



Øl og snaps

Í fjør ummælti eg fleiri nýggjar føroyskar bjór á marknaðin og undan ólavssøku setti eg snapsin í brennidepilin.

Síðan tá er ein nýggjur snapsur komin á marknaðin. Sokallaða Lívsins Vatn, frá teimum báðum Erlingi Eidesgaard og Mortani Mols Mortensen. Framleitt og destillerað á Bornholm í Danmark, men eftir føroyskari uppskrift og eftir øllum at døma við innihaldi av føroyskari urt. Stíllurin er upplýstur at vera eftir aldargamla norðurlenska akvavitt-siðinum.

Í fjør komu fyra nýggjar bjór frá bryggjarið í Klaksvík. Sonevnda Sct. Brigid-røðin í samband við 120 ára hátíðarhaldið hjá Føroya Bjór. Hesar fyra damurnar vóru rættiliga ymiskar og vóru rættiligt nýbrot innan føroyska bryggisøgu. Yvirgeraða ale-slagið varð fyrri fyrstu ferð av álvara tulkað eftir føroyskum leisti og grundsjónarmiðunum hjá Anniku Waag.

Í vikuni kom so ein nýggjur drongur í flokkin. Hann eitur Tór! Tað er nýggj bjór, ið Føroya Bjór bryggjar í samband við at Tórshavnar Kommuna í ár gerst 100 ár. Sera sjáldsama etikettan hevur hin dugnaligi og ikki minst kreativi Ole Wich skapað. Eitt sterkt útrykk og við sniði, sum fær ein at hugsa um tibetanska snjóleyvu-flaggið.

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



Lívsins Vatn,
38 % abv.

Uppruni: Akvavitt úr Danmark (føroysk uppskrift)

Ummæli: Angin hevur klassiska norðurlenska kumman-tónan. Í miðal-dosis. Ein annar, men lættari grundtóni er meira urta- og fruktkendur og kundi kanska verið hvønn. Men eisini eru floralir tónar av hvítum blómum og ein feril av appilsinflusi. Smakkurin er sera rundur, ikki so samansettur og nakað alkohol-mildur. Eg vildi næstan sagt ein feminimur snapsur. Og tað er ikki illa meint. Men hann er kanska ov bleitur og lættrennandi. Í hvussu so er til snykta føroyska matin, ið eftir mínum tykki, krevur væl størri brodd og væl hægri alkohol-innihald at reinsa góman. Smakkurin hevur tó ein heilt góðan lakress-eftirsmakk. Eg kann upplýsa at Lívsins Vatn er notið við stovutemperatur og í klænvaksnum eau-de-vie glasi. Tríggjar stórar!

Kostnaður: Kr. 247,50 (70 cl)

Skoðsmál: ★★★★★



Tór, undirgerað lager,
4,6 % abv.

Uppruni: Øl úr Føroyum

Ummæli: Vakur koparreyður litur við rættiliga rúgvusmiklum froða. Angin er fyrst og fremst merktur av malt- og ger-tónum. Humlan er sett nakað til viks. Men malt-spælið er rættiliga spennandi og livandi. Samansettir tónar av malti, appilsinflusi, koriandur og myrkum sukri. Meðalstór fylla í smakkinum. Bjórin kennist rund og mjúk í gómanum. Smakkurin er lætt kryddaður við malttónum í hásæti. Her er ikki so nógvur kantur ella broddur, ið floral beiska humlan vanliga borgar fyri. Men føroyingar ræðast eftir øllum at døma enn humluna, ið væl dámda amerikanska bryggi-rákið í útlandum annars stendur fyri. Men sanniliga er Tór ein góð bjór. Hóskar bæði til gott smyrjibreyð við føroyskum viðskera og eisini sum leskiligur hugnadrykkur. Tór hevur eitt sindur meira fyllu enn vanliga pilsnara-slagið, so tí vilja vit við hesum drekka minni og njóta meira. Fýra stórar!

Kostnaður: ókendur

Skoðsmál: ★★★★★