

De lyse aftener...!

...står snart for døren, selvom der stadig ligger et lag sne udenfor og termometeret indtil videre har svært ved at komme op over frysepunkt.

Men kalenderen siger nu forår og de første forårstegn er da også begyndt at vise sig ved flere lyse timer. Snart begynder havefolket at gå i gang og pludselig er det rigtig forår med mulighed for at sidde udenfor.

Forårstid er for Cavalcade Vine også typisk **rosétid** og snart skal sommerens rosévine kåres af vore kunder. Vi har knapt fået alle rosé'erne hjem fra 2004, idet de ikke er aftappede endnu, men det vil snart finde sted.

Så glæd dig: også i år vil vi lancere nogle rosévine, der vil "tvinge" dig væk fra den fyldte trillebør, hen til havestolen, så du kan nyde de liflige dråber og glædes over livet!

Påskekassen!

Hører du til blandt dem, som bruger påsken til en tur i sommerhuset eller i campingvognen, lancerer vi nu **Påskekassen**, lige til at tage med i bagagerummet. Påskekassen indeholder 6 flasker bragende god vin, og består af:

- 2 fl. pikant, fyldig **hvidvin** 2003
- 2 fl. krydret, frugtrig **rødvin** 2003
- 2 fl. kraftig, rustik **rødvin** 2002

Påskepris: 285,00 kr./kasse ved afhentning i ugerne 11 og 12. (spar 21 kr.!)

Betragt Påskekassen som en prøvekasse, så du får smagt nogle af vore nye, gode vine!

Åbne vinsmagninger!

Vi fortsætter rækken af vinsmagninger med at prøvesmage nogle af de nye, hjemtagne vine i nye årgange – men vi smager selvfølgelig også vine fra vort sortiment!

Vi håber, at du har tid og lyst til at deltage i en af nedenstående vinsmagninger i vores hyggelige smagekælder:

onsdag d. 13. april 05 kl. 19.30 – ca. 22.30

torsdag d. 26. maj 05 kl. 19.30 – ca. 22.30

Kender 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.

Hverdag 2005 i Frankrig!

Fransk hjælp til landets vinbønder på 70 mill. €.

Den franske regering kommer nu de hårdest pressede franske vinbønder til hjælp. Regeringen har efter forhandlinger med de franske vinorganisationer, besluttet at bruge 70 mill. € (ca. 1/2 mia. kr.) i en krisepakke til vinbønderne. Pengene skal gå til tre hovedområder: Hjælp til vinbønder med økonomiske problemer, skridt til at nedbringe det store overskud af vin og endelig "midler til at sikre fremtiden". Det forventes dog, at størstedelen af pengene vil gå til de økonomisk hårdest ramte vinbønder.

Den franske regering vil også bede EU om hjælp til et braklægningsprogram for især Bordeaux, så vinbønder kan få penge for at rive vinstokkene op og dermed reducere produktionen i området. I Bordeaux er der kommet ansøgninger ind om at braklægge blot 200 ha., mens vinorganisationen i området mener, at der skal rives vinstokke op på mindst 10.000 ha. vinmarker. Så der er lang vej igen.

Nye vine på vej...!

Nogle af vore meget populære vine kommer fra den succesfulde familie Fournier på **Chateau de Bonhoste** i Bordeaux-området. Herfra får vi både den herlige hvidvin, den krydrede og velkomponerede rosévin samt den fornemme og prestigefyldte rødvin.

Alle vinene er snart hjemme i nye årgange, så du kan smage, at denne familie kan noget særligt med deres vinkunst! De laver konstant gode vine og vi har nu fornøjelsen at få tredje årgang hjem i samme høje kvalitet som de forrige. Heldigvis har vi kunnet holde priserne på samme niveau som tidligere år!



Hvidvinen 2004 i den karakteristiske grønne flaske med den grønne bølgede etiket er en éner. Den har en herlig duft af hyldeblomst, frisk og frugtrig smag og så med en dejlig og spændende afslutning indeholdende en snert af muskatnød! Vinen er sammensat af de 3 druesorter Sauvignon Blanc, Sémillon og Muscadelle, som netop giver nyderen en fin oplevelse af mange forskellige smagsnuancer. Vinen er velegnet både som aperitif og til lette forretter. **Kr. 45,00/fl.**

At man ligeledes kan sælge rosévin i vinterhalvåret, hører givetvis også til sjældenhederne i dansk

vinhandel. Det kan vi, fordi vi også her har en meget flot repræsentant for god, gedigen rosévin, der er lavet på den samme druesammensætning som producentens rødvine. Blot har rosévinen kun kort kontakt med de farvegivende drueskaller, så den forbliver lys og gennemsigtig.

Rosé'en 2004 er bare dejlig med flot rød og klar farve, fin bouquet af lette krydderier og moden frugt, samt en velkomponeret smag, der "hænger" længe og behageligt i munden. Det er en perfekt vin, som rigtig mange kunder værdsætter – ikke bare til terrassen, men også til god mad året rundt! **Kr. 45,00/fl.**

Begge vine fik 5 stjerner ud af 6 mulige for årgang 2003, så der er noget godt i vente!

Disse to vine samt flere nye vine er på lager lige efter påske 05.



Malolaktisk gæring?

Under dette lidt kryptiske navn gemmer der sig et af de største fremskridt indenfor vinverdenen – både i og udenfor Frankrig. Malolaktisk gæring består populært sagt i, at æblesyrer i ny vin omdannes til svagere mælkesyrer og metoden er særligt velegnet til vine med stort syreindhold, især rødvine i køligt klima. Derudover kan Malolaktisk gæring give ekstra smag og kompleksitet til både rødvín og hvidvin. Metoden foretages altid efter den alkoholiske gæring, og kaldes også "andengæringen".

Nogle druesorter synes bedre egnet til malolaktisk gæring end andre. Af de grønne druer er f.eks. Chardonnay normalt velegnet til processen, mens de fleste producenter af Riesling mv. bevidst undgår den, selvom disse druer har et højt syreindhold.

Virkningen af malolaktisk gæring på det totale syreindhold er ofte mest markant i de vine, der havde det højeste indhold af æblesyre før processen – dvs. i produkter fra særligt kolde vækstzoner. I nogle tilfælde kan producenten endda blive nødt til at tilsætte syre efter processen.

Men selv i varme områder, f.eks. i Côtes du Rhône og Languedoc anvendes metoden, for bla. at "afsyre" de unge vine, så de kan blive hurtigere drikke modne.

Flere af vore producenter anvender metoden, som kemisk og biologisk er fuldt forsvarlig og accepteret verden over. Bl.a. Cave de Vignerons Rohegude anvender malolaktisk gæring, hvilket her resulterer i de dejlige, fyldige vine og altid tilgængelige vine.



Bag-in-box: nu 60%!

Bare rolig, så stærk bliver vin aldrig. Vi må "nøjes" med 13% god og krydret vin fra Côtes du Rhône! Pris: **200 kr. for 5 liter rødvín.**

Men de seneste tal fra Sverige viser, at der overalt i skovlandet bliver fragtet kassevis af vin hjem til de hyggelige rød-hvide huse og gårde.

Faktuel er mere end 60% af alt vin solgt i Sverige p.t. aftappet i 3, 5 og 10 liters Bag-in-box. Det er suverænt verdensrekorden, men så er man jo også fri for at naboen kan høre flaskeklirren, når bilen tømmes!

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 dem at abonnere på nyhedsbrevet. De skal blot gå ind på hjemmesiden www.cavalcade.dk og melde sig til.

God påske!