

Så er vi tilbage!

Tilbage fra ferie og med en masse ny energi! Selvom denne sommer ikke har udvist et rekordstort antal solskinstimer, har det jo været ganske rart med noget ferie – såvel i udlandet som herhjemme.

Vores ferietur berørte også i år en række interessante vinområder i Frankrig, hvor besøg hos nogle af de bedste producenter, forhåbentlig munder ud i import af endnu flere spændende vine. Første stop på turen blev Champagne-distriktet, hvor vi besøgte flere af de allerstørste Champagne-huse, f.eks. Moët & Chandon, Mercier mv. Kun som turist og beundrer af hvad disse huse gennem tiderne har skabt! Senere gik turen forbi "vores eget" Champagne-hus, Le Meric, hvis produkter vi endnu engang må prise ift. de mere industriprægede vine. Men også et besøg i den sydligste Champagne-region var yderst interessant, hvor vi på én af vore kunders opfordring besøgte huset **Lhullier**, der succesfuldt fremstiller alle typer Champagne – også de sprøde rosé-Champagner! En spændende producent med masser af smag – og mere humane priser - end de kendte Champagne-huse.



En stor Champagne under udvikling!

Turen fortsatte ned over Loire-dalen, hvor distrikter som Chinon og Touraine med de tørre hvid- og rødvine blev studeret, vurderet og smagt. Det er sprøde og frugtrige vine, der kan nydes både til mad og "uden noget". Herefter besøgte vi efter mange års fravær Auvergne i det centrale Frankrig, hvor hovedprodukterne ikke er vin, men kildevand på flaske, lækre oste på mælk fra højlandskvæg og smukke udsigter!

Traditionen tro måtte vi også besøge vore stamproducenter i Rhône, hvor vi bla. smagte de nye årgange hos Chateau du Trignon, Cave Rochegude, Chateau La Décelle, Domaine La Garrique. Nogle af stederne var det 2004-årgangen der skulle smages og andre steder var det 2003-årgangen, som netop var blevet frigivet. Selvom 2003 mange steder i Frankrig er en atypisk årgang, pgra. af den megen sol og varme, er den i Rhône-dalen noget over en gennemsnitsårgang. Man smager virkelig at 2003 var et meget varmt år, hvor de klassiske sydfranske duft- og smagsnuancer kommer frem: peber, provence-krydderi, lakrids, karamel osv. Syrah og Grenache-druerne stortrives i sådan et klima.



"Deres udsendte" på hårde prøvelser!

Da vi nu var i området, brugte vi også lejligheden til at besøge et par nye producenter. Den ene var ingen ringere end **Cave Cairanne**, som er Rhône-dalens ubestridt mest succesfulde kooperativ, ja, måske hele Frankrig's mest succesfulde kooperativ. De har andre importører i Danmark, men de var også interesseret i at få et samarbejde i gang med os, hvilket må anses for at være lidt af en cadeau. De har et meget spændende program, som vi nu skal have smagt os igennem i løbet af de kommende måneder.

Den anden producent er en af topnavnene i Côtes du Ventoux, **Domaine Champ-Long**, som ligger meget tæt på selve bjerget, Mont Ventoux. Flot område og små hyggelig byer. Gården er familiejet og laver et interessant udvalg baseret på tre varianter. Meget ofte fremhæves familien for deres flotte, klassiske Ventoux-vine, som udstråler tyngde, fylde, modne bær og kraft, pakket ind i nogle rigtige "bulderbasser" til vine. Vine som smager af noget og meget længe!

Sluttelig gik turen forbi Bourgogne, hvor vi naturligvis besøgte vore to producenter, som vi startede op med sidste år: Maurice Charleux i Maranges og Michel Dechamps i Monthélie. Det var herligt at smage deres nye årgange, og konstatere, at selvom man er en lille producent, kan man godt lave nogle meget store vine! Der er allerede lagt ordrer ind på leverancer senere på året, så du kan få lejlighed til at smage ordentlig Bourgogne-vine – til trods alt fornuftige priser.

Åbne vinsmagninger!

Vi begynder nu rækken af efterårets **åbne vinsmagninger**.

Skulle du have lyst til at smage vore nyeste vine, de nyeste årgange og nogle prøvevine, foregår det på følgende datoer:

Torsdag d. 29. september 2005 kl. 19.30 – ca. 22.30

Torsdag d. 13. oktober 2005 kl. 19.30 – ca. 22.30

Deltagelse 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 nye smage-datoer (og evt. ændringer heraf) vil blive publiceret på forsiden på www.cavalcade.dk

6 stjerner ud af 6 mulige!

Kan det så blive bedre? Nej, for det var netop den score, som vores herlige **Domaine des Pradels**-rødvin fik af Danske Dagblades nye vinskribent. Rasmus Holmgaard hedder han og skriver i forvejen i en række danske vin- og gourmet-blade. Nu er han også tilknyttet Dagbladernes Bureau, som er paraply-organisationen bag de mange regionalaviser i Danmark (bla. vores egen Midtjyllands Avis). Han er uddannet tjener og kok, så han har både den teoretiske og praktiske baggrund på plads. Her ser du hvad Rasmus Holmgaard skrev om vinen:

Domaine des Pradels, Tradition, Saint-Chinian, rød, 2003

“Endnu et bevis på, at det rykker i Languedoc! Velkalibreret uden at være kedelig; kompakt uden at være tung; heftigt tannisk bid uden at være bidsk. Klassisk Rhône-inspireret lakridsnæse med blomme og sort peber, her i en fersk og forfriskende udgave, som overbevisende ansporer giv-mig-et-glas-til-faktoren. Nogen gange kan medium-alling blive ligegyldigt og karakterløst, men med det lille ekstra touch, som får det til at glide, er det en fryd for gane, krop og sjæl. Og så til en flad halvtredser!”, ***** Dagbladernes Bureau

Og 14 dage efter fik søstervinen, Domaine des Pradels-rosé, disse kommentarer med på vejen:

Domaine des Pradels, Tradition, Saint-Chinian, rosé, 2004

“I forrige uge var Pradels’ rødvin topscorer med 6 stjerner, og domænets rosé kommer også godt deropad. Moden pære, karamel og et par flygtige, røgede toner i baggrunden samler næsen, som opretholder en friskhed til trods for de sødladde associationer. Den lyse farve afslører ikke, hvad der viser sig at være en dejlig mundfyldt. Altid rart med overraskelser. Lækker sommerrosé”, ****(**) Dagbladernes Bureau

Rosé'en fik de bedste kommentarer og score, blandt de 6 rosévine, der blev bedømt.

Jo, så vi var lidt stolte da vi læste anmeldelserne!



Rigtige vintemperaturer!

Vi har skrevet det før, men gør det gerne igen: Danskerne serverer rødvinen for varm og hvid-og rosé-vinen for kold! Her er et par gode råd:

Hvid- og rosé-vine: Sørg for at lægge flasken i køleskabet i god tid inden brug. Tag så flasken ud af køleskabet 10 min. før brug, da den almindelige rumvarme og glassets varme sætter temperaturen op til de ca. 10-14 grader., som er den optimale nydelsestemperatur for de fleste hvidvine. Når vinen har taget lidt temperatur, smager den mange gange bedre, fordi den højere varme udløser duft- og smagsnuancer.

Rødvine: Sørg for at stille flasken oprejst et køligt sted inden brug. Tag flasken ind til bordet kort tid før nydelsen og hæld den op i glassene. De fleste rødvine smager bedst, dvs. hvor smagsnuancerne kommer tydeligst frem, når den er mellem 17 og 20 gr. varm. Hvis en rødvine kommer over 21-22 gr. forsvinder de fineste smagsnuancer! (det kan godt være at det sidste er ønskværdigt, men vi anbefaler det ikke for vore vine ☺)

Til vore sjællandske kunder!

Som en service til vore mange sjællandske kunder, kan vi nu tilbyde jer selv at afhente den bestilte vin på en adresse i Københavns-området. Fordelen for dig som kunde er, at du sparer fragten fra Silkeborg til din bopæl. Indtil videre kan der blive overført vin ca. hver 14. dag. Adressen er:

Syvbjergvej 145 i Vallensbæk (lige ved afkørsel 3 på Holbækmotorvejen)

Fremgangsmåden er fortsat, at **alle bestillinger** foretages på enten **tlf. 4025 4475** eller på **info@cavalcade.dk**, hvorefter afhentningstidspunkt, betaling mv. aftales.

Nu kan du også handle on-line!

Efter et langt tilløb hen over sommeren, har vi nu fået etableret vores egen **WEB-SHOP** på hjemmesiden. Web-shoppen er udformet som et katalog, hvor du i ro og mag kan udvælge dine indkøb efter vores 3 kategorier: Vine under 50 kr., Vine under 75 kr. og Vine over 75 kr.

Der er endnu ikke koblet betalingsmodul på, men er du kunde i forvejen betaler du blot for varerne som hidtil.

Vi ser frem til at både nye som nuværende kunder vil benytte lejligheden til at se vinene og bestille dem direkte via Web-shoppen.