



Bíligar bløðrur

Góðveðrið fær okkum út at sita og njóta sólina. Í garðinum, á terrassuni, í grasinum. Tá kann tað viðhvørt vera leskiligt við onkrum froðandi, onkrum dárandi, onkrum svalgum og kanska lætt sætligum.

Bløðurnar í dag eru í bíligara endanum, men ikki so, onkur skarar framúr. Spanska cava-vínið er turt, men sera elegant og hóskar sera væl afturvið góðum sjógæti.

Spanska Baccarosa er regulert "damuvín", ið ein ikki fer skeivur við. Har er okkurt í sum tiltalar vakra kynið. Absolut ikki álvarsvín, men skal lívið altíð vera so tungt og álvarsligt? Viðhvørt er sjarmerandi og fjácut vín tað rætta.

Søtligu bløðurnar hava so eisini tann fyrimunin - um tað hevur týðning - at alkoholprosentíð er nakað lægri enn vanligt, - 6-7 prosent.

Eg havi áður skrivað um at vit her heima ræðast humluna í øli. Uha, ølin má endiliga ikki vera beisk! Eg havi eisini varhuga av, at nógvar ræðast sýruna í víni. Uha, er vínið ikki eitt sindur súrt? Vín skal hava ein súrleika! Mannalikamið hevur 5 smakksansir og hví skalt alt druknast í tað søtliga. Sýra frískar upp, strammar upp, gevur lív, gevur sprell. Og so er sýran altavgerandi, tá ið vit njóta vín afturvið mati.

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



Marques de Monistrol, Selección Especial, Reserva Brut

Uppruni: Brúsandi turt hvítvín úr Spania
Ummæli: Glógvandi gulgrønur litur. Rættiliga áloypandi og frískligur froði. Sera dárandi og samansettur angi av súrepli, peru, litchi-frukt og ein feril av hveiti-deiggj og hav-lot. Frísk og mineralsk frukt. Smakkurin turrur og stálsettur sum cava eigur at vera, men sanniliga er fruktin leskandi. Drúvurnar eru Macabeo, Xarello og Parellada. Sera góð og spennandi cava til ein sera rímiligan prís. Urtadampaðir føroyskir kræklingar høvdu trivist væl við hesum selskapi.
Kostnaður: Kr. 70,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Zonin, Baccorosa Spumante Dolce

Uppruni: Brúsandi søtt rósuvin úr Italia
Ummæli: Ljósus granatreyður litur. Øgiligur litur, øgiligur froði og øgiligur angi. Luktur sum ein fronsk, so segði hann. Sterkt muscat-parfumerað. Tutti-frutti fyri allar pengarnar. Flótandi candyfloss. Sætur og saftkendur smakkur. Lættrennandi, sera lættrennandi. Skonkt ísakalt ein heitan góðveðursdag á terrassuni, saman við unnustuni, so OK. Fjórðu stjörnuna fær Baccorosa fyri evnini at dára konufólkini.
Kostnaður: Kr. 84,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Scanavino, Moscato Spumante Dolce

Uppruni: Brúsandi søtt hvítvín úr Italia
Ummæli: Tættur gulur litur. Lættur sápukendur angi. Smakkurin søtligur og vulgert syntetiskur. So at siga ikki drekkandi. Moscato Spumante kann vera sonn fragd at njóta, men í hesum føri er hepnast óalmindiliga illa.
Kostnaður: Kr. 65,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Blue Nun, QmP Eiswein Riesling 2005

Uppruni: Søtt hvítvín úr Týsklandi
Ummæli: Djúpur ravgyltur litur. Sera samansettur angi av turkaðum fruktum. Fikur, abrikos, rosindir, dadlur og sviskur. Og so eitt brá av karamell og nøtum. Smakkurin fylgir rættiliga væl spennandi anganum, men men, so kemur eitt stórt men, ísvínið er fullkomiliga flatt! Eingin sýra, einki sprell. Bara klustrutur søtleiki. Sera vánalig javnvág, ið ikki eigur at eyðkenna dyrt Eiswein. Og vínið er enn blaðungt. Harmiligt.
Kostnaður: Kr. 207,50
Skoðsmál: ★★★★★★