.

Tað sæst í dýra útgávuunum í dag.

Í 2002 regnaði alt burtur í Bordeaux. Undan kom vatnat vín við vánaliogari javnvág.

Í 2003 stokti sólin alla fruktina í Toscana og tískil er nógv Brunello frá hesum árgangi yvirbúgvíð, oksiderað og longu farið at hokna.

Tá hepnast bílgaru sløgini betri. Árgangirnir eru betri og so eru hesi slottini eisini kend fyri at duga at skilja sundur vánaligt drúvutilfar í avbjóðandi árgangum. Tað er sjáldan at Château Les Traverses og Argiano detta ímillum.



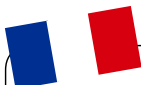
Château Les Traverses, AOC Médoc, La Franque 2005

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi

Ummæli: Djúpur klassiskur rubinreyður litur. Stórir Bordeaux-angi. Nakað afturlatin enn, men her eru fyrstafloks fruktdygdir í góðari javnvág við tónum av sedrisviði frá skynsamari fatlagring. Og so hesin eyðkendi argandi angin av nýspískaðum blýanti. Smakkurin er turrur sum Bordeaux eigur at vera. Granvaksnar tanninir (garvasýra), ið gera vínið hóskandi til gott oksakjót.

Kostnaður: Kr. 116,50

Skoðsmál: ★★★★★★



Château Franc-Mayne, AOC Saint-Émilion Grand Cru, Les Cèdres de Franc-Mayne 2002

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi

Ummæli: Rubinreyður litur. Angin er aristokratiskur av cassis, enskt lakres og furunálir, sum vit kenna hann frá Saint-Émilion, men í hesum vánaligi 2002-árgangi hongur ikki alt so væl saman kortini. Angin stökkur av viðhvørt. Sera lekkurt og samansett vín tó, men viðhvørt hómast innanhólað frukt. Í hesum flokki høvdu vit væntað meira støðuga frukt. 2003 og ikki minst 2005 er væl betri.

Kostnaður: Kr. 174,50

Skoðsmál: ★★★★★★



Argiano, IGT Toscana, NC 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia

Ummæli: Djúpur, tættur kirsuberjasvartur litur. Angin at byrja við nakað afturlatin, men hellið um hálfan tíma, so spíkir fram lekkur frukt við tónum av kirsuberi, sólberi og bromberi. Smakkurin sera kraftmikil og samansettur við sólþúnaðari blommu, sjokolátu og vanilju. Góður tanninbroddur, ið reinsar góman væl afturvið mati. Væleydnað og modernað ítalskt reyðvín.

Kostnaður: Kr. 116,50

Skoðsmál: ★★★★★★



La Colombina, D.O.C.G. Brunello di Montalcino 2003

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia

Ummæli: Djúpur kirsuberreyður litur, longu við tigulsteinsbrúnum kanti. Sera samansettur angi av kirsuber, violum, kaffi og kamfer. Smakkurin er góður, men nakað yvirbúgvín og troyttur eins og súltaði kirsuber. Tað er "heiti" árgangurin í Toscana, ið eigur æruna av hesum. Ikki nokkur stór Brunello, ið vanligast telist millum heimsins bestu. Bíða eftir 2004-árganginum, ið er super. Og ja, Brunello er hundadýrt.

Kostnaður: Kr. 252,50

Skoðsmál: ★★★★★★

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