



Kynstrið at drekka Barolo

So kom hon!

Tann fyrsta Barolo'in í Rúsdrekkasølu Landsins. Leingi hava vit bíðað at Nebbiolo-grundaða kongavínið úr Norður-Italia fór at síggjast á vín-hillunum í Føroyum.

Um hon, Mirafiore, í hesum føri ikki hevur hábærsligt kommunu- ella mark-eftirnavn, so bilar ikki. Hetta er eitt stig á leiðini.

Hví er Barolo so dýrt? Tað er sum í Bourgogne. Dýrt at framleiða og so er tað nógv eftirspurt. Barolo-flaskan í dag, kann rætt og slætt sigast at vera bílig. Seríøst Barolo sigst at kosta í minsta lagi kr. 200.

Hvat er so serligt við Barolo? Drúvan í Barolo er Nebbiolo. Fyri at vín kann rópast fyri Barolo skal tað lúka serligar treytir í DOCG-lóggávuni fyri Barolo og skal vera framleidd í serligum kommunum kring býin Alba í statinum Piemonte har norðuri í Italia.

Vínið hevur rættiliga ljósan lit og kann á nógvum mátar samanberast við franska Bourgogne, hóast drúvan har er Pinot Noir. Ljósan lit, tó við øgiligari kraft og samansettum tónum. Har Pinot Noir í nógvum færum er meira fruktkend og feminim, so er Nebbiolo-drúvan rá og manslig. Tað snýr seg ikki so nógv um einfalda fríka frukt, men heldur um "terroir", hvat lokala jørðin og veðurlagið ger við endaliga vínið. Tú kanst ikki eftirgera Barolo nakra aðrastaðni í heiminum.

Siðbundið Barolo skal búnast leingi. Vínið er á tremur við garvasýru (tannin), ið varliga skal bloytast. Gjarna 8-10 ár eftir at tað er komið á handilshillarnar. Og tá hevur tað vanliga verið á goymslu í minsta lagi 3 ár frammanundan á staðnum.

Gandið í Barolo snýr seg um subtilar tónar av rósum og tjøru. Ein symfoni við skiftandi satsum, viðhvørt kennist vínið 'skjótt og sprellivandi' og so

knappliga meira 'langrøkið og argandi'. Vínið er ein sjónleikur av andsøgnum. Ljósar, diddular tónar av rósum og so knappliga ein maskulinur roykur av tjøru.

Gandið í Barolo kemur tó ikki eftir einum degi. Tvørturímóti er ungt Barolo eyðkent við at vera sera afturlatið og kann næstan bara vónsvíkja novicuna. Tað liggur í dvala. Men tað ber til at vekja.

Allarbest er tó at bíða. Legg fløskuna í kjallarinum at búnast við 10-12 hitastigum og gloym so alt næstu 10 árin. Tað kann vera torført, nú Barolo júst er komið til Føroya. So er uppskriftin at stoyta vínið á karaflu einar 5-6 tímar og stilla svalligt stað, gjarna 16-18 stig. Tá ið luft sleppur til á henda hátt, so letur Barolo-vínið seg spakuliga úr og eitt lot av 'guddommiligheitini' verður

í úrtíð unt vinnjótaranum. Men tað verður ongantíð tað sama sum at goyma nógv ár í kjallarinum. Tað er sum við turrum kjøti. At stoyta á karaflu, svarar til skerpikjøt, ið er bráðturkað. Og minst til: Barolo krevur STÓR gløs!

Sum eg havi sagt áður: turt sjerri eigur ongan góðan í Føroyum!

Men nú er komið sera upplagt høvi at skeinkja

sær eina kalda Fino. Sushi-barr (Etika) er latin upp í høvuðsstaðnum og er tað nakað sum Fino-sjerri hóskar væl til, so er tað sushi og sashimi. Kanska enntá vínbarrin í Etika fer at finna uppá at hava Fino ella Manzanilla í automatini...



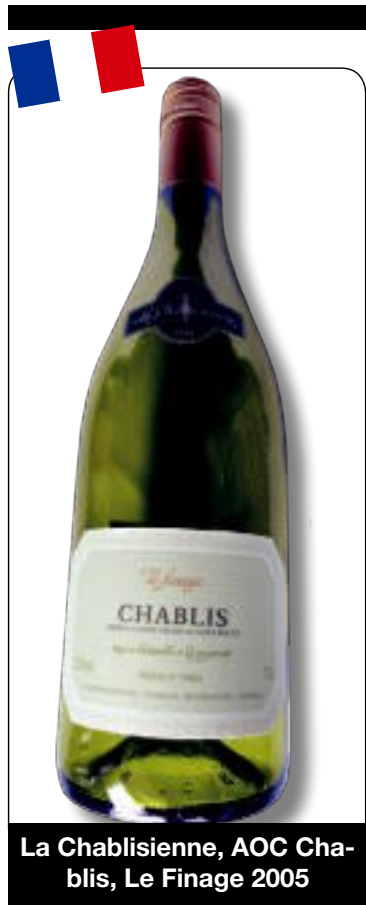
Tio Pepe, DO Jerez, Palomino Fino

Uppruni: Turt heitvín úr Spania (sjerri)

Ummæli: Glógvandi kornugulur litur. Frískligur, elegantur og samansettur angi av grønnari steinfukt, sjórok, blaðungt Islay Malt og so sjálvsagt Flor (deiggj-kent). Smakkurin hevur góða fyllu við mineralskum og søltum sitrustónum. Skróvturt og sofistikerað. Tio Pepe frá Gonzales Byass telist millum fremstu Finos. Skal drekkast so ungt sum gjørligt. Palomino er navnið á drúvuni. Umframt tapas hóskar Fino væl til sushi.

Kostnaður: Kr. 70,50 (37,5 cL)

Skoðsmál: ★★★★★★



La Chablisienne, AOC Chablis, Le Finage 2005

Uppruni: Turt hvítvín úr Fraklandi (Bourgogne)

Ummæli: Glógvandi grøngulur litur. Háabærsliga elegantur, yndisliga lættur og samansettur angi av grønnari steinfukt, grasi, mineralum og skeljadjórum. Sum hitt vakrasta gentukórið ein summardag. Dárandi leskiligur smakkur av Granny Smith-súreplum, melón og agurk. Turr, fín, broyskin og sprellivandi Chablis, tá ið hon er allarbest. Framúr javnvág og reinsandi sýra. Drúvan er Chardonnay, og kemur hon eftir mínum tykki allarbest best til sín rætt á hesum leiðum. Hóskar til skeljadjór og fínan hvítan fisk.

Kostnaður: Kr. 131,00

Skoðsmál: ★★★★★★



Fin del Mundo, Patagonia, Pinot Noir 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Argentina

Ummæli: Døkkur purpur-litur. Sera innbjóðandi angi við tónum av reyðum og myrkum berfruktum. Miðal fylla og sjarmerandi smikursøtur smakkur. Okkurt heit og smávegis kryddað kennist eisini. Sprellivandi Pinot Noir, ið sera sjáldan eydnast væl uttanfyri Bourgogne. Her hepnast sera væl, enntá við persónligheit og til sera rímligan prís. Eitt kupp.

Kostnaður: Kr. 82,50

Skoðsmál: ★★★★★★



Mirafiore, DOCG Barolo 2004

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia

Ummæli: Ljósur og eyðkendur tigulsteinsreyður litur. Fyri at taka stutt samanum. Bæði angi og smakkur eru rættiliga afturlatin og tað kann ørkymla tann óroynda. Stoyt í eina karaflu og lat standa svalligt 5-6 tímar. Skonk í stór Barologløs, so kemur dárandi roykurin av rósum og tjøru. Ikki stúra, 2004 er sera góður Barolo-árgangur. Vínið skal bara sleppa at búnast. Mirafiore er ikki Barolo í heimsflokki, men svarar á góðari leið til prís.

Kostnaður: Kr. 185,00

Skoðsmál: ★★★★★★

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