

2006 – og godt igang!

Efter en travl sæson i fjerde kvartal, puster vi nu ud og glæder os over en fornem fremgang i vort lille vinfirma. Året 2005 bød bl.a. på endnu flere vine i sortimentet; faktisk har vi i perioder haft tæt på 40 forskellige vine, som har kunne læske vore kunders ganer.

Vi har også kunnet notere en stigende mængde vinanmeldelser, som i høj grad har påvirket både omdømme og omsætning. I årets løb er det blevet til mange 4-, 5- og 6-stjernede anmeldelser, hvilket dokumenterer at vort idégrundlag er rigtigt: Ordentlige vine til fornuftige priser!

At vore priser i forhold til kvaliteten (og for den sags skyld også vore kolleger) er fornuftige, fik vi ligeledes bevist mange gange i løbet af 2005.

Som nævnt her i Nyhedsbrevet dec. 2005 sælger vi stadig **Orca II** vinen til 65,00 kr., som andre importører tager 90,00 kr. for. Eller hvad med Chateau du Trignon's **Rasteau** til 80,00 kr., hvor andre tager 110,00 kr. Så når vi skriver, at vi er 10-40% billigere end detailprisen, så passer det faktisk!

En af de bedste omtaler af vore vine, fandt sted i **Oldenburgs Vinguide 2006**, hvor der er vurderet mere end 1600 vine på det danske marked. Her indtog flere af vore vine førstepladsen med prædikatet "Bedste vin i kategorien".

Endvidere fik vores **Orca II** (igen) en flot placering i december-udgaven af magasinet **Smag & Behag** – foran adskillige, langt dyrere vine fra hhv. Chateaufort, Gigondas mv.

Så nu er vi klar til et nyt spændende år, hvor der med garanti kommer til at ske mere end sidste år, så hold godt øje med os – og/eller deltag i en af vore kommende vinsmagninger.



Anmeldelse: Nye bag-in-box!

Som nogle af vore kunder erfarede i det sene efterår 2005, fik vi 2 nye bag-in-box (bags) hjem fra vor nye leverandør i Rhône, **Cave de Cairanne**.

Det er henholdsvis en **Côtes du Rhône på 13,5%** og en **Côtes du Rhône Villages på 13,5%**. Begge vine er meget smagfulde; dvs. klassiske Rhône-vine med de karakteristiske præge af peber, lidt tobaksblad og

masser af krydderi. De er lavet på en blanding af 55% Grenache (gamle druestokke), 25% Syrah samt 20% Mourvèdre, og minder i stil meget om vore flaskevine fra Cairanne, Pas del la Beaume samt Le Chêne Noir.

De kan både drikkes som aperitif på terrassen, som glasset før middagen samt naturligvis til et godt stykke ost eller kød, stegt som grillet.

Begge vine kan betegnes som "all-round" vine, ligesom vores hidtidige Côtes du Rhône bag fra Rochegude, der alle passer godt til mange slags mad – uden at forsvinde og uden at dominere maden.

Nu, hvor vi har passeret en dyr jul og nytår, er det jo rart at vide, at man ikke nødvendigvis skal "suge på lappen" med kedelige supermarkedsvine eller hvad man ellers kunne byde sine smagsløg i en ret grå og kold januar måned.

Hos os kan du få bags'ene på 5 liter til hhv.:

<i>Cairanne, Côtes du Rhône</i>	225 kr.
<i>Cairanne, Côtes du Rhône Villages</i>	250 kr.
<i>Rochegude, Côtes du Rhône</i>	200 kr.

Og husk: Der er 40 alm. glas vin i en 5 liters bag!

Hjemmesiden opdateres!

Vi har nu hver måned mere end 2000 besøgende på hjemmesiden, hvilket jo forpligter med hensyn til opdatering af informationer, priser mv.

Lige efter nytår er mange af artiklerne blevet opdaterede, ligesom der er indlagt flere nye artikler under de forskellige punkter, så det kan anbefales at besøge www.cavalcade.dk en gang imellem.

Åbne vinsmagninger!

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

Nåede du ikke at smage på vore nye vine før jul, kan du jo sagtens prøvesmage dem på en af de kommende smagninger. De foregår det på følgende datoer:

Søndag d. 5. februar 2005 kl. 14.30 – ca. 17.30

Onsdag d. 15. marts 2005 kl. 19.30 – ca. 22.30

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 3 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 være opdateret på forsiden på www.cavalcade.dk

Høstrapporter 2005!

Så begyndte de første høstrapporter for 2005 at komme ind. Da det jo er på et meget tidligt tidspunkt efter høsten, skal man altid tage forudsigelserne med et gran salt. Men vi drister os alligevel til at fortælle lidt fra vores primære område, Côtes du Rhône:

"Sommeren 2005 var en rigtig typisk sydfransk sommer med tørt vejr og med hård Mistralvind. Selvom vejret var tørt, blev det dog ikke til hedebløge, så druernes aroma og friske stil blev ikke ødelagt af for varmt vejr.

Skiftet mellem varme dage og kølige nætter gav druerne en tyk skal og en høj koncentration.

Da man startede med at analysere sukkerindholdet for at bestemme høsttidspunktet, var det allerede højt. Druerne havde en dejlig kraftig farve, og aldrig før har modningen været så ensartet.

I den første uge af september regnede det, men det fik ingen betydning for vinhøsten og druernes kvalitet.

De **røde vine** er utvivlsomt de mest bemærkelsesværdige. De er i perfekt balance, med både tyngde og elegance.

De **hvide vine** har haft glæde af sommertemperaturene, som har holdt sig i den lave ende, så de har bevaret deres friskhed og den delikate frugt- og blomsteragtige smag.

Rosévinene har en smuk farve, som nogen gange er blevet lidt mørk, så stærk var drueskallernes farve.

Kodeordet for årgang 2005 i Rhône er en fantastisk synergi i sammenstikningerne. Eftersom de forskellige druesorter modnede på næsten samme tid, har de kunnet blandes og vinificeres samtidig, hvilket giver en mere harmonisk vin.

Vi kan se frem til en fremragende årgang for 2005, som er på linie med en anden stor årgang, nemlig årgang 1998, der også havde stort gemmepotentiale." (Kilde: Sopexa)

I løbet af de næste par måneder får vi de første udgaver af hvidvine og rosévine hjem fra årgang 2005, som vi vil prøvesmage under vore åbne vinsmagninger i foråret.



Mont Ventoux i varmedisen...snart længes vi efter sommeren!

Rhône fører sig frem!

Salget af Rhône-vine går fantastisk i Danmark. Tager man perioden okt. 2004 og sammenligner med okt. 2005, har der været en **stigning i mængden på 21,4%**!

En sådan vækst er imponerende i lyset af europæisk vins ret så store afsætningsudfordringer, men det beviser også, at gode franske vine med smag, kraft og fylde bliver mere og mere populære.

Vi oplever flere og flere kunder, som nu undsiger de oversøiske vine – fordi de er kedelige og ensformige – og nu går tilbage til gamle Europa og dets mere nuancerede vine. Det er jo en udvikling, vi har ventet længe på og selvfølgelig er fuldt ud tilfredse med!

Desuden har Rhône-producenterne undergået store forandringer i den seneste tid. Siden 1990 har ophøjelsen af cru-vine stået stille, dvs. Chateaufort, Gigondas og Vacqueyras har haft eneret på denne betegnelse i mere end 15 år.

Men nu er det sket! I 2005 blev de to "opkomlinge" **Vinsobres** og **Beaumes de Venise** ophøjet til cru-vine og bærer nu bl.a. retten til at skrive deres kommunenavne på etiketten.

Samtidig hermed er der tilføjet 4 nye navne til de tidligere 16 Village-områder, så der uden de to førnævnte ophøjelser nu er 18 Village-områder i Rhône.

Vi er nok mange, der undrer os lidt over ophøjelsen af Vinsobres og Beaumes de Venise, for personligt mener vi at både **Rasteau's** og **Cairanne's** vinbønder laver bedre og mere typisk Rhône-vin end de førnævnte. Men hvem ved – det kan der måske også være gået politik i!



Vinsmagninger!

Vi har tidligere skrevet om vore lukkede vinsmagninger, som for os er en vigtig aktivitet for at udbrede kendskabet til vores forretning og vore produkter.

En lukket vinsmagning kan foregå i vinkælderen hos os, eller ude hos jer selv! Vi udvælger et godt udsnit af vore vine, og præsenterer og smager dem gennem ca. 3 timer for jer. Indtil nu har vi med fornøjelse afholdt mange vinsmagninger for firmaer, klubber, foreninger, familier osv. og hver gang får alle en god oplevelse.

Vi lægger vægt på **vinviden, historier og god smag**. Prisen herfor udregnes på basis af tidspunkt, smagesortiment og antal deltagere, typisk ca. 70 kr./stk.

Hvis du har en idé til en lukket vinsmagning, så kontakt os for nærmere aftale. Ét kan vi garantere: det bliver både sjovt og hyggeligt!