

Så blev det vinter!

Der er ingen tvivl! Den danske vinter står for døren og med sin sædvanlige lunefuldhed, udsættes vi i overgangen for mange forskellige vejrtyper, lige fra orkan, over silende regn, hagl og til stille frostvæjr.

Vintertid er også mørke dage og aftener, som inspirerer til indendørs aktiviteter, hygge og varme. Her er især rødvinen jo en dejlig "makker" – enten bare som et hyggeglas eller som ledsager til lækre vildt- og stegeretter sammen med bl.a. efterårets velsmagende grønsager.



De sidste druer i 2004 har fået frost og sne – og er klar til høst!

Det er også i disse uger, at de ganske få promiller af Europa's vinmarker, som stadig står med druer, høstes ved den førstkommande frost.

Når frosten bider til, krystalliseres vandet i druesaften og vinbonden iler med at få høstet sine sidste druer i år. Resultatet er noget af de fineste dessertvin som findes – i meget små mængder og kaldes passende nok Eiswein! Vinen produceres næsten udelukkende i Tyskland og Østrig. Den er på en og samme tid sød, en smule syrlig og frisk, hvilket normalt er et særstykke for sent høstede dessertvine. Til gengæld er rigtig Eiswein altid dejlig dyr!

Et rigtigt godt tilbud!

At vinbønderne i Bordeaux er under pres, er vist ingen hemmelighed for nogen. Det betyder også, at vi ofte får tilbud på forskellige vine dernede fra. Men det er vine som ikke er specielt markante og dermed tilhører gennemsnittet.

Men der er heldigvis undtagelser! En af dem er vores "egen" producent, Regis Moro, som på sin ejendom i Côtes de Castillon, frembringer den ene flotte vin efter den anden. Vine som virkelig stikker hovedet op i mængden! I over halvandet år har vi solgt flere af hans vine med succes.

Så vi har fået et godt tilbud – rigtig godt tilbud på årgang 2001 – som vi nu lader gå videre til vores kunder.

Vinen vi omtaler er, **Vieux Chateau Champs de Mars**, som er et lille mesterværk til en yderst fornuftig pris. Den er lavet på 80% Merlot, 10% Cabernet Franc og 10% Cabernet Sauvignon fra meget gamle vinstokke

(mere end 45 år), og lagres på nye egefade i 12 mdr. inden aftapning på flaske. Dvs. den får en behandling, som mange (langt dyrere) Medoc- og Haut-Medoc-vine vil være misundelige på! Derudover assisteres han af den legendariske Pomerol-winemaster, Michel Rolland, som står bag en række af Bordeaux' absolutte stjerner. Rolland er mester i at få det bedste frem i Merlot-druen, hvilket også kommer til udtryk i denne årgang 2001.

Vinen har en dejlig behagelig duft og smag, som har præg af "terroir" og fad. Det er en vin, som er drikkeklar nu, men som også vil kunne lægges hen i endnu 3-5 år. Vinen leveres i klassiske 12 fl. trækasser, men kan også leveres á 6 fl. i karton.

Hr. Moro gør sig positivt bemærket overalt, fordi han er så fokuseret på at skabe høj kvalitet til fornuftige penge. Senest er han udnævnt til en af de mest lovende Bordeaux-producenter i det internationale vinmagasin *Decanter*.

Her er hvad Midtjyllands Avis' vinanmelder skrev om vinen, da årgang 2000 blev prøvesmagt sidste år:

Vieux Champs de Mars, Castillon: "Med Rollands fingeraftryk. Tæt farve, moden, krydret bouquet og fyldig, ligeledes krydret smag. Det er en tør vin, men ikke så tør, at den "støver". Klar til at blive nydt med fornøjelse, men har stof til lagring. Bordeaux har ry for at være dyr, men her er der fuld valuta for pengene. Klassisk vin til klassisk gastronomi".

Vieux Chateau Champs

De Mars, Côtes de Castillon



Og så det gode tilbud? Det kommer her!

Vor normalpris er 88 kr./fl., men hr. Moro har ydet os en ekstra rabat, så **prisen nu er 80 kr./fl.** – indtil 31.12.04 eller så længe lager haves! Det er da noget der rykker!

Nye vine på vej...!

Gennem efterårsmånederne har vi på vore vinskagninger præsenteret en række nye spændende vine fra forskellige franske distrikter. Når det gælder Côtes de Rhône, har vi udvalgt en ny leverandør, **Château de Trignon fra Gigondas**, hvorfra vi nu importerer to forskellige røde vine. Herudover vil vi i løbet af kort tid få nye årgange af nogle af de kendte Rhône-vine hjem på lager. Årgang 2003 var stor og god, så der venter mange gode oplevelser i selskab med disse vine.

Også Bourgogne-vinene har nu fundet plads på vore hylder, idet vi har lavet aftale med hele to – meget spændende og dygtige – vinmagere. Det er hhv. **Maurice Charleux fra Maranges** i det vestlige Bourgogne, som med sine vine vinder alle vinskribenters hjerter (og ganer!). Det er fyldige, pikante og ekstremt velsmagende vine, som skal have lov til at udvikle sig i endnu nogen tid på flaske, før de med størst fordel kan drikkes. Vi importerer én hvidvin og to rødvine, heraf en enkeltmarks-vin (1. cru).

Vores anden Bourgogne-producent er **Michel Deschamps fra Monthélie**, der ligeledes har en lille produktion, og med en høj kvalitet. Vinene herfra er i flot syre/frugt-balance og kan ligeledes drikkes nu, men

kan med fordel også gemmes i nogle år endnu. Vi har købt Deschamps' vine siden 1995 og kan garantere lang holdbarhed og store smagsoplevelser med hans vine. Vi importerer herfra én hvidvin og to rødvine, hvoraf én rødvin er en enkeltmarks-vin (1. cru).

De importerede vine kommer alle fra **topårgangen 2002** i Bourgogne, - en sjælden årgang hvor man har produceret frugtrige vine, som samtidig kan gemmes længe. Det sker faktisk meget sjældent!

Vinene forventes på lager fra ca. 1. december d.å.

For at sætte tingene i perspektiv, kan vi nævne at vore priser på alle Bourgogne-vinene fra f.eks. 1. cru marker, er min. 25-40 kr. billigere pr. flaske end hos andre Bourgogne-importører! Så det er nu du skal prøve Bourgogne-vin til fornuftige priser!

Apropos: Prisen på vin...

Forleden modtog vi en tilbudsavis fra en større dansk supermarkeds kæde. Over to sider havde deres egen vinskribent Tim Volderslev (bl.a. kendt fra TV2 morgen-TV) skrevet nogle vise ord om vins prissætning. Vi tillader os at tro, at det ikke bare er for sjov, det han skriver, fordi følgen af at forbrugerne fortsat efterspørger så billig vin som muligt er, at kvaliteten i samme takt går nedad. Det mærker supermarkederne også, fordi kunderne ofte bliver skuffede og klager.



Høsten er i hus – og de bedste hygger sig på fad!

Vin handler først og fremmest om smag. Og behag. Og det er som bekendt meget forskelligt. Men vin er også mere: For nogle er vin en hobby. For andre en interesse. Og for endnu flere er vin symbolet på fest og hygge i gode venners lag – og den perfekte ledsager til god mad.

Brug lidt flere penge på vinen – det betaler sig!

Vinen er blevet en vigtig daglig forbrugsvarer i Danmark – rejser til udlandet, læger og forskere, der fortæller os, at et moderat dagligt vinforbrug er sundt, har nu for alvor sat vin på danskernes daglige indkøbsseddel. Vi danskere bruger nu totalt årligt flere penge på vinkøb end på køb af mælk – samtidigt er forbrugernes ønske om at vide mere om vin steget væsentligt.

Desværre sælges der også meget kedeligt vin i Danmark af ringe kvalitet. Disse vine, der ofte sælges til 25-30 kr./fl. giver forbrugeren et meget negativt indtryk af vin og med god grund. Der er ganske enkelt for få penge til vinproducenten i en flaske vin til 25 kr. Her er

et par eksempler på, hvorfor du bør ofre lidt flere penge på dit vinkøb og hvorfor det er svært at finde en vin, der kan drikkes (med fornøjelse!) til 25 kr.

Flaskepris 25 kr.

Vinafgift	5,29
Flaskeafgift	1,60
Mærkepåsætn.	0,50
Fragt	2,50
Moms	5,00
Avance	4,00

Flaskepris 50 kr.

Vinafgift	5,29
Flaskeafgift	1,60
Mærkepåsætn.	0,50
Fragt	2,50
Moms	10,00
Avance	8,00

Rest til producenten=
6,11 kr.

Rest til producenten=
22,11 kr.

I 25 kr.'s eksemplet skal vinproducentens produktionsomkostninger og avance dækkes af 5,11 kr. Hvor meget kvalitetsvin tror du selv, at du får for 5,11 kr.?

I 50 kr.'s eksemplet skal vinproducentens produktionsomkostninger og avance dækkes af 22,11kr. Det er næsten 4 gange så meget kvalitet ift. 25 kr.'s eksemplet!!! Hvor får du den bedste smag? – Vælg selv!

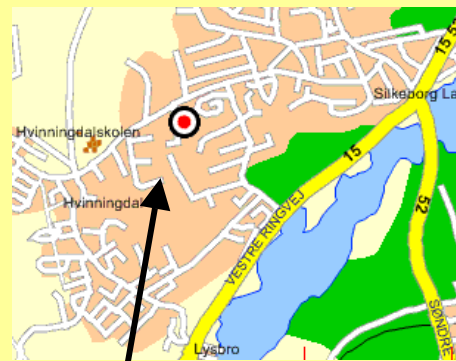
Åben Jule-vinkælder!

Vi holder vinkælderen åben på Sønderborgvej 3J

lørdag d. 11. og 18. december fra 11.00 – 14.00

hvor du kan købe julens bedste vine direkte fra lager!

Vi vil naturligvis også åbne nogle prøveflasker, som du kan smage inden du køber!



Cavalcade Vine

Sønderborgvej 3 J, 8600 Silkeborg
Tlf.: 4025 4475 - Fax: 8682 2645

Mail: info@cavalcade.dk - Web: www.cavalcade.dk