

2004 – et godt vinår?

Tja? – Sædvanen tro har de mest entusiastiske vinjournalister skrevet de første linier om vinhøsten 2004 – her lige før høsten for alvor går i gang!

Normalt tager de udgangspunkt i sommerens vejr, spørger lidt i øst og vest – for til sidst at komme med nogle positive eller negative profetier om vinhøsten. Vinbønderne går gnækkende rundt og ser lunefulde ud, for hvem kan reelt sige noget om vinhøsten, før de sidste druer er kørt ind, presset og gæret? Ingen!

Faktisk er det sket adskillige gange, at betingelserne gennem hele sæsonen har været rigtig gode: Druerne er fuldmodne og store, mange druer sidder på stokken osv. osv. – og pludselig åbner vorherre for sluserne under høsten. Det skete bl.a. for 2 år siden (2002) i det østlige Frankrig, hvor høsten druknede på ganske få dage. I visse områder af Rhône faldt ca. 600 mm. regn på 48 timer, hvilket gjorde, at vinmarkerne stod under vand og druerne rådne på stokken. Så hurtigt kan de gode profetier ændres, når det skal gå galt.

Så galt håber vi ikke at det går i år. Vi kan supplere journalisterne: *indtil videre* har det været et fint vinår, god blomstring og en afvekslende sommer med både nedbør og solskin. De vinbønder vi talte med i juli måned var tilfredse (og der skal en del til!) og så frem til et godt og ikke så kompliceret år som 2003, hvor det i visse områder var for varmt.

På en del opfordringer, har vi på forsøgsbasis taget en rigtig god olivenolie ind i porteføljen. Det er en **koldpresset, italiensk jomfruolie**, som smager utrolig godt og "opfører sig pænt" i madlavningen. Og så kan den også købes til en fornuftig pris. Olien hedder ALIS og sælges normalt i en **2 liters klar plastflaske til 95 kr./fl.**

Den skarpe køkkenchef kender forskellen mellem olivenolier, men for vi andre er olivenolie faktisk også lidt af en videnskab, med et hav af varianter. En ting er sikkert: denne olie er klasser bedre end de billige discountolier, som fås på markedet.

Prøv en flaske ALIS, næste gang du handler vin hos os!



Druestokkene klippes og plejes – her ved Meursault!

Anmeldelse: Månedens vin

Sidste år startede vi importen op på vinene fra det særdeles velrenommerede gods, **Chateau de Bonhoste**, i Bordeaux. En af vore populære vine derfra, er den røde prestigevin, som i den grad blev nydt hos vore kunder. Ikke uden grund, for udover at den på etiketten viser, at det er en Bordeaux Superieur, så har vinen fået en helt speciel behandling, som også fuldt ud berettiger til dens tilnavn, **Cuvée Prestige**.

Det er netop en meget flot vin, som er frembragt efter "alle vinkunstens regler": ældre vinstokke som giver intensive, fyldige vine samt fadlagring i 18 mdr. på nyere egefade, som tilsammen giver en meget flot vin. Vi har netop fået den for nyligt frigivne **årgang 2001** hjem på lager. Den har en utrolig fylde og styrke, fuld af moden frugt og så med den karakteristiske snert af egesmag, som fadlagringen tilføjer den. Ikke for meget fadsmag, og heller ikke for lidt – lige tilpas!

Årgang 2000 blev bedømt højt – både af vinjournalister og vore kunder, så vi ser frem til at kunne tilbyde denne vin til endnu flere vinelskere. Den kan drikkes nu, men vil også vinde ved yderligere lagring i nogle år. Vinen fås til **79,00 kr./fl.**

Kommende vinsmagninger!

Sommerens indkøbstur til Frankrig bød på en stor mængde ny, spændende vin fra hhv. **Bourgogne-området, Côtes du Luberon samt naturligtvis Côtes du Rhone**. Vinene er nu kommet hjem til prøvesmagning, så derfor inviteres du/I til én af nedenstående vinsmagninger i vores smagekælder:

tirsdag d. 5. oktober 04 kl. 19.30 (tilm. inden 3.10.04)

onsdag d. 20. oktober 04 kl. 19.30 (tilm. inden 18.10.04)

Ring **4025 4475** eller send mail: **info@cavalcade.dk** og tilmeld dig/er snarest. Kender du nogle gode venner, som også interesserer sig for god vin, er du velkommen til at invitere dem med! Smagningen er gratis!

5 liters BIB – ny sending!

Den sikre succès, er den for mange velkendte **5 liters BIB "Bag-in-box"** (med tappehane), indeholdende en behagelig, rund og drikke moden rødvin fra AOC Côtes du Rhône (13%). Den kommer fra vores succesfulde vinkooperativ i Rochegude og er altid et rart bekendtskab værd.

For en uge siden fik vi en ny sending hjem – klar til salg! Prisen for boxen er meget favorabel, idet den stadig kun koster **200,00 for 5 liter vin**. Så literprisen er lav og "flaske"prisen kommer ned på 30,00 kr. Eller sagt på en anden måde; med en BIB har du **mindst 42 glas vin – til hverdag eller til fest!**

Nyt fra vinverdenen!

Vi har tidligere på disse sider skrevet om kork og propper generelt. Bl.a. har vi fortalt, at det ikke kunne vare længe, førend de første rigtige, bordvine med skruerprop var på markedet... (her i nyere tid!)

Det er de nu! I en supermarkedsavis for nylig, kunne de første skruerpropvine præsenteres – med en behørig forklaring på "mysteriet": (citeret)

- Flaskerne er lette at åbne – ingen ærgrelser over glemte proptrækkere.
- Let at lukke igen, hvis det skulle blive nødvendigt!
- Slut med propsyge vine.
- Skruelåg giver vinen en mere frisk og livlig smag (rød: nu har vi hørt den med!)
- Varierer ikke fra flaske til flaske. Du undgår skuffelser.

Der er ingen tvivl om, at dette kun er en flig af skruerpropens velsignelser, så det bliver interessant at følge med i udbredelsen af disse "nye lukkemekanismer". Det næste bliver nok, at vine med skruerprop lagrer bedre!



På besøg hos et Tonnellerie (bødkerværksted)

Normalt er vinbønderne ikke specielt interesserede i besøg under høsten. De har travlt og er bange for at gæsterne måske får en kedelig oplevelse. Derfor melder mange vinbønder fuldstændig fra og beder gæsterne om at komme på besøg enten før eller efter høsten.

Men, enkelte vinbønder er begyndt at indse nødvendigheden af, at der skal knyttes en historie til vinen. De vil ikke bare sælge deres vin som standardprodukt, men som en oplevelse, hvori der er lagt en masse arbejde. Og kunderne skal ved selvsyn konstatere, hvor meget arbejde der lægges i netop deres vin.

En af de meget succesfulde vinproducenter i Provence, Domaine de Rimauresq (Grand Cru), har i år inviteret alle interesserede til **besøgsdage under høsten**. Det er med besøg i marken, workshop på gården og frokost med folkene. Ud og se hvor strengt det er – og næsten føle, at man selv er med til at lave vinen. Dog er det den mere komfortable udgave der lokkes med, så ingen potentiel kunde skulle blive overbelastet.

Men spændende ser det ud og vil utvivlsomt være en interessant oplevelse for de mere hårdkogte fans af Rimauresq-vinen.

Uddrag af vore efterårsvine:

Domaine des Pradels, St. Chinian, rosé, 2003, (rest)	45,00
Chateau de Bonhoste, Bordeaux Rosé, 2003	45,00
Cave Rochegude, Tradition, rød, 2003, (før: 48,00)	40,00
Cave Rochegude, Fûts de chêne, rød, 2001	58,00
Chateau Puy-Landry, Côtes de Castillon, rød, 2000	52,00
Chateau de Bonhoste, Cuvée Prestige, rød, 2001	79,00
Vieux Chateau Champs de Mars, rød, 2001	88,00

Alle ovenstående vine er på lager!

Cavalcade-ambassadører!

I er jo ubetinget en del af vort netværk og er med til at markedsføre vore vine videre i jeres netværk. En supplerende form for markedsføring er **afholdelse af vinsmagninger**. Det gør vi faktisk en del i, og vinsmagninger er jo også en del af vores egen, direkte markedsføring.

Så, kunne du ikke også sælge en vinsmagning? Jo, ikke? Prøv at foreslå det næste gang du sidder med kollegerne eller klubmedlemmerne. Eller sammen med familien og skal finde på en gaveidé til "personen som har alt".

Vi afholder flere og flere vinsmagninger, hvor **smagningen gives væk som gave!** En kærkommen og utraditionel gave, som mange holder af. Og vi har også afholdt mange vinsmagninger for virksomheder, foreninger og klubber. Udgangspunktet er saglig information, krydret med anekdoter og andre lystige historier fra vinverdenen – skyllet ned med 7-8 dejlige vine. Optimal holdstørrelse er deleligt med 12, dvs. 12, 24, 36 mv. Ring og forhør nærmere om priser mv.

Som tak for indsatsen for en solgt vinsmagning, vil du indkassere 3 fl. god vin fra os.

Åbningstider!

Vi har vinhandlen åben – **når vi er hjemme!** Ring dog gerne i forvejen og vær sikker på betjening.



Cavalcade Vine

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

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