

Jord, erfaring med mere!

Mens disse linier skrives, sidder nyhedsbrevets forfatter og nyder et glas veltempereret Côtes du Rhône-vin fra den fremragende årgang 2003. Smagen leder uvægerligt tankerne hen på den varmeste sommer i "mands minde" – en sommer, som for vinbranchen betød ekstremt modne druer overalt og en stor produktion. Dette vejrmæssige optimum har i høj grad bevirket, at mange af vore kunder – nye som eksisterende – har fået smag for vore smagfulde, franske vine. Og det ikke uden grund!

Egentlig kunne man hævde, at det netop i et år som 2003 er muligt for "gamle Europa" at vise de oversøiske lande, at man kan lave vin, som på de fleste områder langt overgår de oversøiske. Fordi Europa fik lige så meget sol og varme som de oversøiske lande normalt får – men tillagt de gode terroir-egenskaber [tær'orår] i Europa. Terroir betyder direkte oversat "jord" på fransk, men er ikke kun et udtryk for at vinen smager af jord (!), men fordi de gode egenskaber som meget af det europæiske vin har, blandt andet kommer fra jorden, hvori vinstokken er plantet.



Derudover betegnes terroir også som de forhold, som får vinens smagsnuancer og kvalitet til at gå op i en højere enhed. F.eks. er vinbondens mark- og kælderarbejde, baseret på et par tusind års erfaring, af allerhøjeste betydning for hvordan en vin vil klare sig på markedet. Et arbejde, som skiller fårene fra bukkene!

Den vin jeg netop nyder nu har det: Terroir'en – den europæiske klasse-smag, som vi heldigvis er mange der ikke kan leve uden!

Anmeldelse: Månedens vine!

Når foråret nærmer sig, mærker vi naturligt en øget interesse for de hvide vine, som netop på denne årstid er dejligt forfriskende og lette at nyde. Kort og godt et bedre alternativ til de "to kolde fra kassen". Et eller to glas på terrassen er næppe noget som kan vælte en inkarneret livsnyder!

Chateau de Bonhoste, Bordeaux Blanc Sec 2004: er den lette, lyse og friske hvidvin, som er lavet på de tørre druer Sauvignon Blanc og Semillon, justeret behageligt med den lidt sødlige Muscadelle-druer, som tilmed giver vinen et let Muscat-strej i eftersmag. Duften er

som en blomsterhave, med overvægt af hyldeblomst. Smagen er flot afbalanceret med god frugtsyre og et dejligt indtryk af modne bær. En flot vin til en absolut fair pris: **45,00 kr./fl.**

Cave Rochegude, Tradition, Côtes du Rhône 2003: er den noget kraftigere og mere fede vin, som passer godt til gode, kraftige forretter, fiskesupper mv. Den er produceret på ikke mindre end 4 druesorter: Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Marsanne og afspejler netop de mange lækre smagsnuancer, som karakteriserer disse druesorter. Ret afdæmpet duft, men med en flot, ganske fyldig smag, som hænger behageligt og længe i munden. Vinen er rigtig god lige nu til kun **50,00 kr./fl.**

Cave Rochegude, Blanc-de-blancs, Chardonnay: er igen kommet hjem efter "forsøget" med den op til nytåret 04/05. Den blev godkendt og giver nyderen en dejlig, meget frugtrig *mousserende* vin. Den er lavet på Chardonnay-druen, som giver en kraftig og lang eftersmag, efter at boblerne er forsvundet i munden. Vinen er et herligt alternativ de kendte Cremant-vine fra hhv. Alsace, Bourgogne og Bordeaux – bare billigere! Vinen har vi også i en lidt sødere udgave, demi-sec. Begge vine koster **62,00 kr./fl.**

Alle vine haves på lager!

Åbne vinsmagninger!

Vi fortsætter rækken af forårets **åbne vinsmagninger**, som afholdes i vinkælderen på Sønderborgvej 3J i Silkeborg. Den første sommer-rosé er valgt, men vi skulle gerne finde mindst én mere. Du kan være med i valget!

Smagningerne bliver afholdt på følgende dage:

Onsdag d. 20. april 2004 kl. 19.30 – ca. 22.30

Onsdag d. 11. maj 2004 kl. 19.30 – ca. 22.30

Har du nogle gode venner, som også interesserer sig for god vin, er du velkommen til at invitere dem med! Smagningen er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 2 dage forinden smagningen – på **4025 4475** eller send mail: info@cavalcade.dk og tilmeld dig/jer.

Bemærk, at evt. ændrede smage-datoer vil blive publiceret på forsiden på www.cavalcade.dk



Rosé'erne sniger sig ind på de fleste borde, når solen for alvor skinner!

Ædle dråber af olivenolie!

Olivenolie kan være en delikatesse. Simpelthen smage dejligt i sig selv: blødt som en sky og med en smuk frugtsmag – forfinet, frisk og i familie med den salige duft af nyslået græs. Ufedtet og flygtig som en plantesaft. Og så eventuelt med et pikant bid i eftersmagen.

En billig supermarkeds-olivenolie er strålende til stegning – men smagsmæssigt er der en verden til forskel op til de virkeligt ædle olier. De kan løfte en madret eller en salat til en helt anden klasse, og selv luksus-oilier koster kun få kroner pr. måltid. Men man må gå på opdagelse: Olivenolier kan være yderst forskellige, både i pris og i smagstype – ligesom vin!

Det handler kun om, hvordan olien smager – og hvad man selv bedst kan lide. Glem prisen, flaskens design og etikettens lovprisninger.

Oliens syrlighed skal være lav. Den er med til at give "bidet", den bitre eller lidt chilli-agtige skarphed i eftersmagen. Dette bid må dog gerne være pikant tydeligt i en kraftig olie, hvis man altså kan lide det og bruger olien i tilsvarende kraftig mad. Men ikke for dominerende – og slet ikke så meget, at man efterlades med en meget skarp eller halv-besk smag i munden.

Vælg kun jomfru-olivenolie (med tilnavnet Extra Vergine, Virgin eller Vierge). Det er mindstemålet for en ren, naturlig og ordentlig kvalitet.

Det er den olie der kommer fra den første og rent mekaniske presning af de friske oliven. Der må hverken bruges kemi eller opvarmning. Derfor er det også ligegyldigt, om der står koldpreset eller førstepresning på etiketten, for det er enhver jomfru-olie pr. definition.



Som ved vin, afgør klimaet, olivensorterne og fremstillingen smagen. De bedste olier fås ved at håndhøste oliverne over flere omgange, før de bliver for modne – men der går 6000 oliven til én liter, og en mand kan høst høste oliven til 10 liter olie på en dag. Derfor venter de fleste i stedet til oliverne er så modne, at de kan rystes ned i en presenning under træet på én gang. Det koster kun en femtedel, men så forsvinder også det meste af friskheden og intensiteten i smagen.

Det er forskelle i fremstillingen der gør, at noget jomfru-olie koster 50 kr. pr. liter og andet koster 300 kr. pr. liter. Men som nævnt er prisen ingen garanti. Supermarkeds-oilier er dog sjældent det store sus. Det er i specialbutikker, man skal søge. En fler-liters dunk til et

par hundrede fra en særlig god producent kan vise sig på højde med en halvliters-flaske til 90 kr. fra en anden producent.

Vores ALIS, jomfruolie er en af de virkelige kvalitetsolier fra Syditalien til **100 kr. for en dunk på 2 liter.**

Prøvekasser!

I efteråret 2003 lancerede vi prøvekasser, for at vore kunder på afstand kunne smage vore dejlige vine, hvis man af forskellige grunde ikke kunne deltage i en vinsmagning.

Verden ændrer sig, og det gør både vi og vort sortiment også!

Derfor lancerer vi nu en ny generation af prøvekasser og lægger disse ind på hjemmesiden, så de kan bestilles og leveres på vore almindelige vilkår.

Forårsoprydning!

Efter snart 3 års eksistens er det naturligt, at der opstår nogle få, mindre rester af vin, som aldersmæssigt snart skal drikkes. Vi har lavet en lille forårsoprydning og kan tilbyde følgende vine til nedsatte priser – så længe lager haves:

Chateau de Quartironi de Sars, St.-Chinian, 2000	62,50 50,00
Domaine La Garrigue, Rhône, 2000	50,00 45,00
Vieux Ch. Champs de Mars, Bordeaux, 1999	80,00 70,00

Videresendelse tilladt!

Synes du at dette nyhedsbrev var værd at læse? Så send det videre til nogle af dine gode venner, som også interesserer sig for god vin!

Husk, det er nemt for alle at abonnere på nyhedsbrevet. De skal blot gå ind på hjemmesiden www.cavalcade.dk og melde sig til.